

Notice d'utilisation et d'installation

VC 230

Table de cuisson vitrocéramique



GAGGENAU

Préambule

1. Remarques importantes	Page 3 - 4
1.1 Sécurité	Page 3
1.2 Première mise en service	Page 4
1.3 Utilisation	Page 4
2. Structure et fonctionnement	Page 5
2.1 Structure de l'appareil	Page 5
2.2 Accessoire	Page 5
2.3 Fonctionnement	Page 5
2.4 Conseils d'économie d'énergie	Page 5
3. Utilisation	Page 6 - 7
3.1 Marche/arrêt	Page 6
3.2 Utilisation des zones additionnelles	Page 7
3.3 Tableau de réglage	Page 8
4. Nettoyage et entretien	Page 9
5. Entretien	Page 9
6. Notice d'installation	Page 10 - 12
6.1 Caractéristiques techniques	Page 10
6.2 Instructions importantes pour l'installation	Page 11
6.3 Pose et dépose	Page 12

Préambule

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

L'appareil offre les **avantages** suivants

- La table de cuisson est dotée de zones de cuisson ultra-rapides.
- grâce au nouveau procédé de pose, l'installation est un jeu d'enfant !

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 !

Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité de la table de cuisson, faites en sorte de ne pas coincer les cordons d'alimentation derrière la porte chaude du four placé sous la table.

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.

Afin de garantir la sûreté électrique, les **réparations** doivent être confiées à des techniciens qualifiés.

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).

Remarque :

si vous avez monté le couvercle VD 201-010 (accessoire en option), ne le fermez pas avant refroidissement complet de l'appareil. Ne mettez pas l'appareil en marche en laissant le couvercle fermé. Le dégagement de chaleur peut endommager l'appareil et le couvercle. N'utilisez pas le couvercle comme desserte ou surface de maintien au chaud !

Sous réserve de modification techniques !

VC 230 peut être associé à tous les appareils de la gamme Vario !

1.2 Première mise en service

Avant de mettre l'appareil pour la **première fois** en marche, respectez les instructions suivantes :

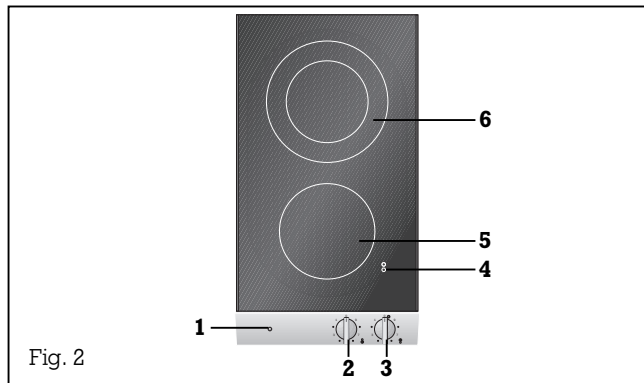
- **Avant première mise en service**, l'appareil doit être installé et raccordé par un technicien. Si l'appareil est équipé d'une fiche à conducteur de protection, il doit être branché à une prise de courant mise à la terre de manière conforme.
- **La plaquette d'identification** de cet appareil est jointe sur un feuillet séparé de la notice. Conservez la plaquette d'identification au même endroit que la notice d'utilisation et de pose !
- Lisez **attentivement** la notice d'utilisation et de pose avant de mettre l'appareil en service.
- Sortez l'appareil de son **emballage** et éliminez ce dernier de manière conforme aux réglementations !
Attention : l'emballage contient des accessoires !
Ne laissez pas des enfants jouer avec l'emballage !
- **Nettoyez soigneusement** l'appareil avant la première utilisation de façon à éliminer les éventuelles nouvelles odeurs et salissures (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Nous vous **conseillons** de déclarer votre table de cuisson vitrocéramique à votre assureur afin qu'il l'intègre dans l'assurance bris de verre.
- Mettez immédiatement l'appareil **hors service** lorsque, suite à une utilisation non conforme, des fissures et éclats apparaissent en surface. En effet, des pièces sous tension peuvent alors être en contact direct ou indirect avec du liquide qui déborde, ou bien il y a risque de blessure. Dans ce cas, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou dévissez le fusible. Prévenez le service après-vente !
- **Avant mise en service**, vérifiez que le branchement électrique est en ordre.

