

Notice d'utilisation et de montage

VG 411

Table de cuisson à gaz



GAGGENAU

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

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

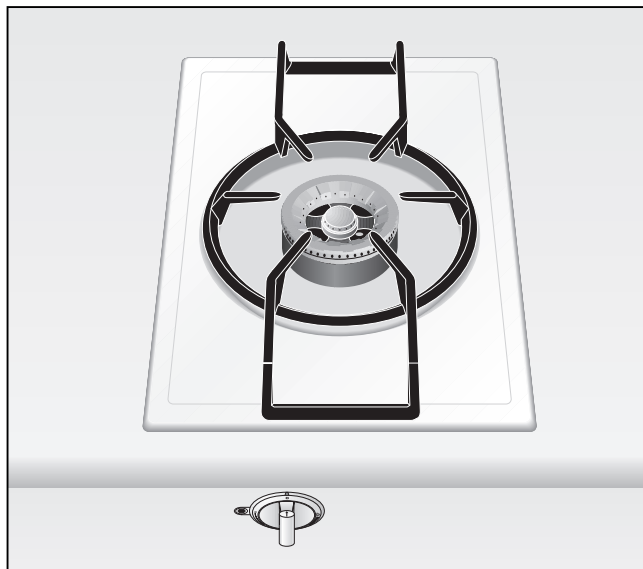
Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous trouverez des instructions importantes à propos de la sécurité et de l'utilisation de l'appareil. Le but de la notice est d'assurer votre sécurité ainsi que la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

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

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

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

Bonne cuisine !



1. Instructions importantes

Sécurité

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

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

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

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance !

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

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

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

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

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

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

Attention ! Les graisses et huiles s'enflamment facilement en cas de surchauffe. Ne pas laisser cuire des aliments dans de la graisse et de l'huile sans surveillance continue !

Sous réserve de modifications techniques !

Avant la première mise en service

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

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



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

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

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

Avant de raccorder l'appareil au secteur électrique, mettez la manette sur 0.

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

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

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

Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

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

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

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

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

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

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

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

L'utilisation de pierres à griller 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 **160 mm** ou supérieur à **320 mm**.

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

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

Si la table de cuisson est placée sous une hotte aspirante, posez toujours une casserole ou une poêle sur les brûleurs allumés.

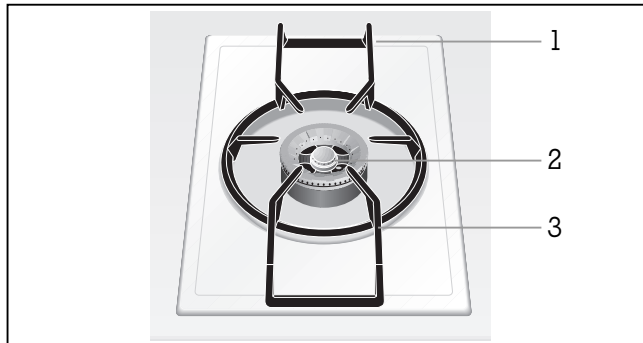
Sinon, le fort dégagement de chaleur risque d'endommager des parties de la hotte aspirante, et de plus, des résidus de graisse peuvent s'enflammer dans le filtre. **Si vous utilisez une hotte aspirante à évacuation, veillez à assurer une entrée d'air suffisante !**

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

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

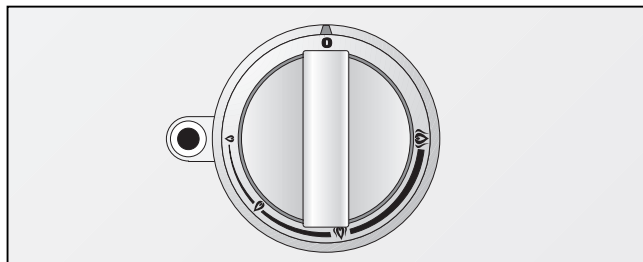
2. Équipement

Équipement de l'appareil



- 1** Fentes d'aération
- 2** Brûleur puissant (wok) 5 kW
- 3** Grille support

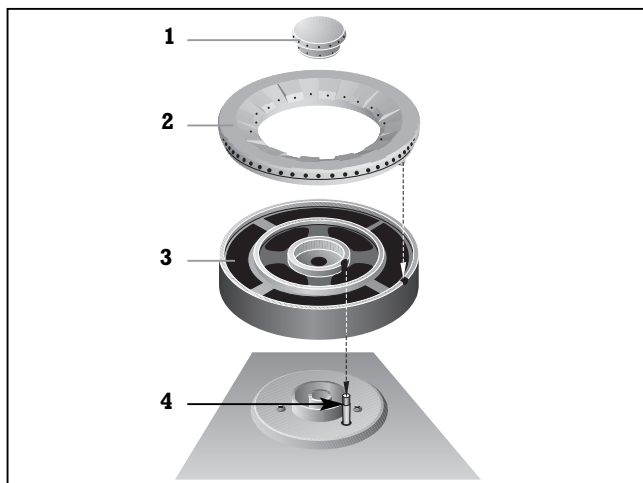
Manette



Symboles de réglage de la flamme :

