

Notice d'utilisation et de montage

VG 231

Plaque de cuisson à gaz



GAGGENAU

Préambule

1. Instructions importantes	page 3-4
1.1 Sécurité	page 3
1.2 Avant la première mise en service	page 3
1.3 Utilisation	page 4
2. Description et fonctionnement	page 5-6
2.1 Description de l'appareil	page 5
2.2 Accessoires et options	page 5
2.3 Principe de fonctionnement	page 6
3. Utilisation	page 7
4. Nettoyage et entretien	page 8
5. Maintenance	page 9
5.1 Généralités	page 9
5.2 Remédier soi-même aux petites anomalies	page 9
6. Caractéristiques techniques / Tableau	page 10
7. Conseils pratiques	page 11-12
7.1 Les accessoires	page 11
7.2 Cuire dans le wok	page 11
7.3 Recettes	page 12
8. Instructions de pose	page 13-18
8.1 Instructions importantes	page 13
8.2 Branchement gaz / branchement électrique	page 14
8.3 Changement d'injecteur	page 15-17
8.4 Pose de l'appareil	page 18

Préambule

Grâce à votre nouvel appareil, vous prendrez encore plus de plaisir à cuisiner.

La plaque de cuisson « spéciale wok » vous offre les **avantages suivants** :

- passage quasi instantané du chaud au froid,
- haut niveau de sécurité, grâce aux protections thermiques équipant le brûleur,
- installation très facile, grâce au nouveau système de pose!

Pour que vous puissiez profiter de toutes les fonctions de l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose **avant la première mise en service**. Cette brochure contient des instructions importantes concernant l'installation et la maintenance de l'appareil.

Vous trouverez en page 3 les instructions à respecter avant la première utilisation.

Les chapitres « **Description et principe de fonctionnement** » et « **Utilisation** » vous montrent tout ce que peut faire votre plaque de cuisson et comment procéder pour en tirer le maximum.

Le chapitre « **Nettoyage et entretien** » vous indique comment faire pour préserver l'esthétique de votre appareil et prolonger sa durée de vie.

Bonnes recettes !



Fig. 1

1. Instructions importantes

1.1 Sécurité

Ne faites pas 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 ! Veillez à ce que tous les éléments du brûleur soient correctement en place.

Ne mettez pas l'appareil en marche avant d'avoir posé un wok, une casserole ou une poêle.

Remarque :

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

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!**

À 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 !

1.2 Avant la première mise en service

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

Faites poser et brancher l'appareil par un technicien !

Lisez soigneusement et intégralement les instructions d'utilisation et de pose.

Remarque :

la plaquette d'identification de l'appareil est fournie sur un feuillet séparé de la notice. Conservez-la au même endroit que votre notice d'utilisation et de pose !

Sortez l'appareil de l'emballage et éliminez ce dernier de manière conforme !

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage!

Avant première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et les salissures d'emballage (voir chapitre Nettoyage et entretien).

1.3 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, 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 10 m³ et posséder une porte donnant sur l'extérieur ou une fenêtre pouvant s'ouvrir.

Allumez les brûleurs **seulement** après y avoir posé un ustensile de cuisson ou un wok. **Ne faites pas chauffer de casseroles ou poêles vides** : risque d'accumulation de chaleur. Utilisez **des casseroles à fond épais**, qui offrent une répartition nettement meilleure de la chaleur, surtout à petit feu. Mieux **la taille de la casserole** est adaptée à **la dimension du brûleur**, meilleure sera l'exploitation de la chaleur générée par la flamme et moins vous consommerez de gaz.

L'utilisation de pierres à griller n'est pas autorisée, car l'accumulation de chaleur qui en résulte peut endommager l'appareil.

Si vous enlevez l'ustensile de cuisson pendant un court laps de temps, mettez le brûleur au ralenti afin d'économiser du gaz et de ne pas nuire à l'environnement

Couvrez toujours vos casseroles ou poêles si la plaque de cuisson est placée sous une hotte aspirante, sinon le dégagement de chaleur important risque d'endommagement des éléments de la hotte ou de provoquer l'inflammation de résidus de graisse dans le filtre de la hotte.

Si vous utilisez une hotte à évacuation, veillez à ce que l'apport d'air frais soit suffisant.

Après allumage, maintenez le bouton enfoncé **5 à 8 secondes** : c'est le temps dont a besoin la sonde thermique pour chauffer.

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer l'appareil avec des allumettes ou autre. La protection thermique qui empêche la sortie de gaz non brûlé fonctionne alors sans aucune restriction.

N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre est inférieur à **100 mm** ou supérieur à **320 mm**. Si vous utilisez des casseroles de grande taille, faites en sorte de laisser entre elles et les éléments combustibles environnants une distance minimale de **100 mm**. Entre le bouton et la casserole ou la poêle, il doit y avoir une distance minimale de **15 mm**.

