

TEPPAN YAKI

VP414115

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	2	7	Comment faire	5
2	Prévenir les dégâts matériels	3	8	Nettoyage et entretien	8
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	3	9	Dépannage	9
4	Description de l'appareil	4	10	Service après-vente	10
5	Avant la première utilisation	5	11	Mise au rebut	10
6	Utilisation	5	12	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	11
			12.3	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 2 000 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.

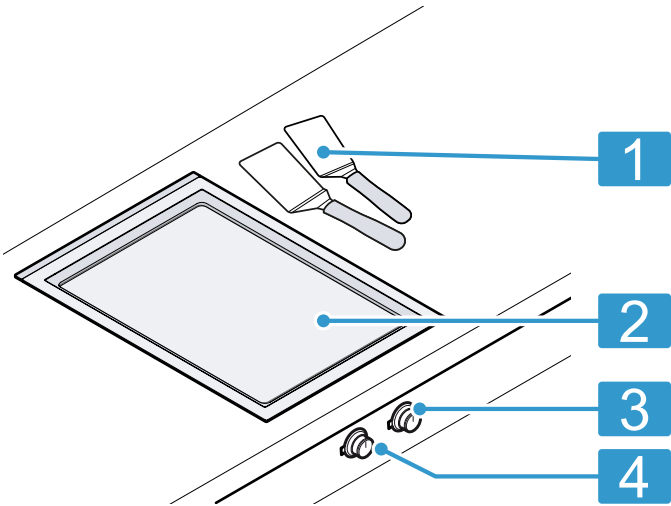
- ✓ La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

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.

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

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



1	Spatule, 2 pièces, pour retourner les aliments
2	Surface de cuisson
3	Réglage de température
4	Sélection du foyer

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. Les repères sur le bouton de commande de gauche indiquent l'affectation aux foyers. Les repères sur le bouton de commande de droite indiquent l'affectation des réglages de température, de la position de maintien au chaud et de la position de nettoyage.

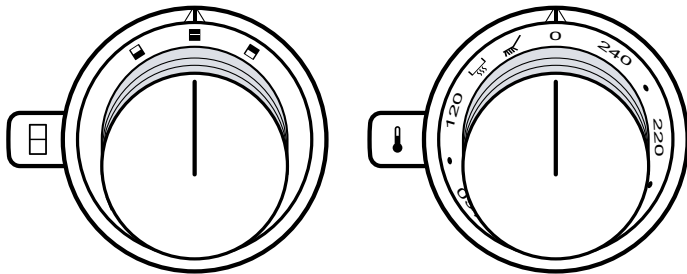
3.2 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



4.3 Affichage de l'anneau lumineux

Chaque bouton de commande est doté d'un anneau lumineux pouvant indiquer différents états.

Affichage	Nom
Arrêt	Appareil ÉTEINT
Allumé : orange	Appareil ALLUMÉ
Clignotement : orange	Appareil ÉTEINT Affichage de la chaleur résiduelle
Clignotement en alternance : orange et blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
clignotement en alternance : jaune et magenta	Défaut de l'appareil. Appelez le service après-vente.
Allumé : en vert pendant quelques secondes, puis en jaune	Appareil initialisé lors du premier branchement ou après une panne de courant

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

Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger.

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'anneau lumineux du bouton de commande droit clignote en blanc et en orange en alternance.

5 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil et les accessoires.

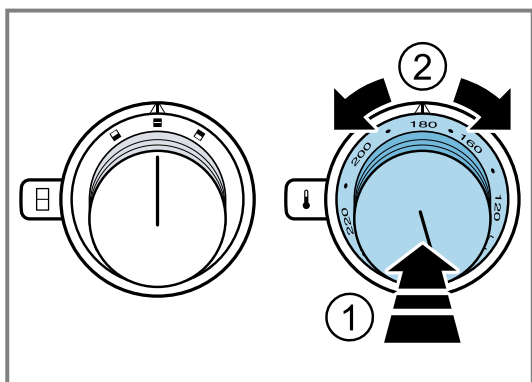
5.1 Faire chauffer l'appareil

- 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. Appuyez sur le bouton de commande de droite ① et tournez-le vers la gauche ou la droite sur la température souhaitée entre 120 - 240 °C. ②.



- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande clignote pendant que l'appareil chauffe.
- 2. Enfoncez le bouton de commande de gauche et sélectionnez le foyer souhaité pour chauffer uniquement le foyer avant ou arrière ou toute la surface de cuisson.
- 3. Patientez jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en continu.

4. 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.
5. Placez les aliments directement sur la surface de cuisson.
 - N'utilisez pas de casserole ni de poêle.
6. 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 maintien au chaud

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

1. Tournez le bouton de commande de droite sur .
2. Avec le bouton de commande de gauche, sélectionnez toute la surface de cuisson, uniquement le foyer avant ou le foyer arrière.

