

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

# KG 491

Plaque de cuisson à gaz



**GAGGENAU**



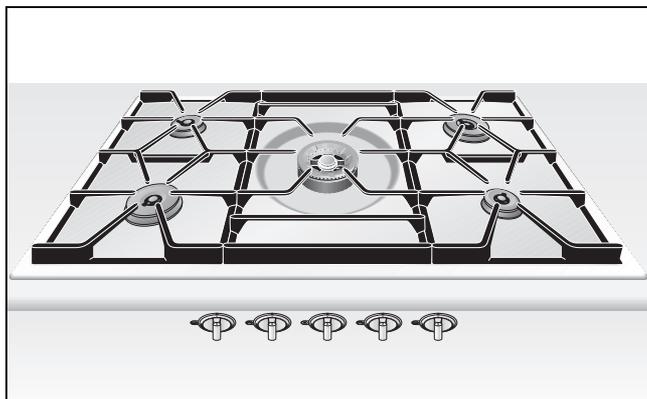
<b>1. Instructions importantes</b>	<b>Page 3-4</b>
Sécurité	Page 3
Avant la première mise en service	Page 3
Utilisation	Page 4
<b>2. Équipement</b>	<b>Page 5</b>
Équipement de l'appareil	Page 5
Manettes	Page 5
Éléments des brûleurs	Page 5
<b>3. Principe de fonctionnement</b>	<b>Page 6</b>
<b>4. Utilisation</b>	<b>Page 7-8</b>
<b>5. Tableau de réglage</b>	<b>Page 9</b>
<b>6. Conseils concernant les ustensiles de cuisson</b>	<b>Page 10</b>
<b>7. Wok, conseils concernant les ustensiles de cuisson</b>	<b>Page 11</b>
<b>8. Nettoyage et entretien</b>	<b>Page 12-14</b>
<b>9. Maintenance</b>	<b>Page 15</b>
<b>10. Remédier soi-même aux petites anomalies</b>	<b>Page 16</b>
<b>11. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs</b>	<b>Page 17-19</b>
<b>12. Instructions d'installation</b>	<b>Page 20-29</b>
Remarques importantes	Page 20-21
Branchement électrique	Page 21
Préparation du meuble	Page 22
Pose de la table de cuisson	Page 23
Montage des axes	Page 24-25
Gaz	Page 26
Changement d'injecteur	Page 27-29

**Grande table de cuisson à gaz en inox :  
l'alliance de la puissance et du plaisir de  
cuisiner.**

- Un maximum de place pour travailler grâce à la répartition généreuse des brûleurs
- Cinq brûleurs offrant une vaste gamme de puissance et une grande précision de réglage
- Un confort et une sécurité maximale grâce à la surveillance électronique de flamme et au réallumage automatique

Pour pouvoir profiter de toutes les possibilités offertes par votre nouvel appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose avant de le mettre en service. Cette notice contient des instructions importantes pour le fonctionnement, l'installation et l'entretien de l'appareil.

**Nous vous souhaitons de prendre le maximum de plaisir avec votre nouvelle table de cuisson !**



# 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.

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

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

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

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

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

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

---

## Utilisation

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

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

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

Veillez donc à bien ventiler la pièce !

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

**Pour garantir une bonne combustion, la pièce où se trouve l'appareil doit avoir un volume minimal de 35 m<sup>3</sup> et posséder une porte donnant sur l'extérieur ou une fenêtre pouvant s'ouvrir.**

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

**N'utilisez pas les brûleurs avant d'y avoir posé une casserole ou une poêle. Ne laissez pas chauffer des casseroles ou poêles vides.**

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

Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **90 mm** ou supérieur à **280 mm (320 mm pour le wok à feu fort)**. 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.

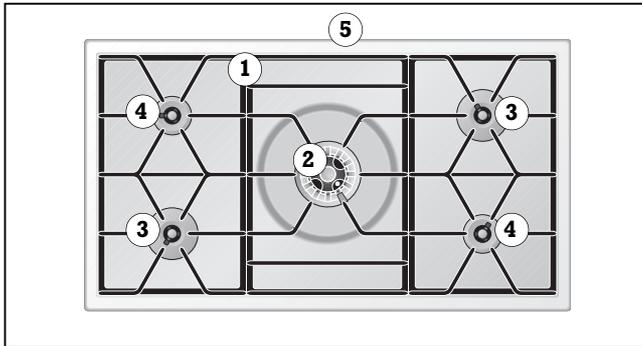
Si la table de cuisson est placée sous une hotte aspirante, posez toujours une casserole ou une poêle sur les brûleurs allumés. Sinon, le fort dégagement de chaleur risque d'endommager des parties de la hotte aspirante, et de plus, des résidus de graisse peuvent s'enflammer dans le filtre. **Si vous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