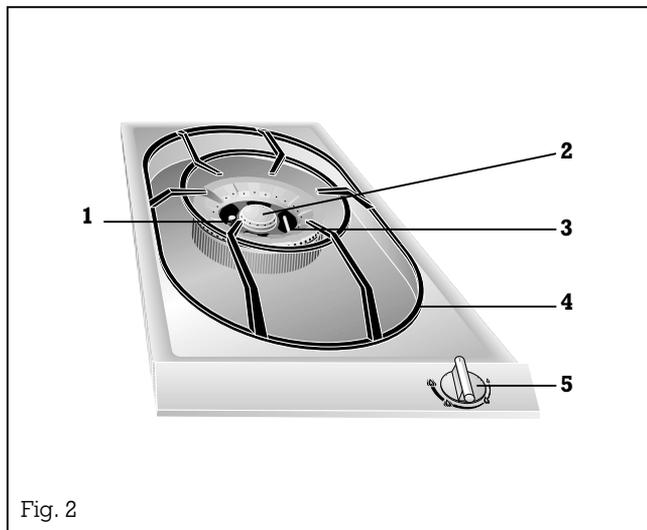
En cas d'anomalies de fonctionnement, prévenez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche !

Conseil : lorsque vous achetez des casseroles, notez que les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur, qui est généralement un peu plus grand que celui du fond.

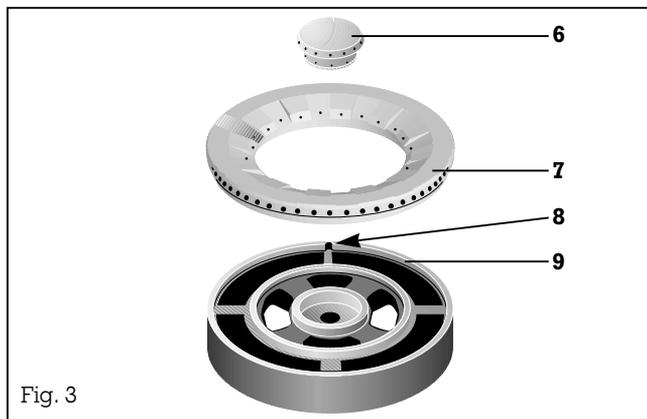
Respectez les consignes du fabricant ! Utilisez des ustensiles prévus pour une utilisation avec des feux à gaz.

2. Description et fonctionnement

2.1 Description de l'appareil



- 1 Bougie pour allumage automatique
- 2 Brûleur à wok 0,25 - 5 kW
- 3 Sonde thermique pour protection de la flamme
- 4 Grille porte-casseroles
- 5 Bouton pour brûleur



- 6 Couvercle de brûleur
- 7 Bague de brûleur
- 8 Évidement de tête de brûleur
- 9 Tête de brûleur

2.2 Accessoires et options

Vous pouvez commander les accessoires optionnels suivants :

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

2.3 Principe de fonctionnement

L'appareil est doté d'une commande à une main : en appuyant brièvement sur le bouton, vous déclenchez l'allumage.

Après allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 8 secondes, car la sonde thermique qui libère le passage du gaz doit d'abord chauffer.

Le brûleur est doté d'une **protection thermique** qui empêche la sortie de gaz non brûlé en position ouverte.

La **puissance nominale totale** est de :
5,0 kW pour H_S* (puissance calorifique)
4,5 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)

Signification des **symboles** du bandeau de commande :

0 ARRÊT

🔥 position max cercles de flammes extérieur et intérieur

🔥 position mini cercle de flammes extérieur
position maxi cercle de flammes intérieur

🔥 arrêt cercle de flammes extérieur
position maxi, cercle de flammes intérieur

🔥 arrêt cercle de flammes extérieur
position mini cercle de flammes intérieur

Entre les deux positions, l'arrivée du gaz est réglable en continu.

3. Utilisation

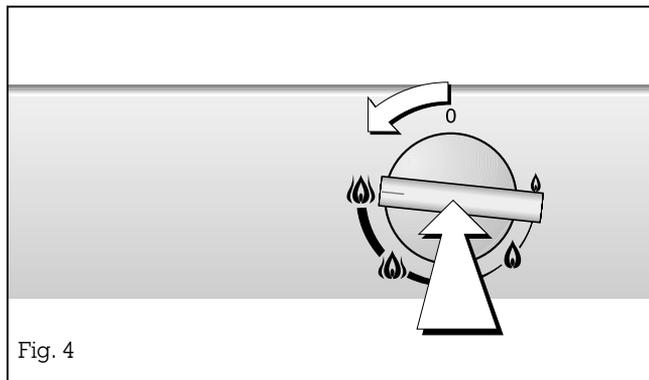


Fig. 4

N'utilisez pas les brûleurs s'il manque des pièces. Sinon, vous risquez de provoquer des anomalies de fonctionnement sur le dispositif d'allumage.

Allumage (fig. 4):

- Posez une casserole sur le brûleur.
- Appuyez jusqu'à la butée sur le bouton et maintenez-le enfoncé. Le brûleur est maintenant allumé.
- Tournez le bouton vers la gauche, en position  « plein feu ».

