

Notice d'utilisation et de montage

VG 421

Table de cuisson à gaz



GAGGENAU

1. Instructions importantes	Page 3-4
Sécurité	Page 3
Avant la première mise en service	Page 3
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	Page 4
2. Équipement	Page 5
Équipement de l'appareil	Page 5
Manettes	Page 5
Éléments des brûleurs	Page 5
3. Principe de fonctionnement	Page 6
4. Utilisation	Page 7
5. Tableau de réglage	Page 8
6. Conseils à propos des ustensiles de cuisson	Page 9
7. Nettoyage et entretien	Page 10-11
8. Maintenance	Page 12
9. Remédier soi-même aux petites anomalies	Page 13
10. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs	Page 14-15
11. Instructions de montage	Page 16-24
Instructions importantes concernant la pose	Page 16
Branchement de l'appareil	Page 17
Préparation du meuble	Page 18
Pose de la table de cuisson	Page 19
Montage des axes	Page 20-21
Changement d'injecteur	Page 22-23
Montage du couvercle	Page 24



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

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

Vous trouverez en page 3 les consignes dont vous devez tenir compte avant la première mise en service.

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

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

Bonne cuisine !

1. Instructions importantes

Sécurité

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

Lors du branchement, veillez à ne pas laisser des cordons électriques d'autres appareils passer à proximité de la plaque de cuisson. Risque de contact dangereux avec des surfaces très chaudes !

L'utilisateur est responsable du bon usage et du parfait état de l'appareil !

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance !

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir posé une casserole. Veillez à ce que toutes les parties des brûleurs soient bien en place.

Attention ! L'appareil chauffe pendant la marche. Maintenez les enfants à distance !

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

A chaque opération de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur, soit en débranchant la fiche d'alimentation, soit en désactivant le fusible. Fermez l'arrivée du gaz.

Afin que la sécurité soit garantie, les réparations doivent être confiées à des techniciens agréés.

Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages générés par le non-respect de la présente notice.

Attention ! Les graisses et huiles s'enflamment facilement en cas de surchauffe.

Ne pas laisser cuire des aliments dans de la graisse et de l'huile sans surveillance continue !

Sous réserve de modifications techniques !

Avant la première mise en service

Déballer l'appareil et éliminer les éléments d'emballage selon la réglementation locale.

Remarque : l'emballage contient des accessoires. Ne laissez pas les emballages et films plastiques à la portée des enfants.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avant l'installation, vérifiez le bon état de l'appareil.

Avant la première utilisation, l'appareil doit être installé et raccordé par un technicien agréé, dans le respect de toutes les règles fixées par l'entreprise de distribution du gaz ainsi que de toutes les réglementations sur la construction en vigueur à l'endroit concerné.

Avant de brancher l'appareil au secteur, mettez toutes les manettes en position 0.

Vous trouverez le numéro de série de l'appareil sur la fiche de contrôle jointe à la présente notice. Pour pouvoir bénéficier de la garantie, conservez cette fiche de contrôle avec la notice d'utilisation et de montage.

Lisez attentivement la notice d'utilisation et de montage avant la première utilisation.

Avant mise en service, nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires, de façon à éliminer les odeurs de neuf et les salissures (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

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

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

Le fonctionnement de l'appareil provoque un **dégagement de chaleur et d'humidité** dans la pièce. Veillez donc à bien ventiler le local.

Laissez les **entrées d'aération** dégagées. Une utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire (ouverture d'une fenêtre ou d'une porte), ou encore une ventilation plus puissante (hotte aspirante).

Pour garantir une bonne combustion, la pièce dans laquelle se trouve l'appareil doit avoir un volume minimum de 20 m³ et posséder une porte ou une fenêtre pouvant être ouverte sur l'extérieur.

Ne pas masquer les fentes d'aération situées à l'arrière de l'appareil.

N'utilisez pas les brûleurs avant d'y avoir posé une casserole ou une poêle. Ne laissez pas chauffer des casseroles ou poêles vides, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond épais car ils offrent une meilleure répartition de la chaleur, en particulier à feux doux. Plus la taille de la casserole est adaptée à celle du brûleur, mieux la chaleur générée par la flamme est exploitée et moins vous consommez de gaz.

L'utilisation de cocottes, poêles ou pierres à griller chauffées en même temps par plusieurs brûleurs n'est pas autorisée, car l'accumulation de chaleur en résultant peut endommager l'appareil.

Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **90 mm** ou supérieur à **280 mm**.

Si vous utilisez des ustensiles de plus grande taille, veillez à respecter une distance minimale de **50 mm** entre le récipient et les éléments environnants inflammables.

Si vous enlevez brièvement une casserole ou une poêle, mettez le brûleur concerné à la puissance minimale de façon à atténuer le risque de brûlure en travaillant près de flammes non couvertes ; de plus, vous économiserez ainsi du gaz et rejetterez moins de polluants dans l'atmosphère.

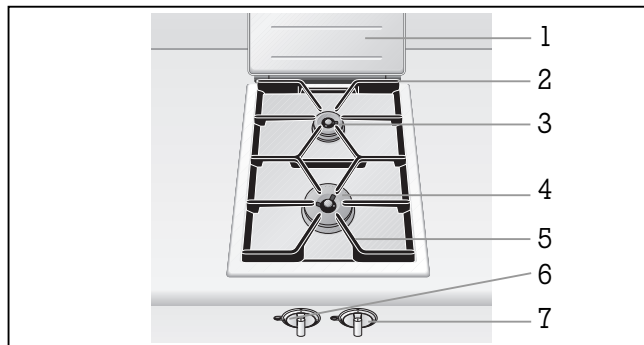
Si la table de cuisson est placée sous une hotte aspirante, posez toujours une casserole ou une poêle sur les brûleurs allumés. Sinon, le fort dégagement de chaleur risque d'endommager des parties de la hotte aspirante, et de plus, des résidus de graisse peuvent s'enflammer dans le filtre. **Si vous utilisez une hotte aspirante à évacuation, veillez à assurer une entrée d'air suffisante !**

En cas de **panne d'électricité**, l'appareil n'est pas utilisable.

En cas de dysfonctionnements, contactez votre distributeur spécialisé ou bien le service après-vente Gaggenau.

