

Manuel d'utilisation, d'entretien et d'installation

KG 491 CA

Plaque de cuisson à gaz



GAGGENAU

POUR VOTRE SÉCURITÉ	Page 2
1. Information importante pour l'installation et l'utilisation	Page 3
2. Instructions générales de sécurité	Page 4-5
3. Instructions importantes	Page 6-7
Sécurité	Page 6
Avant la première mise en service	Page 6
Utilisation	Page 7
4. Équipement	Page 8
Équipement de l'appareil	Page 8
Manettes	Page 8
Éléments des brûleurs	Page 8
5. Principe de fonctionnement	Page 9
6. Utilisation	Page 10-11
7. Tableau de réglage	Page 12
8. Conseils concernant les ustensiles de cuisson	Page 13
9. Wok, conseils concernant les ustensiles de cuisson	Page 14
10. Nettoyage et entretien	Page 15-17
11. Maintenance	Page 18
12. Remédier soi-même aux petites anomalies	Page 19
13. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs	Page 20-21
14. Instructions d'installation	Page 22-32
Remarques importantes	Page 22
Dimensions du meuble	Page 23
Branchement électrique	Page 24
Branchement du gaz	Page 25
Préparation du meuble	Page 26
Pose de la table de cuisson	Page 27
Montage des axes	Page 28-29
Changement d'injecteur	Page 30-32

AVERTISSEMENT : un incendie ou une explosion provoquant des dégâts matériels, des blessures sur les personnes, voire un décès, peuvent découler du non respect strict des informations contenues dans le présent manuel.

Ne pas stocker ni utiliser de l'essence, ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électrique.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ ?

- **Ne cherchez pas à allumer quelque appareil électrique que ce soit.**
- **Ne touchez aucune commande électrique ; n'utilisez aucun téléphone dans le bâtiment.**
- **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone de votre voisin. Suivez les consignes que vous donnera votre fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des pompiers.**

L'installation et la mise en service doivent être réalisées par un installateur qualifié, une agence spécialisée dans le SAV ou bien par votre fournisseur de gaz.

1. Information importante pour l'installation et l'utilisation

1. Ne laissez pas les flammes s'étendre au-delà du bord de la plaque de cuisson. Cette consigne est fondée sur des considérations de sécurité.
2. N'oubliez pas que l'unité devient très chaude lorsqu'elle est en service. Faites preuve de bon sens. Ce n'est pas parce qu'il n'y a plus de flammes que les pièces ne sont plus brûlantes.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour réchauffer l'atmosphère. Cette consigne est fondée sur des considérations de sécurité.
4. Veillez à bien débrancher l'alimentation électrique avant de démonter l'appareil.
5. Maintenez l'appareil propre et sans trace de matériaux combustibles, d'essence ni de vapeurs ou de liquides inflammables.
6. Ne bouchez pas les orifices permettant à l'air de combustion et de ventilation de circuler.
7. Les placards installés au-dessus de la plaque de cuisson à gaz doivent se situer à une hauteur minimale de 762 mm (30") par rapport à la plaque.
8. Le régulateur de pression de gaz fourni avec l'appareil doit être monté en ligne sur la conduite de gaz.
9. L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du circuit d'alimentation en gaz pendant la réalisation d'un test de mise en pression du système à des pressions d'essai excédant 3,5 kPa (1/2 psig). L'appareil doit être isolé du circuit d'alimentation en gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel pendant la réalisation d'un test de pression du circuit d'alimentation de gaz à des pressions d'essai équivalentes ou inférieures à 3,5 kPa (1/2 psig).
10. **Important :**
Lorsque vous utilisez une casserole de grande dimension, respectez un espace d'au moins 50 mm (2") pour éviter d'endommager toutes les parties en bois, plastique ou tout autre matériau non résistant à la chaleur du revêtement de la surface de pose. Ne laissez jamais d'huile ou toute autre graisse chaude sans surveillance.

Remarque :

Afin de ne pas mettre la sécurité électrique de votre appareil en danger, l'emploi d'un appareil de nettoyage à haute pression ou à jet de vapeur est interdit.

Remarque :

La plaque signalétique est apposée au fond de l'unité ou à l'intérieur du logement.

Pour l'installation aux Etats-Unis seulement :

L'installation doit être faite conformément aux réglementations locales ou, à défaut, au National Fuel Gas Code, ANSI Z 223.1 dans la version en vigueur.

L'installateur doit laisser ces instructions près de l'appareil et l'utilisateur doit les conserver pour s'y référer ultérieurement. Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux règles locales et selon le National Electrical Code ANSI/NFPA 70 dans la version en vigueur.

Pour l'installation au Canada seulement :

Au Canada, l'installation doit être conforme à CAN 1-B149.1 et .2 – Codes d'installation pour appareils de cuisson à gaz - et (ou) aux réglementations locales. L'installateur doit laisser ces consignes avec l'appareil et l'utilisateur doit les conserver afin de s'y référer par la suite.

Une fois installé, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, si ces codes n'existent pas, à la norme CSA C 22.1 en vigueur - Canadian Electrical Code, Partie I (Code d'Électricité du Canada).

Pour les installations mobiles (dans les caravanes et autocaravanes), vous devez vous conformer aux critères d'installations visés dans les normes :

CAN/CSA Z240 MH

CAN/CSA Z240 RV

dans la norme CSA C 22:1 - applicables aux appareils avec brûleur à gaz et à l'équipement des maisons mobiles - Canadian Electrical Code Part I et / ou aux codes locaux.

2. Instructions générales de sécurité

Avant de vous servir de votre nouvelle table de cuisson GAGGENAU, lisez attentivement toutes les instructions de ce manuel d'utilisation et d'entretien. En tant qu'utilisateur, vous êtes responsable du bon entretien et de l'utilisation conforme de l'appareil dans votre foyer.

ATTENTION : ces précautions permettent de réduire le risque de feu, de choc électrique, d'incendie et de blessures corporelles. Soyez extrêmement prudent en utilisant cette table de cuisson, car l'appareil produit une chaleur très intense et peut générer un risque d'accident.

Lorsque vous utilisez des appareils de cuisine, respectez ces précautions fondamentales de sécurité :

- **Installez et utilisez l'appareil de manière conforme.** Suivez les instructions d'installation fournies avec le produit. Confiez l'installation de la table de cuisson et sa mise à la terre à un technicien qualifié. **Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé.**
- **Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt du gaz** de façon à savoir comment couper l'arrivée du gaz.
- **Si vous sentez une odeur de gaz,** suivez les instructions de la page 2. Si les branchements ne sont pas parfaitement étanches, vous pouvez avoir une petite fuite et donc sentir une légère odeur de gaz. La recherche d'une fuite de gaz doit être faite par un technicien d'après-vente qualifié.
- **Ne réparez pas et ne remplacez pas de pièce de l'appareil,** sauf si le manuel vous le préconise spécifiquement. Toutes les autres opérations d'entretien doivent être confiées à un technicien qualifié. Pour tout travail d'entretien, isolez l'appareil de l'alimentation électrique au niveau du fusible et coupez l'arrivée du gaz.
- **Ne laissez pas des enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où se trouvent des appareils en marche.** Ne les autorisez jamais à s'asseoir ou à monter sur une partie quelconque de l'appareil.
- **Ne posez pas sur la table de cuisson ou à l'arrière de celle-ci des objets susceptibles**

d'attirer les enfants. Si des enfants venaient à grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets, ils pourraient se blesser gravement.

- **N'utilisez jamais une partie quelconque de la table de cuisson comme desserte.** Les matières inflammables peuvent prendre feu et les objets en plastique peuvent fondre ou brûler.
- **Lorsque vous branchez des appareils électriques** près de la table de cuisson, assurez-vous de l'absence de contacts entre des câbles électriques et des surfaces chaudes de la table !
- **Si la table de cuisson est installée près d'une fenêtre,** assurez-vous que les rideaux ne peuvent pas flotter au-dessus des brûleurs ou près de ces derniers; ils pourraient en effet prendre feu.
- **NE VERSEZ JAMAIS D'EAU SUR DES FEUX DE GRAISSÉ.** Arrêter l'appareil, puis étouffer le feu avec du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
- **Ne laissez jamais des vêtements, maniques ou autre matériau inflammable venir en contact ou à proximité d'un brûleur ou de sa grille** avant qu'ils ne soient refroidis. Le tissu peut s'enflammer et provoquer des blessures.
- **Utilisez seulement des maniques sèches.** Les maniques humides ou mouillées touchant des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. N'utilisez pas d'essuie-mains ou tout autre tissu épais à la place de maniques. Évitez tout contact entre les maniques et les grilles de brûleurs.
- **Pour votre sécurité, portez des vêtements adaptés.** Évitez impérativement les vêtements amples ou flottants en utilisant l'appareil. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et il faut donc éviter de les porter en faisant la cuisine.
- **L'appareil est conçu pour faire la cuisine.** Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer la pièce : vous risquez d'endommager votre table de cuisson.
- Pendant l'utilisation de la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS AUX GRILLES DE BRÛLEURS NI A LEUR ENVIRONNEMENT IMMEDIAT.** Elles sont suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance.** Les débordements de liquide bouillant provoquent des vapeurs et des gouttes de graisse qui peuvent s'enflammer.
- **Seuls certains types de verre, de vitrocéramique résistant à la chaleur, de céramique, de poterie ou d'autres ustensiles vernissés sont compatibles avec la table de cuisson.** Exposés à de brusques changements de température, ces ustensiles peuvent se briser. Dans ce cas, et en suivant les instructions des fabricants de ces ustensiles, utilisez seulement les niveaux de chaleur faible ou moyen.
- **Ne faites pas chauffer des emballages alimentaires non ouverts :** une montée de la pression pourrait les faire éclater.
- Pendant la cuisson, **réglez la flamme de façon que sa taille corresponde bien à la dimension du fond de la casserole et d'en déborde pas.**
- Veillez à ce que des courants d'air, par exemple provoqués par une ventilation forcée ou un ventilateur, ne projettent pas des matières inflammables vers les flammes ou poussent les flammes au point qu'elles puissent déborder de la casserole.
- **Utilisez toujours des ustensiles à fond plat suffisamment grands pour couvrir le brûleur.** Si vous vous servez d'ustensiles trop petits, les flammes qui débordent peuvent provoquer l'inflammation de vêtements.
- Pour minimiser les brûlures, inflammations de matières inflammables et gouttes involontaires, **placez les poignées des casseroles vers l'intérieur** de façon qu'elles ne débordent pas au-dessus de zones de travail ou de cuisson environnantes ou du bord de la table de cuisson.
- **Tenez la poignée de la casserole** pour éviter que celle-ci ne bouge quand vous tournez ou remuez les aliments.
- **LES GRAISSES SONT INFLAMMABLES.** Laissez la graisse chaude refroidir avant d'essayer d'y toucher. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'agglomérer. Nettoyez après chaque utilisation.
- Pour assurer l'allumage et le bon fonctionnement des brûleurs, **gardez les orifices propres.** Nettoyez-les lorsque du liquide a débordé ou si le

brûleur ne s'allume pas, bien que les allumeurs électroniques fonctionnent. Voir le chapitre Entretien et maintenance.

- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Évitez les brûlures dues à la vapeur; n'utilisez pas d'éponge mouillée ni de chiffon pour nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est chaude. Certains produits de nettoyage dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Respectez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.
- **Vérifiez que toutes les commandes sont bien en position « arrêt » et que la table de cuisson est froide** avant d'utiliser un nettoyant en bombe aérosol sur la table et autour d'elle. En présence de chaleur, les produits chimiques assurant la propulsion du produit nettoyant peuvent s'enflammer ou corroder des parties métalliques. L'entretien de l'appareil doit être confié uniquement à des techniciens agréés. Ces derniers sont tenus d'isoler l'appareil de son alimentation électronique avant de travailler sur l'appareil.
- **Pour éviter le risque de feu, nettoyez fréquemment la hotte aspirante et les filtres au-dessus de la table de cuisson** afin de prévenir l'accumulation de graisse de cuisson.
- **Installez un détecteur de fumée** dans la cuisine ou à proximité de celle-ci.
- **Aucune demande d'application de la garantie** ne peut être faite en cas de dommage dû au non-respect de ces instructions. Sous réserve de modifications techniques.
- **Avertissement concernant la California Proposition 65 :** la combustion de gaz de cuisson génère certains sous-produits qui figurent sur la liste des substances considérées par l'État de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers ou des lésions des organes reproducteurs. La loi californienne impose aux entreprises d'avertir les clients du risque potentiel lié à l'exposition à ces substances. Pour minimiser cette exposition, utilisez toujours l'appareil conformément aux instructions figurant dans ce manuel et assurez une bonne ventilation de la pièce lorsque vous faites la cuisine au gaz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

3. 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.

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 d'installation.

Lisez attentivement la notice d'utilisation et d'installation avant la première utilisation.

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

Utilisation

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et toute autre utilisation est interdite.

Utilisez l'appareil uniquement pour faire cuire et préparer des aliments. La plaque n'est pas destinée à chauffer la pièce où elle se trouve !

L'utilisation d'une plaque de cuisson à gaz génère de la **chaleur et de l'humidité** dans la pièce.

Veillez donc à bien ventiler la pièce !

Maintenez ouvertes les **possibilités de ventilation**. En cas d'utilisation prolongée de plusieurs brûleurs en même temps, il peut s'avérer nécessaire d'assurer un supplément d'aération, par exemple en ouvrant une fenêtre ou une porte, ou une évacuation plus importante au moyen d'une hotte aspirante.

Pour garantir une bonne combustion, la pièce où se trouve l'appareil doit avoir un volume minimal de 1240 cft (35 m³) et posséder une porte donnant sur l'extérieur ou une fenêtre pouvant s'ouvrir.

Ne bouchez pas 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.

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 (3 1/2")** ou supérieur à **280 mm (11") (320 mm (12 1/2") pour le wok à feu fort)**. Si vous utilisez des ustensiles de plus grande taille, veillez à respecter une distance minimale de **50 mm (2")** 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.

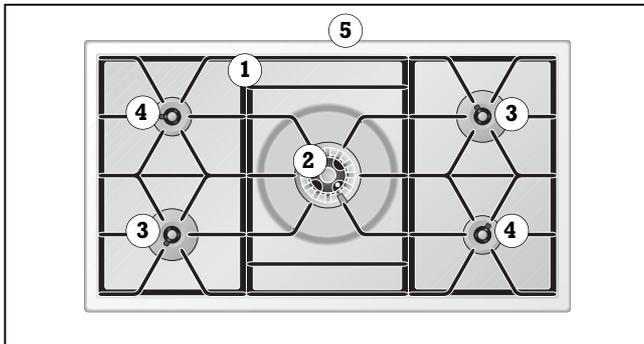
Si la table de cuisson est placée sous une hotte aspirante, posez toujours une casserole ou une poêle sur les brûleurs allumés. Sinon, le fort dégagement de chaleur risque d'endommager des parties de la hotte aspirante, et de plus, des résidus de graisse peuvent s'enflammer dans le filtre. **Si vous 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 Gaggenau USA au numéro (800) 828-9165.

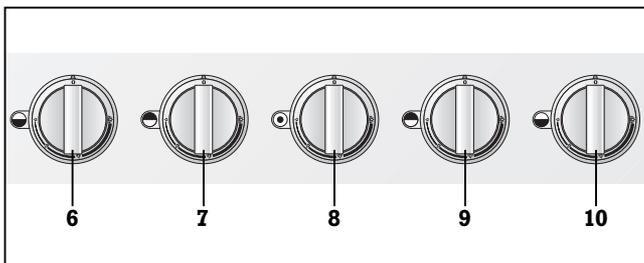
4. Équipement

Équipement de l'appareil



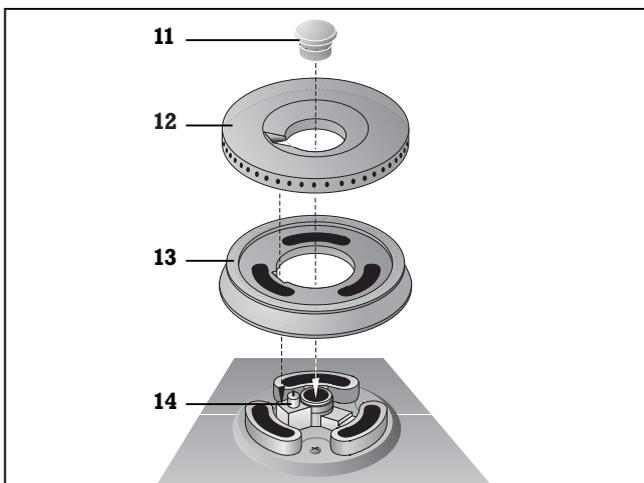
- 1** Grilles
(3 grilles, les grilles droite et gauche sont identiques)
- 2** Grand brûleur (wok)
- 3** Grand brûleur
- 4** Brûleur normal
- 5** Fentes d'aération

Manettes



- 6** Manette pour foyer avant gauche
- 7** Manette pour foyer arrière gauche
- 8** Manette pour foyer central (wok)
- 9** Manette pour foyer arrière droit
- 10** Manette pour foyer avant droit

Éléments des brûleurs

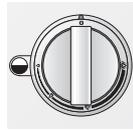


Symboles de réglage de flamme:

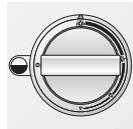
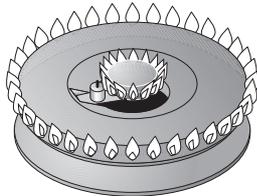
- 0** Arrêt
-  Position plein feu, flammes à l'extérieur et à l'intérieur
-  Position petit feu, flammes à l'extérieur
Position plein feu, flammes à l'intérieur
-  Arrêt flammes extérieures
Position plein feu, flammes à l'intérieur
-  Arrêt flammes extérieures
Position petit feu, flammes à l'intérieur

- 11** Chapeau de brûleur
- 12** Bague de brûleur
- 13** Tête de brûleur
- 14** Électrode d'allumage automatique, détection de flamme et surveillance de flamme

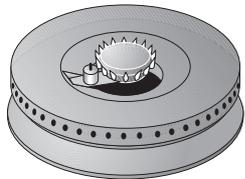
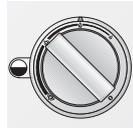
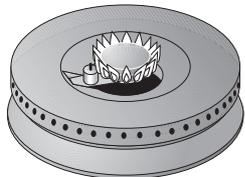
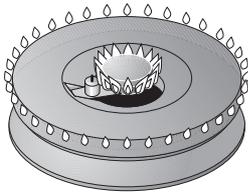
5. Principe de fonctionnement



Arrêt



Plein feu



Feu réduit

La table de cuisson à gaz comporte deux brûleurs normaux, deux grands brûleurs et un brûleur à wok.

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 rallume 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.