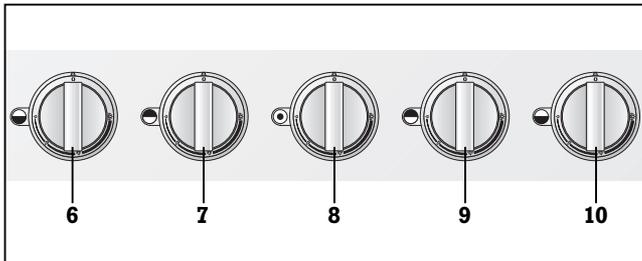
## 2. Équipement

### Équipement de l'appareil



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

### Manettes

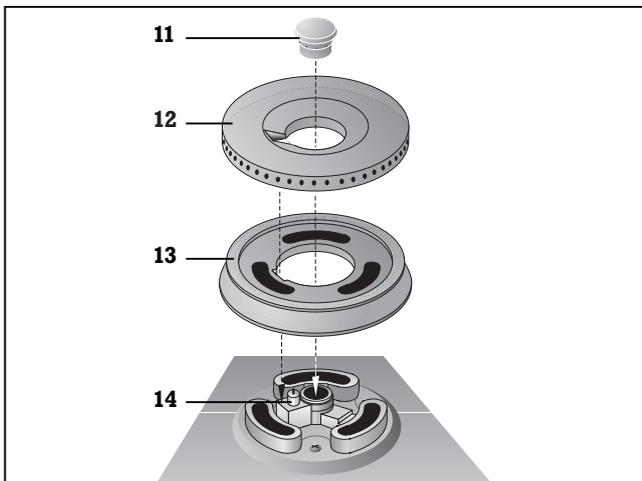


- 6** Manette pour foyer avant gauche
- 7** Manette pour foyer arrière gauche
- 8** Manette pour foyer central (wok)
- 9** Manette pour foyer arrière droit
- 10** Manette pour foyer avant droit

Symboles de réglage de flamme:

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

### Éléments des brûleurs

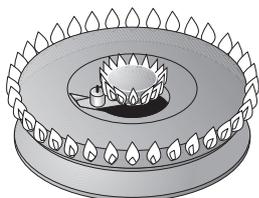


- 11** Chapeau de brûleur
- 12** Bague de brûleur
- 13** Tête de brûleur
- 14** Électrode d'allumage automatique, détection de flamme et surveillance de flamme

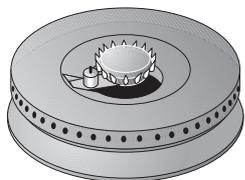
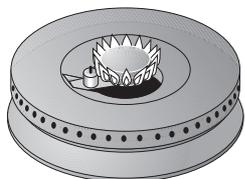
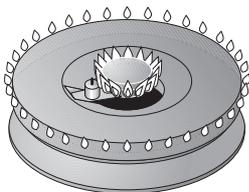
### 3. Principe de fonctionnement



**Arrêt**



**Plein feu**



**Feu réduit**

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

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

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

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

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

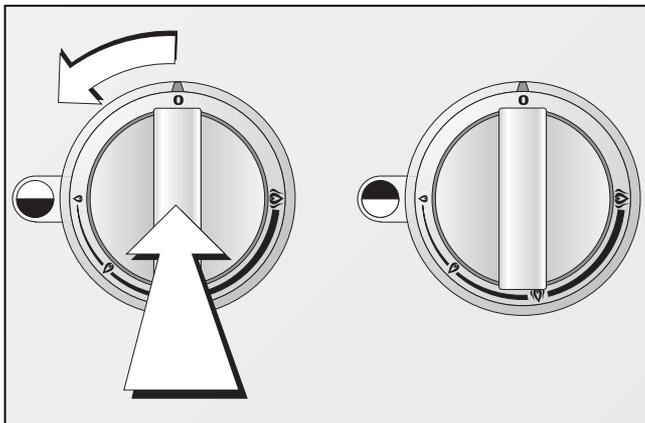
La puissance nominale totale est de :  
17,0 kW pour H<sub>8</sub>\* (puissance calorifique)  
15,3 kW pour H<sub>i</sub> (puissance calorifique)

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. 17-19).

## 4. Utilisation

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



### Allumage

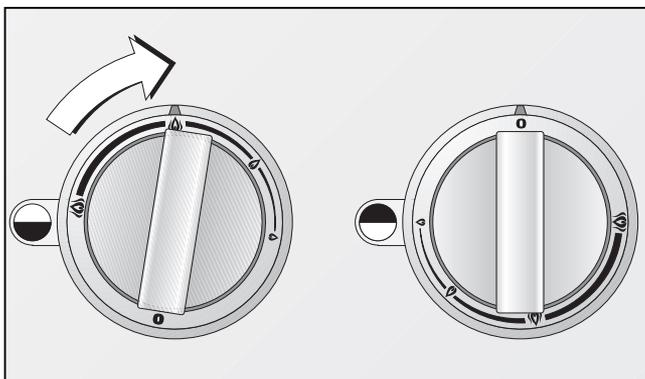
- Posez une casserole ou une poêle correspondant à la taille du brûleur.
- Appuyez sur la manette du brûleur concerné et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue, entre les symboles  et . Le brûleur s'allume automatiquement.
- Si vous mettez des casseroles de grande taille sur les brûleurs,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

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

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

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

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

**Arrêt**

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

## 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.

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

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

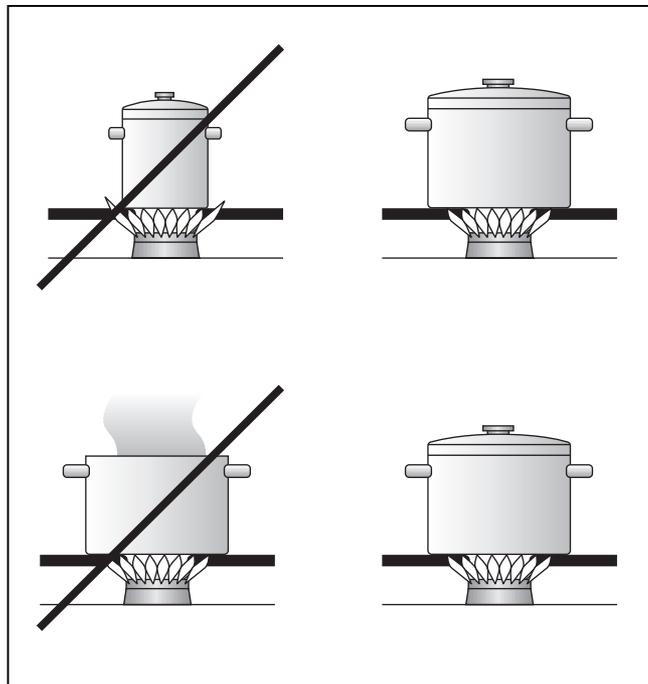
A pleine puissance, les graisses et huiles chauffent rapidement. Ne laissez pas des aliments cuire sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et l'aliment peut brûler.