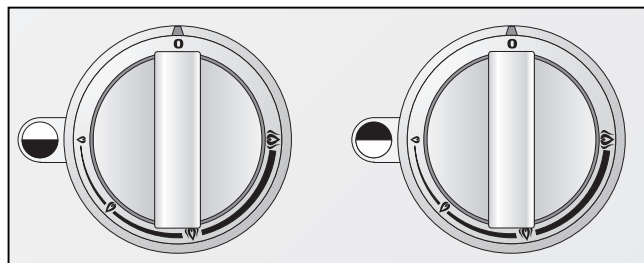
2. Équipement

Équipement de l'appareil



- 1 Couvercle
- 2 Fentes d'aération
- 3 Brûleur normal 2 kW
- 4 Grand brûleur 4 kW
- 5 Grille support
- 6 Manette pour zone de cuisson avant
- 7 Manette pour zone de cuisson arrière

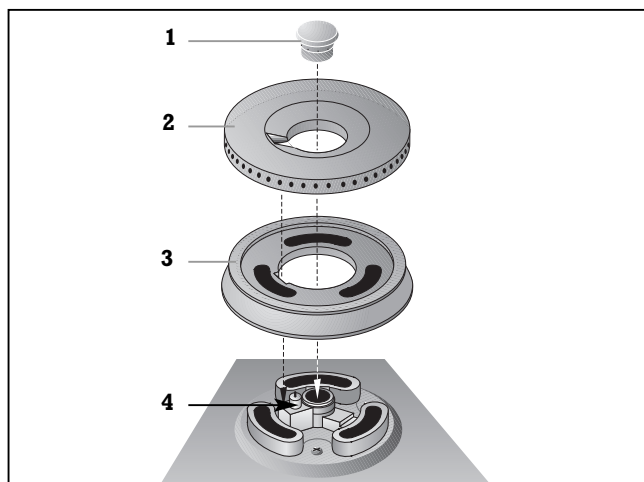
Manettes



Symboles de réglage de la flamme :

- 0 Arrêt
- ☉ Position plein feu, flammes à l'extérieur et à l'intérieur
- ☉ Position petit feu, flammes à l'extérieur
Position plein feu, flammes à l'intérieur
- ☉ Arrêt flammes extérieures
Position plein feu, flammes à l'intérieur
- ☉ Arrêt flammes extérieures
Position petit feu, flammes à l'intérieur

Éléments des brûleurs

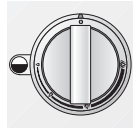
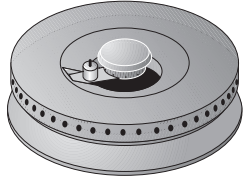


- 1 Chapeau de brûleur
- 2 Bague de brûleur
- 3 Tête de brûleur
- 4 Électrode d'allumage automatique, détection de flamme et surveillance de flamme

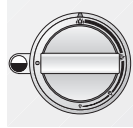
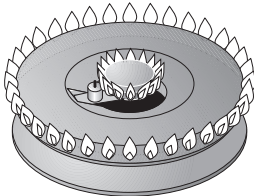
Vous pouvez commander les accessoires suivants :

- VV 400-000** profilé de jonction
- SV 402-090** rallonge d'axe, jusqu'à 140 mm
- SV 402-205** rallonge d'axe, jusqu'à 300 mm
- LS 330-000** déflecteur d'air pour pose près du VL 430/431

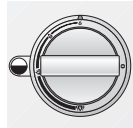
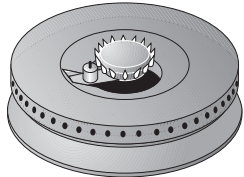
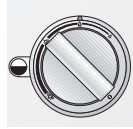
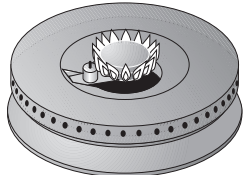
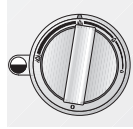
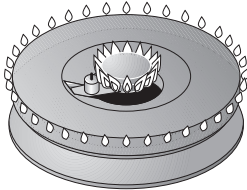
3. Principe de fonctionnement



Arrêt



Plein feu



Feu réduit

L'appareil est doté d'une commande à une main, d'une détection de flamme et d'un rallumage automatique. L'allumage se commande par rotation de la manette.

Si la flamme s'éteint, l'appareil réallume automatiquement ce brûleur.

En cas d'anomalie, l'appareil ferme l'arrivée du gaz de façon à empêcher la sortie de gaz non brûlés pour votre sécurité.

La puissance est réglable en continu entre le niveau maximum et le niveau minimum.

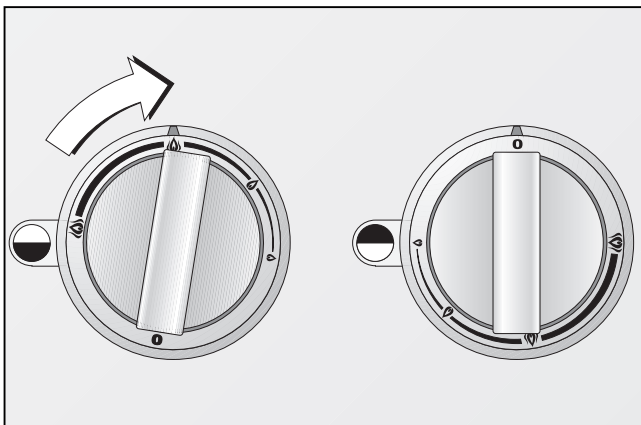
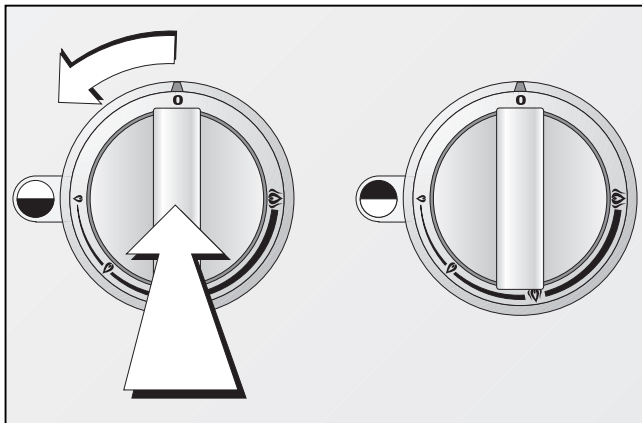
La puissance nominale totale est de :
6 kW pour H₂* (puissance calorifique)
5,4 kW pour H_i (puissance calorifique)

La puissance nominale indiquée est fonction des injecteurs fixes.



En cas de changement de gaz, il faut remplacer les injecteurs (injecteurs de plein feu et de feu réduit) (voir tableau des injecteurs pages 14 -15).

4. Utilisation

N'allumez pas les brûleurs si tous leurs éléments ne sont pas secs et bien en place. Sinon, vous risquez de provoquer des anomalies de fonctionnement et l'appareil risque de se couper.



Allumage

- Posez une casserole ou une poêle correspondant à la taille du brûleur.
- Appuyez sur la manette du brûleur concerné et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue, entre les symboles  et . Le brûleur s'allume automatiquement.
- Si vous mettez des casseroles de grande taille sur les brûleurs, allumez en position « feu réduit ».
- A chaque allumage de la table de cuisson, l'électronique exécute un autotest. L'électrode fonctionne et le brûleur s'allume au bout de quelques secondes.
- A l'allumage de la table de cuisson, l'électronique ouvre l'arrivée du gaz ce qui génère un bruit de courte durée qui est normal.

Pour régler en continu la taille de la flamme entre la position plein feu et la position feu réduit, tournez lentement la manette.







Si la flamme s'éteint (à cause d'un courant d'air par exemple), l'appareil réallume automatiquement le brûleur concerné.