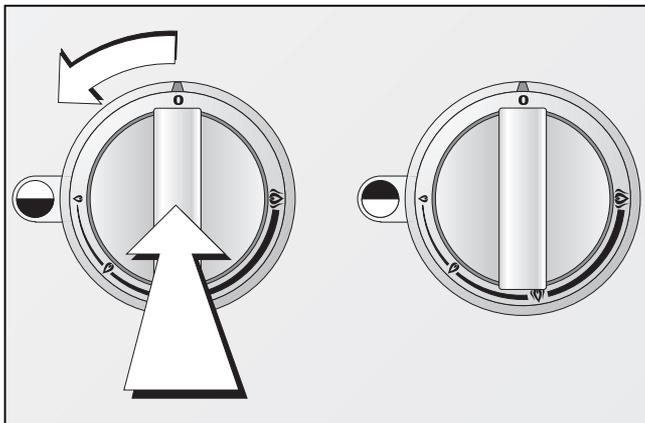
La puissance nominale totale est de :
58 000 BTU (17 kW)

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 p. 20-21).

6. 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

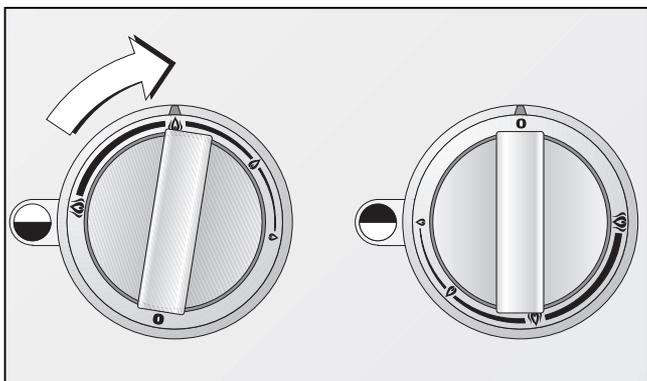
- Posez une casserole ou une poêle correspondant à la taille du brûleur.
- Appuyez sur la manette du brûleur concerné et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue, entre les symboles  et . Le brûleur s'allume automatiquement.
- Si vous mettez des casseroles de grande taille sur les brûleurs, allumez en position « feu réduit ».
- A chaque allumage de la table de cuisson, l'électronique exécute un autotest. Toutes les électrodes s'allument et le brûleur voulu ne s'allume qu'au bout de quelques secondes. Si vous allumez d'autres brûleurs, seule l'électrode concernée s'allume.
- 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 rallumage 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 toutes les manettes 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 les brûleurs et les électrodes sont encrassés.

Remarque : en cas d'anomalie sur un brûleur, vous pouvez continuer à utiliser les autres brûleurs une fois que toutes les manettes ont été remise à 0.

**Arrêt**

Tournez la manette en butée jusqu'à la position 0.
Une fois que toutes les manettes sont en position 0,
l'électronique de l'appareil coupe l'arrivée du gaz.

7. 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.

Sur le brûleur normal et le grand brûleur, la puissance des flammes intérieures est identique.

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.

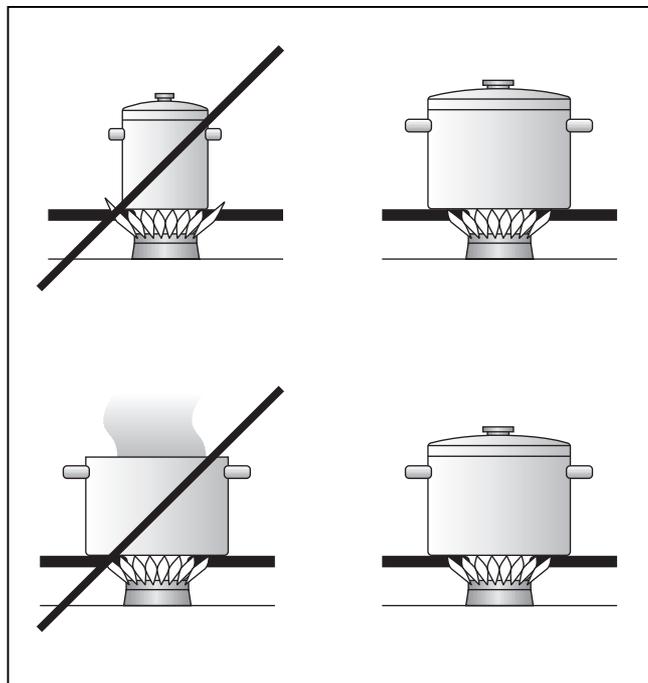
A pleine puissance, les graisses et huiles chauffent rapidement. Ne laissez pas des aliments cuire sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et l'aliment peut brûler.

Placez de préférence sur les brûleurs arrière les aliments qui doivent cuire longtemps.

Pour bouillir, revenir et frire de grandes quantités d'aliments, utilisez de préférence les grands brûleurs ou le brûleur à wok.

8. Conseils concernant les ustensiles de cuisson

KG 491	Diamètres de casseroles recommandés	Diamètres minimum de casserole
Brûleur normal	7 3/4" - 9 1/2"	3 1/2"
Grand brûleur	9 1/2" - 11"	3 1/2"
Grand brûleur (wok)	9 1/2" - 12 1/2"	6 1/4"



Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **90 mm (3 1/2")** ou supérieur à **280 mm (11") (320 mm (12 1/2") pour le wok à feu fort)**. Si vous utilisez des ustensiles de plus grande taille, veillez à respecter une distance minimale de **50 mm (2")** entre le récipient et les éléments environnants inflammables.

Lorsque vous achetez des casseroles, sachez que les fabricants indiquent souvent des diamètres supérieurs au diamètre 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 petit feu. 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 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.

9. Wok, conseils concernant les ustensiles de cuisson

Le wok et les accessoires

(non fournis)

- Le « vrai » wok authentique est le mieux adapté à votre table de cuisson.
- Le wok est une grande poêle en fonte à fond bombé, à bords inclinés et à longue queue ou poignée en bois. Il est fabriqué en acier mince qui dirige rapidement la chaleur vers l'intérieur, mais refroidit vite dès que la flamme diminue, de façon que les ingrédients ne soient pas trop cuits.
- Le diamètre se situe entre 35 et 40 cm / 14 - 15³/₄" pour 4 personnes.
- Assurez-vous que le wok à fond arrondi repose bien sur la grille pendant la cuisson.
- Les woks peuvent être réalisés en différents matériaux. Les woks en fonte sont plus résistants et gardent la chaleur longtemps.
- Le couvercle est rond et haut, pour que vous puissiez cuire à l'étouffée et mijoter.
- La grille semicirculaire s'accroche au bord du wok. Vous pouvez y cuire à la vapeur les ingrédients, y laisser égoutter les aliments frits ou y maintenir au chaud les aliments saisis.
- Utilisez le chan (spatule arrondie) ou un outil en bois pour retourner les aliments.
- Pour sortir les mets, utilisez une louche.
- Pour sortir des aliments frits de la graisse ou des gros morceaux de la sauce, utilisez l'écumoire.
- Pour cuire à la vapeur, vous pouvez utiliser des paniers en bambou.

Cuire dans le wok

Vous pouvez rôtir, cuire à la vapeur, frire, mijoter et cuire « normalement ».

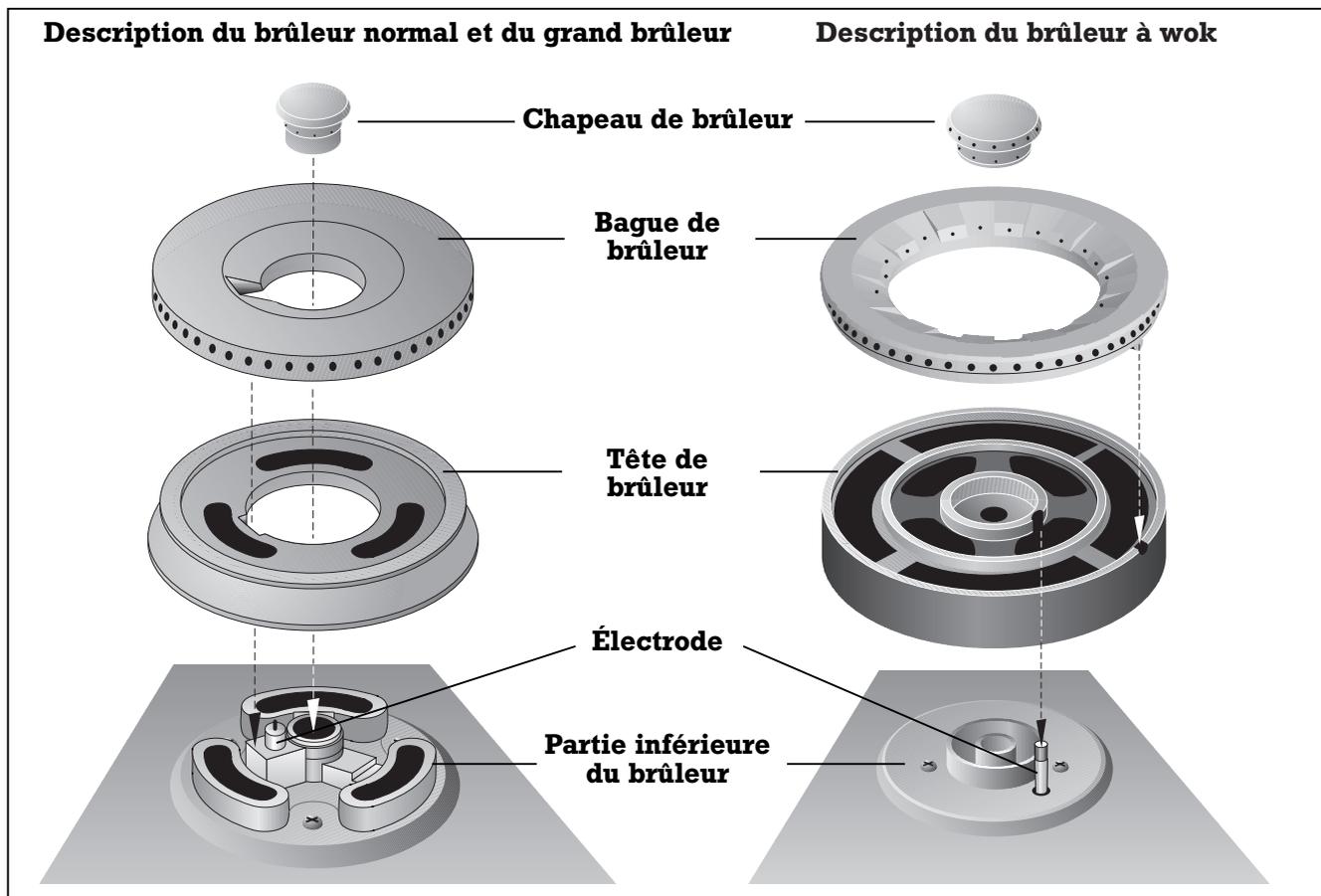
La méthode spécifique au wok est la cuisson en mouvement. Coupés en petits morceaux et agités en permanence, les ingrédients cuisent très rapidement à feu fort. Dans le grand wok rond, tout est plus rapide et plus facile à remuer et à tourner que dans une poêle classique. Les ingrédients ne brûlent pas, puisqu'ils sont remués en permanence. L'excédent d'huile retombe au milieu. Vous obtenez en un minimum de temps des aliments saisis délicieux, les pores de la viande se referment, la viande est bien juteuse, les légumes restent croquants, les arômes sont préservés de même que les vitamines.