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

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

## 6. Conseils concernant les ustensiles de cuisson

KG 491	Diamètres de casseroles recommandés	Diamètres minimum de casserole
Brûleur normal	200 - 240 mm	90 mm
Grand brûleur	240 - 280 mm	90 mm
Grand brûleur (wok)	240 - 320 mm	160 mm



Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **90 mm** ou supérieur à **280 mm (320 mm pour le wok à feu fort)**. 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 des diamètres supérieurs au diamètre du fond.

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

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

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

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

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

# 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 ».

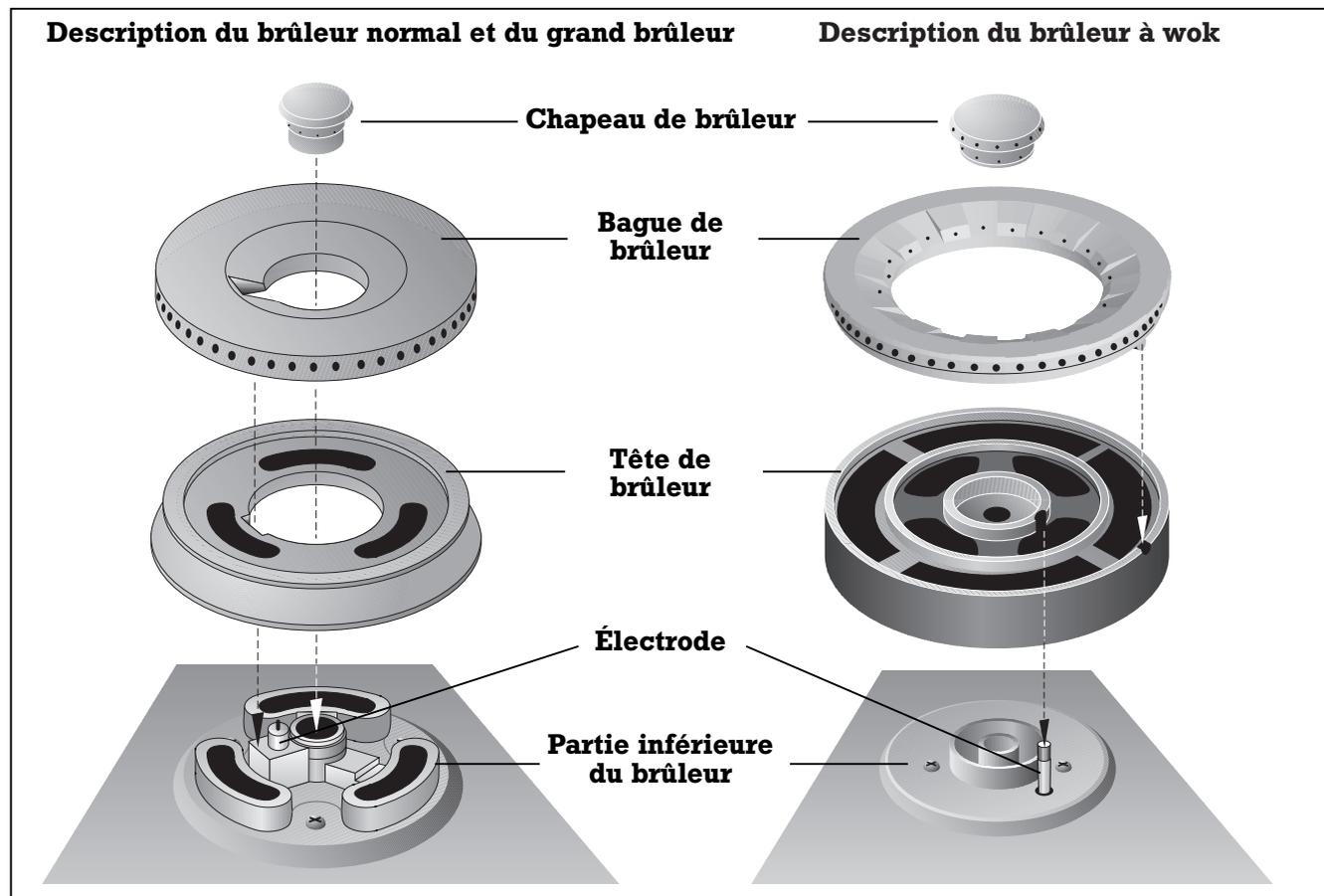
La méthode spécifique au wok est la cuisson en mouvement. Coupés en petits morceaux et agités en permanence, les ingrédients cuisent très rapidement à feu fort. Dans le grand wok rond, tout est plus rapide et plus facile à remuer et à tourner que dans une poêle classique. Les ingrédients ne brûlent pas, 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 pas nettoyer la table de cuisson avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau sous pression – risque de court-circuit !

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

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

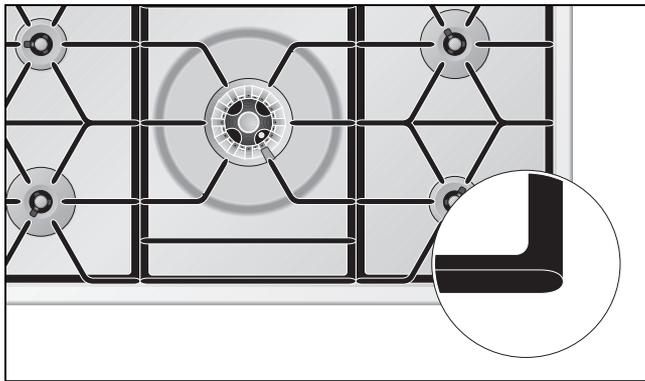
Pendant l'utilisation, les brûleurs (chapeau, bague et tête) changent de couleur, passant du clair au foncé. Ce changement de couleur n'a aucune incidence sur le fonctionnement.