Si la flamme ne s'allume pas dans un laps de temps de **2 à 4 secondes**, tournez le bouton plus loin vers la gauche, jusqu'à la position  « ralenti », puis après allumage, ramenez en position  « plein feu ». Il est fréquent que l'allumage soit plus facile en position ralenti, car les gaz possèdent un comportement différent à l'allumage.

Après allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant **5 à 8 secondes**, car la sonde thermique qui libère le passage du gaz doit d'abord chauffer. Relâchez ensuite le bouton.

Recommencez l'opération si la flamme s'éteint. Pour régler la flamme, tournez lentement le bouton entre la position plein feu et la position ralenti.

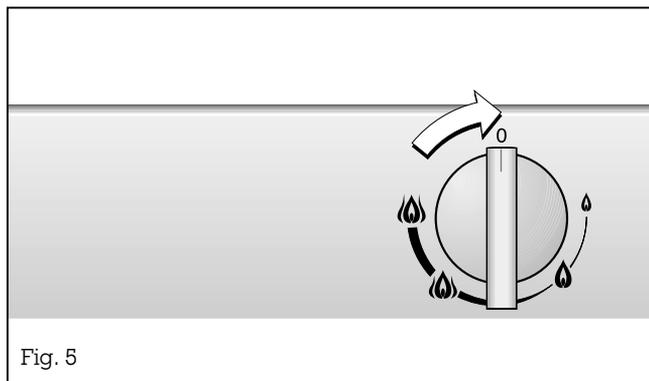
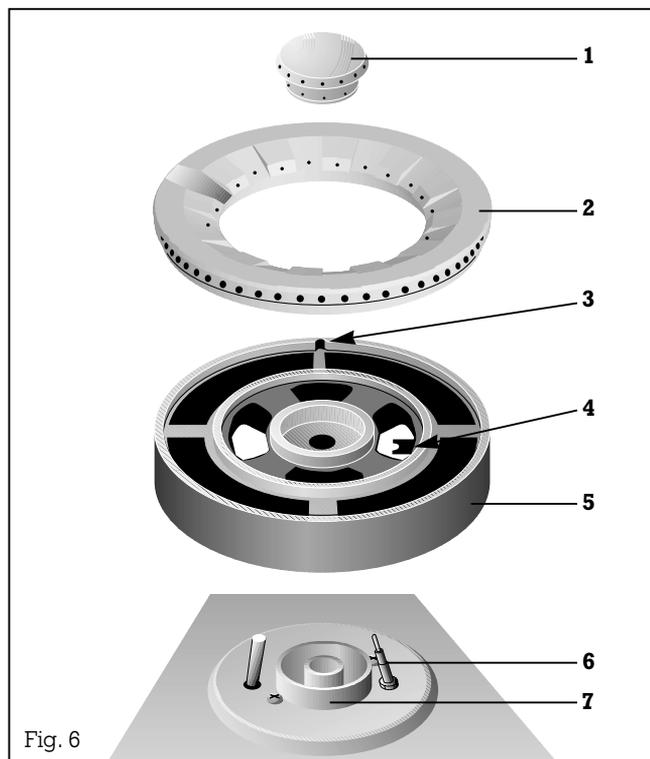


Fig. 5

Arrêt (fig. 5) :

Tournez le bouton vers la droite en position 0 jusqu'à la butée.

4. Nettoyage et entretien



Essuyez sans attendre les aliments ayant débordé afin qu'ils ne puissent pas brûler sur la plaque. **Attention !** Le brûleur devient très chaud.

N'utilisez jamais de produit à récurer ou de produit de nettoyage agressif.

Pour nettoyer **le bandeau de commande et le bouton**, utilisez uniquement du produit à vaisselle et un chiffon doux.

Gardez propres **la sonde thermique et la bougie d'allumage** afin de garantir le parfait fonctionnement.

Maintenez dégagées et propres **les entrées d'air** à l'arrière du bandeau.

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, procédez à un nettoyage minutieux.

- **Attendez que l'appareil ait refroidi !**
- Enlevez la **grille**.
- Enlevez le **couvercle** et la **bague brûleur**.
- Nettoyez **la plaque, le couvercle du brûleur et la grille** avec des produits de nettoyage du commerce (mais pas au lave-vaisselle !), par exemple à l'eau savonneuse chaude et avec une éponge.
- Nettoyez la **tête de brûleur** si nécessaire avec un chiffon humide.
- Pour pouvoir éliminer **les salissures les plus tenaces**, mouillez les endroits brûlés avec un peu d'eau additionnée de produit pour la vaisselle. N'utilisez pas de produits à récurer, ni d'éponges à gratter.
- La chaleur peut provoquer de petites décolorations à la surface de l'inox. **N'essayez pas de les faire disparaître en frottant**, car vous risquez d'abîmer la surface. Répartissez le produit d'entretien pour inox en une couche mince et uniforme sur la table de cuisson (mais pas sur le bandeau de commande !). Vous obtiendrez ainsi une surface uniforme et votre table de cuisson restera belle pendant longtemps.