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 tem-

pérature 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.
- La surface de cuisson est plus chaude au milieu que sur les bords. Si vous cuisez simultanément des aliments avec différents temps de cuisson et à différentes températures, vous les pouvez répartir de manière optimale sur la plaque. Tenez également compte des différentes températures de la surface de cuisson lorsque vous choisissez la quantité d'aliments à cuire. Plus la pièce à griller est fine, plus la température est élevée et plus le temps de cuisson est court.
- Si vous travaillez avec un seul foyer, choisissez le réglage maximum de la plage de température indiquée dans le tableau de cuisson. Sinon, vous pouvez régler 10 °C de plus que ce à quoi vous êtes habitué lorsque vous cuisinez avec les deux foyers. Utilisez environ la moitié de la quantité indiquée.

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, 1,5 cm	190-200	16-20	
Viande émincée, bœuf ou porc, 800 - 900 g	230-240	6-8	Répartissez bien les morceaux de viande, ils ne doivent pas se toucher.
Émincé de viande, volaille, 800 - 900 g	180-190	10-12	Répartissez bien les morceaux de viande, ils ne doivent pas se toucher.
Viande hachée, 600 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	200-210	12-16	
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	210-220	5-7	Par ex. perche, cabillaud, pangasius, églefin, carrelet, lotte, sole, sandre
Filet de poisson, 2 cm	190-200	7-10	
Filet de poisson, 2,5 cm	180-190	15-17	
Darne de saumon, 2,5 cm	180-190	15-17	
Darne de saumon, 3 cm	160-170	18-20	
Steak de thon, 2,5 - 3 cm	180-190	17-20	
Crevettes, de 30 g	190-200	6-7	

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Coquilles St-Jacques, de 30 g	190-200	8-12	

Légumes

Mets	Température en °C	Temps de cuisson en min.	Remarques
Aubergines, en tranches, 600 g	180-190	6-8	Salez les aubergines avant de les frire, laissez-les reposer env. 30 minutes. Puis séchez-les.
Champignons, en lamelles, 600 g	230-240	10-12	
Carottes, en bâtonnets, 600 g	180-190	12-16	
Pommes de terre, cuites, en rondelles, 600 g	200-220	7-10	
Poivron, en bandes, 600 g	200-210	8-12	
Courgettes, en rondelles, 600 g	180-190	8-10	
Oignons ou poireau, en rondelles, 600 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, 4-6 œufs	180-190	3-5	
Crêpes, 2 à 6 pièces	180-190	1 - 2 min. par face	
Fruits en tranches, 300 - 400 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	190-200	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	170	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.
- Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la surface de cuisson, vous pouvez sélectionner uniquement la

zone avant ou arrière à l'aide du bouton de commande de gauche. En déplaçant l'ustensile de cuis-

son, vous pouvez trouver la température optimale pour votre utilisation.

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 (250 ml maximum) et de liquide vaisselle sur la surface de cuisson de façon à la recouvrir légèrement.
3. Tournez le bouton de commande de droite 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 cadre en inox

1. Nettoyez le cadre en inox avec du produit de nettoyage et une lavette.
 - ▶ N'utilisez qu'une petite quantité d'eau pour le nettoyage.
 - ▶ Ne laissez pas l'eau pénétrer dans l'appareil.
2. Faites ramollir les parties carbonisées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle. Ne frottez pas les parties brûlées pour les enlever.
3. Éliminez les salissures incrustées ou la coloration jaune due à la chaleur avec un produit de nettoyage pour surfaces en inox.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

8.5 Nettoyer le bouton de commande

Remarques

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

1. Nettoyez le bouton de commande avec un produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.
2. N'utilisez pas trop d'eau pour le nettoyage.

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.

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.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <p>▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.</p> <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <p>▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.</p> <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <p>▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.</p>
L'appareil ne fonctionne pas. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	<p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <p>▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.</p>
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. Tous les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument en blanc pendant 10 secondes après l'allumage. Ensuite, l'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.	<p>Le mode démo est activé.</p> <p>▶ Désactivez le mode Démo. → Page 10</p>
L'appareil ne chauffe pas lors de la mise en marche. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en jaune et en magenta.	<p>Défaut électronique</p> <p>▶ Appelez le . → "Service après-vente", Page 10</p>
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	<p>L'arrêt automatique → Page 5 a désactivé le processus de chauffe.</p> <p>1. Tournez le bouton de commande de droite sur 0.</p> <p>2. Rallumez l'appareil.</p>

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc en alternance.	Coupure de courant dans la maison : pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant. <ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de commande de droite sur 0. 2. Rallumez l'appareil.