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

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

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

- Soulevez d'abord **une grille** latérale à deux mains (attention : risque de rayer la table). Enlevez ensuite les deux autres grilles.
- Enlevez **le chapeau, les bagues et la tête des brûleurs**.
- **Important !** Nettoyez seulement à froid les éléments des brûleurs !



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

Pièce / matière	Nettoyage recommandé	Remarque
Manettes	Essuyer avec un chiffon humide.	Faire attention à ne pas trop mouiller le chiffon, car de l'eau risque de pénétrer derrière la manette.
Grille (fonte émaillée)	L'enlever pour la nettoyer. Faire tremper dans l'évier. Nettoyer à la brosse et au produit de vaisselle.	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Si les salissures sont très brûlées, faire tremper dans l'évier. L'utilisation de nettoyants à récurer abîme la surface émaillée.

**suite à la page suivante**

Pièce / matière	Nettoyage recommandé	Remarque
Chapeau, bague, tête de brûleur (laiton)	Éliminer les salissures grossières avec un chiffon humide et du produit de vaisselle. Pour retrouver le brillant métallique d'origine, polir avec un produit à laiton.	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Veiller à ne pas obturer les orifices. Faire attention à ne pas perdre les petites pièces.
Tête de brûleur wok (fonte émaillée)	Nettoyer à la brosse et au produit de vaisselle.	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Électrode	Nettoyer à la brosse, au papier de verre fin ou à l'éponge à récurer.	<p>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.</p> <p><b>Attention</b> : ne jamais allumer la table de cuisson pendant le nettoyage.</p>
Table (acier inox, grenailé ou brossé)	<p>Eau très chaude, produit de vaisselle et chiffon. Tremper les salissures brûlées avec un peu d'eau de vaisselle. Après nettoyage, sécher tout de suite la table en frottant avec un chiffon sec afin qu'il ne se forme pas de taches d'eau.</p> <p>Si l'encrassement est important, vous pouvez vous procurer notre nettoyant spécial inox (n° de réf. 310631) auprès de votre distributeur.</p> <p><b>Attention</b> : empêcher tout liquide de pénétrer à l'intérieur de l'appareil en passant par les parties basses du brûleur.</p>	<p>Pour éviter les rayures, essuyer toujours la surface intérieure dans le sens du brossage.</p> <p>Des taches claires peuvent apparaître en surface, si vous enlevez avec les salissures la couche d'oxydation qui se forme naturellement. Après le nettoyage, appliquer le nettoyant liquide du commerce en couche mince sur toute la table pour retrouver la couleur naturelle de l'inox.</p> <p>Éliminer sans attendre les résidus d'aliments ou le sel déposé sur l'inox.</p> <p><b>Important</b> : 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.</p>

## 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.

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

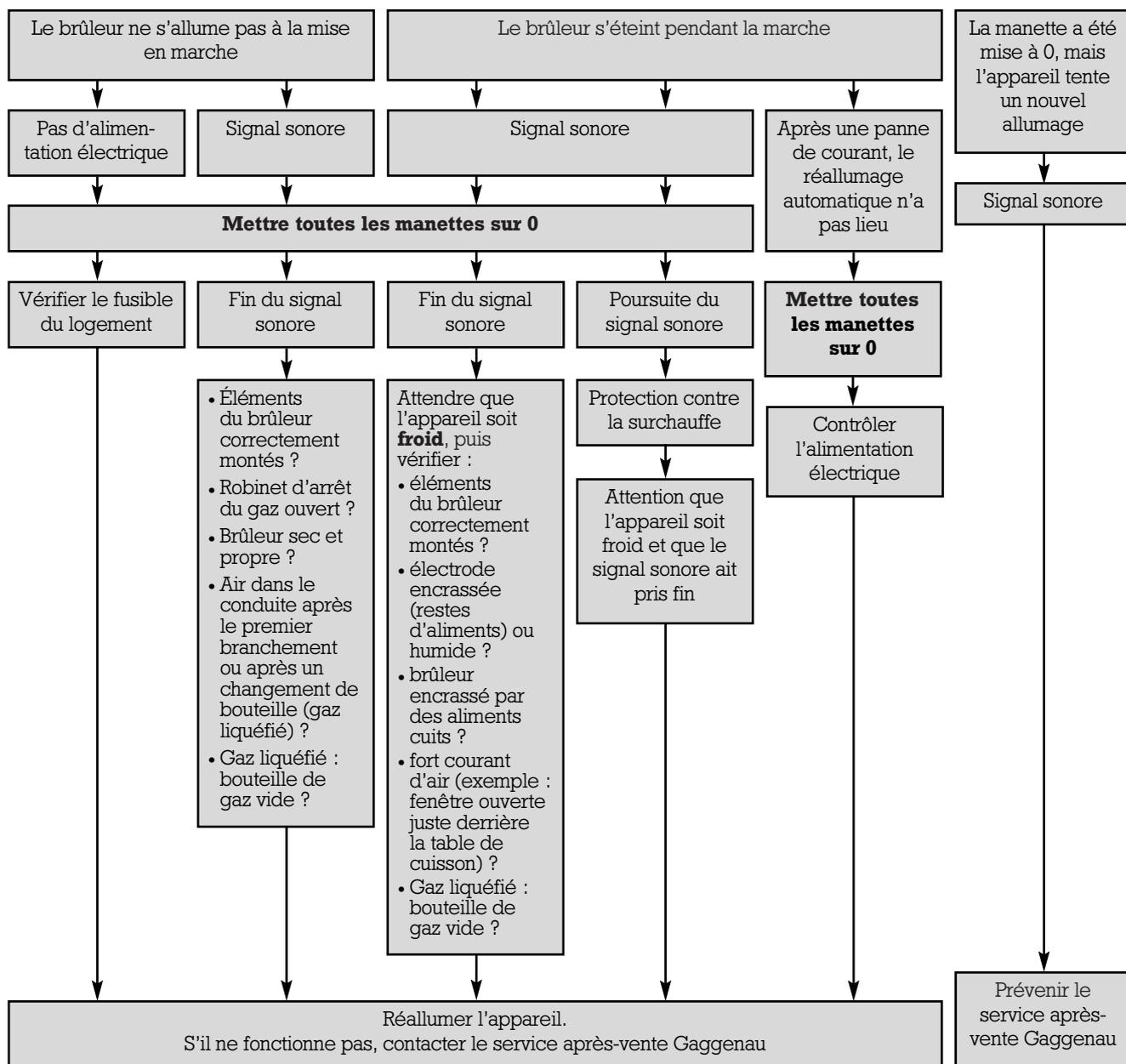
En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord à l'aide du tableau d'anomalies de la page 16 si vous pouvez remédier vous-même au problème. Si ce n'est pas le cas, contactez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche, en indiquant le type de l'appareil (voir plaquette 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)