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

Éléments des brûleurs

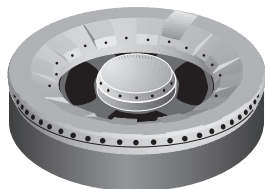


- 1** Chapeau de brûleur
- 2** Bague de brûleur
- 3** Tête de brûleur
- 4** Électrode d'allumage automatique, détection de flamme et surveillance de flamme

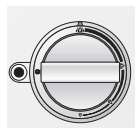
Vous pouvez commander les accessoires suivants :

- VV 400-000** Profilé de jonction
- SV 401-090** Rallonge d'axe, jusqu'à 140 mm
- SV 401-205** Rallonge d'axe, jusqu'à 300 mm
- VD 400-000** Couvercle de l'appareil (pour fermer le couvercle, il faut enlever la grille)

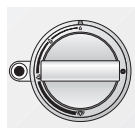
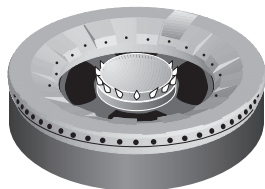
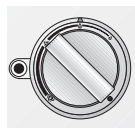
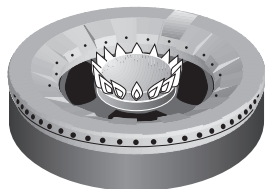
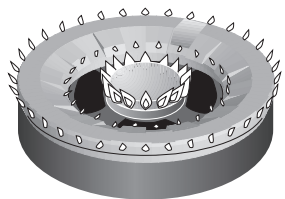
3. Principe de fonctionnement



Arrêt



Plein feu



Feu réduit

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

Si la flamme s'éteint, l'appareil rallume automatiquement le 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.

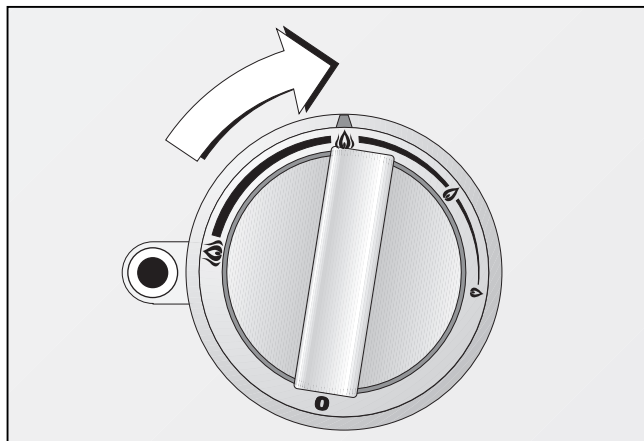
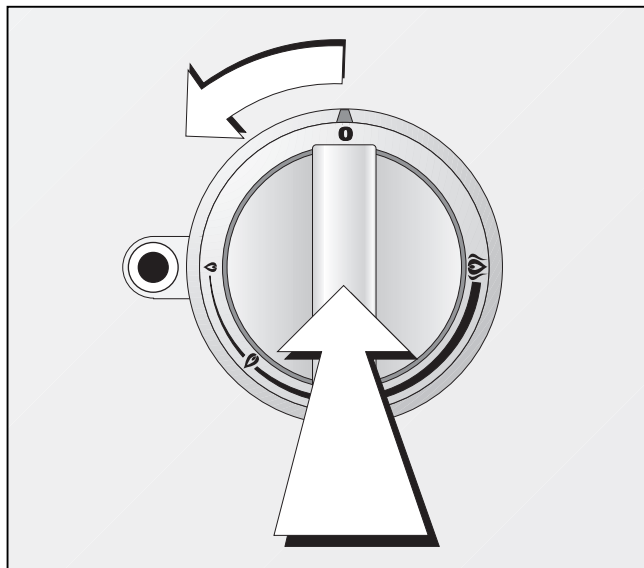
La puissance nominale totale est de :
5,0 kW pour H_s^* (puissance calorifique)
4,5 kW pour H_i (puissance calorifique)

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 p. 15).

4. Utilisation

Allumez la zone de cuisson seulement si tous les éléments du brûleur sont secs et correctement montés. Sinon, vous risquez de provoquer des anomalies de fonctionnement et l'appareil risque de se couper.



Allumage

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

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

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

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 la manette en position 0. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi puis vérifiez si toutes les pièces de ce brûleur sont bien en place. Contrôlez si le brûleur et l'électrode sont encrassés.

Arrêt

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

5. Tableau de réglage

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

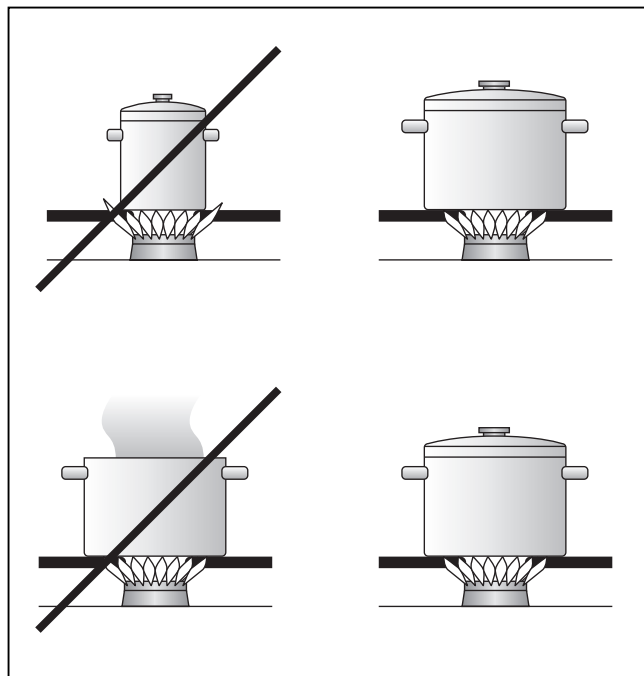
Choisissez l'allure de chauffe maximale pour atteindre rapidement la température souhaitée. Ensuite, revenez toujours à une flamme réduite.

