TEPPAN YAKI

VP230120

GAGGENAU

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité 2

2 Prévenir les dégâts matériels 3

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 3

4 Description de l'appareil 4

5 Avant la première utilisation 5

6 Utilisation 5

7 Comment faire 5

8 Nettoyage et entretien 7

9 Dépannage 9

10 Service après-vente 10

11 Accessoires 10

12 Mise au rebut 10

13 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 10

13.3 Indications générales 11

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Utilisez l'appareil uniquement :
- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :
- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement.
- ▸ Ne laissez jamais des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▸ N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer.
- ▸ Ne rangez et n'utilisez jamais des objets inflammables, par exemple des aérosols ou des produits nettoyants, en-dessous de l'appareil ou à proximité.
- ▸ Ne conservez jamais d'objets inflammables dans l'appareil et ne les déposez jamais sur l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▸ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Ne jamais toucher les éléments chauds.

- Éloigner les enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
L'appareil reste chaud, longtemps après avoir été éteint.
- Ne touchez pas l'appareil tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Un couvercle fermé entraîne une accumulation de chaleur.
- Utiliser ou allumer uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert.
- Ne pas utiliser le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer.
- Fermer uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique.
- Ne mettez jamais en service un appareil défectueux.
- Retirez la fiche secteur ou déconnectez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appelez le service après-vente. →*Page 10*

Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, une accumulation de chaleur se produit.
- Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.
- Ne faites jamais fonctionner ou n'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé.
- N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer.
- Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION
Les objets durs ou pointus peuvent provoquer des rayures ou des entailles sur la surface de cuisson.
- Ne laissez pas tomber d'objets durs ou pointus sur la surface de cuisson.
- N'utilisez jamais de couteau sur la surface de cuisson.
- Pour retourner les aliments, utilisez la spatule fournie.
- Ne donnez aucun coup avec la spatule sur la surface de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.
- Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

Les liquides peuvent endommager l'appareil.
- Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Préchauffez l'appareil uniquement jusqu'à ce que celui-ci atteigne la température souhaitée.

✔ Une durée de préchauffage prolongée augmente la consommation d'énergie.

Utilisez le bord de la surface de cuisson pour maintenir au chaud les plats déjà cuits, pendant que vous poursuivez la cuisson au centre.

- ✔ Vous utilisez ainsi efficacement la répartition de la chaleur de la surface de cuisson.

Passez rapidement à une température inférieure.

- ✔ Une température trop élevée entraîne un gaspillage d'énergie.

Sélectionnez une température adaptée.

- ✔ Une température trop élevée entraîne un gaspillage d'énergie.

Utilisez la chaleur résiduelle du Teppan Yaki. En cas de temps de cuisson prolongé, éteignez l'appareil 5 à 10 min avant la fin du temps de cuisson.

- ✔ La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

3.2 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

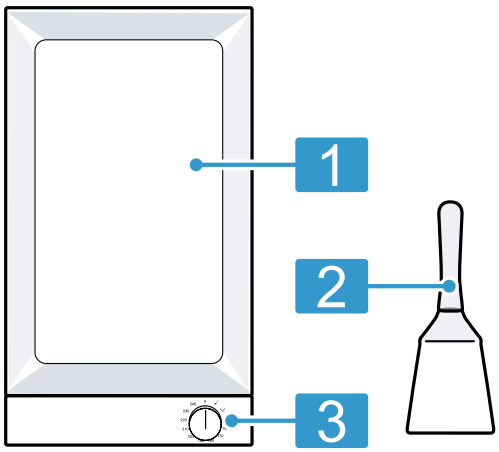
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

	Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

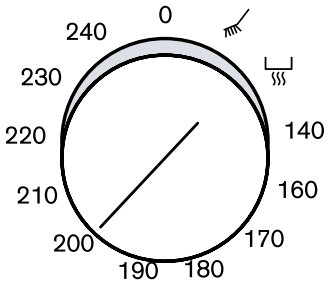
Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1	Surface de cuisson
2	Spatule, 2 pièces, pour retourner les aliments
3	Réglage de température

4.2 Bouton de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.



	Position nettoyage
	Position maintien au chaud

4.3 Affichage de l'anneau lumineux

Le bouton de commande est doté d'un anneau lumineux qui indique différents états.