<b>Brûleur :</b>	<b>Brûleur normal</b>	
	Plein feu	2,0 kW
	Feu réduit	0,165 kW
	<b>Grand brûleur</b>	
	Plein feu	4,0 kW
	Feu réduit	0,165 kW
	<b>Brûleur à wok</b>	
	Plein feu	5,0 kW
	Feu réduit	0,3 kW
	<b>Puissance totale</b>	17,0 kW

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

## Caractéristiques techniques (électricité)

<b>Puissance absorbée</b>	15 W
<b>Tension</b>	220-240 V
<b>Fréquence</b>	50-60 Hz

**Sous réserve de modifications techniques.**

**Tableau brûleur à wok**

<b>Pays</b>	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
<b>Famille de gaz</b>	Gaz naturel	Gaz naturel	But/prop	But/prop
<b>Type de gaz</b>	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
<b>Pression</b>	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
<b>Injecteur maximum ext.</b>	1,55	1,70 B	1,00	0,87
<b>Injecteur ralenti ext.</b>	0,73	0,81	0,51	0,45
<b>Injecteur maximum int.</b>	0,58	0,63	0,37	0,33
<b>Injecteur ralenti int.</b>	0,45	0,51	0,31	0,25
<b>Régl. fente d'air ext. [mm]</b>	0	0	0	0
<b>Régl. fente d'air int. [mm]</b>	*	*	*	*
<b>Puissance totale</b>	17 kW	17 kW	17 kW	17 kW
<b>Consommation totale</b>	1,70 m³/h	1,87 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

\* ouvert, fixe

**Tableau brûleur normal**

<b>Pays</b>	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
<b>Famille de gaz</b> <b>Type de gaz</b> <b>Pression</b>	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
<b>Injecteur maximum ext.</b> <b>Injecteur ralenti ext.</b>	0,98 0,48	1,05 0,51	0,64 0,29	0,57 0,26
<b>Injecteur maximum int.</b> <b>Injecteur ralenti int.</b>	0,40 0,36	0,42 0,40	0,26 0,22	0,22 0,21
<b>Régl. fente d'air ext. [mm]</b> <b>Régl. fente d'air int. [mm]</b>	0 *	0 *	6 (max) *	6 (max) *
<b>Puissance totale</b> <b>Consommation totale</b>	17 kW 1,70 m <sup>3</sup> /h	17 kW 1,87 m <sup>3</sup> /h	17 kW 1240 g/h	17 kW 1240 g/h

\* ouvert, fixe

**Tableau grand brûleur**

<b>Pays</b>	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
<b>Famille de gaz</b> <b>Type de gaz</b> <b>Pression</b>	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
<b>Injecteur maximum ext.</b> <b>Injecteur ralenti ext.</b>	1,37 0,59	1,55 0,65	0,94 0,40	0,82 0,35
<b>Injecteur maximum int.</b> <b>Injecteur ralenti int.</b>	0,40 0,36	0,42 0,40	0,26 0,22	0,22 0,21
<b>Régl. fente d'air ext. [mm]</b> <b>Régl. fente d'air int. [mm]</b>	0 *	0 *	0 *	0 *
<b>Puissance totale</b> <b>Consommation totale</b>	17 kW 1,70 m <sup>3</sup> /h	17 kW 1,87 m <sup>3</sup> /h	17 kW 1240 g/h	17 kW 1240 g/h

\* ouvert, fixe

## 12. Instructions d'installation

### Remarques importantes

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

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

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

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

#### Attention :

**avant de brancher l'appareil, vérifiez que les conditions sur place sont conformes aux réglages de la table de cuisson (type de gaz, pression du gaz, tension du secteur).** Cette

table de cuisson à gaz appartient à la catégorie d'appareil figurant sur la **plaquette d'identification** qui se trouve sur l'appareil lui-même ainsi que sur la fiche de contrôle qualité jointe à ces instructions. Pour adapter l'appareil à un type de gaz indiqué sur la plaquette d'identification, il suffit de changer les injecteurs.

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

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

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

Il faut respecter une distance minimale de **300 mm** avec les meubles ou surfaces proches sensibles à la chaleur (côtés d'éléments de cuisine).

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

L'installation de la table de cuisson sous un élément mural est interdite. Si la table est posée sous une hotte aspirante, il faut prévoir une distance minimale de **760 mm**. Les profilés de finition murale doivent résister à la chaleur et la distance minimale entre la table et le profilé de finition est de **30 mm**.

