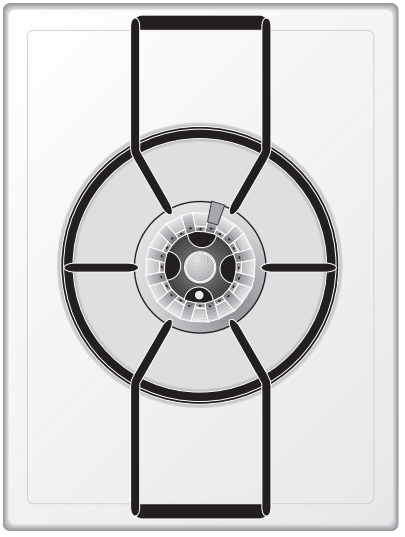
Notice d'utilisation et de montage

VG 411 CA

Table 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
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil Page 7

4. Équipement **Page 8**
Équipement de l'appareil Page 8
Manette Page 8
Éléments des brûleurs Page 8

5. Principe de fonctionnement **Page 9**

6. Utilisation **Page 10**

7. Tableau de réglage **Page 11**

8. Conseils à propos des ustensiles de cuisson **Page 12**

9. Wok conseils concernant les ustensiles de cuisson **Page 13**

10. Nettoyage et entretien **Page 14-15**

11. Maintenance **Page 16**

12. Remédier soi-même aux petites anomalies **Page 17**

13. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs **Page 18-19**

14. Instructions de montage **Page 20-29**
Instructions importantes concernant la pose Page 20
Dimensions du meuble Page 21
Branchement électrique Page 22
Branchement du gaz Page 23
Préparation du meuble Page 24
Pose de la table de cuisson Page 25
Montage de l'axe Page 26-27
Changement d'injecteur Page 28-29

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 revête-ment 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'Electricité 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 1 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 GRAISSE.** 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, nettoyer 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

Déballez l'appareil et éliminez 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 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 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 »).

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 (6 1/4″)** ou supérieur à **320 mm (12 1/2″)**. 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.

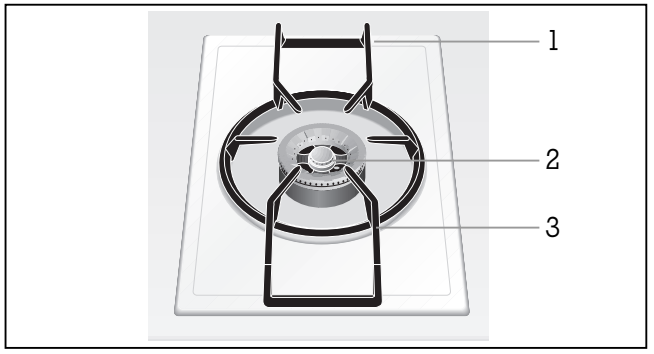
Si la table de cuisson est placée sous une hotte aspirante, posez toujours une casserole ou une poêle sur les brûleurs allumés.
Sinon, le fort dégagement de chaleur risque d'endommager des parties de la hotte aspirante, et de plus, des résidus de graisse peuvent s'enflammer dans le filtre. **Si vous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

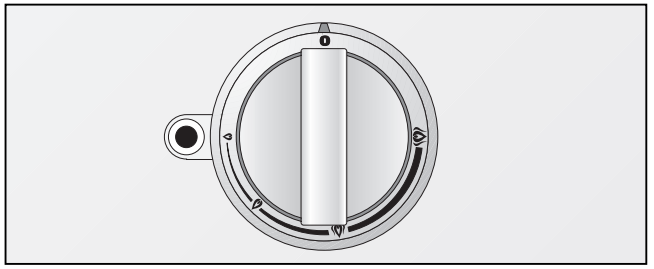


1 Fentes d'aération

2 Brûleur puissant (wok) 17 000 BTU (5 kW)

3 Support des ustensiles

Manette



Symboles de réglage de la flamme :

0 Arrêt

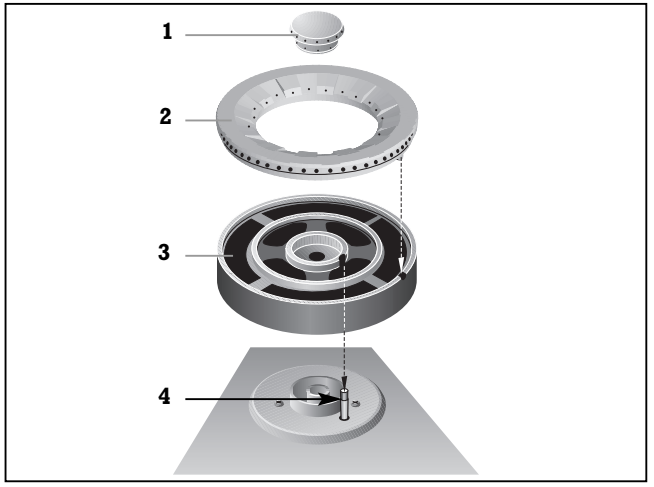
Position plein feu, flammes à l'extérieur et à l'intérieur