9.2 Désactiver le mode Démo

L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Lorsque tous les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument en blanc pendant 10 secondes après la mise en marche, le mode démonstration est activé. Si vous tournez le bouton de commande droit sur une autre position, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange.

1. Tournez le bouton de commande de droite sur 0.
 2. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
 3. Patientez au moins 30 secondes.
 4. Rebranchez l'appareil.
- ✓ Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune.
5. Patientez jusqu'à ce que les anneaux lumineux ne s'allument plus.

6. Dans les 3 minutes qui suivent, tournez le bouton de commande de droite vers la gauche sur 240 °C, vers la droite sur  puis vers la gauche sur 0.
7. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'allume en jaune.
8. Tournez le bouton de commande vers la droite, sur .
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
9. Patientez 5 secondes.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
- ✓ Le mode démonstration est désactivé.
10. Pour enregistrer le réglage et quitter le menu, tournez le bouton de commande sur 0, vers la gauche sur 240 °C, vers la droite sur  et vers la gauche sur 0.
11. Patientez jusqu'à ce que le bouton de commande ne s'allume plus.

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 Mise au rebut

11.1 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 électro-

riques 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.

12 Instructions de montage

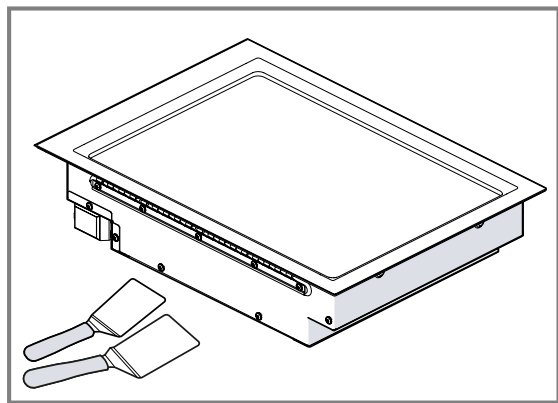
Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



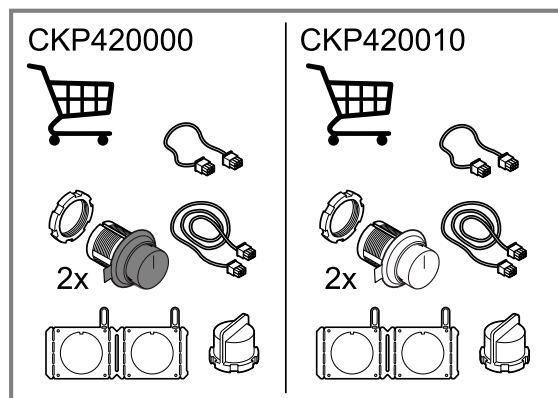
mm

12.1 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.

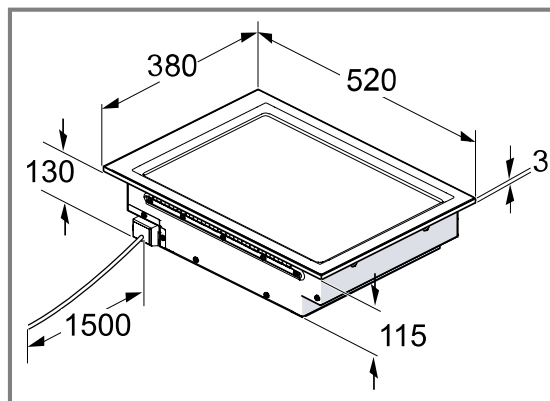


Commandez les boutons de commande appropriés en noir ou en acier inoxydable.



12.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



12.3 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.

12.4 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 une prise de courant avec contact de sécurité en respectant les prescriptions en vigueur.

12.5 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.

12.6 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.
- Respectez la distance minimale par rapport aux parois latérales ou composants de meuble et vers l'arrière.

12.7 Remarques sur l'encastrement affleurant

En cas de montage à fleur de plan, l'appareil se trouve au même niveau que le plan de travail. Aucun niveau gênant n'interfère entre l'appareil et le plan de travail.

Vous pouvez monter l'appareil dans les plans de travail résistants à la température et étanches suivants :

- Plans de travail en pierre
- Plans de travail en matière plastique, par exemple Corian®
- Plans de travail en bois massif

En cas d'utilisation d'autres matériaux, consulter le fabricant du plan de travail.

Aucune installation dans des plans de travail en contre-plaqué n'est possible.

Faites réaliser tous les travaux de découpe du plan de travail dans un atelier spécialisé, conformément au schéma de pose. La découpe doit être nette et précise, car le bord de coupe est visible en surface.

Nettoyez et dégraissez les bords de coupe avec un produit de nettoyage adapté. Respectez les directives du fabricant du silicone.

12.8 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.