Lors du remontage (fig. 6), faites en sorte que la tête du brûleur (5) repose sur la partie inférieure (7) de façon que le dispositif antirotation (4) soit bloqué par la sonde thermique (6). Posez la bague (2) par le haut sur la tête (5) du brûleur. L'ergot de blocage situé en dessous de la bague doit entrer dans l'encoche (3). Posez le couvercle (1) au centre de la tête du brûleur. Posez la grille porte-casserolles.

Attention :

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression qui risquerait d'affecter la sûreté électrique de la plaque.

5. Maintenance

5.1 Généralités

En cas d'anomalie dans le fonctionnement de la plaque de cuisson, vérifiez si l'alimentation en gaz et en électricité est en ordre, donc si le robinet à gaz est ouvert et si la fiche est branchée dans la prise de courant.

Si c'est le cas, mais si votre appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous à **votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau** le plus proche, en indiquant le type de l'appareil (voir plaquette d'identification).

Pour garantir la sécurité, les **réparations** doivent être effectuées exclusivement par des **techniciens qualifiés**.

N'oubliez pas que toute intervention non-conforme entraîne la perte de la garantie.

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

5.2 Remédier soi-même aux petites anomalies

Anomalie	Remède
Après plusieurs essais, le brûleur ne fonctionne pas !	Vérifiez si le brûleur est bien assemblé, ... le robinet d'arrêt du gaz est ouvert, ... le brûleur est propre et sec, ... le fusible de l'installation électrique a réagi. Informez éventuellement le service après-vente.
La flamme s'éteint après allumage.	Vérifiez si le couvercle et la bague de brûleur sont bien posés. ... la flamme a été éteinte par le fort courant d'air régnant dans la pièce.
Le dispositif électrique d'allumage du brûleur ne fonctionne plus.	Vérifiez s'il n'y a pas des résidus alimentaires entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur. Enlevez-les avec précaution.
Les pointes des flammes sont jaunes et non bleues.	Vérifiez si les brûleurs sont secs et propres.

6. Caractéristiques techniques / Tableau

Caractéristiques techniques gaz

Brûleur : super-puissant

niveau 4 maximum	5,0 kW
niveau 3 ralenti extérieur plus niveau 2 maximum intérieur	1,0 kW
niveau 2 maximum intérieur	< 0,50 kW
niveau 1 ralenti	< 0,25 kW

Caractéristiques techniques / électricité

Puissance absorbée	0,8 W
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 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

Pays	AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL PT SE	BE FR LU NL	DE	BE CH DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL NO PT SE	AT DE
Famille de gaz	Gaz naturel	Gaz naturel	Gaz naturel	But/prop	But/prop
Type de gaz	H / E (G 20)	L (G 25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pression	20 mbar	25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Injecteur maximum ext.	1,55	1,55	1,73	1,00	0,87
Injecteur ralenti ext.	0,75	0,75	0,84	0,51	0,45
Injecteur maximum int.	Nr. 34	Nr. 34	Nr. 44	Nr. 13	Nr. 7
Injecteur ralenti int.	0,41	0,41	0,45	0,27	0,25
Réglage fente d'air/ brûleur extérieur [mm]	2	2	2	2	2
Réglage fente d'air/ brûleur extérieur [mm]	3	3	3	6	6
Σ Puissance	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW	5 kW
Σ Consommation	0,48 m ³ /h	0,55 m ³ /h	0,55 m ³ /h	364 g/h	364 g/h

7. Conseils pratiques

7.1 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 pour 4 personnes.
- 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.

7.2 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 le 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.

7.3 Recettes

Poulet sauce à la tomate et au basilic

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g d'échalotes
500 g d'escalopes de poulet
750 g de tomates
1 grande botte de basilic
2 c. à soupe d'huile
200 g de crème fraîche
sel
poivre noir au moulin

- Pelez et hachez les échalotes. Rincez, épongez et coupez les escalopes en cubes de taille uniforme.
- Incisez la peau des tomates et mettez-les brièvement dans l'eau bouillante ou dans la vapeur. Sortez les tomates, pelez-les et hachez-les grossièrement.
- Rincez le basilic si nécessaire, et essorez-le bien, mettez quelques petites feuilles de côté pour la décoration. Ciselez ou hachez le reste.
- Faites chauffer l'huile dans le wok. Faites revenir à feu maximum la viande de poulet par portions, en remuant en permanence, puis sortez-la du wok. Faites revenir brièvement les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez la viande.
- Ajoutez les tomates hachées et la crème fraîche dans le wok. Mélangez tous les ingrédients, assaisonnez avec le basilic ciselé, le sel et le poivre. Laissez mijoter pendant encore quelques minutes en tournant constamment.
- Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre, décorez le plat avec les feuilles de basilic.

Conseil : ajoutez éventuellement un peu de vin à la sauce.