1.3 Utilisation

- **L'appareil** est conçu pour un usage domestique et il ne faut pas l'utiliser à une autre fin.
- Utilisez l'appareil **uniquement** pour la préparation d'aliments et non pour chauffer la pièce !
- **N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte !**
- Avant de mettre une zone de cuisson en marche, posez une casserole dessus. Ne l'enlevez qu'après avoir arrêté la zone de cuisson concernée. La taille de la casserole doit correspondre à celle de la zone de cuisson. Vous gagnerez ainsi du temps et **économiserez de l'énergie**.
- **Attention avec les huiles et graisses** qui surchauffent et s'enflamment facilement.
- **Après utilisation**, remettez tous les boutons sur 0.
- En cas de **dysfonctionnements**, commencez par vérifier les fusibles de l'installation générale. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, consulter le distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche.
- La table de cuisson est dotée d'une **protection intégrée** contre la surchauffe.
- 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.
- Utilisez la **chaleur résiduelle** par exemple pour maintenir des plats chauds. Vous économiserez ainsi de l'énergie !
- Avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil, éliminez ce qui a pu éventuellement être renversé.
- **Pour fermer le couvercle après usage**, attendre impérativement que l'appareil ait refroidi !

2. Structure et fonctionnement

2.1 Structure de l'appareil



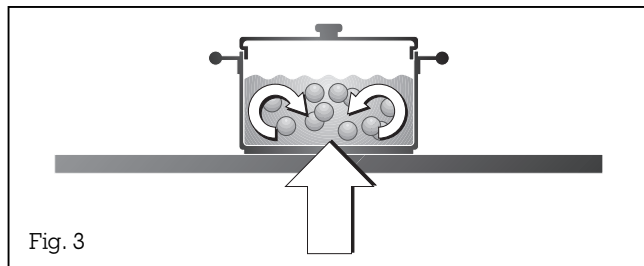
- 1 Voyant de contrôle
- 2 Bouton pour zone de cuisson avant
- 3 Bouton pour zone de cuisson arrière
- 4 Indicateur de chaleur résiduelle
- 5 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 140 mm (1200W)
- 6 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 120/180 mm (700/1800W)

2.2 Accessoire

Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants

- **VV 200-000**: profilé de jonction
- **VD 201-010**: couvercle

2.3 Fonctionnement



La table de cuisson vitrocéramique est dotée de **zones de cuisson ultra-rapides** qui offrent une répartition uniforme de la chaleur et dégagent une lumière rouge clair. Commandées par l'électronique, elles s'allument et s'éteignent pendant la marche, afin de protéger le panneau de verre contre la surchauffe et garantir un apport régulier de chaleur à la casserole.

2.4 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

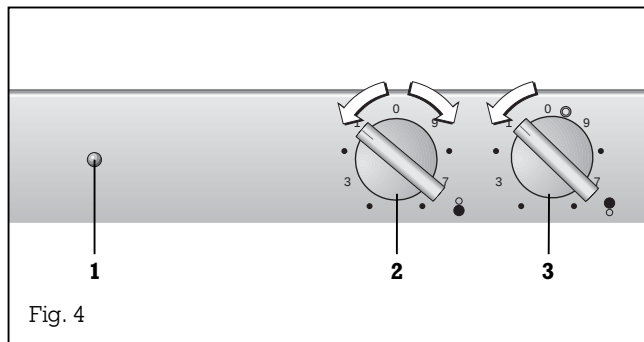


Fig. 4

Arrêt

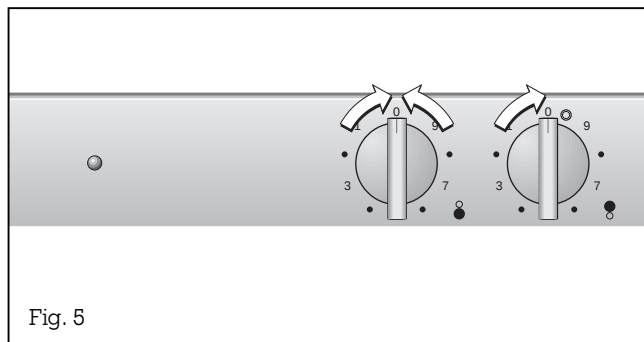


Fig. 5

Indicateur de chaleur résiduelle

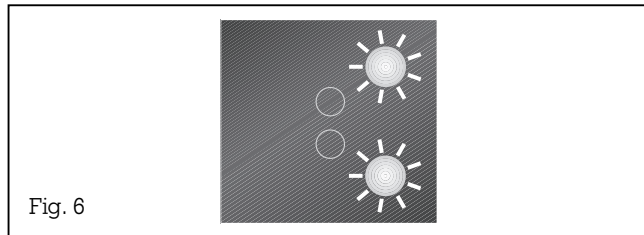


Fig. 6

Mise en marche :

zone de cuisson avant

Tournez le bouton **2 vers la gauche ou la droite**, jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1 à 9). (Fig. 4)

zone de cuisson arrière

Tournez le bouton **3 vers la gauche**, jusqu'au niveau de cuisson souhaité (1 à 9). (Fig. 4)

Le réglage de puissance est continu.