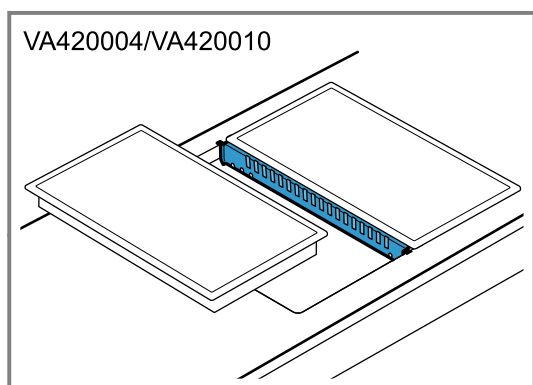
Accessoires	Référence
Barrette de jonction en cas de montage sur le plan de travail	VA420010

Accessoires	Référence
Barrette de jonction en cas d'encastrement affleurant	VA420004
Couvercle, acier inox	VA440010

12.9 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.

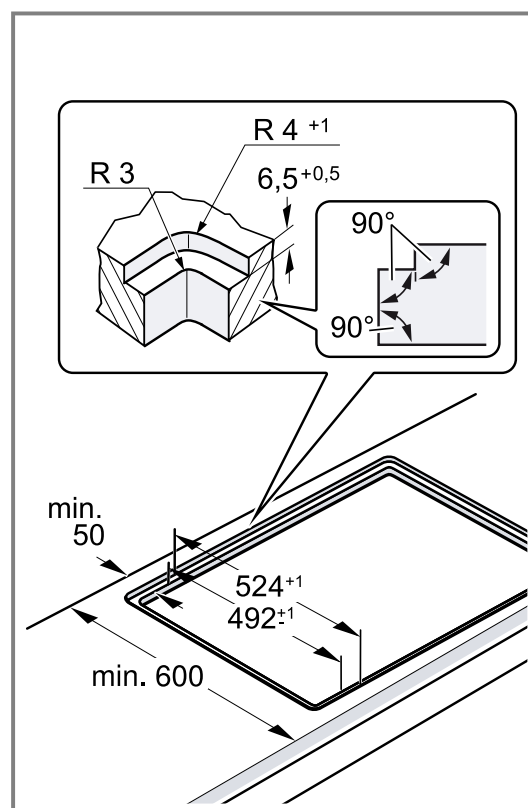


2. Si nécessaire, installez les appareils dans des découpes séparées.
 - Respectez une traverse largeur d'au moins 50 mm entre les découpes individuelles.

12.10 Installez l'appareil à fleur de plan en combinaison avec des tables de cuisson à induction sans cadre

1. En cas de montage à fleur de plan en combinaison avec des tables de cuisson à induction sans cadre, fraisez le bord de dépose de 6,5 mm.

2. Réalisez la découpe de meuble pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail conformément au schéma de montage.
 - Respectez les instructions de montage de la barrette de jonction VA420004.

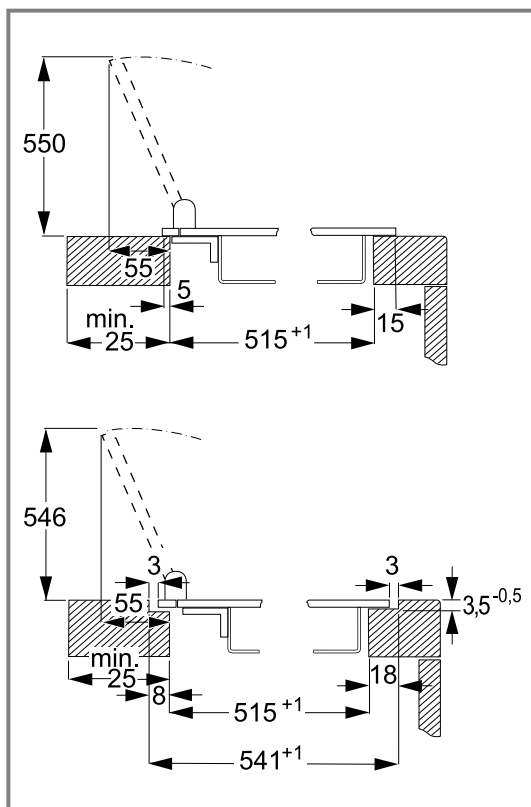
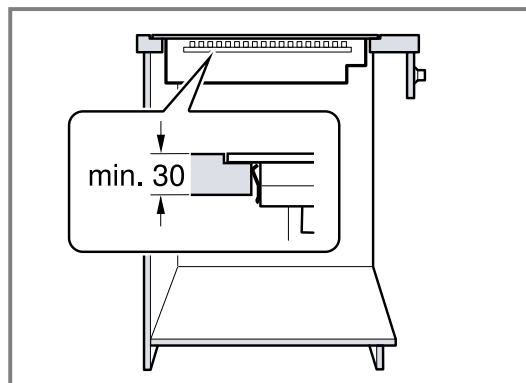