Bœuf avec sauce aux huîtres

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de filet de boeuf
1/2 c. à café de poivre noir (au moulin)
2 c. à soupe de sauce au soja foncée
1 c. à soupe de farine
5 de tongku séchés
300g de pleurotes
2 oignons de printemps, 1 piment rouge frais
4 gousses d'ail
1 morceau de gingembre (de la taille d'un pouce)
3 c. à soupe d'huile, 5 c. à soupe de sauce aux huîtres, 1 c. à soupe de sauce de poisson
1 c. à café de sucre, 4 c. à soupe d'alcool de riz
- Rincez la viande à l'eau froide, épongez, dénervéz et couper en cubes de 1 cm. Mélangez avec du poivre, la sauce soja et la farine, puis laissez mariner environ 1 heure à couvert au réfrigérateur.
 - Entre-temps, lavez les champignons tongku, laissez-les tremper environ 20 minutes dans l'eau chaude.
 - Nettoyez les pleurotes, rincez-les rapidement et coupez-les en grands morceaux.
Lavez les oignons de printemps et coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis en tronçons d'environ 3 cm de long. Lavez le piment et coupez-le en 2 dans le sens de la longueur, coupez la base de la tige, épépinez et émincez en lanières. Lavez-vous soigneusement les mains !
 - Pelez l'ail et le gingembre et hachez finement.
 - Essorez doucement les tongku et coupez-les en quartiers.
 - Faites chauffer l'huile dans le wok. Faites d'abord revenir la viande à feu maximum, par portions, en remuant en permanence, faites sauter brièvement l'ail et le gingembre, puis ajoutez les cubes de viande. Réduisez le feu, ajoutez les tongku et les pleurotes, les oignons de printemps, la sauce aux huîtres et la sauce de poisson, ainsi que le sucre, puis faites cuire le tout 2 minutes environ à chaleur modérée.
 - Ajoutez les lanières de piment et menez à forte chaleur. Incorporez l'alcool de riz. Garnissez le plat avec les lanières de piment.

8. Instructions de pose

8.1 Instructions importantes

Veuillez respecter les **instructions de sécurité** et **consignes importantes** (chapitre 1).

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu où il est monté. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur, à l'aide de la notice d'utilisation, et lui dire comment l'appareil peut être débranché (électricité et gaz) si nécessaire.

Attention :

Avant de raccorder l'appareil, vérifier si les **conditions locales** de branchement (tension secteur, type de gaz et pression) correspondent au réglage de l'appareil. Vous trouverez les indications nécessaires sur un autocollant situé sur le branchement du gaz ou sur la **plaquette d'identification**. Cette plaque de cuisson à gaz correspond aux catégories mentionnées sur la plaquette d'identification qui se trouve sur l'appareil ainsi que sur le feuillet additionnel joint. Pour s'adapter à un des types de gaz indiqués, il faut changer les injecteurs. Si les caractéristiques ne correspondent pas, il faut adapter l'appareil au type de gaz et à la pression existants.

Cette plaque de cuisson à gaz n'est pas prévue pour être raccordée à une évacuation des gaz brûlés et doit donc être posée conformément aux conditions d'installation en vigueur.

Aération :

Pour garantir une combustion correcte, il faut que la pièce présente un volume minimal de 10 m³ et soit dotée d'une porte ouvrant sur l'extérieur ou d'une fenêtre pouvant être ouverte.

En Allemagne, l'installation et le branchement de l'appareil doivent être effectués par un installateur agréé par l'entreprise de distribution de gaz, en conformité avec les directives en vigueur, par exemple DVGW-TRGI'86 et TRF 1988, ainsi qu'avec les prescriptions des entreprises de distribution du gaz et des autorités compétentes.

En Suisse, l'installation doit être faite en respectant les directives en vigueur du SVGW et de l'Association des Assurances incendie cantonales ainsi que les instructions d'installation du fabricant.

En Autriche, l'installation doit être faite en respectant les normes ÖVGW-TRGas (G1) et ÖVGW-TR-Flüssiggas (G2-Teil1) ainsi que la réglementation locale sur la construction et la législation du travail.

La pose de l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable similaire est possible sans prendre des dispositions additionnelles. Il n'est pas nécessaire que le fond soit réalisé dans un matériau ininflammable.

Il faut respecter une distance minimale de **150 mm** avec les meubles ou surfaces proches sensibles à la chaleur (côtés d'éléments de cuisine).

Cette plaque de cuisson est conforme à la classe d'appareil 3 et doit être posée dans le plan de travail conformément au schéma de pose.

La distance minimale entre un élément haut et le plan de travail doit être de **600 mm**. Si l'appareil est posé sous une hotte aspirante, il faut respecter la distance de sécurité indiquée par le fabricant. Les couvre-joints de mur doivent être résistants à la chaleur. La distance minimale entre la plaque de cuisson et le couvre-joint de mur est de **35 mm**.