Remarque : le voyant **1** s'allume dès qu'un niveau de cuisson est sélectionné.

Quelques secondes après mise en marche, l'indicateur de chaleur résiduelle (point rouge) de la zone de cuisson sélectionnée s'allume dans le champ concerné.

Arrêt :

mettez le bouton sur la position 0. (fig. 5).

Remarque:

il est impossible de faire passer le bouton **3** (avec fonction zone additionnelle) directement de la position zone additionnelle à la position 0.

La table de cuisson est dotée d'un **indicateur de chaleur résiduelle** pour chaque zone de cuisson, sous la forme d'un point rouge qui s'allume dans la zone. Ce point rouge signifie que la zone de cuisson est encore chaude et donc potentiellement dangereuse, même si elle est éteinte.

3.2 Utilisation des zones additionnelles

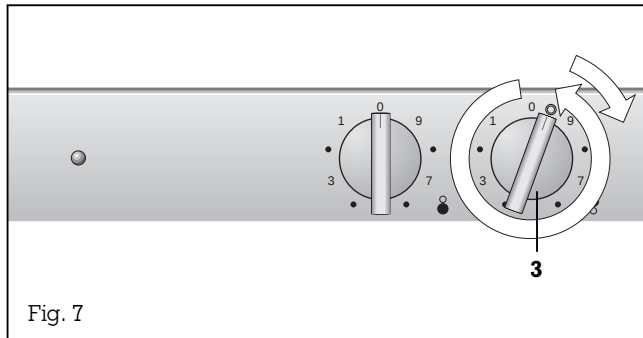


Fig. 7

Allumage des zones additionnelles :

- Tournez le bouton **3** (zone de cuisson arrière) **vers la gauche** jusqu'à la position  (allumage zone additionnelle), puis sur le niveau de cuisson souhaité.

Arrêt zone additionnelle :

- tournez le bouton **3** jusqu'à la position 0. La zone additionnelle et la zone de cuisson concernée sont maintenant éteintes.
Si vous souhaitez continuer à utiliser la zone de cuisson concernée, vous devez la réallumer.
Il est impossible de faire passer le bouton directement de la position zone additionnelle à la position 0.

3.3 Tableau de réglage

Gamme de réglage	Procédé de cuisson	Exemples
9	Faire bouillir Faire revenir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
8 - 6	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
7 - 5	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
5 - 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.

4. Nettoyage

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

Pour nettoyer le bandeau de commande de l'appareil, utilisez exclusivement un chiffon doux et humide et 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 la nettoyage, consulter la brochure jointe.

Pour nettoyer l'appareil, utiliser un produit du commerce pour surfaces en inox et tables de cuisson.

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

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.

6. Instructions de pose

6.1 Caractéristiques techniques

Observez les „Instructions importantes“ (chapitre 1).

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 et lui indiquer comment isoler l'appareil du secteur électrique si nécessaire.

Cette table de cuisson est conforme à la **classe thermique Y** et doit être encastrée dans un élément de cuisine, selon le schéma (fig. 8).

Lors du **branchement électrique**, faire en sorte que les cordons d'alimentation ne puissent pas être en contact avec des parties chaudes de la table de cuisson. La protection contre les contacts accidentels par le bas doit être garantie après montage !

Respectez les indications figurant sur la plaquette d'identification et branchez le conducteur de protection. Branchez le cordon d'alimentation au secteur. L'appareil peut être branché avec une fiche amovible à conducteur de protection ou par un raccordement fixe.

La protection contre les contacts accidentels par le bas doit être garantie après montage, par exemple par mise en place d'un fond intermédiaire pouvant être démonté uniquement avec un outil.

S'il n'est pas possible de séparer les appareils 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.

Il faut respecter une **distance minimale de 20 mm** entre le bord supérieur et des cloisons ou éléments inflammables inflammables.

La distance entre le fond intermédiaire et le bord supérieur du plan de travail dans lequel est encastré la table de cuisson doit être **d'au moins 70 mm**.

Il faut respecter une **distance minimale de 20 mm** entre le bord inférieur du bac de la table de cuisson et l'élément inflammable le plus proche.

En cas de montage décalé au-dessus d'un élément bas ou en cas de pose plusieurs appareils de la gamme Vario les uns à côté des autres, le boîtier peut reposer sur les parois du meuble.

Remarque : pour des raisons de sécurité, il faut respecter une distance de **10 mm** avec les parois des meubles.