Affichage	Nom
Arrêt	Appareil ÉTEINT
Allumé : orange	Appareil ALLUMÉ
Allumé : blanc, modification continue en orange	Appareil ALLUMÉ Voyant de chauffe
Clignotement lent : orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
Clignotement en alternance : orange et blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
Clignotement rapide : orange	Défaut de l'appareil. Appeler le service après-vente.

4.4 Mode de fonctionnement

Le Teppan Yaki consiste à faire frire et cuire des aliments selon une ancienne tradition japonaise. Vous préparez les aliments directement sur la surface de cuisson, sans casserole ni poêle. Les spatules fournies vous permettent de retourner les aliments ou d'éliminer les résidus de cuisson si nécessaire.

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange après l'extinction tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger. Ne touchez pas l'appareil, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.

4.6 Désactivation automatique

Pour votre protection, l'appareil est muni d'un interrupteur de sécurité. Chaque processus de chauffe est coupé au bout de 4 heures si aucune manipulation n'a eu

lieu. Même après une coupure de courant, la résistance chauffante reste coupée. L'indicateur de fonctionnement clignote.

5 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil et les accessoires.

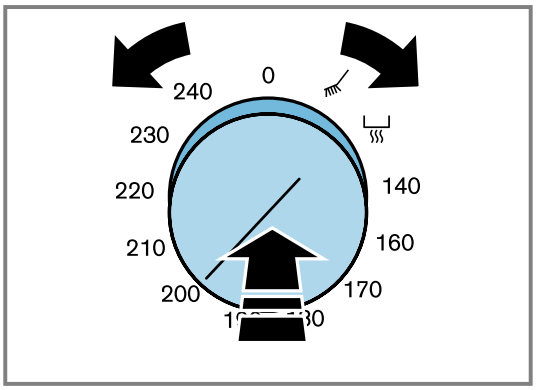
5.1 Faire chauffer l'appareil

- Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide pendant quelques minutes à 200 °C.
  La fumée et les odeurs sont normales.
  Ventilez bien la pièce où l'appareil est installé.

6 Utilisation

6.1 Mettre l'appareil sous tension

1. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la température souhaitée.



- ✔ L'anneau lumineux s'allume en blanc.
- ✔ L'anneau lumineux passe du blanc à l'orange tant que l'appareil chauffe.
- ✔ Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

2. À l'aide de la spatule ou d'un pinceau résistant à la chaleur, par exemple un pinceau en silicone, étalez un peu d'huile ou de graisse uniformément sur la surface de cuisson.
3. Placez les aliments directement sur la surface de cuisson.
   - N'utilisez pas de casserole ni de poêle.
4. Pour retourner les aliments, utilisez la spatule fournie.

6.2 Mettre l'appareil hors tension

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
L'appareil reste chaud, longtemps après avoir été éteint.

- Ne touchez pas l'appareil tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.
- Tournez le bouton de commande sur 0.

6.3 Activer la position de maintien au chaud

La position maintien au chaud permet de garder les aliments au chaud.

- Tournez le bouton de commande sur ♨.

6.4 Remettre l'appareil en marche après la coupure de sécurité automatique

1. Tournez le bouton de commande sur 0.
2. Remettez ensuite l'appareil en service comme d'habitude.

7 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adaptés aux différents types d'aliments ainsi que des remarques utiles. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

7.1 Astuces pour cuire et rôtir

- Posez les aliments uniquement lorsque le voyant de chauffe s'est éteint. Même si vous augmentez la température entre deux préparations, ne posez les aliments que lorsque le voyant de chauffe s'est éteint.
- Aplatissez les morceaux de viande, de volaille et de poisson sur la surface de cuisson à l'aide de la spatule. Pour ne pas détruire les fibres, retournez les aliments uniquement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque. Sinon, du liquide risque de s'échapper, ce qui entraînerait le dessèchement des aliments.
- Veillez à ce que les morceaux de viande, de volaille et de poisson ne se touchent pas lors de la cuisson. Sinon, les aliments risquent d'absorber le jus des aliments voisins.
- Ne piquez et ne coupez pas la viande pendant la cuisson, sinon du jus de viande peut s'échapper.
- Ne salez la viande, la volaille et le poisson qu'après la cuisson, afin de ne pas retirer l'eau et les nutriments solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans de la farine avant de les faire frire pour qu'ils adhèrent moins.
- Faites d'abord griller les filets de poisson côté peau. Si possible, ne retournez le filet de poisson qu'une fois.