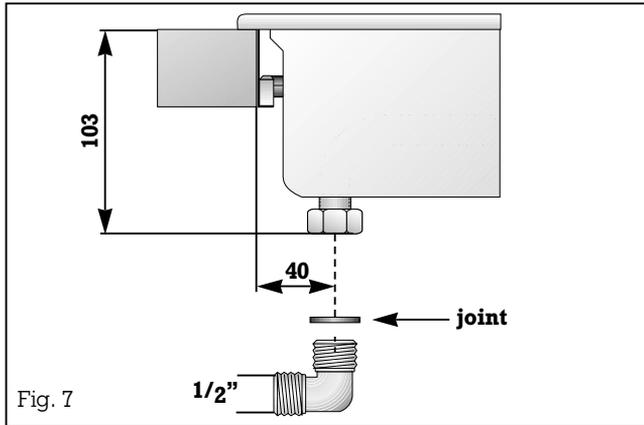
Après déballage, vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et signalez-le immédiatement à l'entreprise de transport.

Sous réserve de modifications techniques.

VG 231-...	FDxxxx		
AC 220-240V	50/60Hz	Σ Qn	5,0 kW 0,8 VA

8.2 Branchement de l'appareil

8.2.1 Branchement gaz



Branchement 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 soudé R 1/2" 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)

8.2.2 Branchement électrique

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.

Si le cordon d'alimentation électrique a été endommagé, il faut le remplacer par un cordon spécial qui doit être raccordé uniquement par le fabricant ou son service après-vente.

Le cordon d'alimentation doit être au moins du type H05-VV-F-3G 0,75.

8.3 Changement d'injecteur

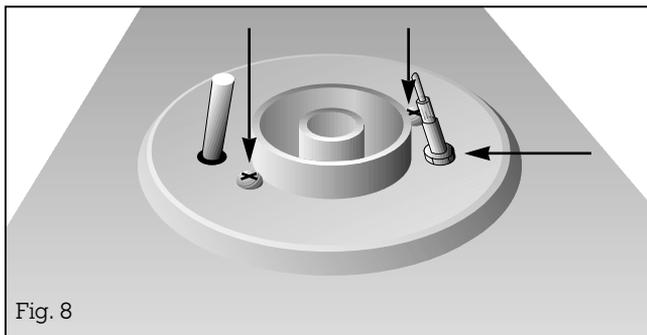


Fig. 8

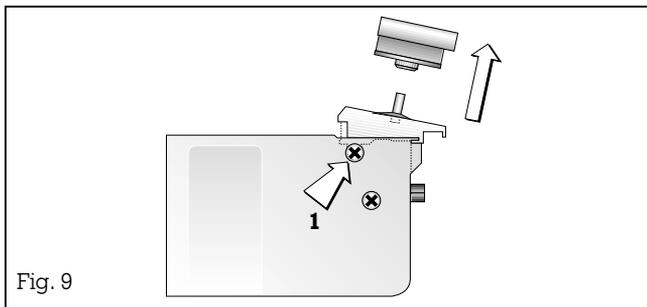


Fig. 9

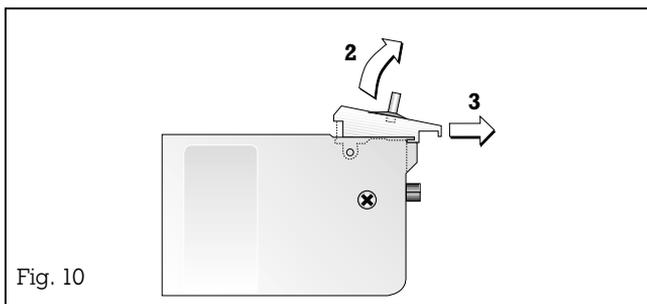


Fig. 10

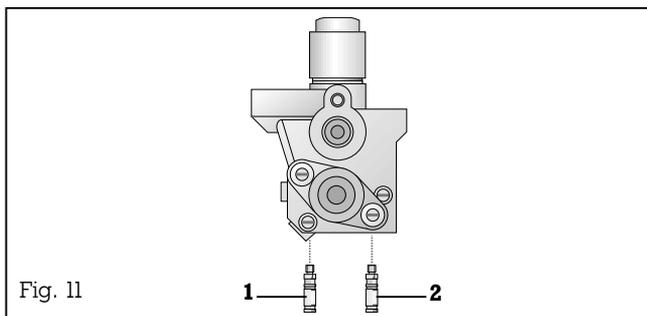
Changement de type de gaz

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

Les injecteurs sont disponibles sous forme de lot complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité ainsi que la pression du gaz disponible chez vous.

– Mettez l'appareil hors tension.

- Enlevez la grille, la bague, le couvercle et la tête du brûleur.
- Si l'appareil est doté d'une conduite de gaz fixe, il faut le séparer du réseau. En cas de branchement au moyen d'un tuyau souple, il suffit de pousser l'appareil par le bas pour le dégager de sa fixation et le sortir du plan de travail (fig. 8).
- Desserrez l'écrou de fixation (clé de 11) du thermocouple et les deux vis de fixation après enlèvement de la tête du brûleur.
- Enlevez la table.
- Extrayez le bouton de commande. Desserrez les vis de fixation **(1)** à droite et à gauche (fig. 9) pour enlever le bandeau de commande en le soulevant **(2)**, puis en le poussant **(3)** hors de la fixation (fig. 10).