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

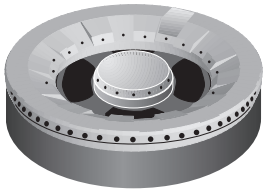


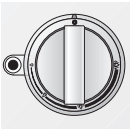
1 Chapeau de brûleur
2 Bague de brûleur
3 Tête de brûleur
4 Électrode d'allumage automatique, détection de flamme et surveillance de flamme

Vous pouvez commander les accessoires suivants :

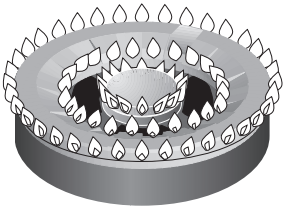
VV 400-000	Profilé de jonction
SV 401-090	Rallonge d'axe, jusqu'à 5 1/2″
SV 401-205	Rallonge d'axe, jusqu'à 11 13/16″
VD 400-000	Couvercle de l'appareil (pour fermer le couvercle, il faut enlever la grille)

5. Principe de fonctionnement

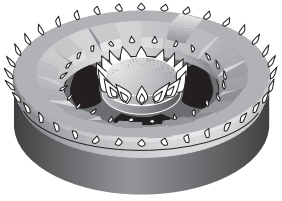


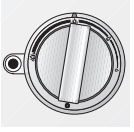


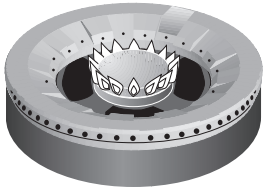
Arrêt

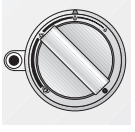


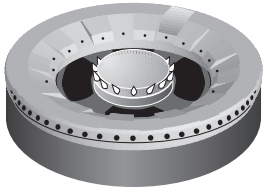
Plein feu











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 du bouton.

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.

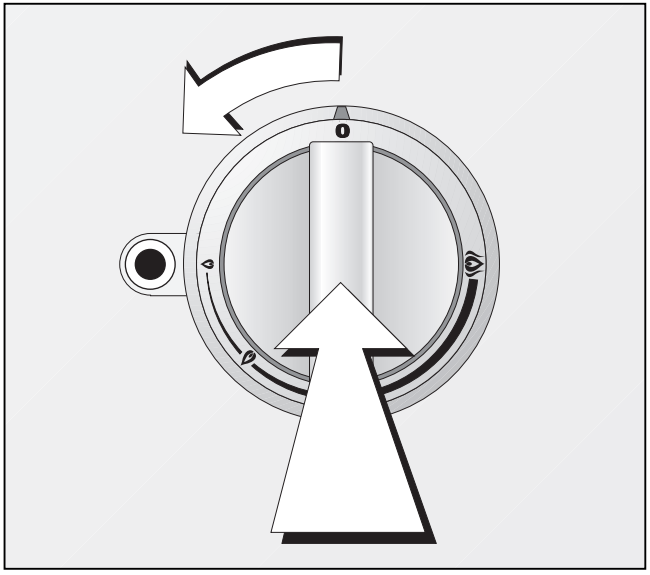
La puissance nominale totale est de :
17,000 BTU (5 kW)

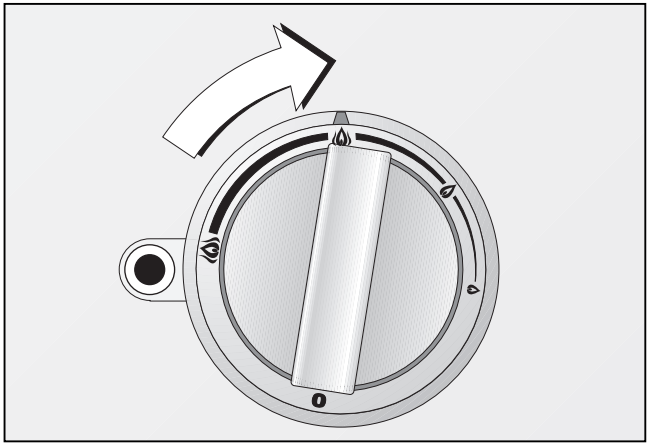
La puissance nominale indiquée est fonction des injecteurs fixes.

En cas de changement de gaz, il faut remplacer les injecteurs (injecteurs de plein feu et de feu réduit) (voir tableau des injecteurs p. 19).

6. 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 concerné 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 doux.
- A chaque allumage de la table de cuisson, l'électronique exécute un autotest. L'électrode s'allume et le brûleur s'allume au bout de quelques secondes.
- A l'allumage de la table de cuisson, l'électronique ouvre l'arrivée du gaz ce qui génère un bruit de courte durée qui est normal.

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

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

Si le 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.