- Utilisez uniquement des huiles et graisses à haute température pouvant frire, comme de l'huile végétale raffinée ou du beurre clarifié.

7.2 Recommandations de réglage

Les recommandations de réglage ne sont qu'indicatives car la chaleur nécessaire varie selon la nature et l'état de l'aliment.

Viande et volaille

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Bifteck, à point, 2,5-3 cm	**1.** Rissoler à 230-240 °C **2.** Poursuivre la cuisson à 180 °C	**1.** Saisissez 2 min. de chaque côté **2.** Poursuivez la cuisson pendant 6 à 11 min	Par ex. entrecôte, filet de bœuf, rumsteck. Le steak est à point quand du jus de viande en sort.
Échine de porc, 2 cm	210-220	15-18	
Escalopes de veau, panées, 1,5 cm	190-200	16-20	Utilisez suffisamment d'huile afin que la panure ne s'assèche pas.
Viande émincée, bœuf ou porc, 500 - 600 g	230-240	6-8	Répartissez bien les morceaux de viande, ils ne doivent pas se toucher.
Émincé de viande, volaille, 500 - 600 g	180-190	10-12	Répartissez bien les morceaux de viande, ils ne doivent pas se toucher.
Viande hachée, 400 g	230-240	7-8	
Selle d'agneau, à point, 1,5 - 2,5 cm	**1.** Rissoler à 200 °C **2.** Poursuivre la cuisson à 160 °C	**1.** Saisissez 2 min. de chaque côté **2.** Poursuivez la cuisson pendant 4 à 6 min	
Steak de dinde, 1,5 cm	190-200	8-15	Retournez plusieurs fois
Foie de volaille, 1 cm	200-210	3-5	

Poisson et fruits de mer

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Filet de poisson, 1 cm Filet de poisson, 2 cm Filet de poisson, 2,5 cm	210-220 190-200 180-190	5-7 7-10 15-17	Par ex. perche, cabillaud, pangasius, églefin, carrelet, lotte, sole, sandre
Darne de saumon, 2,5 cm Darne de saumon, 3 cm	180-190 160-170	15-17 18-20	
Steak de thon, 2,5 - 3 cm	180-190	17-20	
Crevettes, de 30 g	190-200	8-10	
Coquilles St-Jacques, de 30 g	190-200	4-8	

Légumes

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Aubergines, en tranches, 400 g	180-190	6-8	Salez les aubergines avant de les frire, laissez-les reposer env. 30 minutes. Puis séchez-les.
Champignons, en lamelles, 400 g	230-240	10-12	
Carottes, en bâtonnets, 400 g	170-190	6-8	
Pommes de terre, cuites, en rondelles, 400 g	200-220	7-10	

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Poivron, en lanières, 400 g	200-210	4-6	
Courgettes, en rondelles, 400 g	170-180	4-6	
Oignons ou poireau, en rondelles, 400 g	170-190	5-7	

Plats aux œufs et entremets

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Œuf sur le plat, œuf brouillé, 3-4 œufs	160-180	4 - 6 min. par face	
Crêpes, 2 pièces	180-190	3 - 5 min. par face	
Fruits en tranches, 200 - 300 g	180-190	5-7	Par ex. ananas, pommes, mangue. Utilisez du beurre clarifié pour le rôtissage. Sucrez à votre goût avec du sucre ou du miel.
Banane en manteau de noix de coco, 4 moitiés	180-190	6-9	

Garnitures et divers

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Riz, cuit, 500 g	180-190	5-7	
Pignons de pin, 300 g	160	5-7	Retournez-les souvent
Nouilles à base de riz, cuites, 400 g	200-220	4-5	
Tofu, 300 g	200-220	3-5	Retournez-les souvent
Dés de pain blanc ou croûtons, 100 g	160	10-12	Retournez-les souvent au début

7.3 Utilisation du Teppan Yaki avec des ustensiles

Vous pouvez aussi utiliser le Teppan Yaki pour préparer vos mets avec des ustensiles.