Les valeurs figurant dans ce tableau sont indicatives, et peuvent varier plus ou moins suivant la nature des mets, leur état ainsi que la taille et le degré de remplissage du récipient de cuisson.

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.

6. Conseils à propos des ustensiles de cuisson

VG 411	Taille de casserole recommandée	Taille minimale de la casserole
Brûleur puissant (wok)	240 - 320 mm	160 mm



Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **160 mm** ou supérieur à **320 mm**. Si vous utilisez des ustensiles de plus grande taille, veillez à respecter une distance minimale de **50 mm** entre le récipient et les éléments environnants inflammables.

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

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

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

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

Placez la casserole de façon qu'elle soit bien d'aplomb sur la grille. Tournez le manche des poêles sur le côté afin qu'il ne déborde pas vers l'avant.

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

7. 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 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 ».

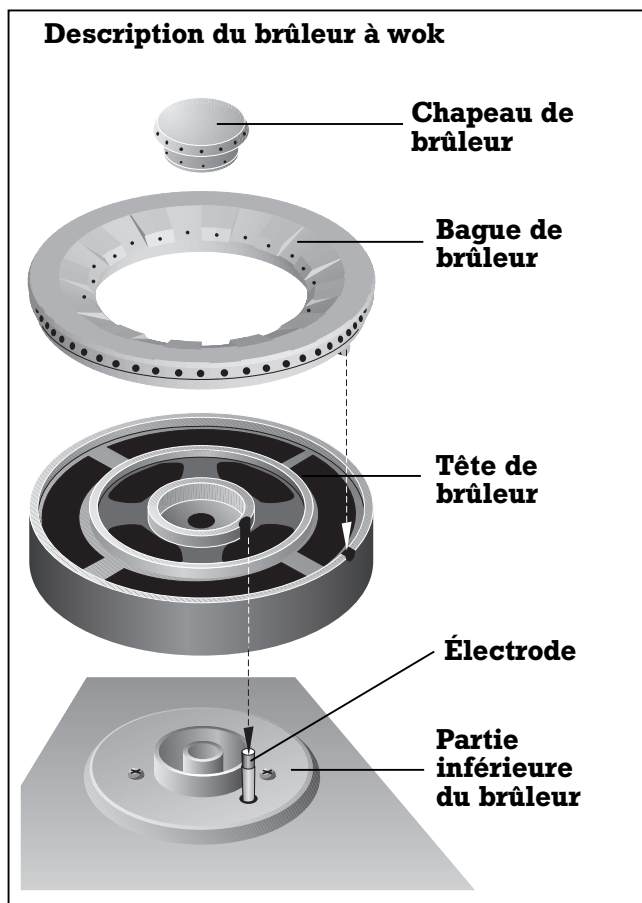
La méthode spécifique au wok est la cuisson en mouvement. Coupés en petits morceaux et agités en permanence, les ingrédients cuisent très rapidement à feu fort. Dans le grand wok rond, tout est plus rapide et plus facile à remuer et à tourner que dans une poêle classique. Les ingrédients ne brûlent pas, 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.

8. Nettoyage et entretien



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

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

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

Pendant le fonctionnement, la couleur métallique du brûleur (chapeau et bague) change, passant du clair au foncé. Ce changement de couleur n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

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

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

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

- Soulevez d'abord la **grille** à deux mains (attention : risque de rayer la table).
- Enlevez le **chapeau**, la **bague** et la **tête du brûleur**.
- **Important !** Nettoyez seulement à froid les éléments des brûleurs !
- Humidifiez les **endroits brûlés** avec un peu d'eau et de produit à vaisselle de façon que même les crasses les plus tenaces se détachent. N'utilisez pas de poudres à récurer ni d'éponges à gratter.
- Nettoyez la table seulement avec un peu d'eau en faisant attention à ne pas laisser d'eau entrer dans les parties basses des brûleurs.
- Le dégagement de chaleur peut entraîner une légère décoloration à la surface de l'inox.

N'essayez pas d'éliminer ces taches en frottant : vous risquez d'endommager la surface. Répartissez uniformément une mince couche de produit de nettoyage pour inox sur la table. Vous obtiendrez ainsi une surface uniforme et votre table de cuisson restera belle plus longtemps.

- Séchez les éléments du brûleur. Ne mettez pas l'appareil en marche tant que les pièces ne sont pas bien sèches. Si elles sont encore humides, vous aurez des problèmes à l'allumage et les flammes seront instables.

- Lors du remontage, placez la bague et le chapeau du brûleur de façon que les ergots de verrouillage pénètrent bien dans les creux prévus à cet effet.