12.11 Installer le couvercle de l'appareil

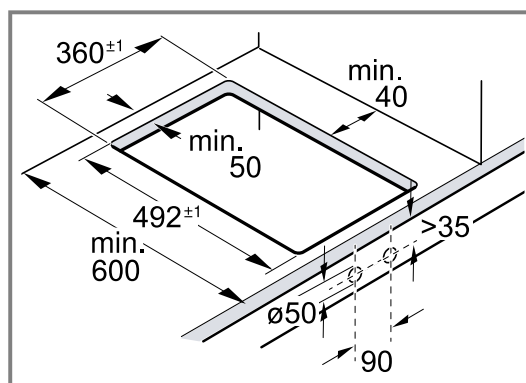
Vous pouvez vous procurer un couvercle adapté en tant qu'accessoire en option.

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

2. Lors de la réalisation de la découpe du meuble, tenez compte de l'espace supplémentaire nécessaire pour le couvercle de l'appareil.



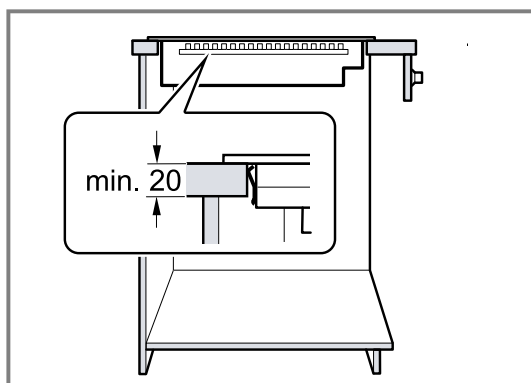
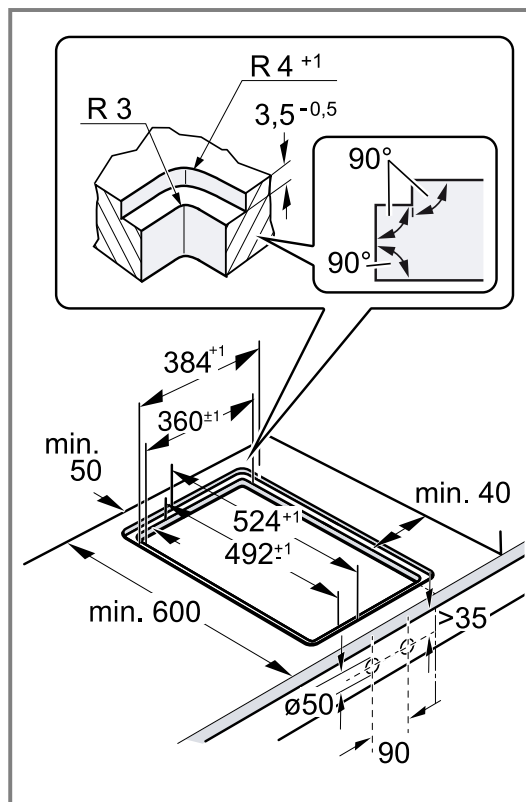
4. Réalisez la découpe de meuble pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail conformément au schéma de montage.



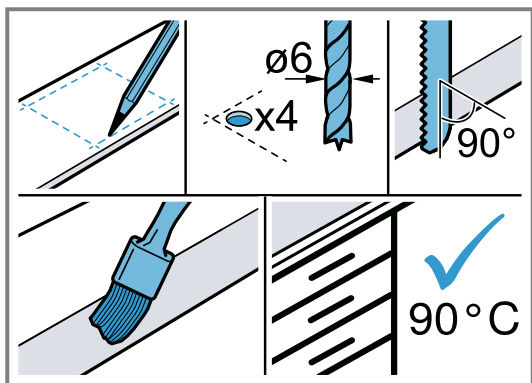
12.12 Préparer le meuble

Conditions

- Les meubles d'encastrement résistent à des températures allant jusqu'à 90 °C.
 - Le plan de travail est plat, horizontal et stable.
- Respectez les conseils relatifs à la combinaison de plusieurs appareils.
→ "Combiner plusieurs appareils", Page 13
 - Assurez-vous ce que la stabilité du meuble d'encastrement est garantie après les travaux de découpe.
 - Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail correspond à l'épaisseur minimale nécessaire.