7. Tableau de réglage

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

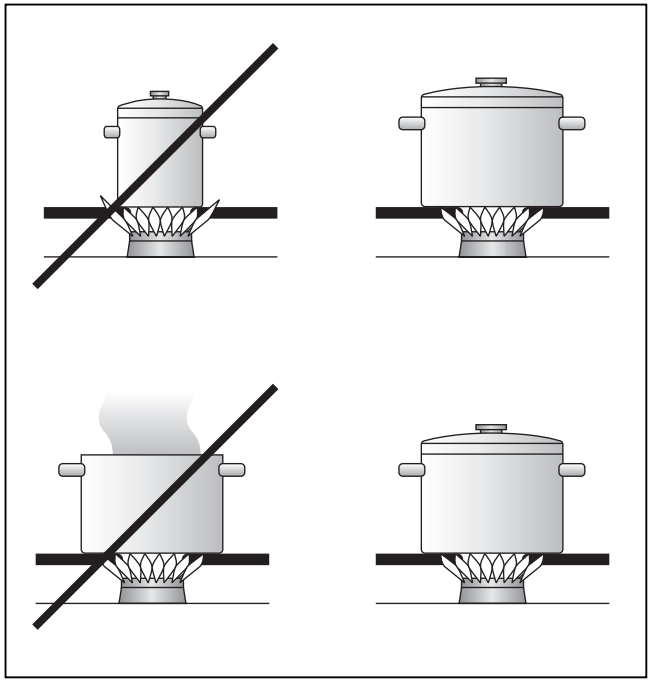
Choisissez l'allure de chauffe maximale pour atteindre rapidement la température souhaitée. Ensuite, revenez toujours à une flamme réduite.

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.

8. Conseils à propos des ustensiles de cuisson

VG 411	Taille de casserole recommandée	Taille minimale de la casserole
Brûleur puissant (wok)	9 1/2″ - 12 1/2″	6 1/4″



Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **160 mm (6 1/4″)** ou supérieur à **320 mm (12 1/2″)**. 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 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 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 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.

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 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 utilisez 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.

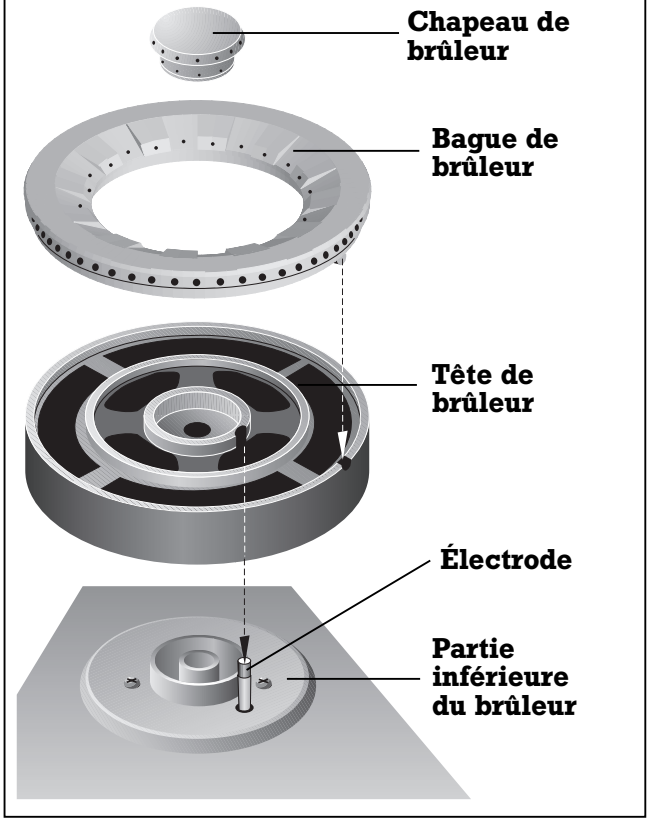
– Coupez le mets en morceaux de taille uniforme, pas trop petits, afin qu'ils ne brûlent pas trop vite en surface.

– 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.

10. Nettoyage et entretien

Description du brûleur à wok



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 peau 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 peau 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 à 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.
Chapeau, bague de brûleur (laiton)	Éliminer les salissures grossières avec un chiffon humide et du produit à 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, grenaillé ou brossé)	Eau très chaude, produit à vaisselle et chiffon. Tremper les salissures brûlées avec un peau 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 citron ou 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 nettoyants 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.

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.

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.