Changement des injecteurs de ralenti (fig. 11)

Les injecteurs de feu réduit des brûleurs intérieur (2) et extérieur (1) se trouvent dans le robinet de gaz. Il faut le changer en fonction du nouveau gaz, selon les indications du tableau des injecteurs de feu réduit. Vissez les injecteurs jusqu'à la butée et contrôlez l'étanchéité (joint métallique).

S'il est nécessaire de corriger les injecteurs de feu réduit (1) et (2) pour adapter l'appareil à des gaz et pressions différentes, vous pouvez augmenter le débit en tournant vers la gauche.

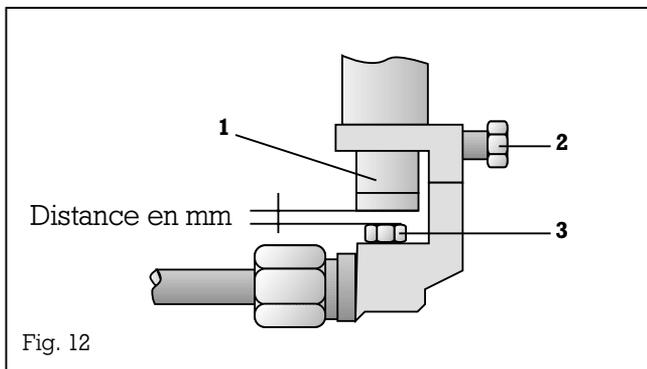
Changement des injecteurs principaux

Changement des injecteurs principaux du brûleur extérieur (fig. 12)

Changez l'injecteur principal (3) (clé de 10) de plein feu en fonction du nouveau type de gaz et des indications du tableau des injecteurs. Desserrez d'abord la vis (2) et écartez la douille de régulation d'air (1), puis la bloquer avec la vis (2). Vérifiez l'étanchéité de l'injecteur principal intégré. En fonction du nouveau type de gaz, il faut coller sur le branchement l'autocollant indiquant les nouvelles caractéristiques.

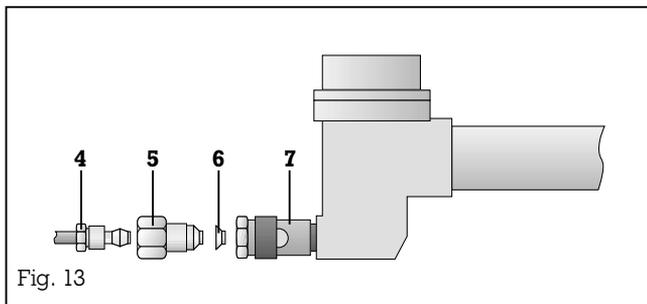
Réglez la fente d'air selon le tableau « réglage de l'entrée d'air » pour les brûleurs extérieurs.

Réglage des injecteurs : voir figure page 10

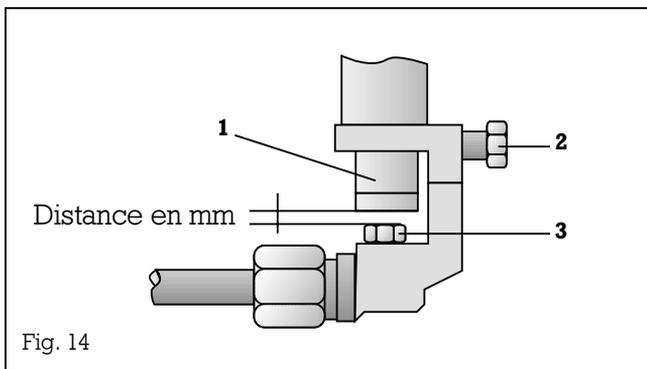


Changement des injecteurs principaux du brûleur intérieur (fig. 13)

Déposez le tuyau d'arrivée en desserrant l'écrou-raccord (4) (clé de 8). Dévissez la vis (5) (clé de 12) de l'injecteur et à l'aide d'un petit tournevis, sortez l'injecteur (6). Posez l'injecteur correspondant au nouveau type de gaz (voir indications du tableau). Pour ce faire, emboîtez l'injecteur (6) sur la vis (5) et vissez l'ensemble. Emboîtez et vissez le tuyau d'arrivée. Faites un contrôle d'étanchéité. Réglez la fente d'air selon le tableau « réglage de l'entrée d'air » pour les brûleurs intérieurs.



Attention : lors d'un passage rapide de la position plein feu à la position feu réduit, la flamme ne doit ni s'éteindre, ni provoquer de retour !



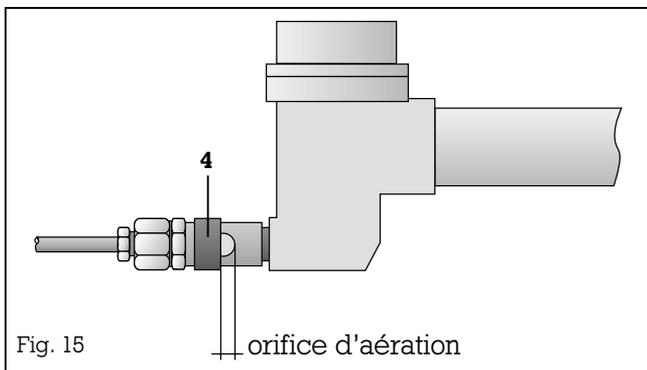
Régulation de l'air primaire

Pour obtenir une flamme stable et silencieuse lorsque le type de gaz et la pression changent, un réglage de l'air primaire peut être nécessaire.