Si le réallumage échoue (par exemple parce que le brûleur est encrassé par des aliments ayant débordé), l'appareil stoppe l'arrivée du gaz et un signal sonore retentit. Mettez la manette en position 0. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi puis vérifiez si toutes les pièces de ce brûleur sont bien en place. Contrôlez si le brûleur et l'électrode sont encrassés.

Arrêt

Tournez la manette en butée jusqu'à la position 0. L'électronique de l'appareil coupe l'arrivée du gaz.

5. Tableau de réglage

Gamme de réglage	Procédé de cuisson	Exemples
Feu maxi 	Faire bouillir Faire revenir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
De  à 	Rôtir Rissoler Faire griller Faire cuire Faire mijoter dans récipient ouvert Cuire à point dans récipient ouvert	Viande, poisson, pommes de terre Farine, oignons Amandes, chapelure Pâtisseries, plats à base d'œufs Liquides Quenelles, saucisses à cuire, garnitures de potages, viande à bouillir, œufs pochés
De  à 	Battre Faire mijoter avec couvercle Cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée Braisier	Crèmes, sauces Pâtes, soupes, sauces Légumes, pommes de terre, poissons Légumes, fruits, poissons Goulasch, paupiettes, rôtis, légumes
Feu réduit 	Décongeler Faire tremper Réchauffer	Surgelés Riz, légume secs Soupes, potées, légumes en sauces

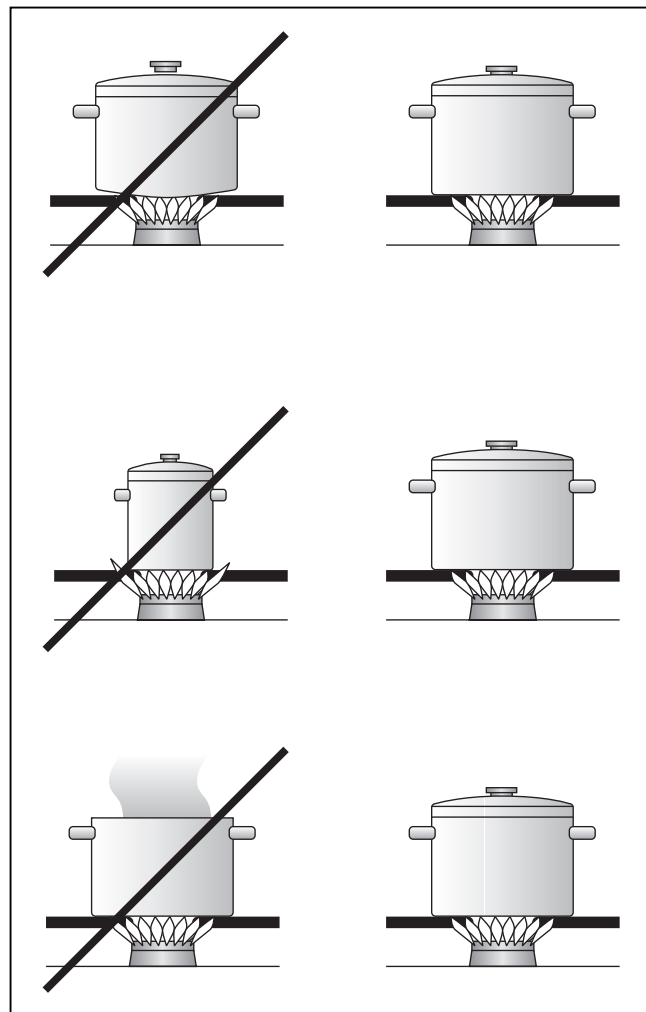
Choisissez l'allure de chauffe maximale pour atteindre rapidement la température souhaitée. Ensuite, revenez toujours à une flamme réduite.

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.

À pleine puissance, les graisses et huiles chauffent rapidement. Ne laissez pas des aliments cuire sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et l'aliment peut brûler.

6. Conseils à propos des ustensiles de cuisson

VG 421	Taille de casserole recommandée	Taille minimale de la casserole
Brûleur normal	200 - 240 mm	90 mm
Grand brûleur	240 - 280 mm	90 mm



Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **90 mm** ou supérieur à **280 mm**. Si vous utilisez des ustensiles de plus grande taille, veillez à respecter une distance minimale de **50 mm** entre le récipient et les éléments environnants inflammables.

Lorsque vous achetez des casseroles, sachez que les fabricants indiquent souvent le diamètre du haut de l'ustensile, donc une valeur généralement supérieure au diamètre réel du fond.

Tenez compte des indications du fabricant ! Utilisez des casseroles conçues pour la cuisson au gaz. Choisissez des casseroles à manches ou poignées résistant à la chaleur.

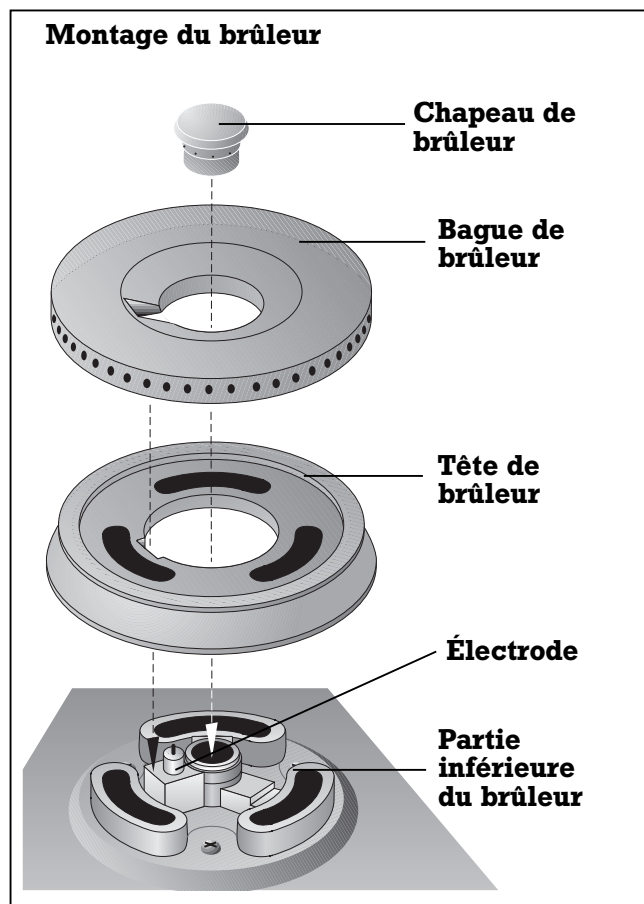
Utilisez des casseroles à fond épais, car elles offrent une meilleure répartition de la chaleur, en particulier à feu réduit. Plus la taille de la casserole est adaptée à celle du brûleur, mieux la chaleur générée par la flamme est exploitée et moins vous consommez de gaz.

Pour assurer une bonne répartition de la chaleur, centrez la casserole sur le brûleur de façon que les flammes soient bien couvertes par le fond.

Placez la casserole de façon qu'elle soit bien d'aplomb sur la grille. Tournez le manche des poêles sur le côté afin qu'il ne déborde pas vers l'avant. Le fond de la casserole doit être plat ; s'il est bombé vers l'intérieur ou vers l'extérieur, la casserole risque de mal tenir.