- Les modes de cuisson nécessitant un faible apport de chaleur conviennent à l'utilisation du Teppan Yaki avec ustensiles.
  Vous pouvez si nécessaire réchauffer rapidement les aliments sur la table de cuisson, puis poursuivre la cuisson sur le Teppan Yaki.
- Pour faire fondre, décongeler et maintenir au chaud, une température d'environ 140 °C est suffisante.
  Pour faire gonfler du riz et des céréales et pour réchauffer de petites quantités, environ 160-200 C° suffisent.
- Utilisez des ustensiles résistants à la chaleur avec un couvercle.
  Pour éviter d'endommager le cadre en inox, placez les ustensiles de cuisson avec précaution sur la surface de chauffe.
- Notez que l'utilisation du Teppan Yaki avec des ustensiles de cuisson ne permet pas d'économiser de l'énergie si l'ustensile est plus petit que la surface chauffée.

8 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

8.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION
Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- ▸ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▸ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▸ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
- ▸ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.
- ▸ Rincez soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

8.2 Nettoyer la surface de cuisson refroidie

1. Éliminez les gros résidus avec les spatules.
2. Versez un peu d'eau (100 ml maximum) et de liquide vaisselle sur la surface de cuisson de façon à la recouvrir légèrement.
3. Tournez le bouton de commande sur ⌿.
4. Laissez tremper les salissures pendant environ 5 à 10 minutes.
5. Nettoyez la surface de cuisson avec une brosse à vaisselle.
6. Épongez le liquide avec une éponge douce.
7. Nettoyez les salissures tenaces ou grasses avec la poudre ou le gel nettoyant.
   → *"Nettoyez les salissures grasses sur la surface de cuisson avec la poudre de nettoyage « Chaux de Vienne »", Page 8*
   → *"Nettoyer les salissures brûlées de la surface de cuisson avec le gel nettoyant", Page 8*
8. Éliminez soigneusement les résidus de produit nettoyant.
9. Séchez la surface de cuisson avec un chiffon doux.

Nettoyer les salissures brûlées de la surface de cuisson avec le gel nettoyant

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Respectez les consignes figurant sur l'emballage du gel nettoyant.
3. Appliquez le gel nettoyant sur les salissures et laissez-le agir au moins 2 heures.
   - ▸ Laissez-le agir toute la nuit en cas de fortes salissures.
4. Rincez abondamment le gel nettoyant de la surface de cuisson.

Nettoyez les salissures grasses sur la surface de cuisson avec la poudre de nettoyage « Chaux de Vienne »

1. Respectez les consignes figurant sur l'emballage de la poudre de nettoyage.
2. Mélangez la poudre de nettoyage et l'eau pour obtenir une pâte.
3. Essuyez avec la pâte dans le sens de la veinure de la surface et nettoyez la surface de cuisson.

8.3 Nettoyer la surface de cuisson entre deux cuissons

Les glaçons conviennent mieux que l'eau pour nettoyer l'appareil chaud, car ils produisent moins de projection brûlantes et de vapeur d'eau.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
Le fait de verser de l'eau ou des glaçons sur la surface de cuisson chaude provoque des éclaboussures et de la vapeur d'eau.
- ▸ Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil.
- ▸ Respectez une distance de sécurité.

1. Éteignez l'appareil.
2. À l'aide des spatules, poussez environ 4 à 5 glaçons sur la surface de cuisson chaude.
3. Enlevez les salissures ramollies avec les spatules.
4. Allumez l'appareil.
5. Patientez jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
   - ✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en continu.
6. Placez les aliments sur la surface de cuisson.