Important : le temps de cuisson étant très court, il faut que tous les ingrédients soient prêts avant le début de la cuisson. Il est également important de respecter l'ordre de cuisson : d'abord les ingrédients dont la cuisson est plus longue, par exemple les légumes à fibres dures comme les carottes. Les légumes plus tendres (champignons ou pousses) ne viennent qu'ensuite.

Comment procéder :

- Versez de l'huile dans le wok (de préférence de l'huile de noix ou de l'huile de soja).
- Arrêtez de faire chauffer l'huile juste avant le point critique, puis commencez la cuisson en mouvement.
- Coupez les mets en morceaux de taille uniforme, pas trop petits, afin qu'ils ne brûlent pas trop vite en surface.
- Si vous avez des quantités importantes, travaillez plutôt par portions, sinon vous n'obtiendrez pas une cuisson homogène.
- Une fois terminés, les mets peuvent être maintenus à chaud à feu très réduit. Nettoyez le wok après chaque utilisation et enduisez-le d'huile pour éviter la corrosion.

10. Nettoyage et entretien



Attention : ne pas nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Attention, risque de brûlure ! Avant de nettoyer, attendez que la table de cuisson soit tiède. N'allumez jamais la table pendant le nettoyage.

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

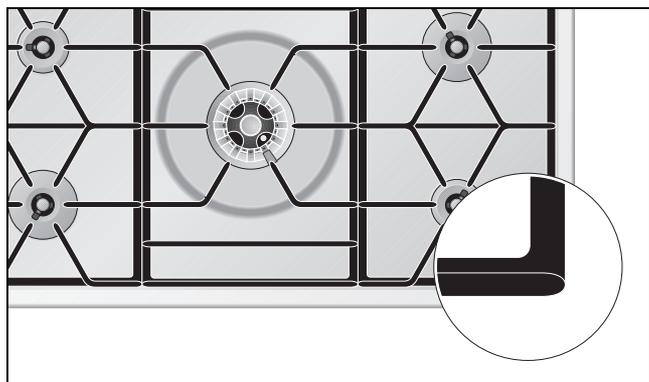
Pendant l'utilisation, les brûleurs (chapeau, bague et tête) changent de couleur, passant du clair au foncé. Ce changement de couleur n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

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 **une grille** latérale à deux mains (attention : risque de rayer la table). Enlevez ensuite les deux autres grilles.
- Enlevez **le chapeau, les bagues 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 de vaisselle de façon que même les résidus 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 votre table de cuisson. Répartissez uniformément une mince couche de produit de nettoyage pour inox sur la table (pas sur le bandeau de commande !). 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.
- **Important : reposez d'abord la grille centrale (faites attention au centrage) puis les grilles latérales. Faites attention à ce que les coins arrondis des grilles latérales soient tournés sur le côté.**

Pièce / matière	Nettoyage recommandé	Remarque
Manettes	Essuyer avec un chiffon humide.	Faire attention à ne pas trop mouiller le chiffon, car de l'eau risque de pénétrer derrière la manette.
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 nettoyants à récurer abîme la surface émaillée.

suite à la page suivante

Pièce / matière	Nettoyage recommandé	Remarque
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.
Tête de brûleur wok (fonte émaillée)	Nettoyer à la brosse et au produit de vaisselle.	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
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 de 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. Si l'encrassement est important, vous pouvez vous procurer notre nettoyant spécial inox (n° de réf. 310631) auprès de votre distributeur. 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. Après le nettoyage, appliquer le nettoyant liquide du commerce en couche mince sur 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 nettoyants pour inox peuvent rayer la surface. Le chlore ou les nettoyants pour inox provoquent la corrosion de l'inox. Faire attention à la composition des produits de nettoyage.

11. 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.

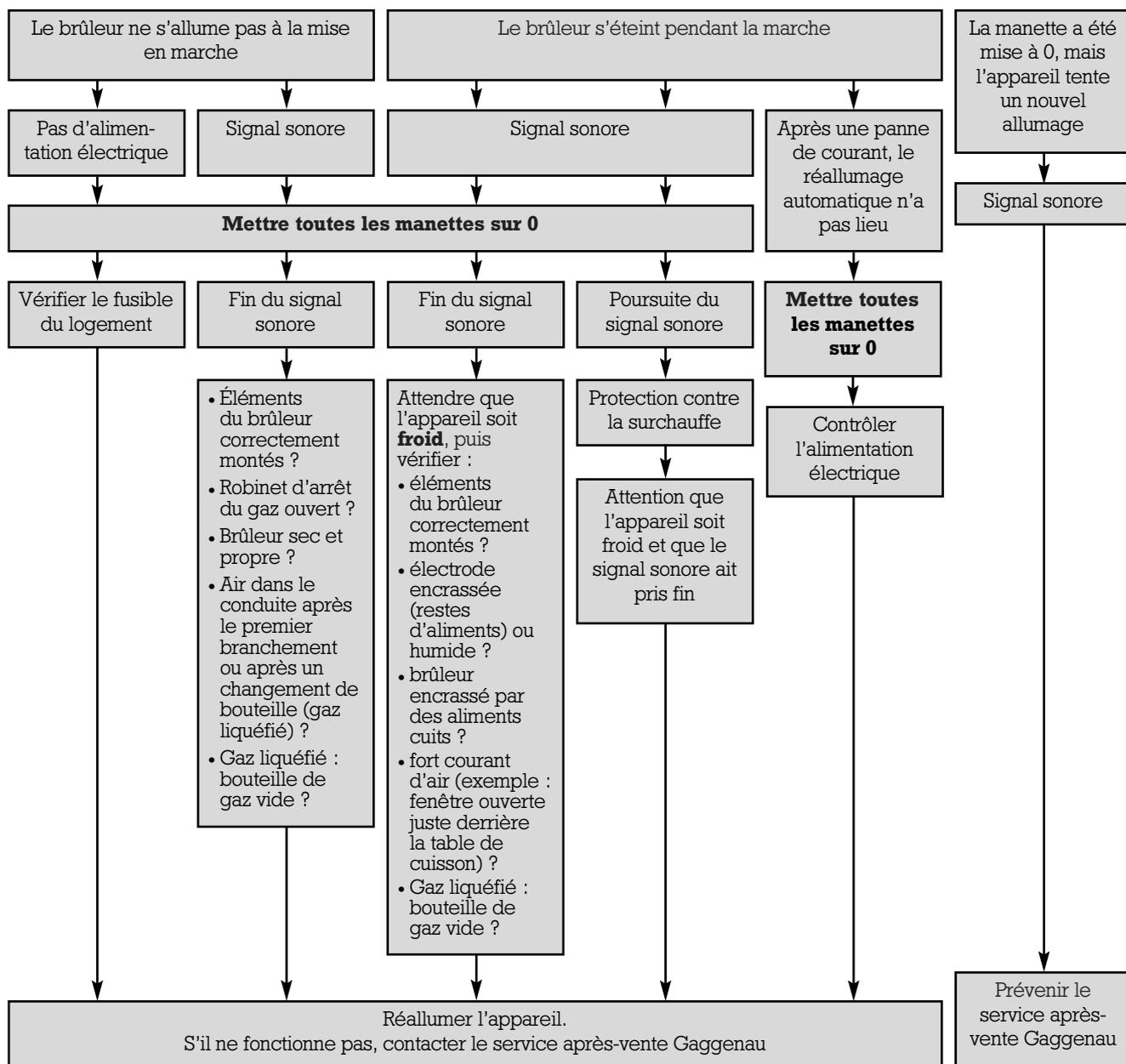
En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord à l'aide du tableau d'anomalies de la page 19 si vous pouvez remédier vous-même au problème. Si ce n'est pas le cas, contactez votre distributeur Gaggenau qui vous indiquera l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente agréé le plus proche, ou bien contactez Gaggenau USA au numéro (800) 828-9165 en précisant 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.

12. Remédier soi-même aux petites anomalies



13. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs

Caractéristiques techniques (gaz)

Brûleur : Brûleur normal

Plein feu 7 000 BTU (2 kW)

Feu réduit 700 BTU (0,175 kW)

Grand brûleur

Plein feu 13 500 BTU (4 kW)

Feu réduit 700 BTU (0,175 kW)

Brûleur à wok

Plein feu 17 000 BTU (5 kW)

Feu réduit 1 000 BTU (0,3 kW)

Puissance totale 58 000 BTU (17 kW)

Caractéristiques techniques (électricité)

Puissance absorbée 15 W

Tension AC 120 V

Fréquence 60 Hz

Sous réserve de modifications techniques.