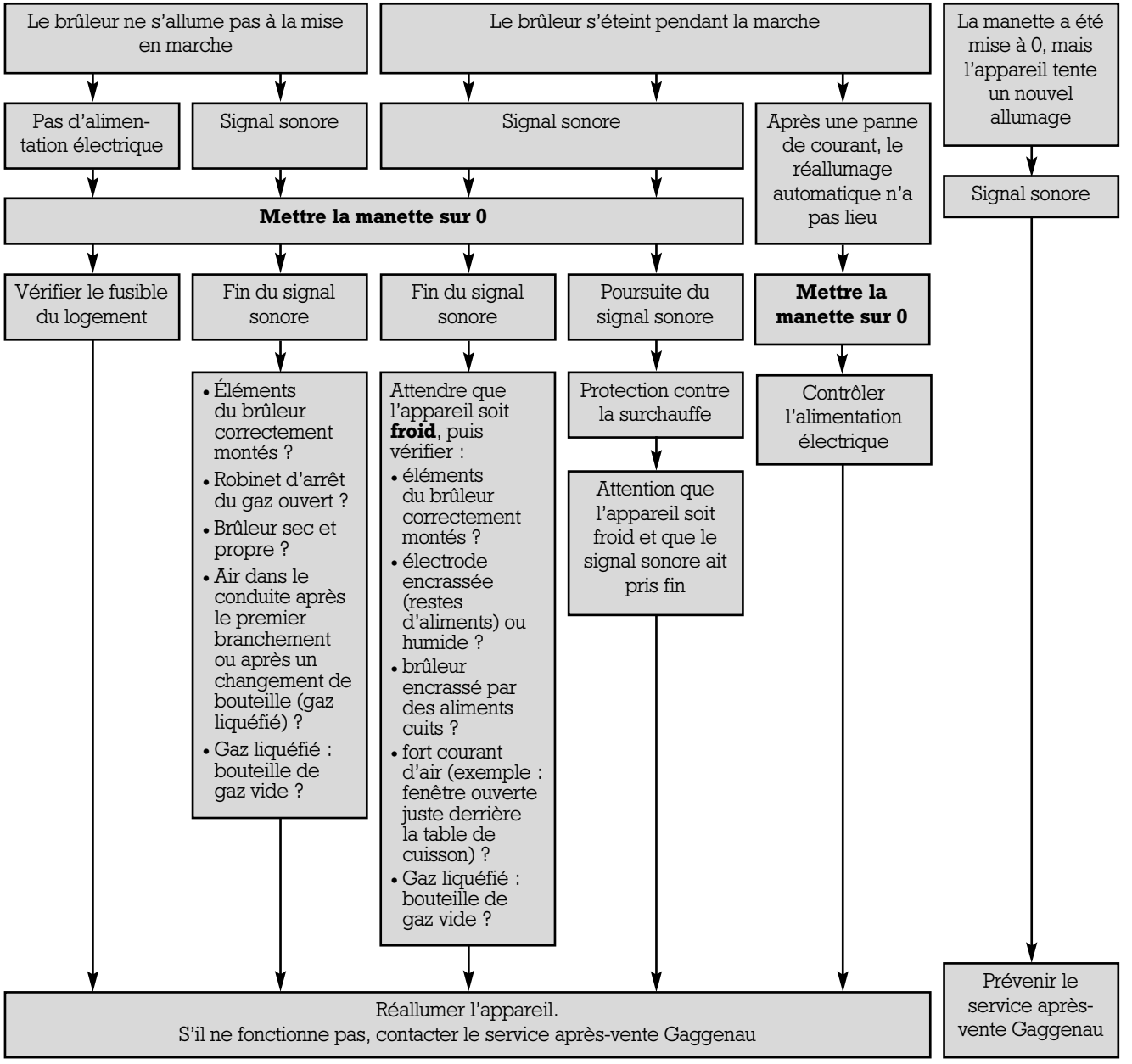
En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord à l'aide du tableau d'anomalies de la page 17 si vous pouvez remédier vous-même au problème. Si ce n'est pas le cas, contactez votre distributeur Gaggenau qui vous indiquera l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente agréé le plus 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



11. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs

Caractéristiques techniques (gaz)

Brûleur :	Plein feu	17 000 BTU (5 kW)
	Feu réduit	1 000 BTU (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	AC 120 V
Fréquence	60 Hz

Sous réserve de modifications techniques.

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	17 000 BTU (5 kW)	17 000 BTU (5 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)

14. 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, vérifier 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 **12˝ (300 mm)** avec les parties ou surfaces sensibles à chaleur (paroi de meuble).

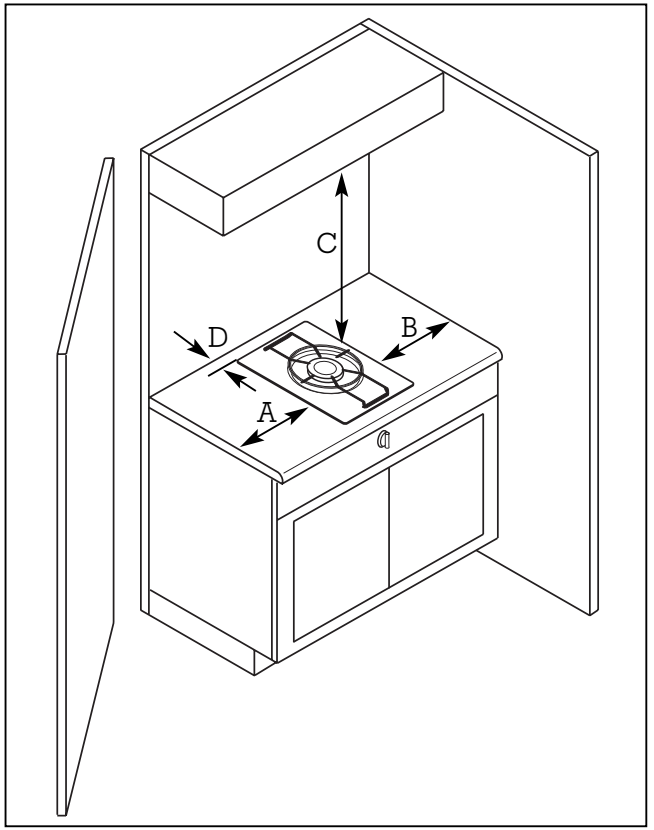
La table de cuisson est conforme à la classe 3 et il faut l'encastrer dans le plan de travail conformément au schéma de pose.