8.4 Nettoyer le bandeau de commande

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.

ATTENTION
Les aliments acides peuvent décolorer le bandeau de commande.
- ▸ Retirez immédiatement les aliments acides qui tombent sur le bandeau de commande, par ex. vinaigre, Ketchup, moutarde, marinades.

1. Nettoyez avec une lavette humide et du produit de nettoyage.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

8.5 Nettoyer les éléments de commande

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.
- ▸ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
   → *"Produits de nettoyage", Page 7*
2. Nettoyez avec une lavette humide et du produit de nettoyage chaud.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

8.6 Nettoyer la spatule

1. Nettoyez la spatule avec du produit de nettoyage et une lavette.
2. Si nécessaire, nettoyez-la au lave-vaisselle.

8.7 Nettoyer la barrette de jonction

Remarques
- N'utilisez pas de racloir à verre.
- Le citron et le vinaigre ne sont pas adaptés au nettoyage et peuvent créer des zones mates.

▸ Nettoyez la barrette de jonction avec de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage et un chiffon doux.

9 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
▸ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ *"Service après-vente", Page 10*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

9.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'appareil ne chauffe pas. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc.	Le mode démo est activé. ▸ Désactivez le mode Démo. →*Page 9*
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	L'arrêt automatique →*Page 4* a désactivé le processus de chauffe. **1.** Tournez le bouton de commande sur 0. **2.** Rallumez l'appareil.
	Coupure de courant dans la maison : pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant. **1.** Tournez le bouton de commande sur 0. **2.** Rallumez l'appareil.
L'anneau lumineux clignote en orange.	Défaut électronique **1.** Tournez le bouton de commande sur 0. **2.** Rallumez l'appareil. **3.** Si l'anneau lumineux continue à clignoter après nouvelle mise sous tension, contactez le service après-vente →*Page 10*.

9.2 Désactiver le mode Démo

L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc après la mise en marche, cela signifie que le mode démonstration est activé.

1. Tournez le bouton de commande sur 0.
2. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
3. Patientez au moins 30 secondes.
4. Rebranchez l'appareil.
5. Dans les 3 minutes qui suivent, tournez le bouton de commande sur ✓.
✔ L'anneau lumineux s'allume en blanc.
6. Tournez le bouton de commande sur 230.
7. Tournez le bouton de commande sur 0.
✔ Deux signaux sonores confirment que le mode démonstration est désactivé.

10 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.gaggenau.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

10.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
La plaque signalétique se trouve sous l'appareil.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

11 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Accessoires	Fonction
Spatule (2)	Pour retourner les aliments

12 Mise au rebut

12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

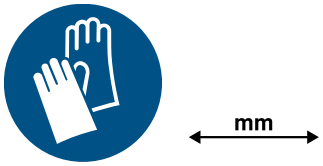
La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
   Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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.

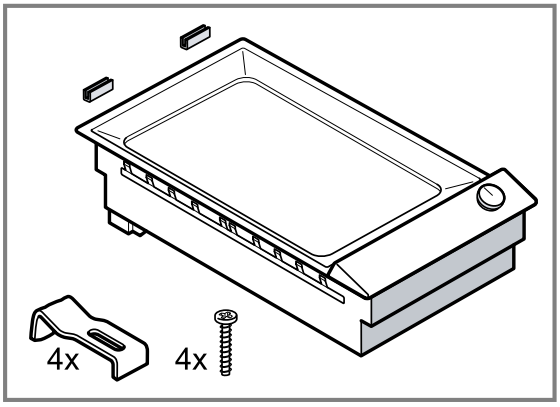
13 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



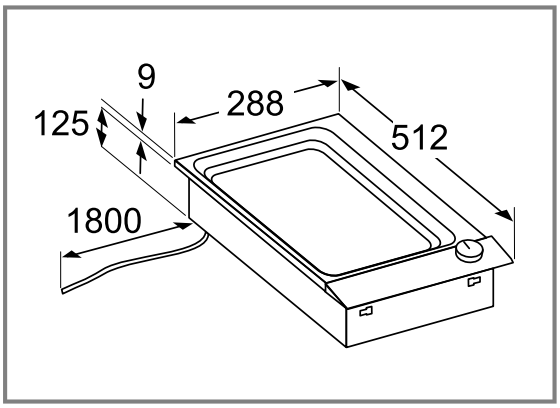
13.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



13.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



⚠ 13.3 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher l'appareil.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais cet appareil dans un bateau ou un véhicule.
- Respectez les recommandations du fabricant du plan de travail.