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

Tableau

Pays	US	CA	US	CA
	Type de gaz	Gaz naturel		Gaz propane / GPL
Pression	6" W.C. (1,5 kPa)		10" W.C. (2,5 kPa)	
Puissance totale (5 brûleurs)	58 000 BTU (17 kW)		58 000 BTU (17 kW)	

Tableau brûleur à wok

Injecteur maximum ext.	1,55	110 A
Injecteur ralenti ext.	0,75	0,56
Injecteur maximum int.	0,60	0,42
Injecteur ralenti int.	0,48	0,34
Régl. fente d'air ext. [mm]	0	0
Régl. fente d'air int. [mm]	ouvert, fixe	6 (ouvert)

Pays	US CA	US CA
Type de gaz	Gaz naturel	Gaz propane / GPL
Pression	6" W.C. (1,5 kPa)	10" W.C. (2,5 kPa)
Puissance totale (5 brûleurs)	58 000 BTU (17 kW)	58 000 BTU (17 kW)

Tableau grand brûleur

Injecteur maximum ext.	1,50	1,05
Injecteur ralenti ext.	0,65	0,45
Injecteur maximum int.	0,40	0,29
Injecteur ralenti int.	0,42	0,28
Régl. fente d'air ext. [mm]	0	2
Régl. fente d'air int. [mm]	ouvert, fixe	ouvert, fixe

Tableau brûleur normal

Injecteur maximum ext.	0,97	0,68
Injecteur ralenti ext.	0,48	0,34
Injecteur maximum int.	0,40	0,29
Injecteur ralenti int.	0,42	0,28
Régl. fente d'air ext. [mm]	0	ouvert max.
Régl. fente d'air int. [mm]	ouvert, fixe	ouvert, fixe

14. Instructions d'installation

Remarques importantes

Respectez les consignes générales de sécurité et les informations importantes figurant aux chapitres 1 et 2.

Avant la première utilisation, l'appareil doit être installé et branché par un technicien agréé. Avant la première mise en service, assurez-vous que le branchement électrique et le raccordement du gaz sont en parfait état de marche.

Le technicien assurant l'installation est responsable du bon fonctionnement de l'appareil sur le site où il se trouve.

Il est tenu de montrer à l'utilisateur comment couper l'électricité et l'arrivée du gaz au cas où cela serait nécessaire.

Attention :

avant de brancher l'appareil, vérifiez que les conditions sur place sont conformes aux réglages de la table de cuisson (type de gaz, pression du gaz, tension du secteur). Cette table de cuisson à gaz appartient à la catégorie d'appareil figurant sur la plaquette d'identification qui se trouve sur l'appareil lui-même ainsi que sur la fiche de contrôle qualité jointe à ces instructions. Pour adapter l'appareil à un type de gaz indiqué sur la plaquette d'identification, il suffit de changer les injecteurs.

Si les caractéristiques ne correspondent pas, il faut adapter l'appareil au type de gaz et la pression requis.

Étant donné que cette table de cuisson n'est pas conçue pour être raccordée à un système à évacuation des gaz d'échappement, il faut faire attention aux conditions d'installation applicables.

L'appareil peut être installé sans modifications dans des éléments de cuisine en bois ou en matériau similaire. Le mur du fond doit être fabriqué dans un matériau non inflammable.

Respecter les distances minimales indiquées en page 23.

La table de cuisson est un appareil de classe 3 et doit donc être installée dans le plan de travail comme indiqué sur le schéma d'installation.

Nous recommandons fortement la pose d'une hotte d'au moins 36" / 900 mm de large au-dessus de la table de cuisson. La distance minimale entre la table et le bord inférieur de la hotte murale doit être de 30" / 762 mm.

Si vous utilisez plus de 2 brûleurs en même temps, faites fonctionner la hotte aspirante à la puissance 2 ou supérieure afin de prévenir l'accumulation de chaleur dans la hotte.

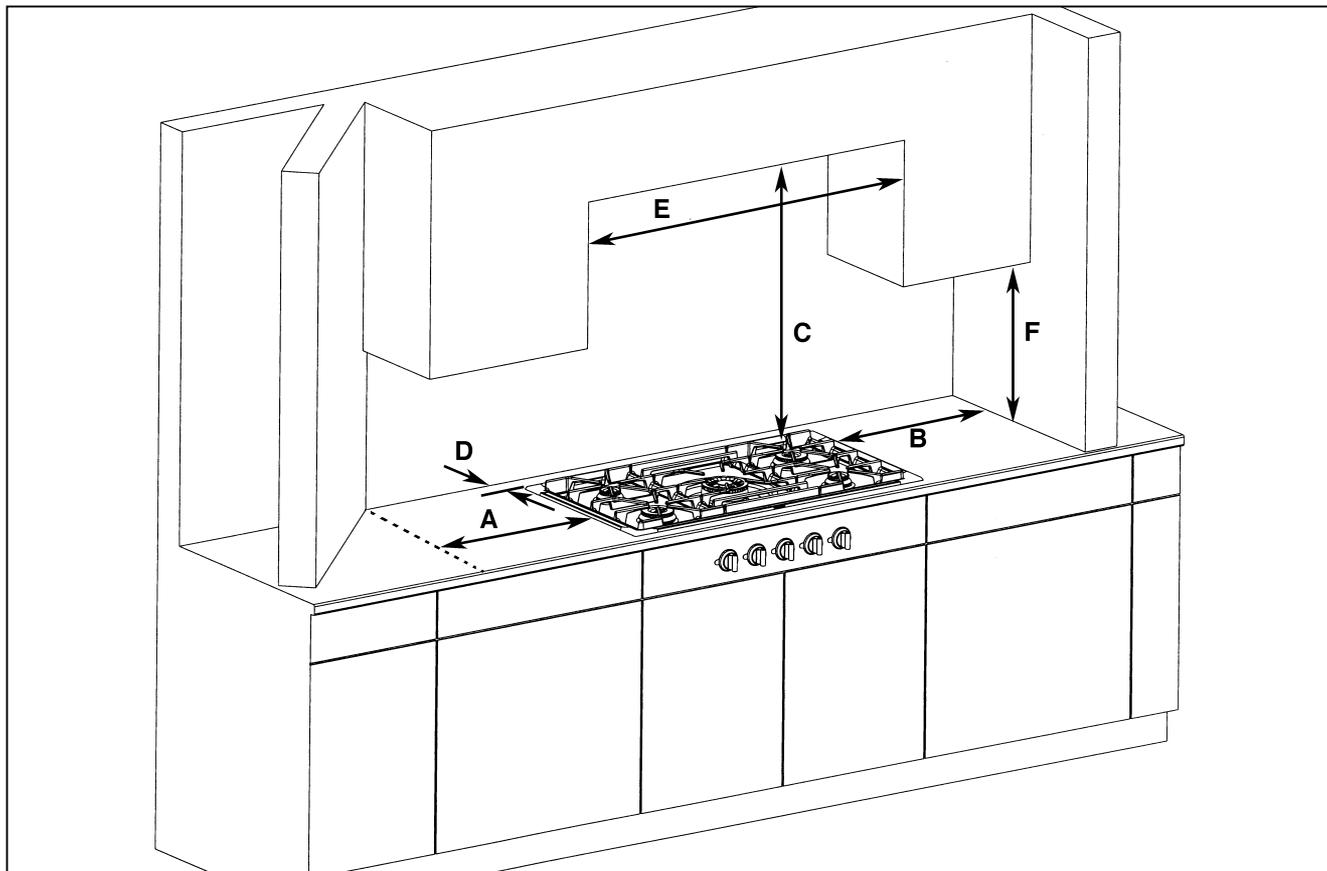
Les revêtements muraux doivent être résistants à la chaleur et la distance minimale entre la hotte et le revêtement mural doit être de 1⁹/₁₆" (40 mm).

Séparez l'appareil de son emballage et éliminez ce dernier conformément à la réglementation en vigueur. N'oubliez pas d'éliminer tous les accessoires d'emballage. Gardez les éléments d'emballage et sacs en plastique hors de portée des enfants.

Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.

Sous réserve de modifications techniques.

Dimensions du meuble



Distances minimales à respecter en installant la table de cuisson à gaz :

A minimum 12" (300 mm)

B minimum 12" (300 mm)

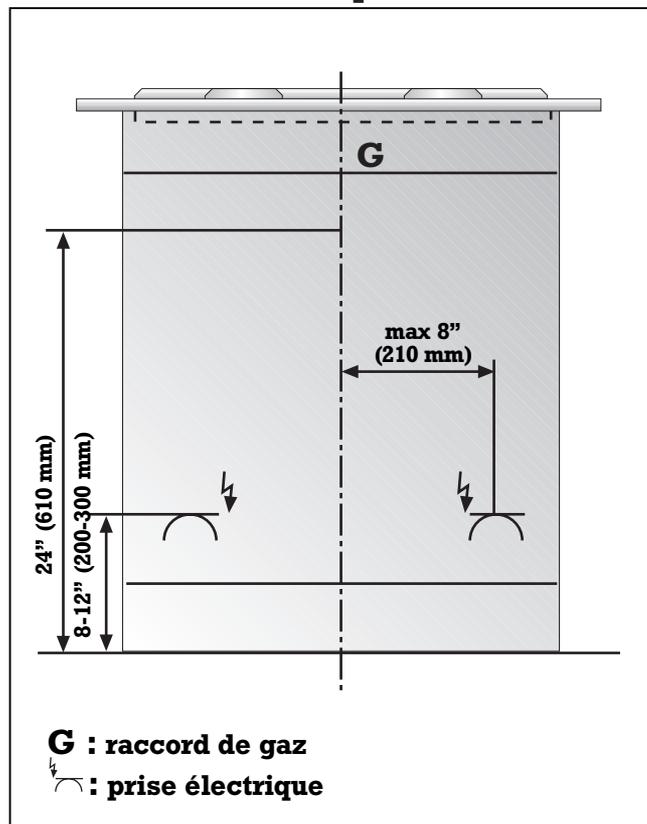
C minimum 30" (762 mm) d'espace libre entre le dessus de la surface de cuisson et le bas de la hotte aspirante

D minimum 1 9/16" (40 mm)

E minimum 36" (914 mm)

F minimum 18" (458 mm)

Branchement électrique



Le branchement électrique (AC 110-127 V) est réalisé au moyen d'un câble doté d'une prise à contact de terre, raccordé à une prise mise à la terre qui doit rester accessible après l'installation de la table de cuisson.