Utilisez un couvercle de taille adaptée à la casserole afin de raccourcir le temps de cuisson. Choisissez de préférence un couvercle en verre de façon à pouvoir suivre la cuisson sans devoir le soulever.

7. Nettoyage et entretien



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

Attention, risque de brûlure ! Avant le nettoyage, attendez que la table de cuisson soit tiède. Ne mettez jamais la table en marche pendant le nettoyage.

Veillez à la propreté des **aérations** situées à l'arrière de l'appareil. N'obturez pas les fentes d'aération.

Pendant l'utilisation, les brûleurs (chapeau, bague et tête) changent de couleur, passant du clair au foncé. Ce changement de couleur n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la table de cuisson.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou à action chimique agressive (produit pour four en bombe aérosol par exemple) ni de produits nitrés à polir ! N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter.

Avant de nettoyer attendez que l'appareil soit au moins tiède !

- Soulevez d'abord la **grille** à deux mains (attention : risque de rayer la table).
- Enlevez le **chapeau, la bague et la tête des brûleurs**.
- **Important !** Nettoyez seulement à froid les éléments des brûleurs !
- Humidifiez les **endroits brûlés** avec un peu d'eau et de produit à vaisselle de façon que même les crasses les plus tenaces se détachent. N'utilisez pas de poudres à récurer ni d'éponges à gratter.
- Nettoyez la table seulement avec un peu d'eau en faisant attention à ne pas laisser d'eau entrer dans les parties basses des brûleurs.
- Le dégagement de chaleur peut entraîner une légère décoloration à la surface de l'inox.
N'essayez pas d'éliminer ces taches en frottant : vous risquez d'endommager la surface. Répartissez uniformément une mince couche de produit de nettoyage pour inox sur la table. Vous obtiendrez ainsi une surface uniforme et votre table de cuisson restera belle plus longtemps.
- Séchez les éléments du brûleur. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que les pièces ne sont pas bien sèches. Si elles sont encore humides, vous aurez des problèmes à l'allumage et les flammes seront instables.
- Lors du remontage, placez la bague et le chapeau du brûleur de façon que les ergots de verrouillage pénètrent bien dans les creux prévus à cet effet.

Pièce / matière	Nettoyage recommandé	Remarque
Grille (fonte émaillée)	L'enlever pour la nettoyer. Faire tremper dans l'évier. Nettoyer à la brosse et au produit de vaisselle.	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Si les salissures sont très brûlées, faire tremper dans l'évier. L'utilisation de nettoyeurs à récurer abîme la surface émaillée.
Chapeau, bague, tête de brûleur (laiton)	Éliminer les salissures grossières avec un chiffon humide et du produit de vaisselle. Pour retrouver le brillant métallique d'origine, polir avec un produit à laiton.	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Veiller à ne pas obturer les orifices. Faire attention à ne pas perdre les petites pièces.
Électrode	Nettoyer à la brosse, au papier de verre fin ou à l'éponge à récurer.	Une électrode encrassée provoque des problèmes d'allumage et de surveillance de flamme. L'électrode est sensible, la nettoyer avec précaution, ne pas la tordre ni l'endommager. Attention : ne jamais allumer la table de cuisson pendant le nettoyage.
Table (acier inox, grenailé ou brossé)	Eau très chaude, produit à vaisselle et chiffon. Tremper les salissures brûlées avec un peu d'eau de vaisselle. Après nettoyage, sécher tout de suite la table en frottant avec un chiffon sec afin qu'il ne se forme pas de taches d'eau. En cas de fort encrassement, vous pouvez vous procurer auprès de votre distributeur spécialisé notre nettoyant à inox (référence 310631). Attention : empêcher tout liquide de pénétrer à l'intérieur de l'appareil en passant par les parties basses du brûleur.	Pour éviter les rayures, essuyer toujours la surface intérieure dans le sens du brossage. Des taches claires peuvent apparaître en surface, si vous enlevez avec les salissures la couche d'oxydation qui se forme naturellement. Mettez un peu de nettoyant courant pour inox sur un torchon et essuyez toute la table pour retrouver la couleur naturelle de l'inox. Éliminer sans attendre les résidus d'aliments ou le sel déposé sur l'inox. Important : certains nettoyeurs pour inox peuvent rayer la surface. Le chlore ou les nettoyeurs pour inox provoquent la corrosion de l'inox. Faire attention à la composition des produits de nettoyage.
Manette	Essuyer avec un chiffon humide.	Faire attention à ne pas trop mouiller le chiffon, car de l'eau risque de pénétrer derrière la manette.

8. Maintenance

Avant toute réparation, isolez l'appareil du secteur électrique et de l'alimentation en gaz.

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez si l'alimentation en gaz et en électricité sont correctes.

En cas de panne d'électricité, la table de cuisson à gaz n'est pas utilisable.

Si une panne d'électricité se produit pendant la marche de la table de cuisson, tournez toutes les manettes de commande en position 0. Pour remettre la table en marche après une panne d'électricité, vous devez ramener toutes les manettes à la position 0, puis à la position voulue.