13.4 Conseils concernant le branchement électrique

Respectez ces conseils pour effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez l'installation domestique. Veillez à ce que l'installation domestique soit suffisamment protégée par fusible. La tension et la fréquence de l'appareil doivent correspondre à l'installation électrique, voir la plaque signalétique.
- Veillez à ce que le réseau électrique soit correctement mis à la terre et à ce que le fusible et le système de câbles et de lignes du bâtiment soient suffisamment dimensionnés pour la puissance électrique de l'appareil.
- Posez le câble de raccordement de sorte qu'il ne touche pas la coque chaude.
- Utilisez uniquement le câble de raccordement fourni avec l'appareil ou celui fourni par le service après-vente technique.
- Cet appareil est conforme aux dispositions CE régissant l'antiparasitage.
- Cet appareil est conforme à la classe de protection 1. Par conséquent, utilisez-le uniquement avec une prise à conducteur de protection.
- Assurez-vous que la protection contre les contacts accidentels est garantie par l'installation.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher des appareils sans fiche. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel dans le circuit d'alimentation de l'appareil.
- Réalisez le branchement électrique conformément aux instructions de montage. L'appareil risque d'être endommagé en cas de branchement incorrect.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dérangements ou dommages éventuels dus à une installation électrique incorrecte.
- Nous vous recommandons d'installer, dans les règles de l'art, une prise de terre avec contact de sécurité à environ 70 cm du sol derrière l'appareil. Seul un électricien qualifié est autorisé à installer un prise de courant avec contact de sécurité en respectant les prescriptions en vigueur.

13.5 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Il doit être à tout moment possible de débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▸ La prise du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible après le montage de l'appareil.
- ▸ Si cela n'est pas possible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation électrique fixe conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux prescriptions d'installation.
- ▸ Seul un électricien qualifié est autorisé à procéder à l'installation électrique fixe. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel dans le circuit d'alimentation de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.
- Portez des gants de protection.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les installations non conformes sont dangereuses.
- Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

13.6 Conseils concernant le local d'installation

Pour un fonctionnement en toute sécurité, respectez les conseils suivants concernant le local d'installation.

- Installez l'appareil conformément au schéma de montage.
- Assurez-vous que la paroi derrière l'appareil se compose d'un matériau non inflammable.

13.7 Accessoires d'installation

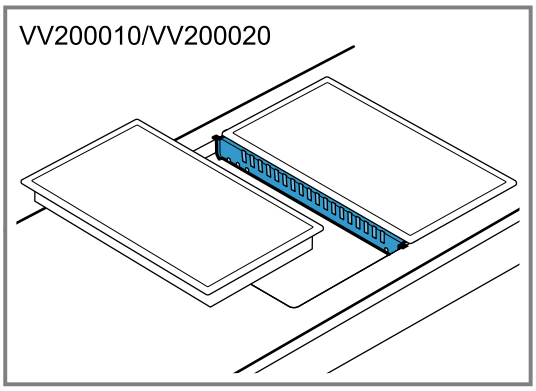
Vous trouverez ici un aperçu des accessoires d'installation disponibles.
Utilisez les accessoires uniquement comme indiqué. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité en cas d'utilisation incorrecte des accessoires.

Accessoires	Référence
Couvercle, noir	VD200020
Barrette de jonction, acier inox	VV200010
Barrette de jonction, noire	VV200020

13.8 Combiner plusieurs appareils

Condition : Vous avez besoin d'une barrette de jonction adaptée pour combiner plusieurs appareils de la gamme Vario. Les barrettes de jonction sont disponibles en tant qu'accessoires en option.