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 **30˝ (762 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 **1 9/16˝ (40 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.

Sous réserve de modifications techniques.

Dimensions du meuble



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

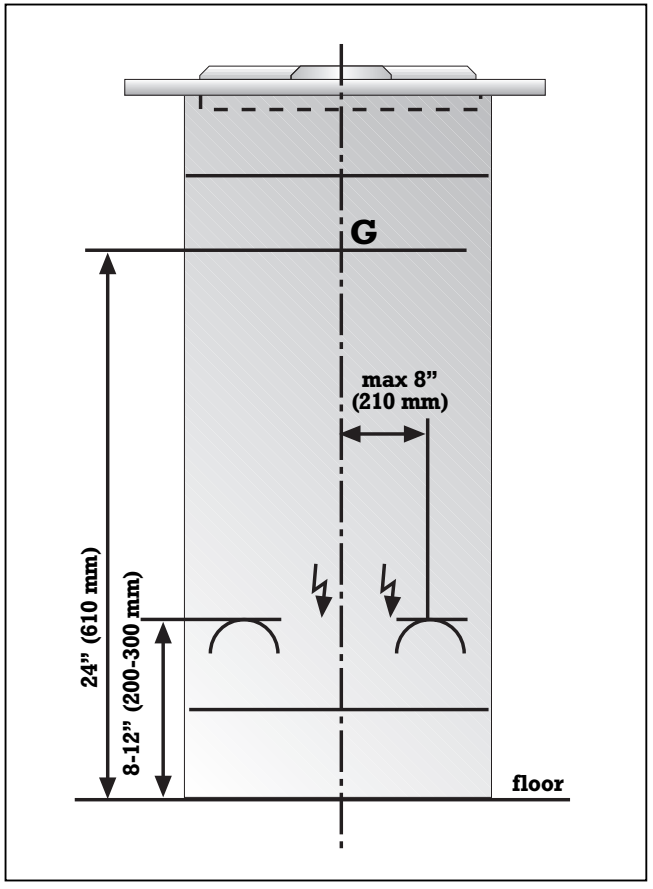
A minimum 12″ (300 mm)

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)

Branchement électrique



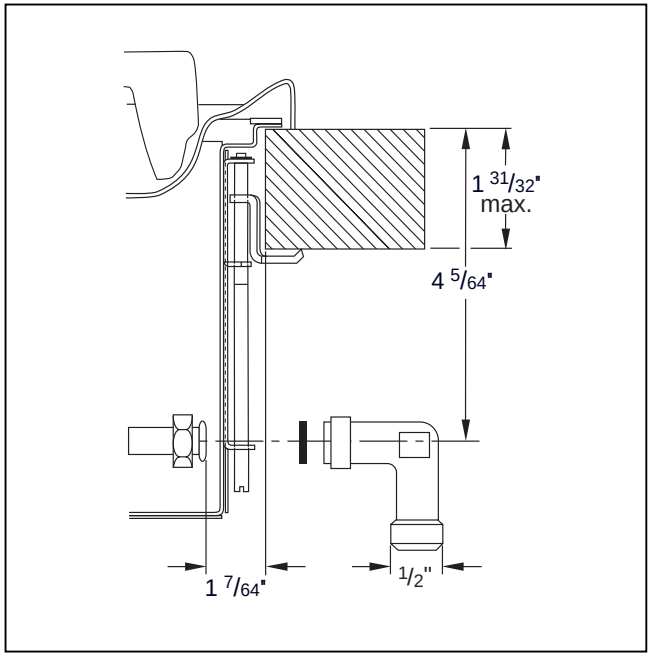
Le branchement électrique (AC 110-127 V) est réalisé au moyen d'un câble doté d'une prise à contact de terre, raccordé à une prise mise à la terre qui doit rester accessible après l'installation de la table de cuisson.

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.

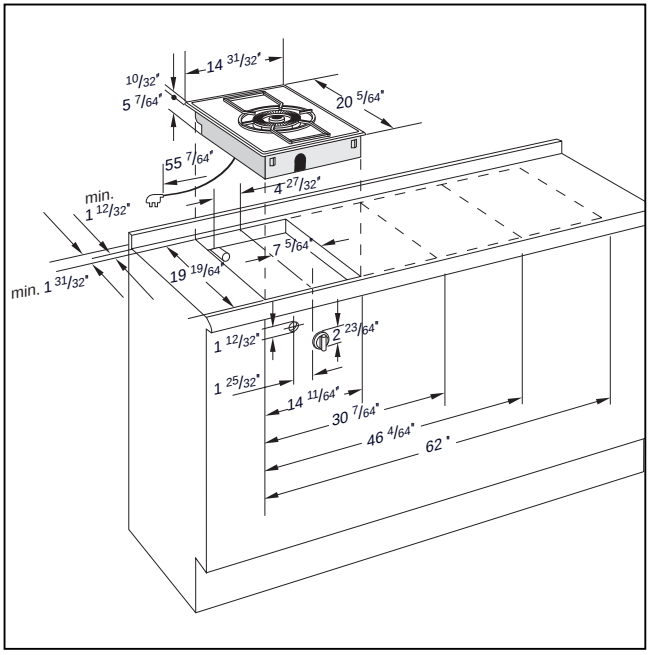
Le branchement du gaz doit se situer à un endroit permettant l'accès au robinet manuel d'arrêt et, si possible, visible après ouverture de la porte du meuble.