La pose de l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable est autorisée **sans précautions additionnelles**.

Remarque: ne pas coller la table dans le plan de travail avec du silicone !

6.2 Branchement électrique

Remarque :

En cas de pose d'un fond intermédiaire, il faut respecter une distance minimale de 20 mm entre le bord inférieur du bac de la table de cuisson et le fond intermédiaire ou l'élément inflammable le plus proche.

Puissance nominale raccordée : 3,0 kW

Nous conseillons de poser derrière l'appareil une prise de courant à contact de protection, à environ 70 cm au-dessus du sol.

Remarque :

si une cloison intermédiaire se trouve sous le bac de la table, la découper de façon que le bac ne repose pas sur la paroi du meuble et que la distance avec la cloison intermédiaire soit de 20 mm.

Pour des raisons de sécurité, respectez une distance minimale de 10 mm avec la cloison de l'élément bas (voir figure).

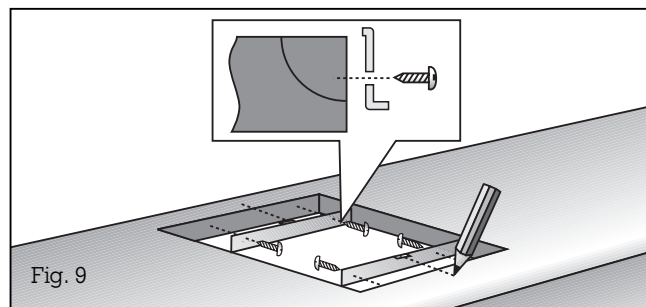
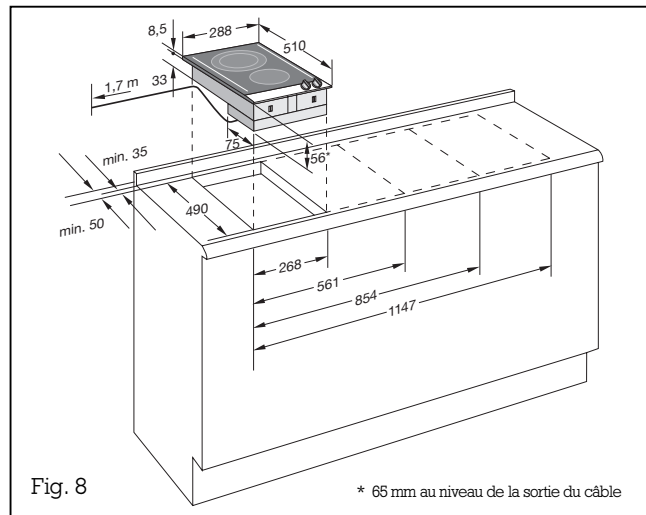
Le cordon d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 V2V2 ou présenter une résistance équivalente à la température (au moins 90°C).

Le cordon d'alimentation secteur doit être fourni et raccordé par un technicien qualifié.

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

Branchement type Y : si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer par un cordon spécial qui doit être raccordé uniquement par le fabricant ou son service après-vente.

6.3 Pose et dépose



Pose

- **Réalisez la découpe dans votre plan de travail pour un plusieurs appareils Vario.**

Étanchez la découpe. Pour ce faire, basez-vous sur le schéma de pose et le tableau des cotes. Ce dernier indique l'encombrement de la barrette de jonction entre les appareils.

Important ! L'angle entre la surface de coupe et le plan de travail doit être de 90° (fig. 8).

- **Repérez avec précision le milieu de la découpe.** Fixez le rail de fixation sur les bords avant et arrière de la découpe. Vérifiez que les ergots des rails de fixation reposent sur le plan de travail et que la marque du milieu du rail coïncide exactement avec la marque du milieu du plan de travail (fig. 9).

Fixez le couvercle sur l'appareil **avant de poser l'ensemble**. Voir notice de pose VD 201-010.

- **Insérez l'appareil dans le plan de travail** en faisant en sorte que les ergots reposent précisément sur les ressorts de blocage. Enfoncez l'appareil fermement dans le plan de travail : les ergots de l'appareil se verrouillent dans les ressorts des rails (fig. 10).

Remarque : En cas de pose dans un plan de travail en granit ou en marbre, faire réaliser les trous par un spécialiste ou coller les rails de fixation avec une colle à 2 composants (métal sur pierre) résistant à la température.

Il est possible d'encastrer plusieurs appareils en respectant une distance latérale minimale de 40 mm entre chaque.

Dépose

- Faites sortir de l'appareil vers le haut en poussant en bas. N'essayez pas de le dégager en tirant vers le haut ! Vous risquez de le casser !

GAGGENAU

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

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