Pièce / matière	Nettoyage recommandé	Remarque
Grille (fonte émaillée)	L'enlever pour la nettoyer. Faire tremper dans l'évier. Nettoyer à la brosse et au produit de vaisselle.	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Si les salissures sont très brûlées, faire tremper dans l'évier. L'utilisation de nettoyeurs à récurer abîme la surface émaillée.
Chapeau, bague 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.
Tête de brûleur (fonte émaillée)	Nettoyer à la brosse et au produit à 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 à vaisselle et chiffon. Tremper les salissures brûlées avec un peu d'eau de vaisselle. Après nettoyage, sécher tout de suite la table en frottant avec un chiffon sec afin qu'il ne se forme pas de taches d'eau. En cas de fort encrassement, vous pouvez vous procurer auprès de votre distributeur spécialisé notre nettoyant à inox (référence 310631). Attention : empêcher tout liquide de pénétrer à l'intérieur de l'appareil en passant par les parties basses du brûleur.	Pour éviter les rayures, essuyer toujours la surface intérieure dans le sens du brossage. Des taches claires peuvent apparaître en surface, si vous enlevez avec les salissures la couche d'oxydation qui se forme naturellement. Mettez un peu de nettoyant courant pour inox sur un torchon et essuyez toute la table pour retrouver la couleur naturelle de l'inox. Éliminer sans attendre les résidus d'aliments ou le sel déposé sur l'inox. Important : certains nettoyants pour inox peuvent rayer la surface. Le chlore ou les nettoyeurs pour inox provoquent la corrosion de l'inox. Faire attention à la composition des produits de nettoyage.
Manette	Essuyer avec un chiffon humide.	Faire attention à ne pas trop mouiller le chiffon, car de l'eau risque de pénétrer derrière la manette.

9. 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.

Lorsqu'il se produit une panne d'électricité pendant le fonctionnement de la table de cuisson à gaz, mettez la manette en position 0. Pour remettre la table de cuisson en marche après une panne d'électricité, il faut d'abord ramener la manette sur 0, puis la remettre dans la position désirée.

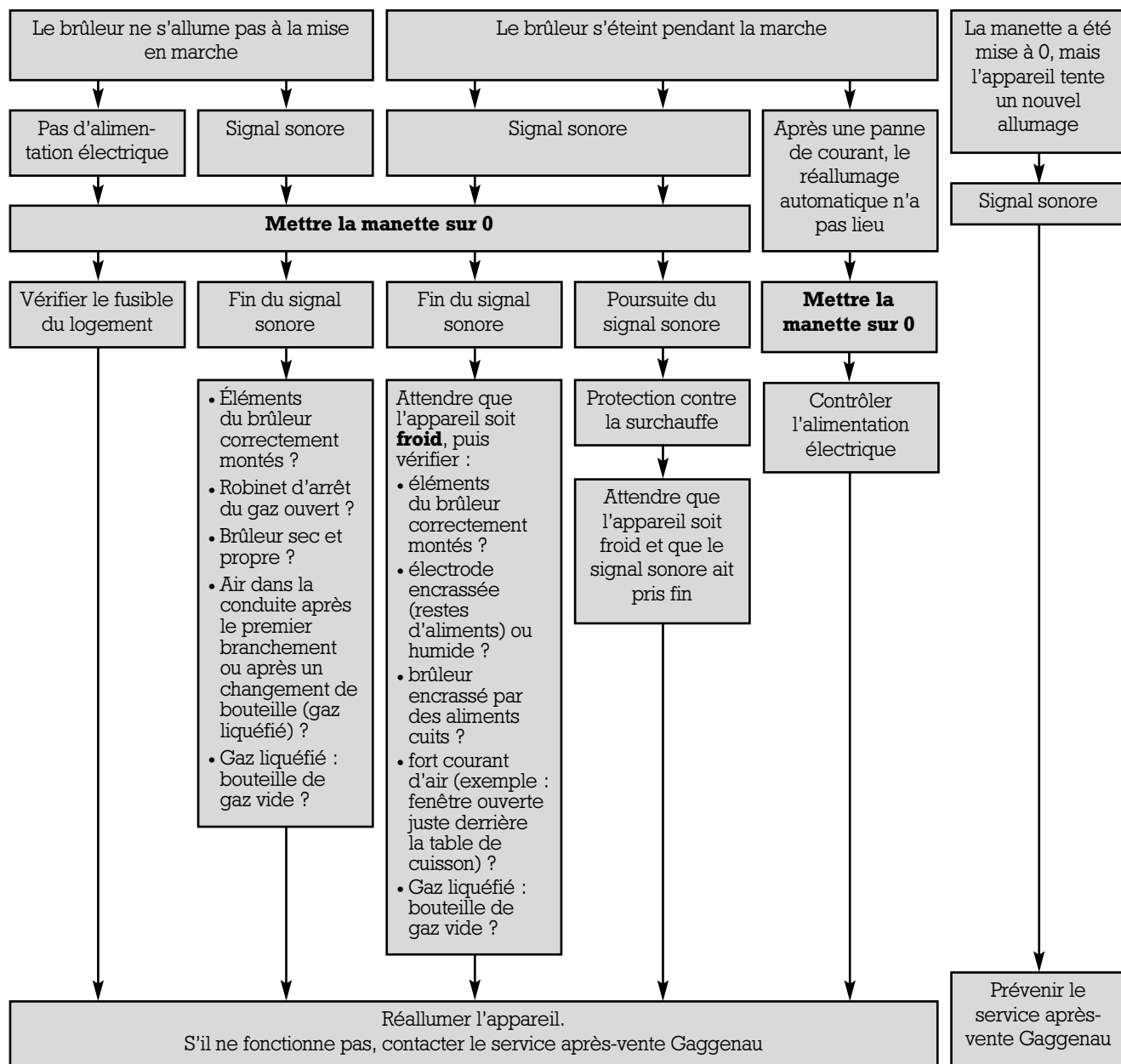
En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord à l'aide du tableau d'anomalies de la page 14 si vous pouvez remédier vous-même au problème. Si ce n'est pas le cas, contactez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche, en indiquant le type de l'appareil (voir plaquette d'identification).