1. Au moment de réaliser la découpe, tenez compte de l'encombrement supplémentaire nécessaire pour la barrette de jonction entre les appareils.
   - Respectez les instructions de montage de la barrette de jonction.



2. Si nécessaire, installez les appareils dans des découpes séparées.
   - Respectez une traverse largeur d'au moins 40 mm entre les découpes individuelles.

13.9 Installer le couvercle de l'appareil

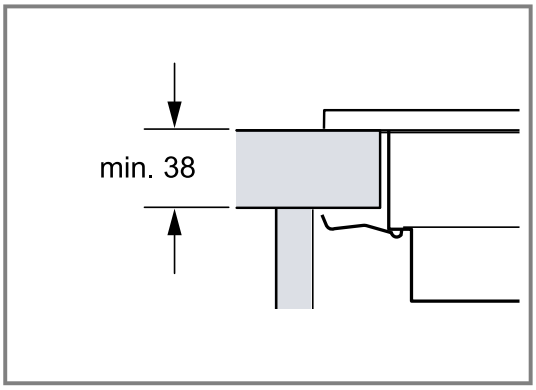
Vous pouvez vous procurer un couvercle adapté en tant qu'accessoire en option.

- Fixez le couvercle avant de monter l'appareil.
  - Respectez les instructions d'installation du couvercle.

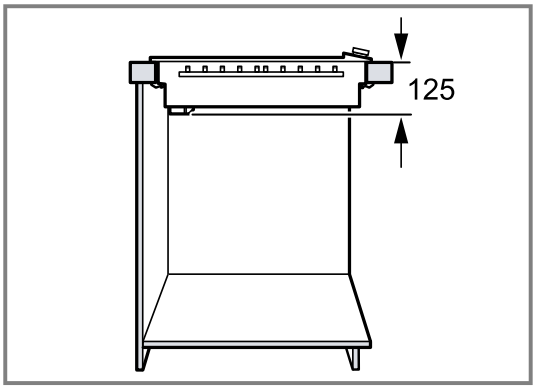
13.10 Préparer le meuble

Conditions
- Les meubles d'encastrement résistent à des températures allant jusqu'à 90 °C.
- Le plan de travail est plat, horizontal et stable.

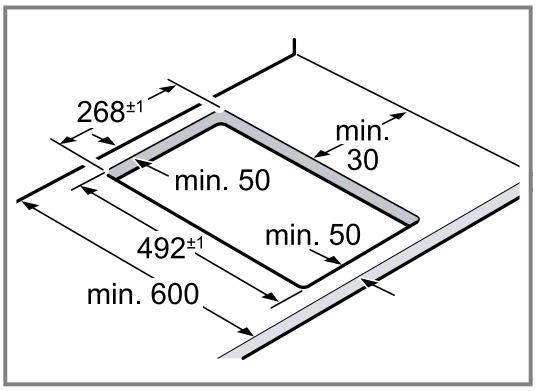
1. Respectez les conseils relatifs à la combinaison de plusieurs appareils.
   → *"Combiner plusieurs appareils", Page 12*
2. Assurez-vous ce que la stabilité du meuble d'encastrement est garantie après les travaux de découpe.
3. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail correspond à l'épaisseur minimale nécessaire.



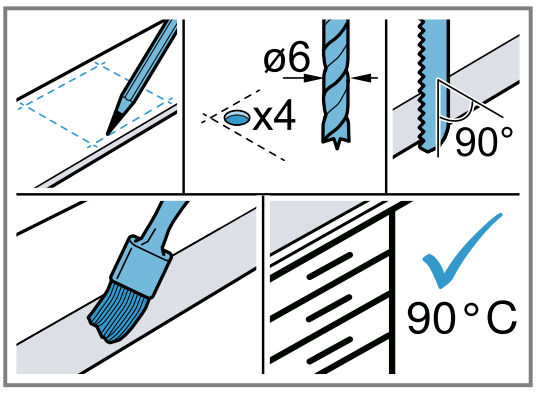
4. Tenez compte de la distance entre le bord supérieur du plan de travail et le bord inférieur de l'appareil.