La table de cuisson à gaz doit être posée et branchée par un installateur agréé par l'entreprise de distribution du gaz, dans le respect de toutes les 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.**

### **Consigne d'aération :**

Cette plaque de cuisson à gaz a une puissance calorifique nominale de 17 kW (Hs).

Lorsque tous les feux de l'appareil sont utilisés en même temps, le dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce est important et rend nécessaire une aération/ventilation appropriées.

Vous pouvez par exemple faire installer une hotte aspirante à évacuation disposant d'une capacité d'extraction minimale de 264 m<sup>3</sup>/h (= 15 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance calorifique).

Pour l'aération, il faut disposer d'ouvertures adaptées (porte donnant sur l'extérieur, fenêtre pouvant être ouverte).

Pendant que la plaque de cuisson à gaz fonctionne, il faut régler la hotte aspirante à évacuation de façon à choisir une puissance d'extraction d'autant plus élevée qu'il y a de feux allumés.

### **Branchement électrique**

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

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

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

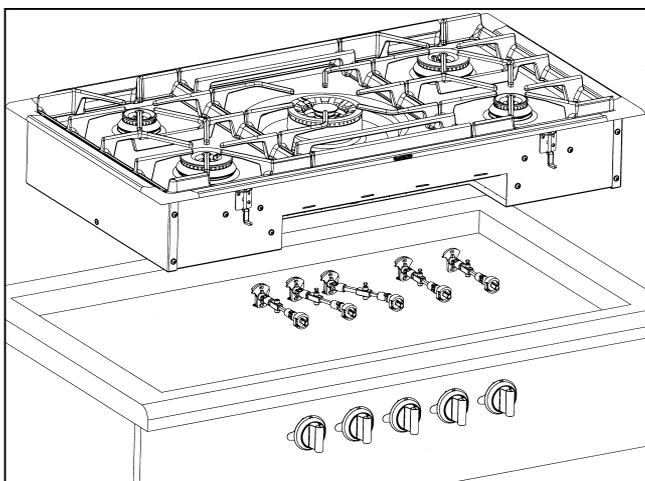
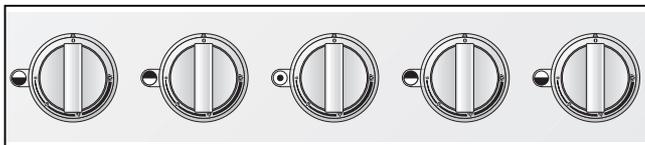
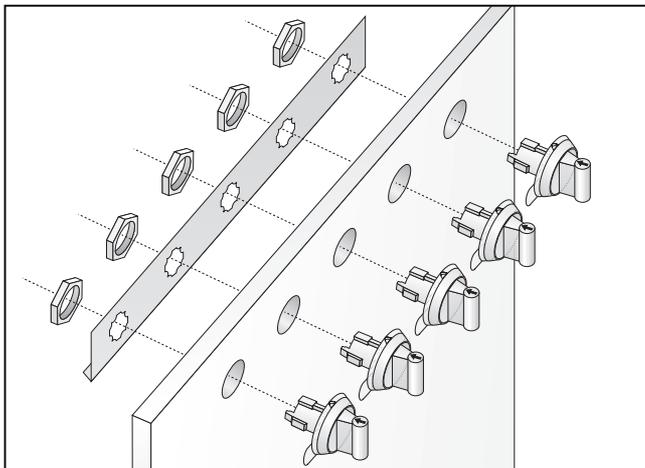
Le cordon d'alimentation secteur doit être au moins du type H 05 V2V2 3G 0,75 ou présenter une résistance équivalente à la température (au moins 90°C).

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

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



## Pose de la table de cuisson



**Remarque :** si vous adaptez l'appareil à un autre type de gaz, procédez au changement d'injecteur avant la pose (voir p. 27 - 29).

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

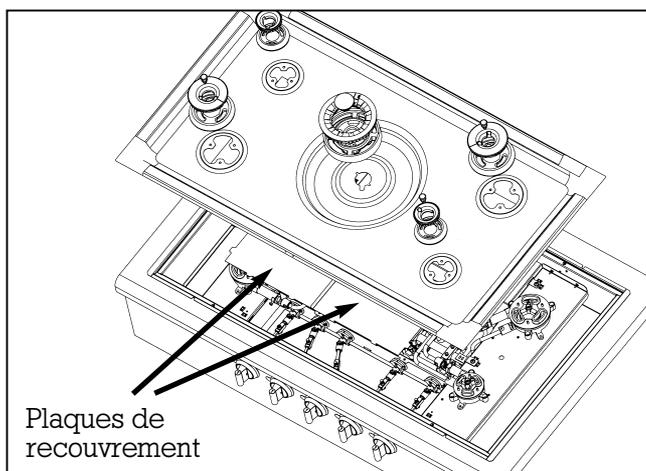
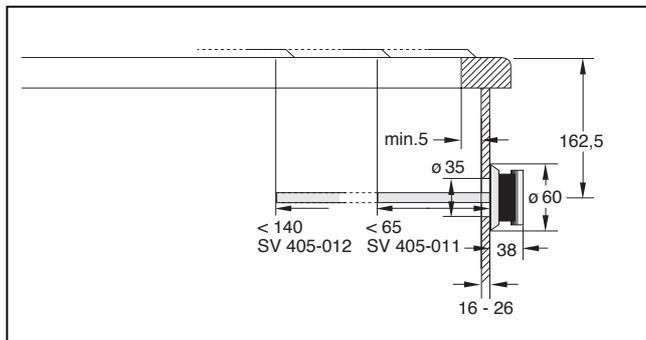
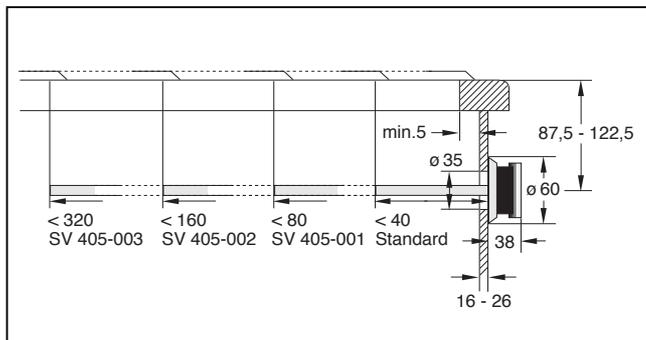
**Remarque :** en cas d'utilisation d'un tuyau de gaz souple, il faut effectuer le raccordement avant d'insérer la table dans le plan de travail.