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

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

Utilisez seulement des pièces de rechange d'origine.

10. Remédier soi-même aux petites anomalies



11. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs

Caractéristiques techniques (gaz)

Brûleur : Plein feu 5 kW
 Feu réduit 0,3 kW

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

Caractéristiques techniques (électricité)

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

Sous réserve de modifications techniques.

Tableau brûleur à wok				
Pays	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Famille de gaz Type de gaz Pression	Gaz naturel H / E / L (G 20/25) 20/25 mbar	Gaz naturel LL (G 25) 20 mbar	But/prop 3 + (G30/31) 28-30/37 mbar	But/prop (G30/31) 50 mbar
Injecteur maximum ext. Injecteur ralenti ext.	1,55 0,73	1,70 B 0,81	1,00 0,51	0,87 0,45
Injecteur maximum int. Injecteur ralenti int.	0,58 0,45	0,63 0,51	0,37 0,31	0,33 0,25
Régl. fente d'air ext. [mm] Régl. fente d'air int. [mm]	0 *	0 *	0 *	0 *
Puissance totale Consommation totale	5 kW 0,50 m³/h	5 kW 0,55 m³/h	5 kW 360 g/h	5 kW 360 g/h

* ouvert, fixe

12. Instructions de montage

Instructions importantes concernant la pose

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

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de cette notice d'utilisation et lui indiquer comment couper l'alimentation électrique et le gaz en cas de besoin.

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

Remarque : il est interdit de faire fonctionner l'appareil près d'une ventilation de table de cuisson VL 430/431.

Attention :

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

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

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

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

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

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

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

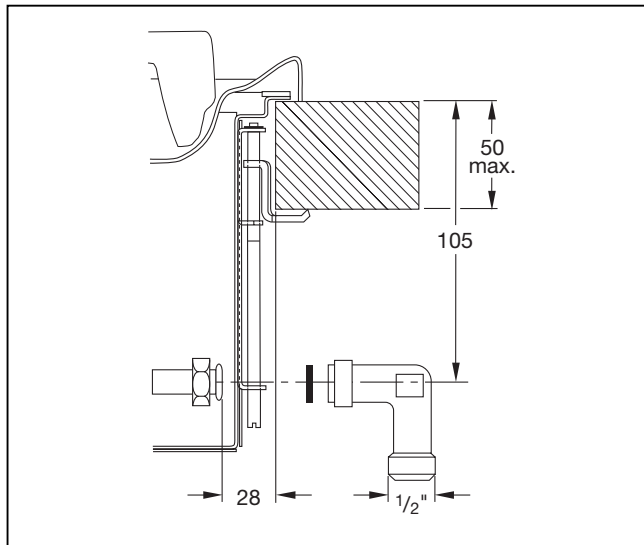
La pose et le branchement de la table de cuisson à gaz doivent être faits par un installateur agréé par l'entreprise de distribution du gaz, dans le respect de toutes réglementations et normes en vigueur.

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

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

Sous réserve de modifications techniques.

Branchement de l'appareil



Gaz

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

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

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

Branchement électrique

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

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

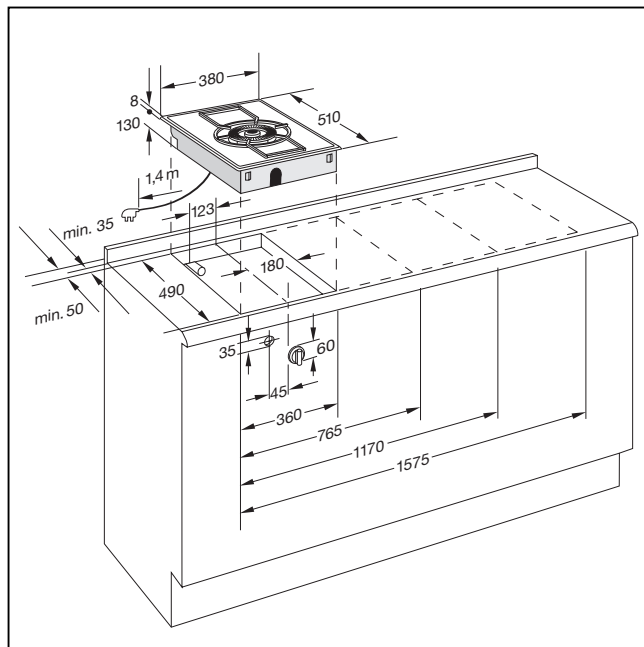
Avant de raccorder l'appareil au secteur électrique, mettez la manette sur 0.