Si après l'installation de la table de cuisson, il n'est pas possible de l'isoler du secteur sur tous les pôles par débranchement de la prise, il faut prévoir d'installer un sectionneur dont les contacts sont espacés d'au moins 3 mm. Au moment de faire le branchement, s'assurer que le câble d'alimentation ne peut pas entrer en contact avec des parties chaudes de la table de cuisson ou d'autres éléments.

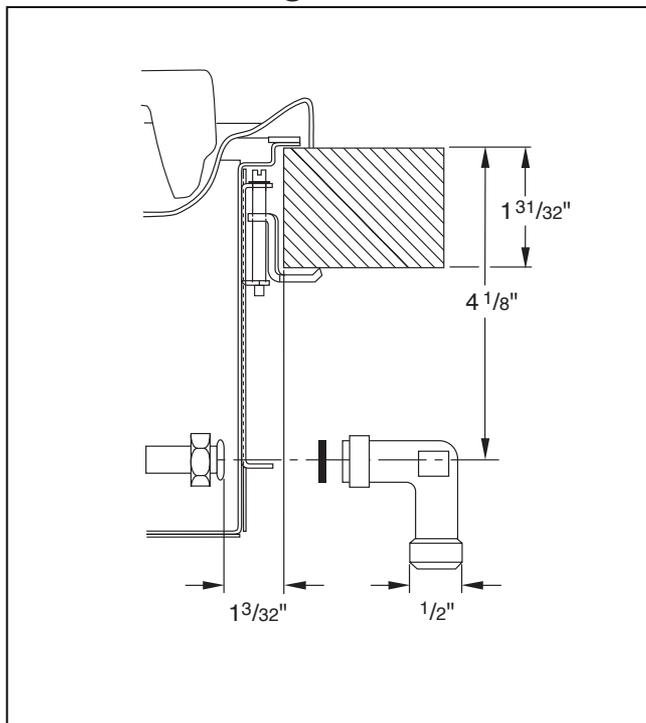
Attention :

cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches dont une de terre, afin d'assurer la protection des personnes contre les risques de choc électrique; il faut donc la brancher directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de terre de cette fiche.

Le câble d'alimentation doit être au minimum du type SJT 3x18 AWG/UL/CSA ou bien il doit présenter une résistance thermique équivalente (au moins 105 °C).

Acheter le câble d'alimentation exclusivement auprès d'un spécialiste agréé qui se chargera également d'en assurer la connexion.

Branchement du gaz



Avant le raccordement, vérifier si les conditions sur le site (type et pression du gaz) sont conformes aux réglages de l'appareil.

Vérifier également que l'arrivée du gaz est coupée au niveau du robinet manuel.

Le branchement du gaz doit se situer à un endroit permettant l'accès au robinet manuel d'arrêt et, si possible, visible après ouverture de la porte du meuble.

SEULEMENT POUR LE TECHNICIEN

Raccorder le tuyau d'arrivée du gaz au moyen d'un coude $\frac{1}{2}$ " U.S.A. et du joint en fibre fourni avec l'appareil. Le pas de vis court non conique doit être vissé dans l'écrou de la table de cuisson. Le pas de vis conique long de type U.S.A. est pour l'arrivée du gaz. Ventiler la conduite de gaz, rechercher les fuites. Le régulateur de pression de gaz est fourni avec l'appareil et est réglé pour le gaz naturel. Pour l'adapter au gaz LP (propane) :

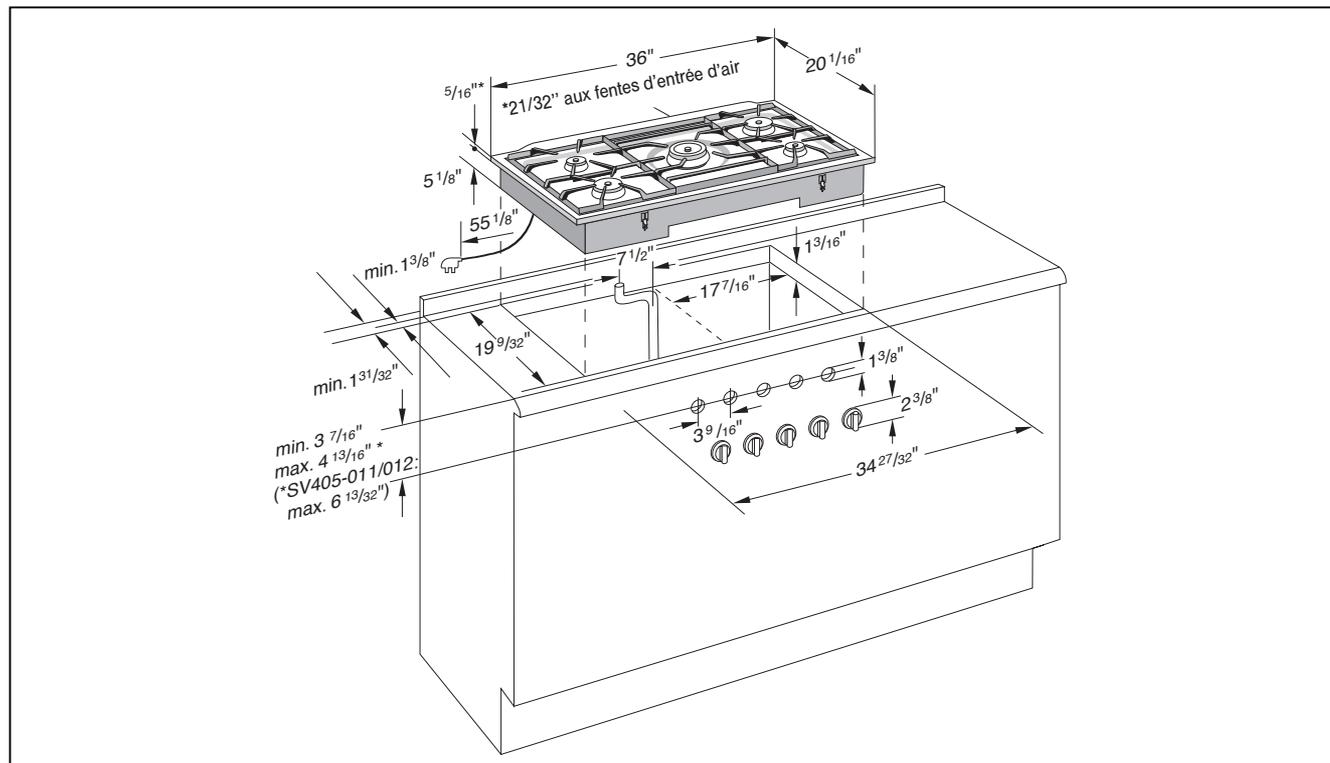
Marque Essex modèle SX 229 NA-602 $\frac{1}{2}$ PSIG

1. Enlevez le couvercle en aluminium du régulateur.
2. Retournez le couvercle. Le marquage LP 10 doit être visible à l'intérieur.
3. Remplacez le couvercle sur le régulateur.

Marque Maxitrol modèle RV 47 CL $\frac{1}{2}$ PSIG

1. Enlevez le couvercle en aluminium du régulateur.
2. Enlevez la tige en plastique jaune du couvercle, en la poussant sur le côté jusqu'à ce qu'elle sorte de la gorge du couvercle.
3. Retournez la tige et enfoncez-la dans la découpe du couvercle.
4. Remplacez le couvercle sur le régulateur.