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

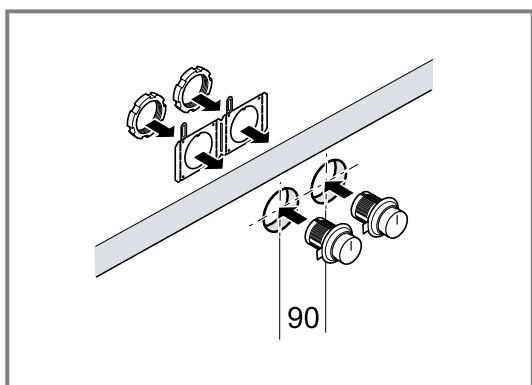


6. Afin de garantir une bonne position des ressorts de fixation sur l'appareil, assurez-vous que les bords de découpe latéraux sont bien plats.
7. En cas de plans de travail multicouches, fixez le cas échéant les baguettes correspondantes de manière latérale dans la découpe du meuble.
8. Retirez la poussière et les résidus des travaux de découpe. Scellez les chants de découpe de façon thermostable et étanche.
9. Assurez-vous que la distance minimale entre la partie inférieure de l'appareil et les parties de meubles est de 10 mm.
10. Assurer la capacité de charge et la stabilité du meuble par des sous-structures appropriées, en particulier en cas de plans de travail fins.
- Prendre en compte le poids de l'appareil, y compris sa charge supplémentaire.
 - Utiliser un matériau de renforcement résistant à la chaleur et à l'humidité.

Remarque : Vérifiez la planéité de l'appareil uniquement après son installation dans orifice d'encastrement.

Réaliser la découpe pour les boutons de commande

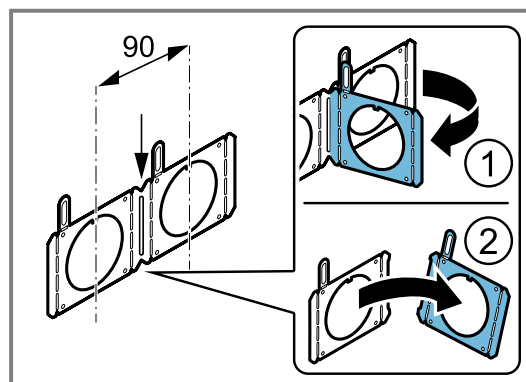
1. Réalisez les perçages pour les boutons de commande conformément aux instructions fournies.
2. Si l'épaisseur de la façade est supérieure à 23 mm, fraisez la face arrière de la façade pour la tôle de maintien.
3. Respectez les distances entre les boutons de commande.



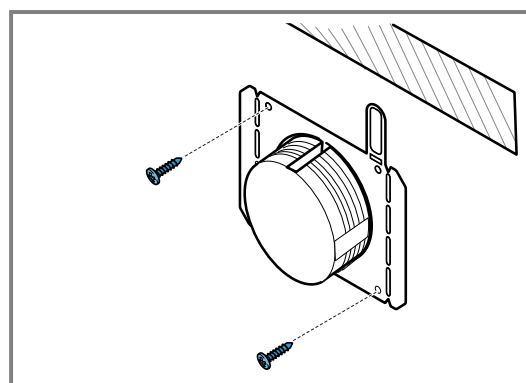
4. Retirez les copeaux après les travaux de découpe.
5. Sceller les chants de découpe de façon thermostable et étanche.

12.13 Installer le bouton de commande

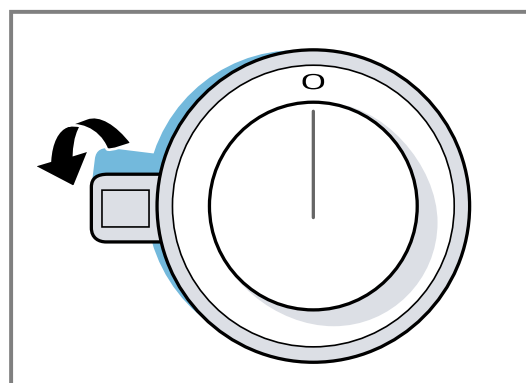
1. Si nécessaire et en fonction de la distance entre les boutons de commande, raccourcissez la tôle de maintien en la cassant au niveau de la perforation.



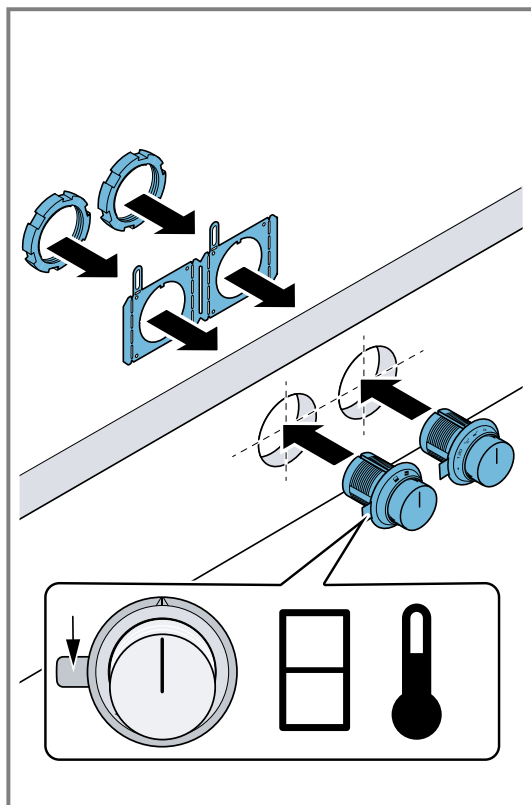
2. Maintenez la tôle de maintien à l'arrière du bandeau de commande.
3. Lors du montage d'un seul bouton de commande, bloquez la tôle de maintien avec 2 vis pour qu'elle ne pivote pas.
 - En cas de plan de travail en pierre, collez la tôle de maintien avec une colle à deux composants et résistante à la température.