SEULEMENT POUR LE TECHNICIEN
Raccorder le tuyau d'arrivée du gaz au moyen d'un coude 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) :

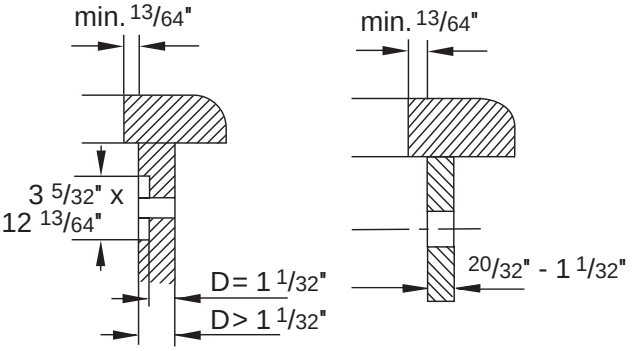
Marque Essex modèle SX 229 NA-602 1/2 PSIG
1. Enlevez le couvercle en aluminium du régulateur.
2. Retournez le couvercle. Le marquage LP 10 doit être visible à l'intérieur.
3. Replacez le couvercle sur le régulateur.

Marque Maxitrol modèle RV 47 CL 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. Replacez le couvercle sur le régulateur.

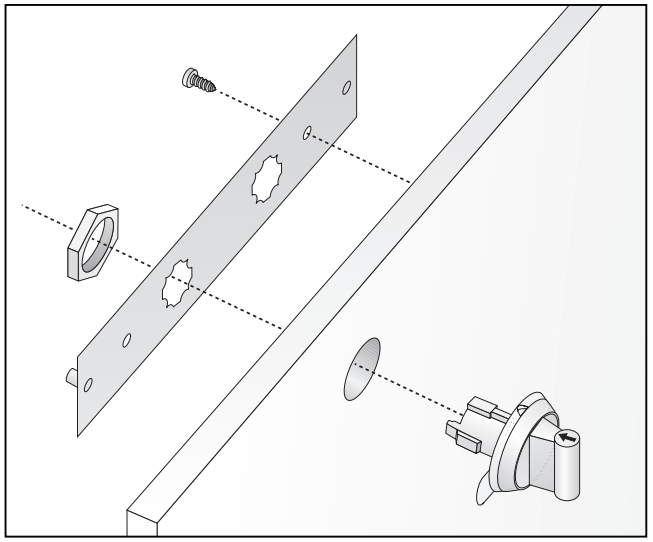
Préparation du meuble

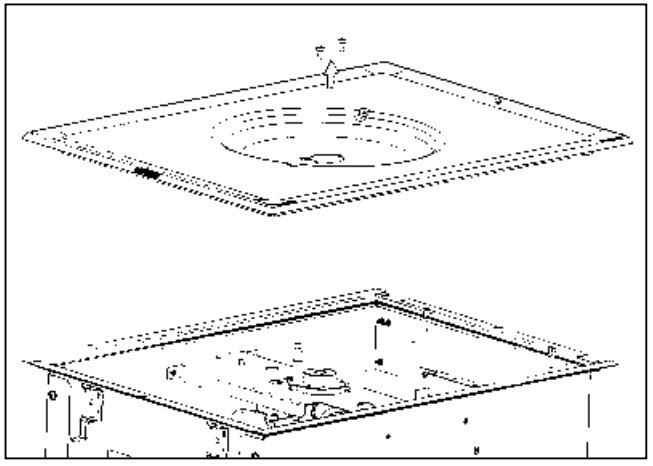


- Réalisez la découpe pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail selon le schéma de montage. Ce dernier indique l'encombrement du profilé de jonction à monter entre les appareils. Vous pouvez aussi poser les appareils dans des découpes individuelles en respectant une distance de 50 mm (2″) au minimum entre les appareils.
- Conformément à la figure, percer le trou de Ø 35 mm (1 3/8″) pour la fixation de la manette dans la façade de l'élément bas.
- Si le bandeau avant a une épaisseur supérieure à 26 mm (1 1/32″), il faut le fraiser par l'arrière à la cote de 80 x 310 mm (3 5/32″-12 13/64″) de façon que son épaisseur à cet endroit soit inférieure à 26 mm (1 1/32″).