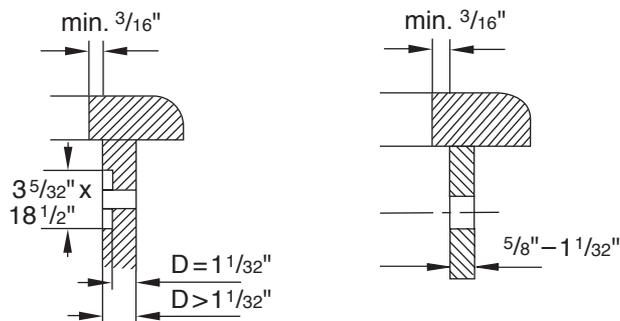
Préparation du meuble



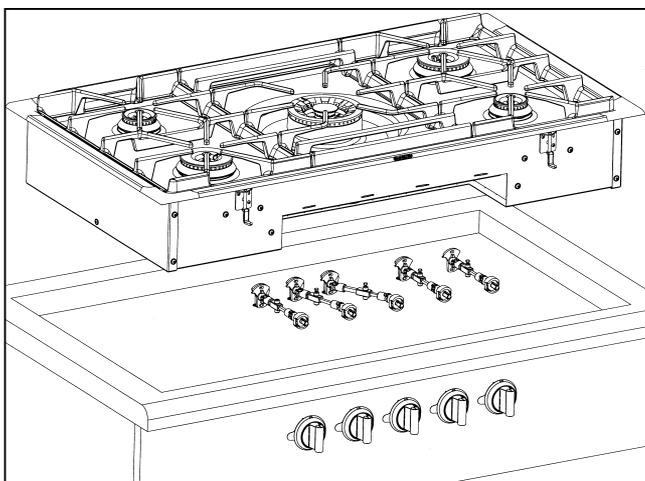
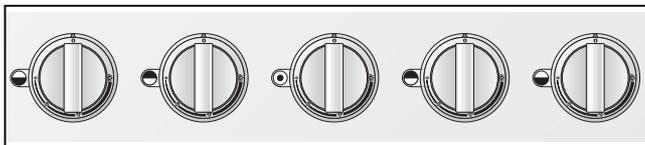
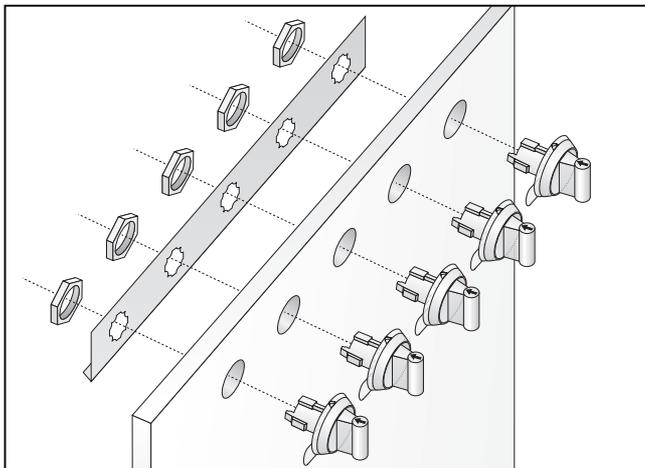
La table de cuisson peut être encastrée dans un élément bas d'au moins 36" (914 mm) de large. Ne pas installer la table au-dessus d'un tiroir.

- Réalisez la découpe dans le plan de travail en vous aidant du schéma et du tableau des cotes. **Important !** L'angle entre le bord de coupe et le plan de travail doit être de 90°.
- Comme indiqué sur la figure, réaliser un trou de Ø 35 mm (1³/₈" pour fixer la manette à l'avant du meuble.
- Si le bandeau avant a une épaisseur supérieure à 26 mm (1¹/₃₂"), il faut l'agrandir par l'arrière aux

dimensions de 80 x 470 mm (3⁵/₃₂" - 18¹/₂") de façon à atteindre une épaisseur non supérieure à 26 mm (1¹/₃₂") à cet endroit.



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. 30-32).

- Avant montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène des manettes et retirer le film protecteur.
- Enfoncer la plaque de maintien par l'arrière contre le bandeau avant (l'équerre de la plaque doit se trouver en bas à l'arrière), enfoncer les manettes par l'avant dans les trous, et visser les écrous par l'arrière. Vérifier que les manettes correspondent bien aux foyers.
- Desserrer les écrous de fixation de la table et dégager la table vers le haut avec précaution.

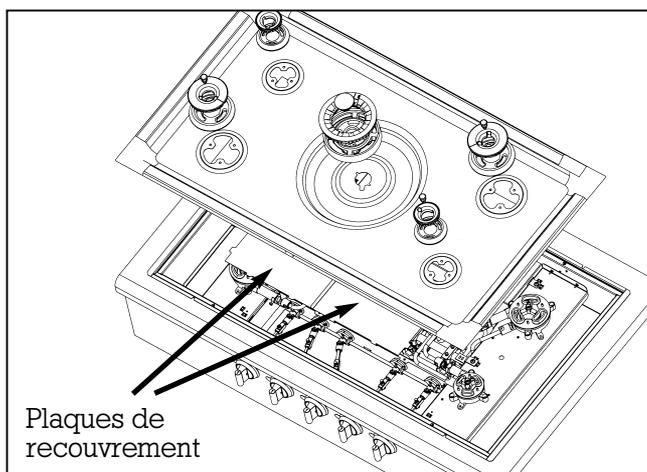
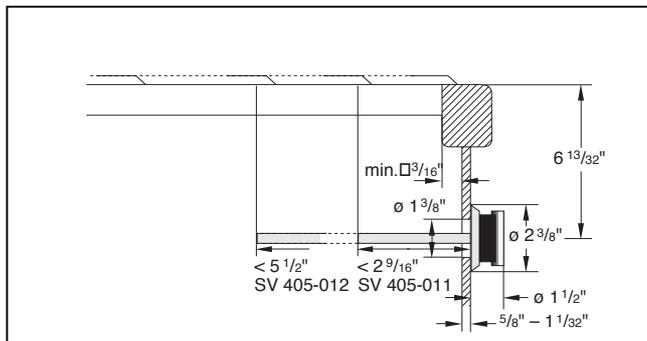
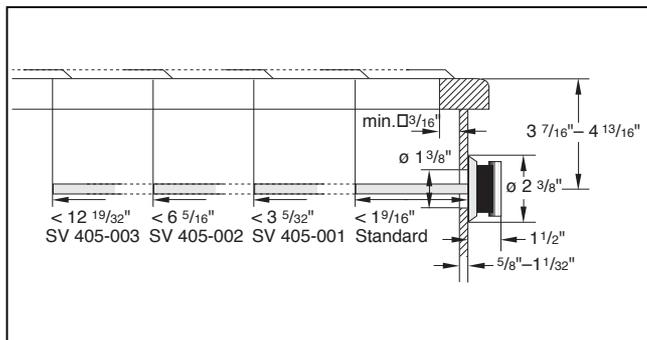
Remarque : en cas d'utilisation d'un tuyau de gaz souple, il faut effectuer le raccordement avant d'insérer la table dans le plan de travail.

- Tourner les tendeurs sur le côté. Insérer la table de cuisson horizontalement dans la découpe et l'ajuster.

Remarque : ne pas coller la table de cuisson au plan de travail avec du silicone.

- Tourner les tendeurs sous le plan de travail et serrer les tendeurs par le haut (pour serrer, tourner vers la gauche). Ne pas serrer les tendeurs trop fort, faire attention à obtenir un joint d'étanchéité périphérique de largeur régulière.

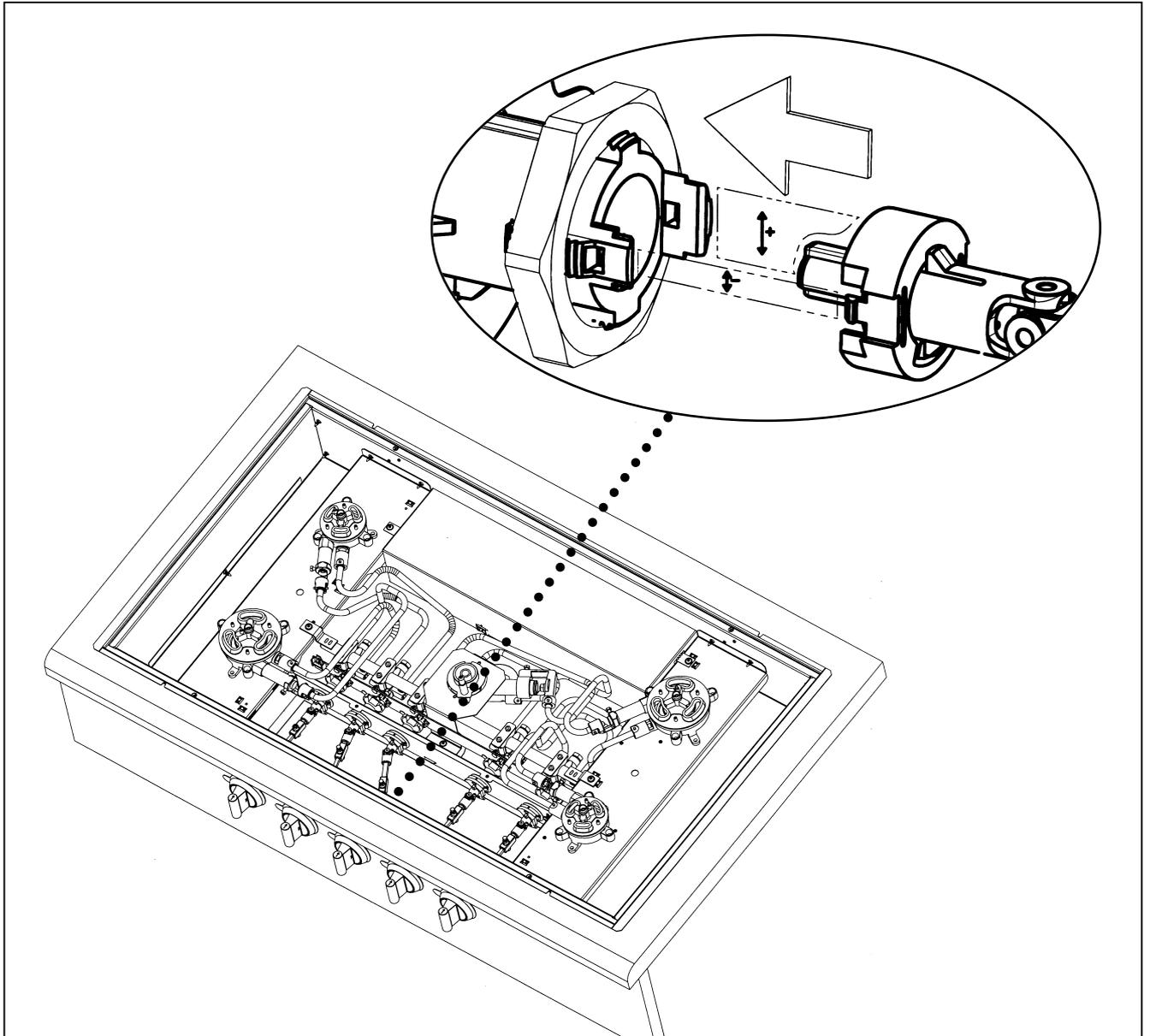
Montage des axes



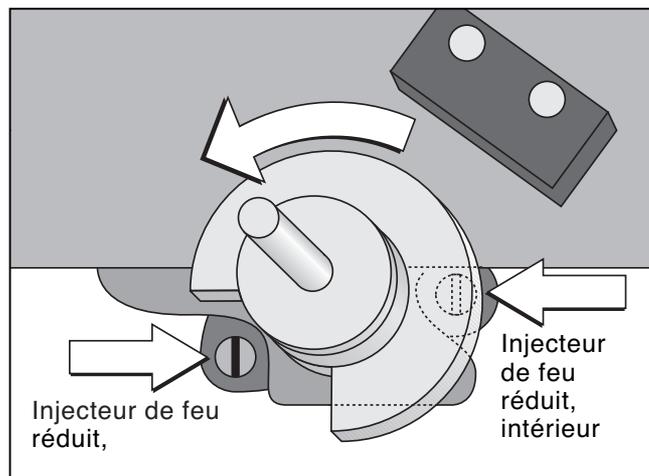
Pour poser l'appareil dans des plans de travail de grande profondeur, des prolongateurs d'axe (SV 405-001 / SV 405-002 / SV 405-003) sont disponibles en accessoires.