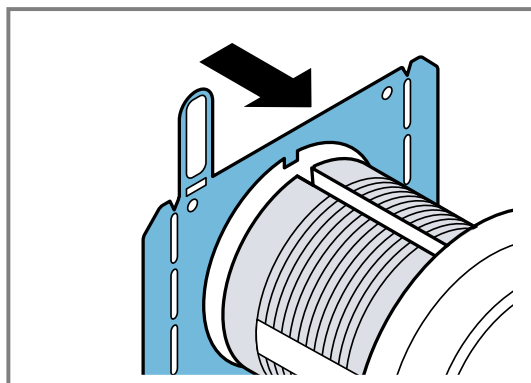
4. Retirez le film protecteur à l'arrière de l'anneau lumineux.



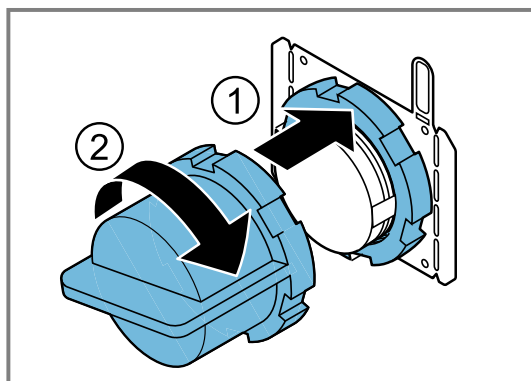
5. Installez les boutons de commande dans le bon ordre.



6. Insérez le bouton de commande dans le perçage.
 - Placez toujours le repère latéral du bouton de commande à gauche.
7. Assurez-vous que le crochet de fixation sur la tôle de maintien se trouve en haut et que le bouton de commande se trouve en position zéro.



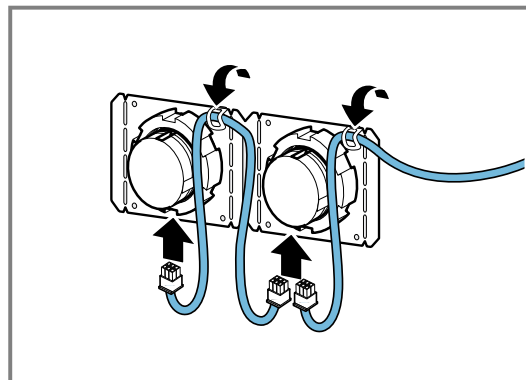
8. Serrez l'écrou à l'arrière du bouton de commande à l'aide de l'outil de montage fourni.



9. Alignez le bouton de commande exactement sur la position zéro.

12.14 Connecter le bouton de commande avec les câbles de connexion

1. Connectez tous les boutons de commande avec les câbles de connexion plus courts fournis.



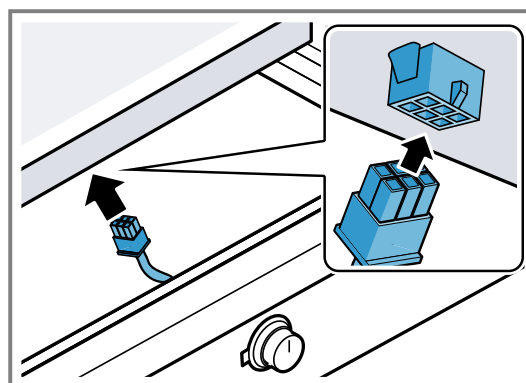
Les deux prises du bouton de commande sont identiques.

2. Veillez à ce que les fiches s'engagent dans les connecteurs.
3. Enfichez le câble de connexion plus long pour la connexion à l'appareil à l'un des boutons de commande.

Vous pouvez connecter l'appareil à n'importe quel bouton de commande.
4. Assurez-vous que la fiche s'enclenche dans le connecteur.
5. Après le montage, vérifiez que tous les connecteurs sont bien en place.
6. Pour fixer tous les câbles de connexion après le montage, repliez les languettes sur les tôles de maintien.