Pose de la table de cuisson





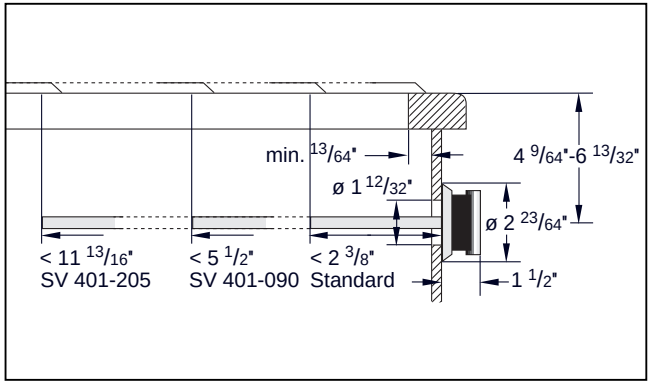
Remarque : si vous adaptez l'appareil à un autre type de gaz, procédez au changement d'injecteur avant la pose (voir p. 28 - 29).

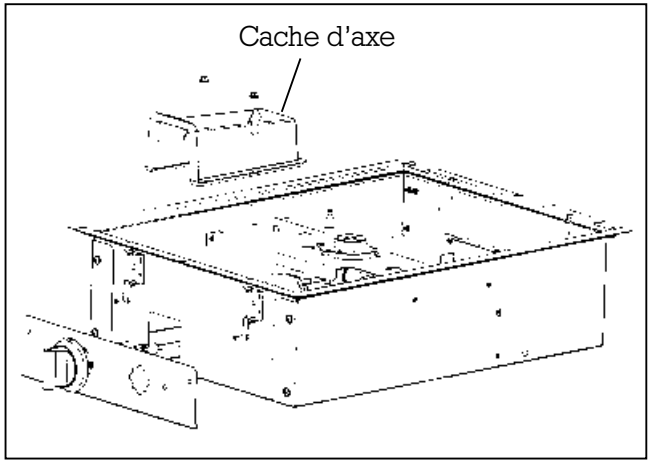
- Avant montage, enlever les éléments d'emballage en polystyrène de la manette et retirer le film protecteur.
- Tenir la plaque de maintien par l'arrière contre le bandeau avant, enfoncer la manette par l'avant dans le trou percé et visser par l'arrière avec l'écrou. Pour empêcher la plaque de maintien 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.

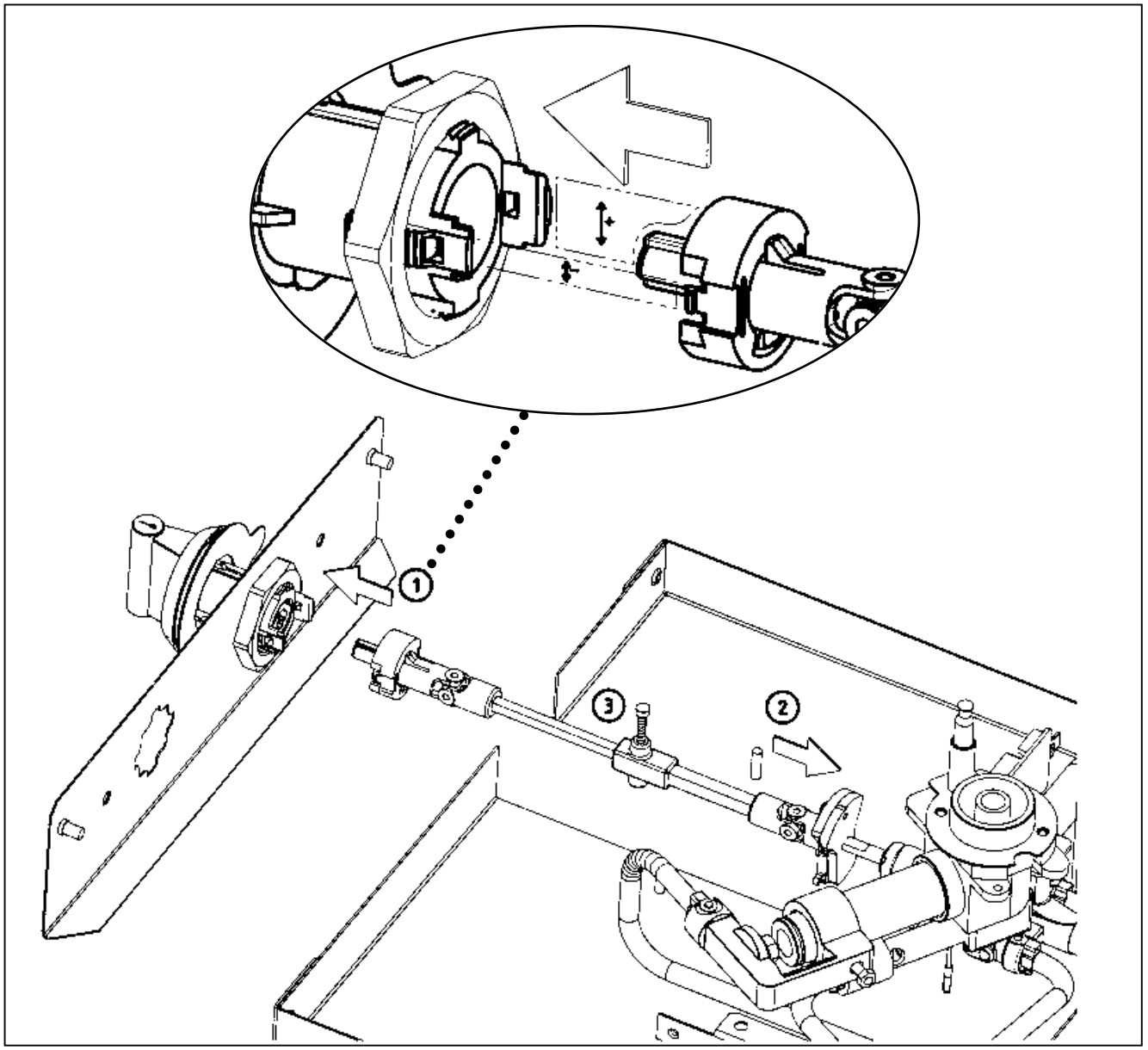
Desserrer les écrous de fixation du cache d’axe et déposer le cache.