Si la distance entre les manettes et le plan de travail est grande, des prolongateurs d'axe (SV 405-011 / SV 405-012) sont disponibles en accessoires.

- Dévisser les deux plaques de recouvrement, les pousser vers le milieu et les déposer.
- Enfoncer les axes par l'arrière dans les logements des manettes. Faire attention à ce que le tourillon large de la manette corresponde à la partie plus large du logement sur l'axe. Il existe quatre axes de même longueur et un axe plus long : ce dernier est prévu pour le brûleur de wok (manette du milieu).
- Les robinets à gaz des brûleurs doivent être en position zéro (méplats tournés vers le haut). Glisser les axes sur les tourillons des robinets à gaz.
- Fixer les axes avec la vis de blocage.
- Insérer les deux plaques de recouvrement et serrer.



Changement d'injecteur



**Réglage des injecteurs :
voir tableau page 20-21.**

Changement de type de gaz

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

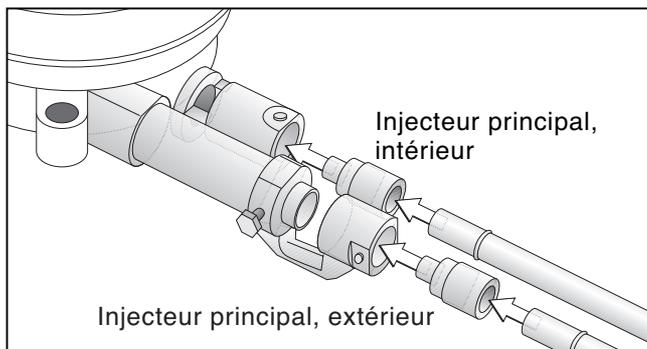
Les injecteurs sont disponibles sous forme de kit complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité. Le changement d'injecteur peut être fait sans démontage de l'appareil.

Puissance (pour tous les gaz)

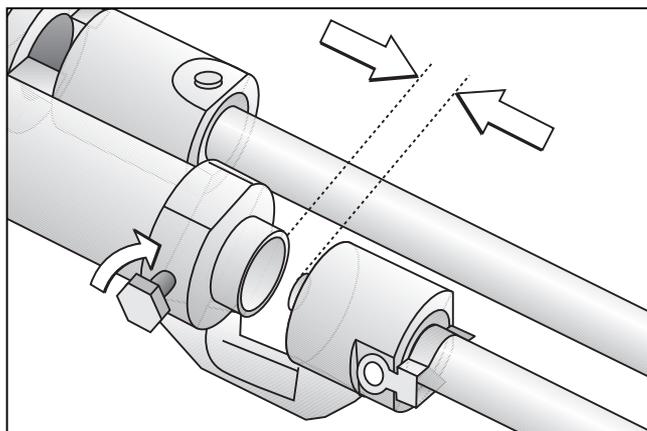
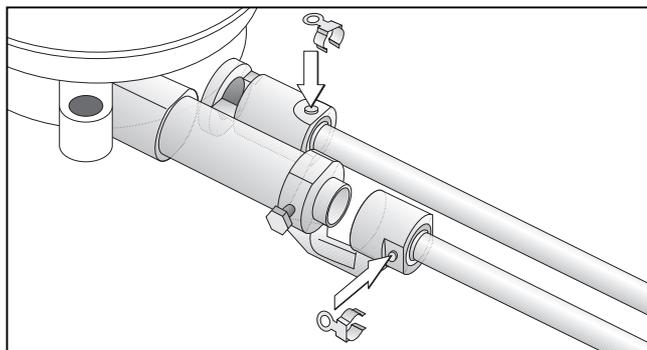
Pour tous les types de gaz et toutes les pressions, la puissance nominale est obtenue dans toutes les positions de chauffe seulement si l'injecteur monté correspond bien au type de gaz (voir tableau des injecteurs).

Changement des injecteurs de feu réduit

- Mettre l'appareil hors tension et fermer l'arrivée du gaz.
- Enlever les grilles, chapeaux, bagues et têtes de brûleurs.
- Desserrer les écrous de fixation de la table (pour chaque brûleur, 3 écrous de 7 et 2 vis Torx T20 pour le brûleur de wok) et soulever la table avec précaution.
- Dévisser les deux plaques de recouvrement, les pousser vers le milieu et les déposer.
- Enlever les axes se trouvant entre les manettes et les robinets à gaz.
- Dévisser et enlever la plaque de recouvrement des axes de robinet.
- Tourner l'axe du robinet avec la pièce en plastique de façon que l'évidement soit au-dessus de l'injecteur. Dévisser l'injecteur et le sortir 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.
- Remonter les axes et plaques de recouvrement dans l'ordre inverse.

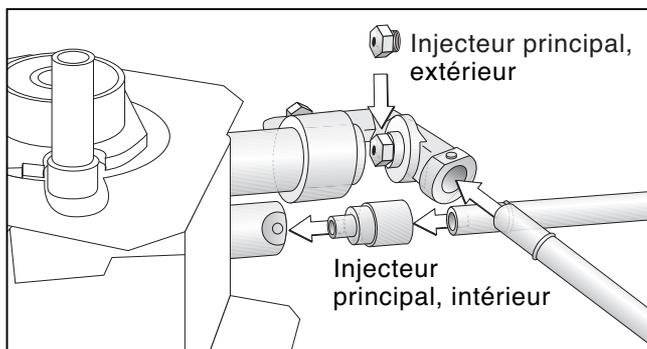


Réglage des injecteurs :
voir tableau page 20-21.

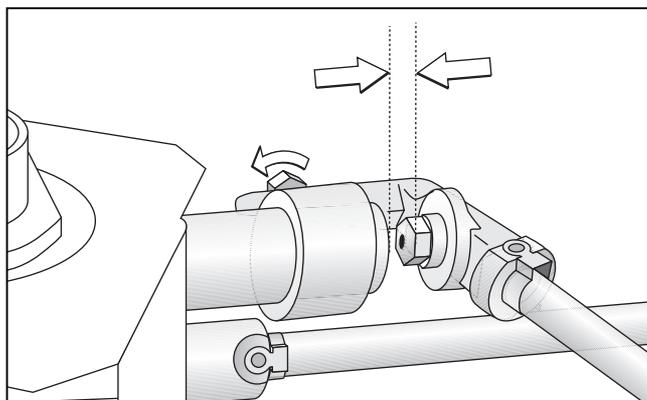
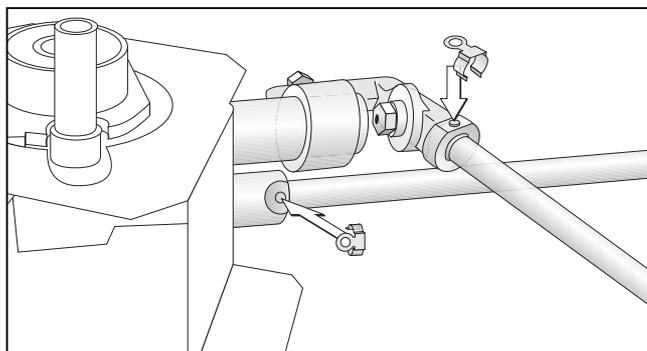


Changements des injecteurs principaux du brûleur normal et du grand brûleur

- 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.



Réglage des injecteurs :
voir tableau page 20-21.



Changement des injecteurs principaux du brûleur de wok

- Dévisser le brûleur du bac (Torx T20). Desserrer la vis de la douille de régulation d'air. Introduire la douille complète. Ouvrir les clips de fixation des conduits. L'électrode peut rester branchée.
- Détacher le brûleur des conduits, enlever à la main l'injecteur et le joint torique du brûleur intérieur. Dévisser l'injecteur du brûleur extérieur (clé de 10).
- Vérifier que le joint torique est bien en place dans le nouvel injecteur principal du brûleur intérieur. Enfiler l'injecteur sur le conduit. **Attention** : ne pas cintrer les conduits du brûleur.
- Visser jusqu'à la butée le nouvel injecteur principal du brûleur extérieur.
- Emboîter le brûleur sur les conduits. Fermer les clips de fixation.
- Visser le brûleur au bac de la table.
- 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.

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47

GAGGENAU

5551 McFADDEN AVENUE
HUNTINGTON BEACH, CA 92649
USA

☎ (800) 828-9165 · FAX (714) 901-0979
www.gaggenau-usa.com