Régulation de l'air primaire pour brûleur extérieur (fig. 14)

Après desserrage de la vis (2) (clé de 7), poussez la douille de régulation d'air (1) vers l'injecteur (3) ou écartez-le de la buse jusqu'à une distance maximale de 12 mm, jusqu'à ce que les flammes soient stables et silencieuses et ne présentent pas de pointes jaunes. La flamme ne doit pas s'éteindre lors d'un passage rapide de la position plein feu à la position ralenti. Resserrez la vis (2).

Réglage des injecteurs : voir figure page 10



Régulation de l'air primaire pour brûleur intérieur (fig. 15)

Le ressort d'étranglement (4) se trouve généralement sur la butée du six-pans. Déplacez le ressort si nécessaire. Les indications précises se trouvent dans le tableau « Fente d'air pour brûleur intérieur ». **N'obtenez jamais complètement la fente d'air.**

8.4 Pose de l'appareil

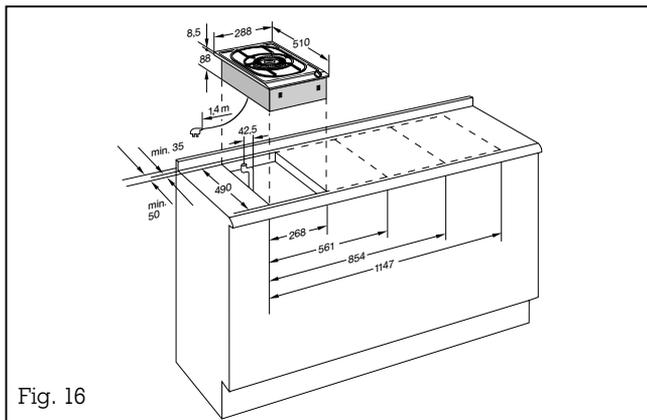


Fig. 16

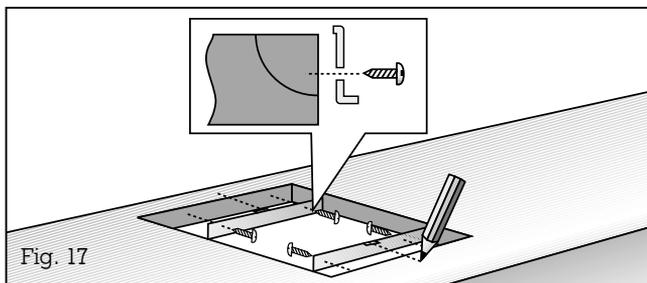


Fig. 17

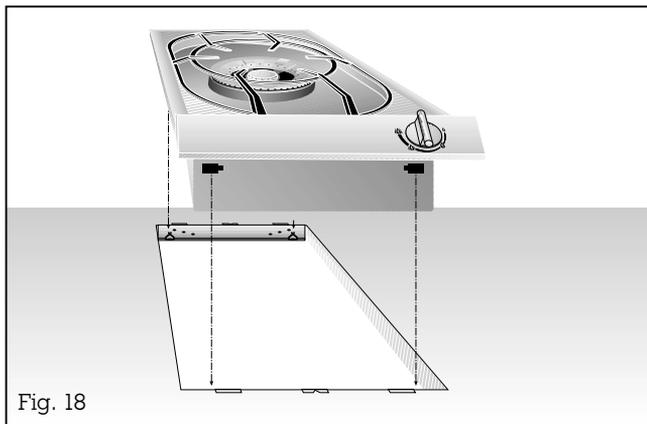


Fig. 18

– **Réalisez la découpe dans votre plan de travail pour un plusieurs appareils Vario**, en vous basant sur le schéma de pose et le tableau des cotes. Ce dernier indique l'encombrement de la barrette de jonction entre les appareils.
Important ! L'angle entre la surface de coupe et le plan de travail doit être de 90° (fig. 16).

– **Repérez avec précision le milieu de la découpe.** Fixez les rails de fixation des deux côtés de la découpe. Fixez les rails de fixation sur les bords avant et arrière de la découpe. Vérifiez que les ergots du rail de fixation reposent sur le plan de travail et que la marque du milieu du rail coïncide exactement avec la marque du milieu du plan de travail (fig. 17).

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

– **Placez l'appareil dans le plan de travail** en faisant attention à ce que les ergots de l'appareil reposent exactement sur les ressorts de blocage. Enfoncez fermement l'appareil dans le plan de travail : les ergots se verrouillent dans les ressorts (fig. 18).

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

Remarque : Il est possible d'encastrier plusieurs appareils dans des découpes individuelles, en respectant une distance latérale minimale de 40 mm entre les appareils.