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.

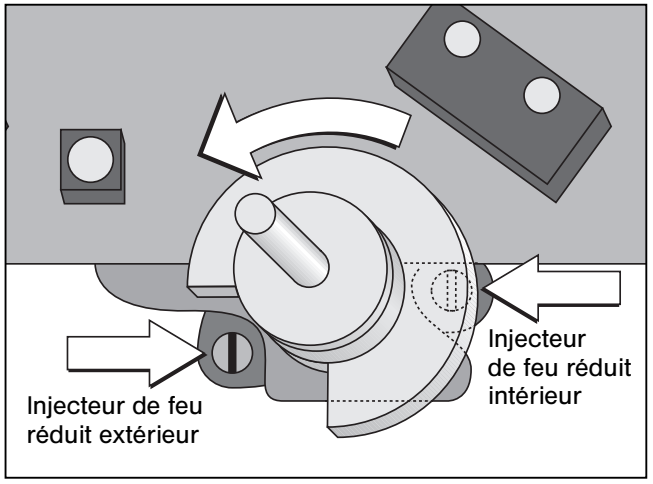
2 Le robinet à gaz des brûleurs doit être en position zéro (méplat tourné vers le haut). Emboîter l’axe sur le tourillon du robinet.

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.


1
2
3

Changement d'injecteur



Réglage des injecteurs, voir tableau en page 19.

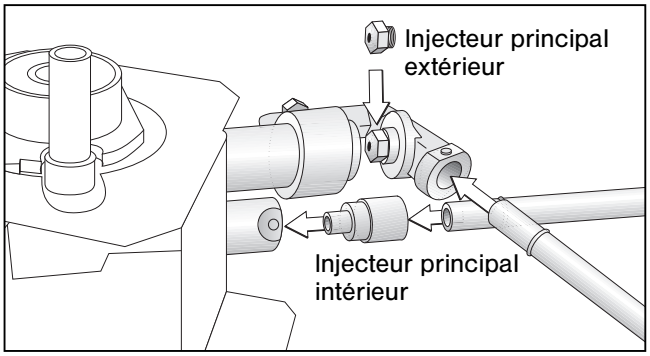
Changement de type de gaz

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

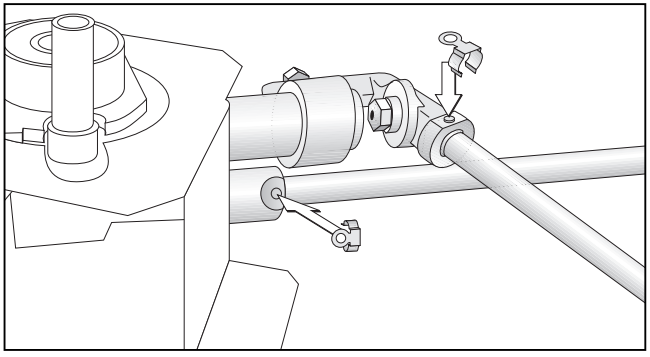
Les injecteurs correspondant à un type de gaz sont disponibles sous forme de kit complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité.
Le changement d'injecteur peut être fait sans démontage de l'appareil.

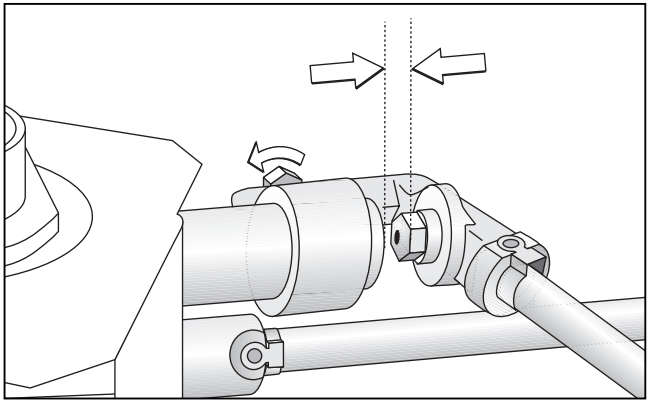
Puissance pour tous les gaz
Pour tous les types de gaz et toutes les pressions, la puissance nominale est obtenue dans à feux plein et à feu doux seulement si l'injecteur monté correspond bien au type de gaz (voir tableau des injecteurs).

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 19.





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