Le cordon d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 V2V2 3G 0,75 ou présenter une résistance équivalente à la température (au moins 90°C).

Le cordon d'alimentation secteur doit être fourni et raccordé par un technicien qualifié.

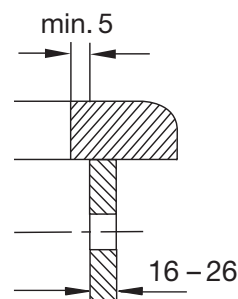
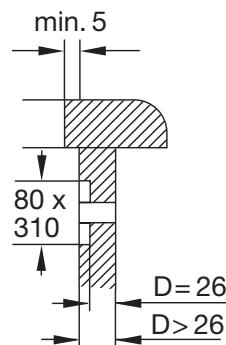
Respectez les indications figurant sur la plaquette d'identification et branchez le conducteur de protection. Branchez le cordon d'alimentation au secteur.

Préparation du meuble

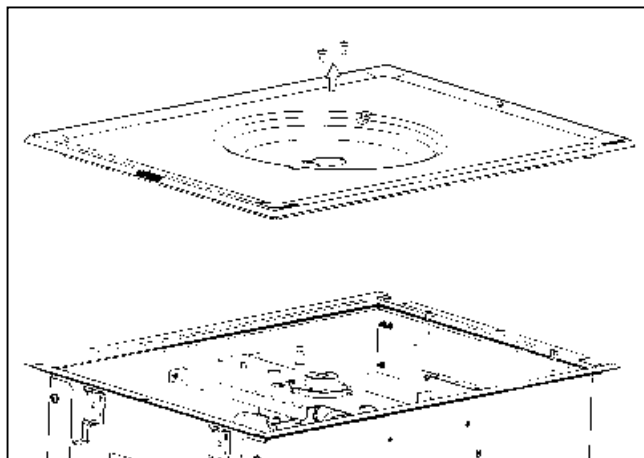
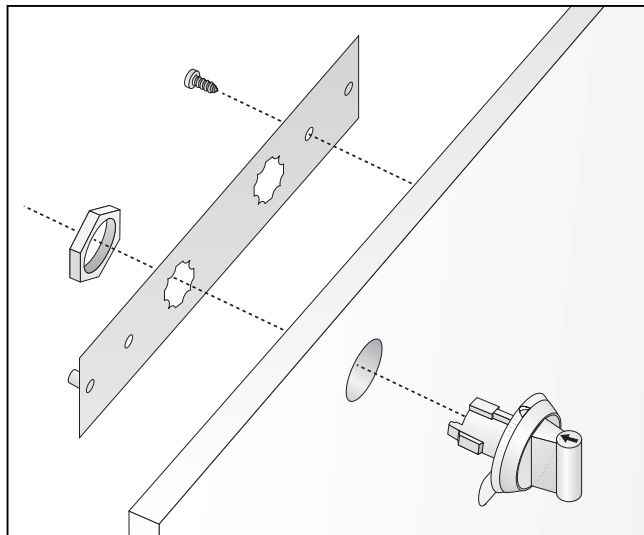


Numéro d'agrément pour la Suisse : 04-028-1

- Réalisez la découpe pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail selon le schéma de montage. Ce dernier indique l'encombrement du profilé de jonction à monter entre les appareils. Vous pouvez aussi poser les appareils dans des découpes individuelles en respectant une distance de 50 mm au minimum entre les appareils.
- Conformément à la figure, percer le trou de $\varnothing 35$ mm pour la fixation de la manette dans la façade de l'élément bas.
- Si le bandeau avant a une épaisseur supérieure à 26 mm, il faut l'agrandir par l'arrière aux dimensions de 80 x 310 mm de façon à atteindre une épaisseur non supérieure à 26 mm 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. 22 - 23).

- Avant montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène de la manette et retirer le film protecteur.
- Tenir la plaque de maintien par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer la manette par l'avant dans le trou percé et visser par l'arrière avec l'écrou. Pour empêcher la plaque de maintien de tourner, ajouter la vis à bois jointe.
- Desserrer les écrous de fixation de la table et dégager la table vers le haut avec précaution.

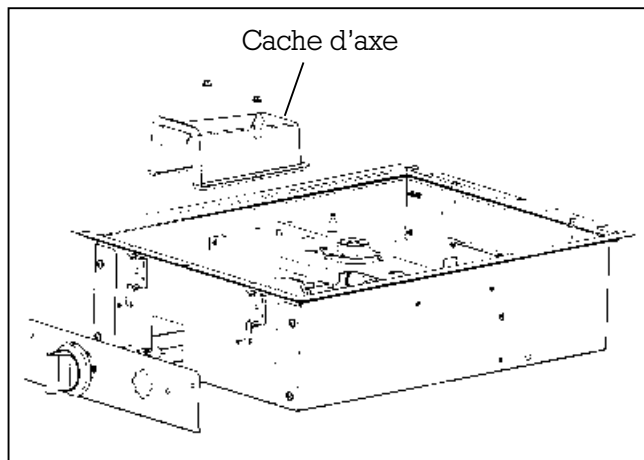
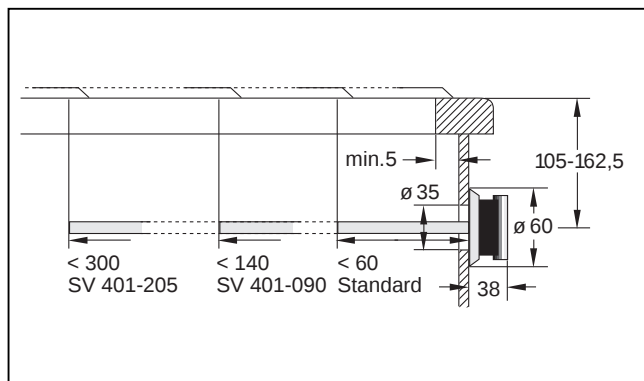
Remarque : en cas d'utilisation d'un tuyau souple, il faut effectuer le raccordement avant d'insérer la table dans le plan de travail.