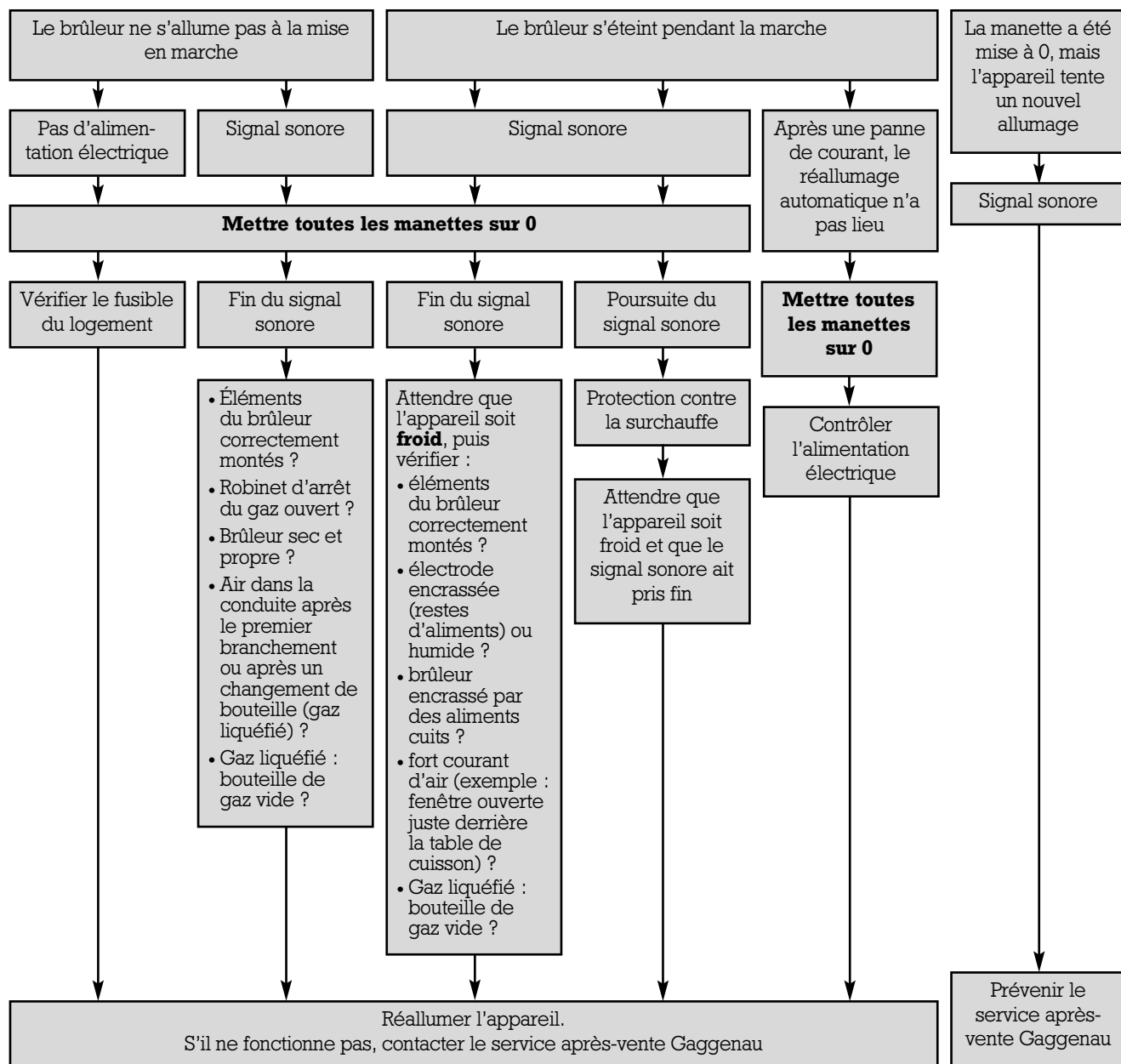
En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord à l'aide du tableau d'anomalies de la page 13 si vous pouvez remédier vous-même au problème. Si ce n'est pas le cas, contactez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche, en indiquant le type de l'appareil (voir plaquette d'identification).

Afin de garantir la sécurité de l'appareil, les réparations doivent être confiées exclusivement à des techniciens agréés.

N'oubliez pas que les interventions non autorisées entraînent la perte de la garantie.

Utilisez seulement des pièces de rechange d'origine.

9. Remédier soi-même aux petites anomalies



10. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs

Caractéristiques techniques (gaz)

Brûleur :	Brûleur normal	
	Plein feu	2 kW
	Feu réduit	0,165 kW
	Grand brûleur	
	Plein feu	4 kW
	Feu réduit	0,165 kW

Branchement gaz : écrou-raccord R 1/2" pour angle avec R 1/2" selon DIN 1999 conique / cylindrique

Caractéristiques techniques (électricité)

Puissance absorbée	15 W
Tension	220-240 V
Fréquence	50-60 Hz

Sous réserve de modifications techniques.

Tableau brûleur normal

Pays	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Famille de gaz	Gaz naturel	Gaz naturel	But/prop	But/prop
Type de gaz	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pression	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Injecteur maximum ext.	0,98	1,05	0,64	0,57
Injecteur ralenti ext.	0,48	0,51	0,29	0,26
Injecteur maximum int.	0,40	0,42	0,26	0,22
Injecteur ralenti int.	0,36	0,40	0,22	0,21
Régl. fente d'air ext. [mm]	0	0	6 (max)	6 (max)
Régl. fente d'air int. [mm]	*	*	*	*
Puissance totale	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW
Consommation totale	0,60 m ³ /h	0,66 m ³ /h	440 g/h	440 g/h

* ouvert, fixe

Tableau grand brûleur

Tableau grand brûleur				
Pays	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Famille de gaz Type de gaz Pression	Gaz naturel H / E / L (G 20/25) 20/25 mbar	Gaz naturel LL (G 25) 20 mbar	But/prop 3 + (G30/31) 28-30/37 mbar	But/prop (G30/31) 50 mbar
Injecteur maximum ext. Injecteur ralenti ext.	1,37 0,59	1,55 0,65	0,94 0,40	0,82 0,35
Injecteur maximum int. Injecteur ralenti int.	0,40 0,36	0,42 0,40	0,26 0,22	0,22 0,21
Régl. fente d'air ext. [mm] Régl. fente d'air int. [mm]	0 *	0 *	0 *	0 *
Puissance totale Consommation totale	6 kW 0,60 m ³ /h	6 kW 0,66 m ³ /h	6 kW 440 g/h	6 kW 440 g/h

* ouvert, fixe

11. Instructions de montage

Instructions importantes concernant la pose

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

Respectez les **consignes de sécurité** et **remarques importantes** (chapitre 1).

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 cette notice d'utilisation et lui indiquer comment couper l'alimentation électrique et le gaz en cas de besoin.

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

Remarque : si l'appareil est utilisé près d'une ventilation VL 430/431, il faut prévoir un déflecteur d'air LS 330-000.

Attention :

Avant le raccordement, vérifiez si les **conditions sur le site** (type et pression du gaz) sont conformes aux réglages de l'appareil. Vous trouverez les informations nécessaires sur l'autocollant du branchement gaz ou sur la **plaquette d'identification**. Cette table de cuisson à gaz correspond aux catégories indiquées sur la plaquette d'identification. La plaquette se trouve sur l'appareil et est également reproduite sur la feuille additionnelle jointe. Le remplacement des injecteurs permet d'adapter l'appareil pour chaque type de gaz mentionné. Si les caractéristiques ne correspondent pas, il faut adapter l'appareil au type et à la pression du gaz disponible.

Étant donné que cette table de cuisson à gaz n'est pas prévue pour être raccordée à une sortie de gaz brûlés, respectez les conditions d'installation en vigueur.

Ne pas intégrer l'appareil dans des ensembles de cuisine en bois ou matériau inflammable similaire, sans prendre des précautions supplémentaires. Le mur situé derrière l'appareil doit être fabriqué dans un matériau non inflammable.

Il faut respecter une distance minimale de **100 mm** avec les parties ou surfaces sensibles à chaleur (paroi de meuble).

La table de cuisson est conforme à la classe 3 et il faut l'encastrer dans le plan de travail conformément au schéma de pose.

La pose de l'appareil sous un élément suspendu n'est pas autorisée. En cas d'installation sous une hotte aspirante, il faut respecter une distance minimale de **650 mm** entre le bord supérieur de la grille et le bord inférieur de la hotte. Si plusieurs appareils à gaz sont associés, il peut être nécessaire d'augmenter la distance avec la hotte.

Respectez les instructions de montage de la hotte. Les profilés de finition murale doivent être résistants à la chaleur. La distance minimale entre la table et le profilé de finition murale est de **35 mm**.