12.15 Connecter le câble de connexion à l'appareil

1. Raccordez le câble de connexion d'un bouton de commande de votre choix à la prise de l'appareil.



2. Assurez-vous que la fiche s'enclenche dans le connecteur.

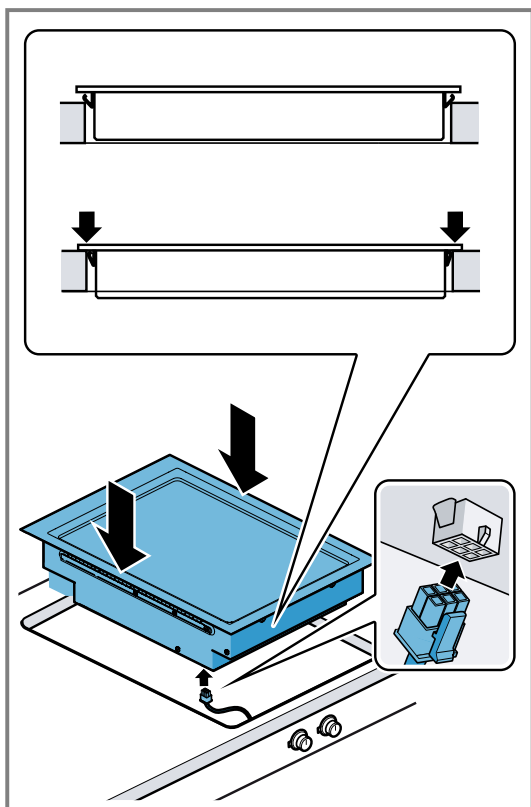
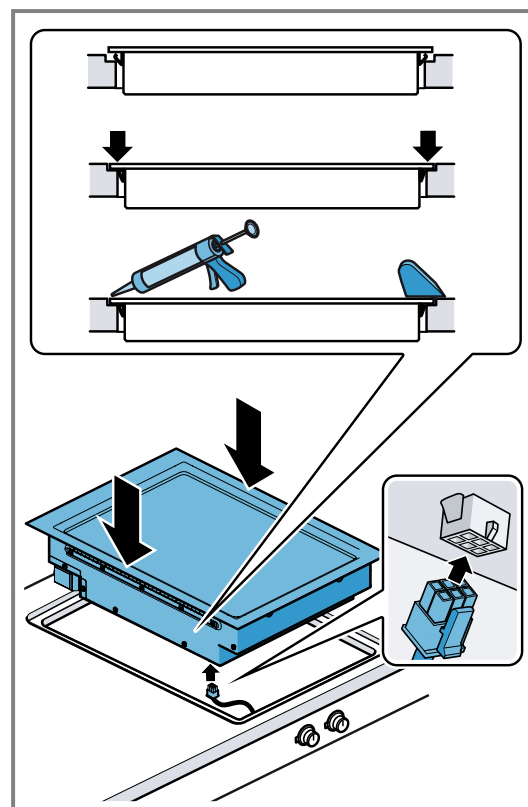
12.16 Encastrer l'appareil

⚠ **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. Insérez l'appareil de manière symétrique dans la découpe du meuble.
2. 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.



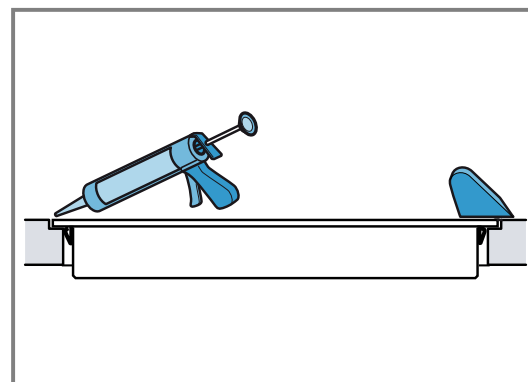
3. Raccordez l'appareil au secteur.
4. Vérifiez que l'appareil fonctionne.

12.17 Sceller les joints

En cas de montage affleurant, sceller les joints avec du silicone.

Condition : Avant de poser les joints, effectuer impérativement un test fonctionnel.

1. Sceller l'interstice à l'aide d'un silicone résistant à la chaleur, par exemple Novasil® S70 ou Ottoseal® S70.



L'utilisation d'une colle au silicone non adaptée peut entraîner une décoloration indélébile des plans de travail en pierre naturelle.

2. Lisser le joint à l'aide d'un agent lissant recommandé par le fabricant.
3. Respecter les directives du fabricant de la colle au silicone.
4. Laisser sécher la colle au silicone au moins 24 heures.
La durée de séchage dépend de la température ambiante.
5. Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsque le silicone est entièrement sec.

12.18 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. Retirez le joint en silicone en cas d'appareils encastrés à fleur de plan.
3. Faites sortir l'appareil en le poussant par le bas.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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



9001798028 (050307) REG25
fr