5. Réalisez la découpe de meuble pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail conformément au schéma de montage.



6. Assurez-vous que l'angle du chant de la découpe par rapport au plan de travail soit de 90 °.

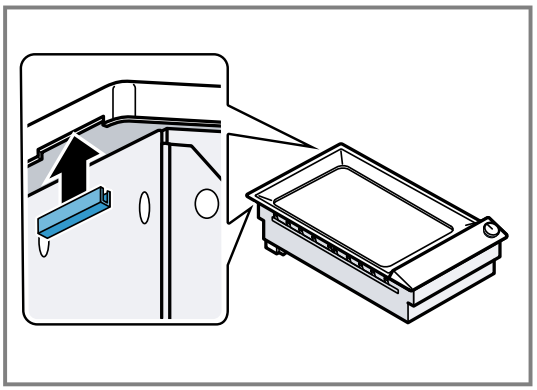


7. Retirez la poussière et les résidus des travaux de découpe. Scellez les chants de découpe de façon thermostable et étanche.
8. Assurez-vous que la distance minimale entre la partie inférieure de l'appareil et les parties de meubles est de 10 mm.
9. Veillez à la protection contre les contacts accidentels.
   - Si la partie inférieure de l'appareil peut être touchée après le montage, installez un plancher intermédiaire qui ne peut être démonté qu'avec un outil.
   - Assurez-vous que la distance minimale entre le plancher intermédiaire et le dessous de l'appareil est de 10 mm.

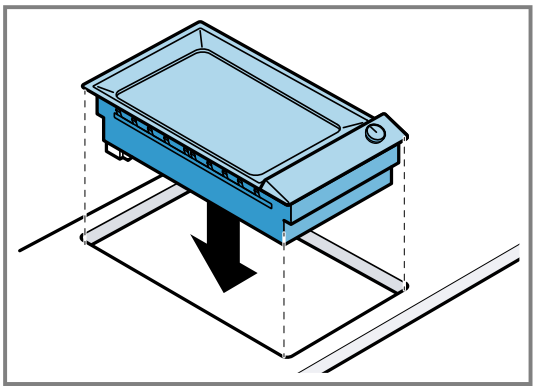
13.11 Encastrer l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

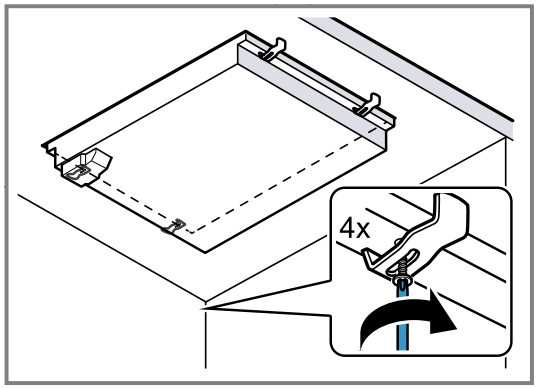
1. Respectez les indications concernant le couvercle.
→ *"Combiner plusieurs appareils", Page 12*
2. Pour installer l'appareil sans son couvercle, obturez les orifices sur l'arrière de l'appareil avec les chapeaux de protection fournis.



3. Insérez l'appareil de manière symétrique dans la découpe du meuble.
4. Enfoncez fermement l'appareil dans la découpe du meuble par le haut.
   - Assurez-vous que l'appareil est bien fixé dans la découpe du meuble et qu'il ne bouge pas.
   - Si la largeur de la découpe avoisine la limite de tolérance supérieure, fixez si nécessaire des baguettes latérales dans la découpe du meuble.



5. Fixez l'appareil par le bas avec les 4 pinces fournies à l'avant et à l'arrière de l'appareil.



13.12 Déposer l'appareil

ATTENTION
Les outils peuvent endommager le cadre de l'appareil.
▸ N'extrayez pas l'appareil par le haut en faisant levier.

1. Débranchez l’appareil du réseau électrique.
2. Faites sortir l'appareil en le poussant par le bas.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9001866636 (050311) REG25
fr