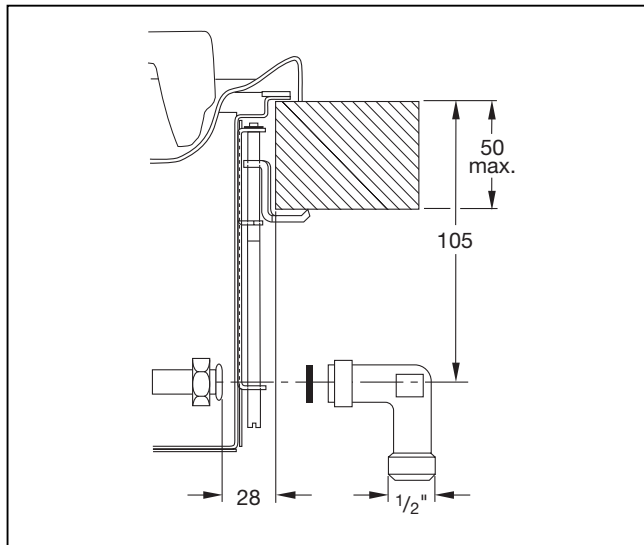
La pose et le branchement de la table de cuisson à gaz doivent être faits par un installateur agréé par l'entreprise de distribution du gaz, dans le respect de toutes réglementations et normes en vigueur.

En Suisse, les dispositions suivantes doivent être prises en considération lors du montage et de l'installation de l'appareil :

- directives Gaz de la SSIGE G1 (2002)
- directive CFST n° 1942 : Gaz liquéfié, partie 2
- prescriptions de l'association des Établissements cantonaux d'Assurance Incendie (AEAI) ainsi que les conditions d'installation du fabricant.

Sous réserve de modifications techniques.

Branchement de l'appareil



Gaz

Le raccordement du gaz doit être tel que le robinet d'arrêt reste accessible et, le cas échéant, visible après ouverture de la porte du meuble.

L'appareil doit être branché avec le raccord coudé R 1/2" (côté appareil) et le joint fournis, au moyen d'un tuyau d'alimentation rigide ou d'un tuyau souple homologué et conforme à la norme DIN 3383, 1ère partie.

S'il est partiellement constitué de métal, la température ambiante ne doit pas dépasser 70° K. Si le tuyau souple est entièrement en métal, la température ambiante ne doit pas dépasser 115° K. Le tuyau souple doit être posé de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine (tiroir par exemple).

Branchement électrique

Le branchement au secteur CA 220-240 V s'effectue au moyen du cordon d'alimentation doté d'une fiche de sécurité à brancher dans une prise de courant ou une boîte de jonction mise à la terre, qui doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après installation, si la plaque de cuisson ne peut pas être isolée de tous les pôles du secteur au moyen de la fiche, il faut prévoir sur l'installation électrique un dispositif de sectionnement dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm. Au moment des branchements, veillez à ce que des cordons d'alimentation ne soient pas en contact avec des parties chaudes de la plaque de cuisson à gaz.

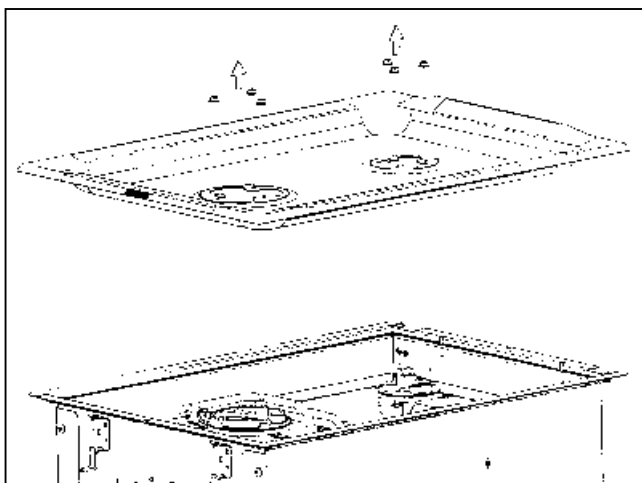
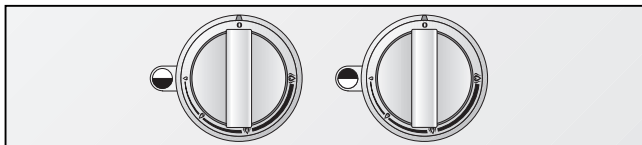
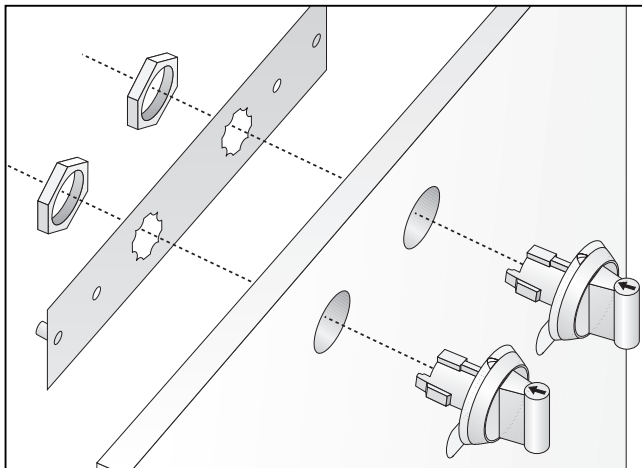
Avant de brancher l'appareil au secteur, mettez toutes les manettes en position 0.

Le cordon d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 V2V2 3G 0,75 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.

Pose de la table de cuisson



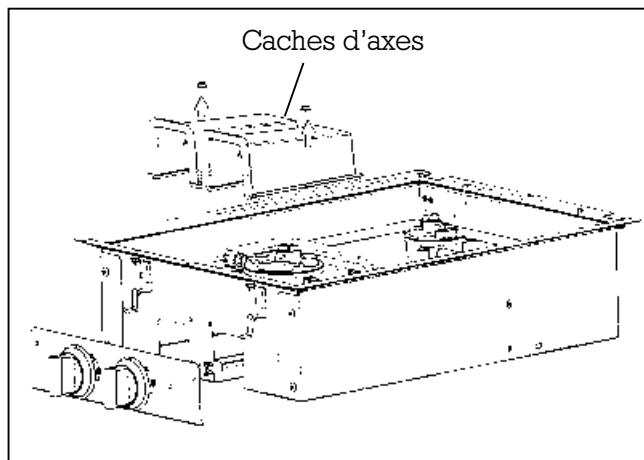
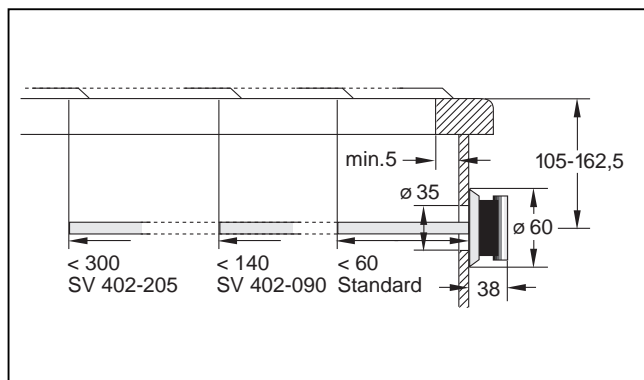
Remarque : si vous adaptez l'appareil à un autre type de gaz, procédez au changement d'injecteur avant la pose (voir p. 22 - 23).