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

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

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

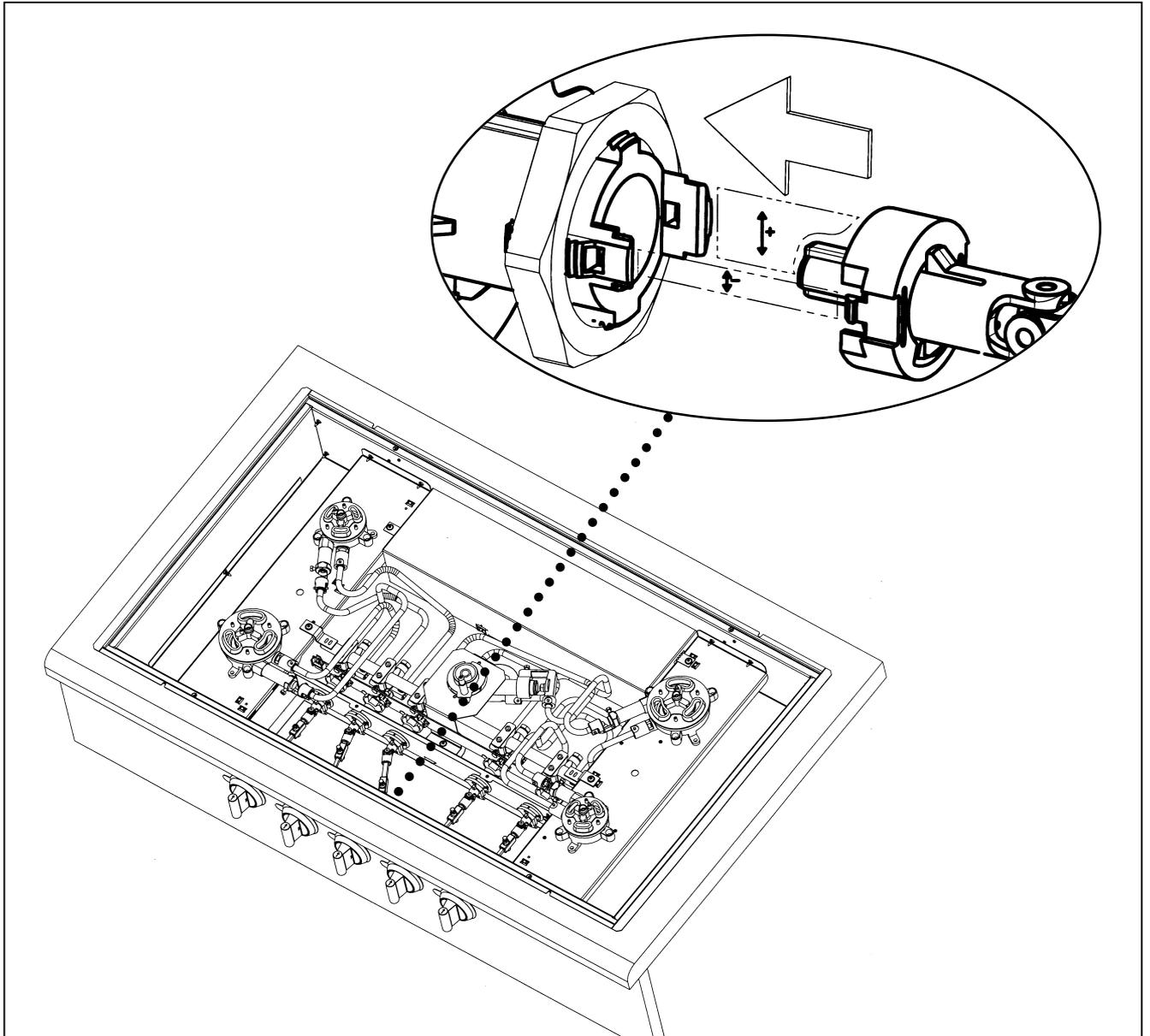
## Montage des axes



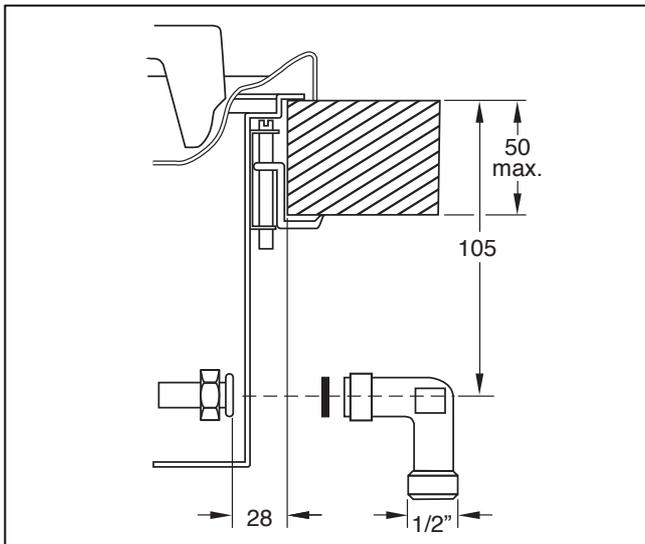
Pour poser l'appareil dans des plans de travail de grande profondeur, des prolongateurs d'axe (SV 405-001 / SV 405-002 / SV 405-003) sont disponibles en accessoires.