- Tourner les tendeurs sur le côté. Insérer la table de cuisson horizontalement dans la découpe, l'inscription Gaggenau étant à l'avant et ajuster.

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

- Faire pivoter les tendeurs sous le plan de travail et serrer les tendeurs par le haut. Ne pas serrer trop fort les tendeurs, veillez à laisser autour de la table de cuisson un joint régulier.
- Brancher l'appareil au tuyau de gaz.
- Vérifier l'étanchéité du branchement gaz.

Montage de l'axe

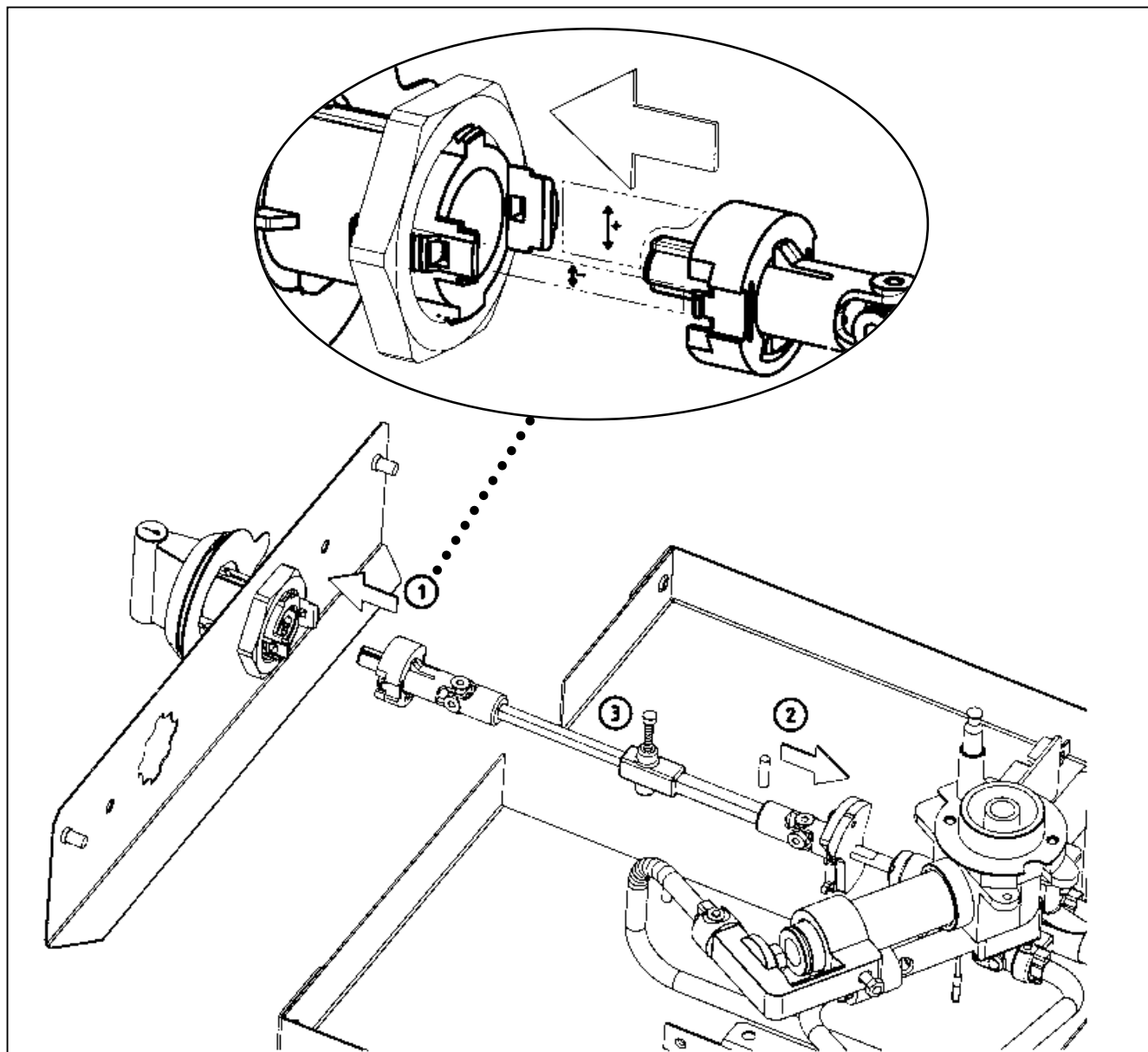


La numérotation se réfère aux chiffres de la figure ci-contre. Si l'appareil est posé dans un plan de travail de grande profondeur, des rallonges d'axe (SV 401-090 / SV 401-205) sont disponibles.