- Avant montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène des manettes et retirer le film protecteur.
- Maintenir la plaque de maintien par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer les manettes par l'avant dans les trous, et les fixer par l'arrière avec les écrous.
Vérifier que les manettes correspondent bien : la manette de la zone de cuisson avant est à gauche, celle de la zone de cuisson arrière est à droite.
- Desserrer les écrous de fixation de la table et dégager la table vers le haut avec précaution.

Remarque : en cas d'utilisation d'un tuyau souple, il faut effectuer le raccordement avant d'insérer la table dans le plan de travail.

- Tourner les tendeurs sur le côté. Insérer la table de cuisson horizontalement dans la découpe, l'inscription Gaggenau étant à l'avant et ajuster.
Remarque : ne pas coller la table de cuisson au plan de travail avec du silicone.
- Faire pivoter les tendeurs sous le plan de travail et serrer les tendeurs par le haut. Ne pas serrer trop fort les tendeurs, veillez à laisser autour de la table de cuisson un joint régulier.
- Brancher l'appareil au tuyau de gaz.
- Vérifier l'étanchéité du branchement gaz.

Montage des axes

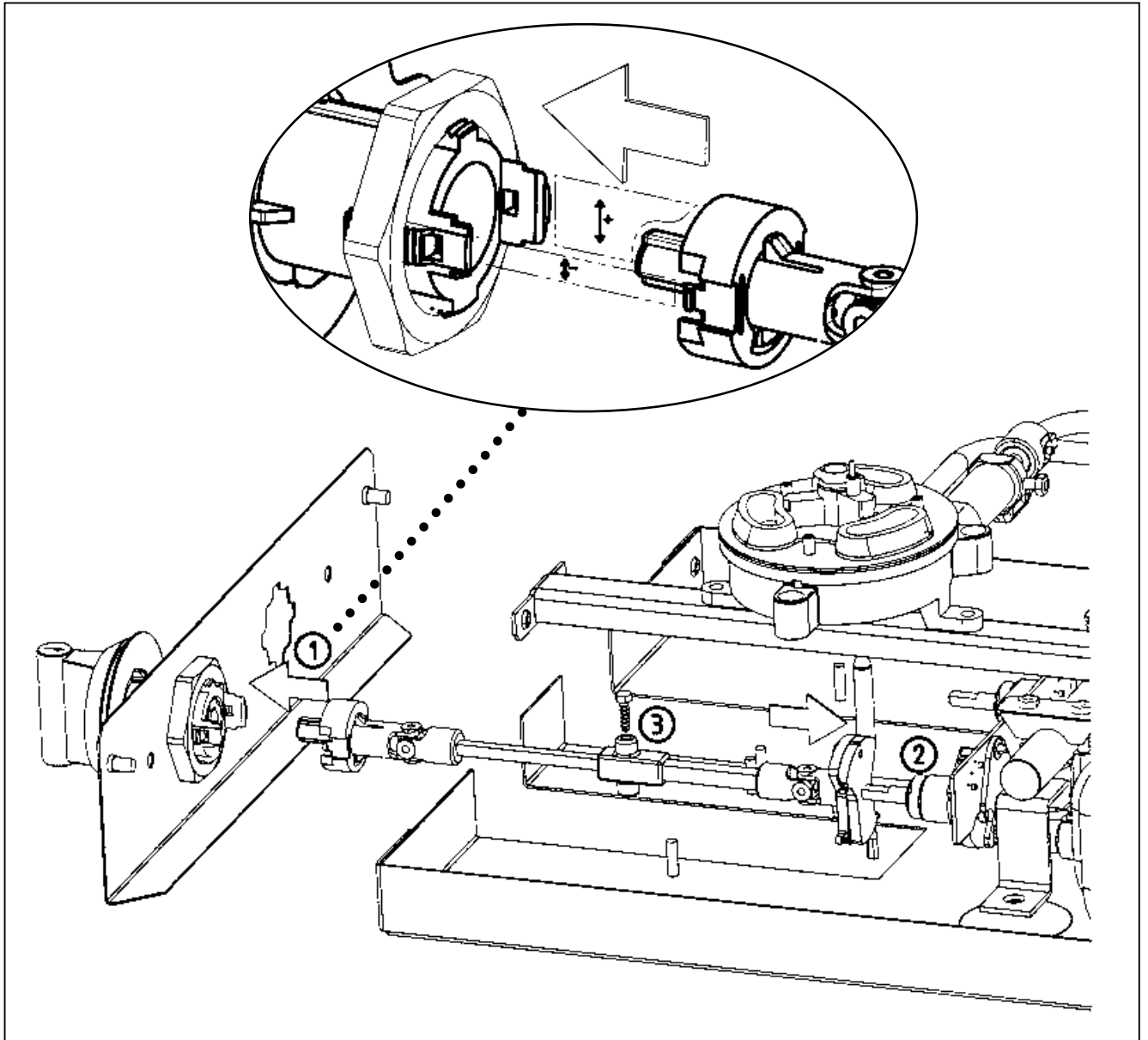


La numérotation se réfère aux chiffres de la figure ci-contre. Si l'appareil est posé dans un plan de travail de grande profondeur, des rallonges d'axe (SV 402-090 / SV 402-205) sont disponibles.

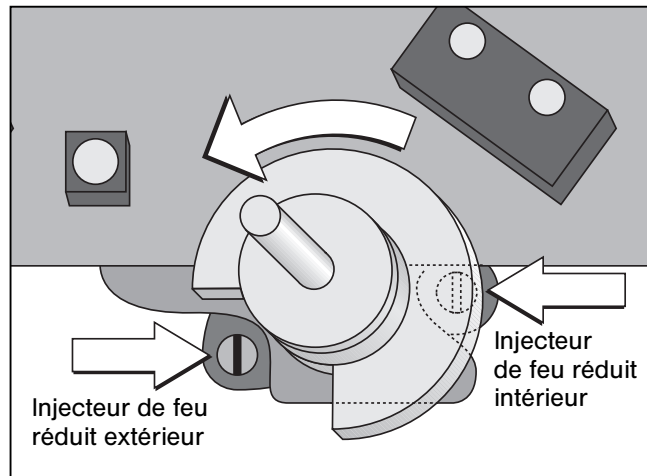
Desserrer les écrous de fixation des caches d'axe et enlever les caches.

- 1** Enfoncer les axes par l'arrière dans les logements des manettes en veillant à ce que le tourillon large de la manette coïncide avec le logement plus large de l'axe.
- 2** Les robinets à gaz des brûleurs doivent être en position zéro (méplats tournés vers le haut). Emboîter les axes sur les tourillons des robinets.
- 3** Fixer chaque axe avec la vis de blocage.

Mettre les manettes en position zéro. Brancher l'appareil au secteur et en vérifier le fonctionnement. Si l'appareil s'éteint, il se peut que la conduite de gaz contienne de l'air. Ramener la manette en position 0 et rallumer le brûleur. Recommencer si nécessaire l'opération jusqu'à ce que l'appareil s'allume.



Changement d'injecteur



Réglage des injecteurs, voir tableau en pages 14-15.

Changement de type de gaz

L'adaptation à un nouveau type de gaz doit être faite uniquement par un technicien qualifié.

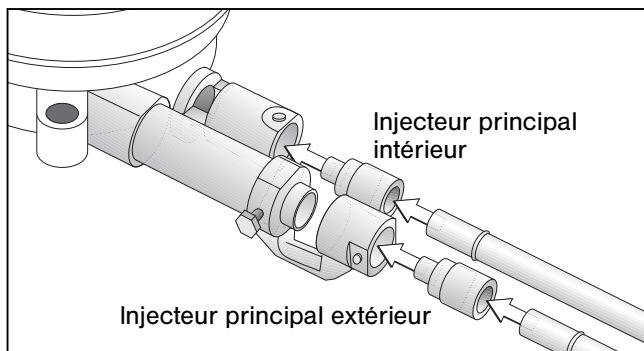
Les injecteurs correspondant à un type de gaz sont disponibles sous forme de kit complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité. Le changement d'injecteur peut être fait sans démontage de l'appareil.

Puissance pour tous les gaz

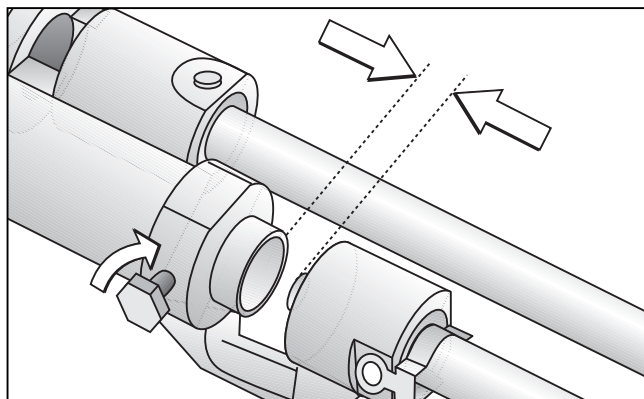
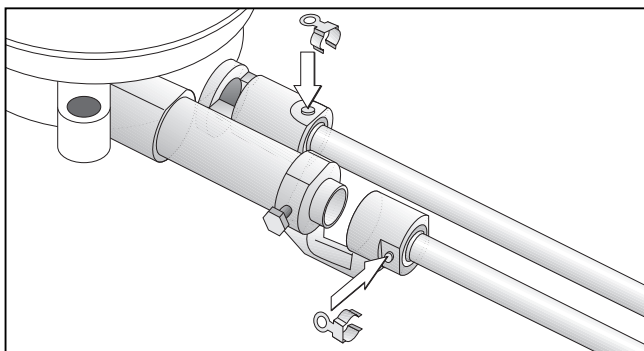
Pour tous les types de gaz et toutes les pressions, la puissance nominale est obtenue à feux pleins et à feu réduit seulement si l'injecteur monté correspond bien au type de gaz (voir tableau des injecteurs).

Changement des injecteurs de feu réduit

- Mettre l'appareil hors tension et fermer l'arrivée du gaz.
- Enlever la grille, les chapeaux, bagues et têtes de brûleurs.
- Desserrer les écrous de fixation de la table et soulever la table avec précaution. Desserrer les écrous de fixation des caches d'axe et enlever les caches.
- Enlever l'axe reliant la manette au robinet à gaz.
- Tourner la pièce en plastique noir de façon que le creux se trouve au-dessus de l'injecteur. Dévisser l'injecteur et l'extraire avec une petite pince.
- Visser les nouveaux injecteurs de feu réduit jusqu'à la butée, conformément au tableau des injecteurs.
Important : faire attention à ne pas endommager le joint torique.



Réglage des injecteurs, voir tableau en pages 14-15.



Changement des injecteurs principaux

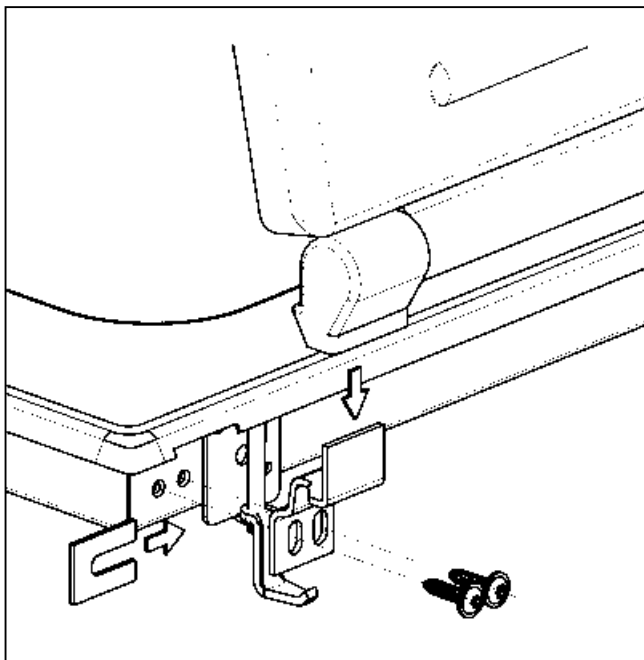
- Défaire les clips de fixation des conduits du brûleur. L'électrode peut rester branchée. Dévisser le brûleur (Torx T20) et le détacher des conduits.
- Détacher les injecteurs à la main des conduits du brûleur, enlever le joint torique.
- Vérifier si le joint torique est bien en place dans les nouveaux injecteurs. Enfiler les injecteurs sur les conduits. **Attention** : ne pas cintrer les conduits.
- Emboîter le brûleur sur les conduits. Fermer les clips de fixation.
- Visser le brûleur à fond.
- Après desserrage de la vis, régler à la bonne dimension la douille de régulation d'air (voir tableau des injecteurs). Resserrer la vis.
- Remettre la table et serrer régulièrement les vis.

Contrôle de fonctionnement

Les flammes sont bien réglées lorsqu'elles ne présentent pas de pointes jaunes et ne s'éteignent pas lors d'un passage rapide de la position plein feu à la position feu réduit.

N'oubliez pas de coller sur l'ancien autocollant du branchement de gaz l'autocollant fourni avec le kit d'injecteurs afin de conserver une trace du changement de gaz.

Montage du couvercle



- Les équerres de fixation sont déjà montées sur la table.
- Montez le couvercle verticalement sur les équerres de fixation et vissez le couvercle avec les vis sans tête prémontées.
- Fermez le couvercle : il doit reposer régulièrement sur l'appareil.
- Si le couvercle n'est pas d'aplomb, redévissez les vis à tête des équerres de fixation et intercalez les rondelles fournies sur les équerres jusqu'à ce que le couvercle repose correctement.
- Ensuite, revissez le couvercle.

Remarque :

N'utilisez pas le couvercle comme desserte ou plaque de maintien au chaud. Essayez les aliments renversés avant d'ouvrir le couvercle. Ne pas refermer le couvercle avant que l'appareil soit complètement refroidi. Ne mettez jamais l'appareil en marche couvercle fermé : le dégagement de chaleur risque d'endommager l'appareil et le couvercle.

GAGGENAU

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

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