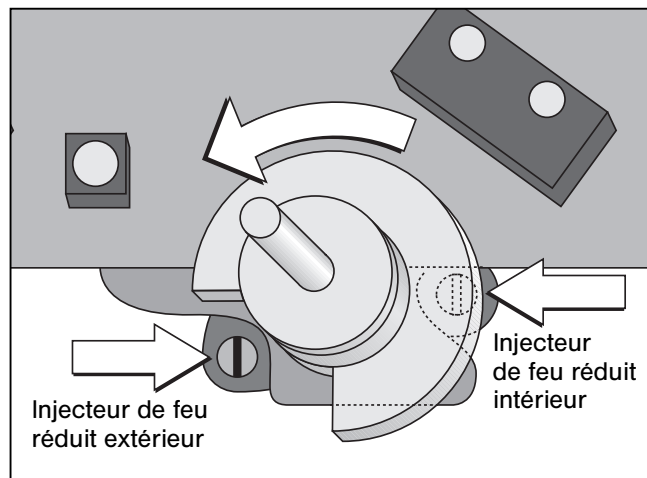
Desserrer les écrous de fixation du cache d'axe et déposer le cache.

- 1** Enfoncer l'axe par l'arrière dans le logement de la manette en veillant à ce que le tourillon large de la manette coïncide avec le logement plus large de l'axe.
- 2** Le robinet à gaz des brûleurs doit être en position zéro (méplat tourné vers le haut). Emboîter l'axe sur le tourillon du robinet.
- 3** Fixer l'axe avec la vis de blocage.

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



Changement d'injecteur



Réglage des injecteurs, voir tableau en page 15.

Changement de type de gaz

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

Les injecteurs correspondant à un type de gaz sont disponibles sous forme de kit complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité.

Le changement d'injecteur peut être fait sans démontage de l'appareil.

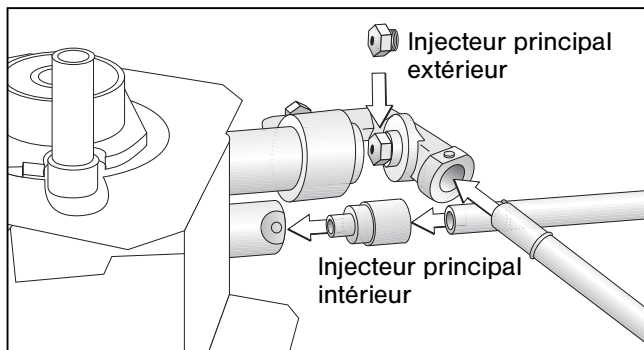
Puissance pour tous les gaz

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

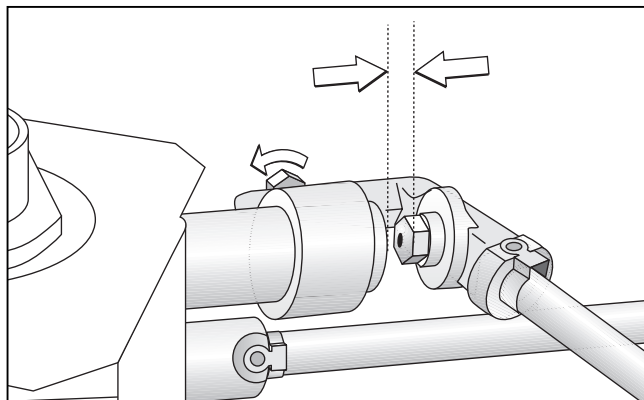
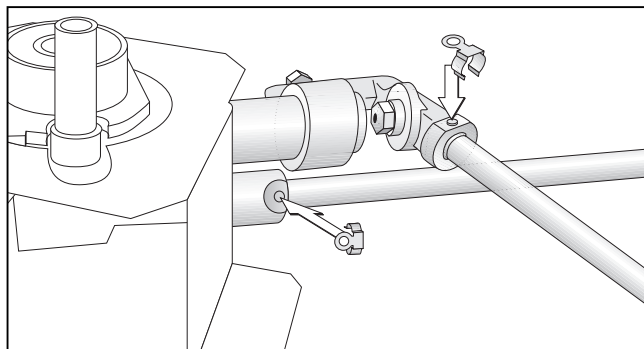
Changement des injecteurs de feu réduit

- Mettre l'appareil hors tension et fermer l'arrivée du gaz.
- Enlever la grille, ainsi que le chapeau, la bague et la tête du brûleur.
- Desserrer les écrous de fixation de la table et soulever la table avec précaution. Desserrer les écrous de fixation du cache d'axe et déposer le cache.
- Enlever l'axe reliant la manette au robinet à gaz.
- Tourner la pièce en plastique noir de façon que le creux se trouve au-dessus de l'injecteur. Dévisser l'injecteur et l'extraire avec une petite pince.
- Visser les nouveaux injecteurs de feu réduit jusqu'à la butée, conformément au tableau des injecteurs.

Important : faire attention à ne pas endommager le joint torique.



Réglage des injecteurs, voir tableau en page 15.



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 · D-81739 MÜNCHEN

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