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

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



## Gaz



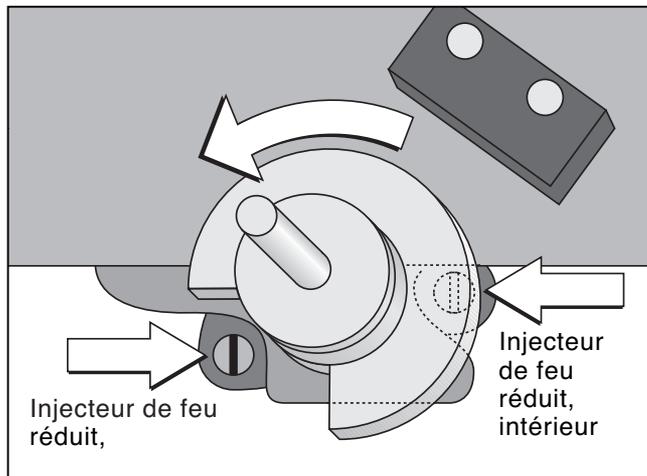
Le raccordement du gaz doit être tel que le robinet d'arrêt reste accessible et, le cas échéant, visible après ouverture de la porte du meuble.

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).

- Tourner les manettes en position zéro.
- Brancher l'appareil à la conduite de gaz.
- Vérifier l'étanchéité du branchement.
- Poser la table et visser de manière régulière. Mettre correctement en place les éléments du brûleur.
- Brancher l'appareil au secteur et vérifier le fonctionnement. Si l'appareil se coupe, il se peut que de l'air se trouve dans la conduite de gaz. Tourner la manette sur 0 et réallumer le brûleur. Recommencer l'opération jusqu'à ce que l'appareil s'allume.

## Changement d'injecteur



**Réglage des injecteurs :  
voir tableau page 17-19.**

## Changement de type de gaz

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

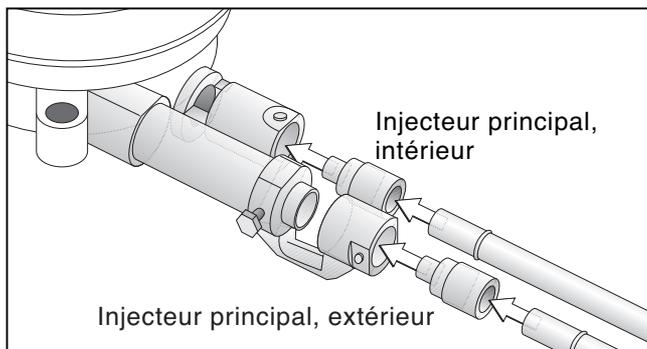
Les injecteurs sont disponibles sous forme de kit complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité. Le changement d'injecteur peut être fait sans démontage de l'appareil.

### **Puissance (pour tous les gaz)**

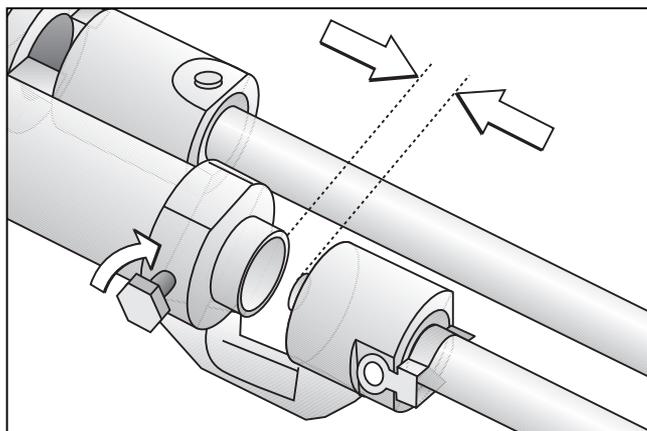
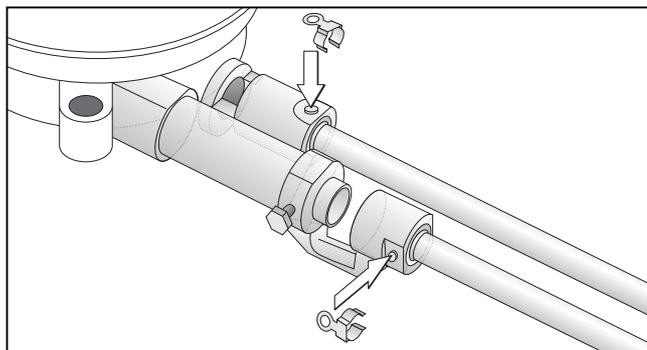
Pour tous les types de gaz et toutes les pressions, la puissance nominale est obtenue dans toutes les positions de chauffe seulement si l'injecteur monté correspond bien au type de gaz (voir tableau des injecteurs).

### **Changement des injecteurs de feu réduit**

- Mettre l'appareil hors tension et fermer l'arrivée du gaz.
  - Enlever les grilles, chapeaux, bagues et têtes de brûleurs.
  - Desserrer les écrous de fixation de la table (pour chaque brûleur, 3 écrous de 7 et 2 vis Torx T20 pour le brûleur de wok) et soulever la table avec précaution.
  - Dévisser les deux plaques de recouvrement, les pousser vers le milieu et les déposer.
  - Enlever les axes se trouvant entre les manettes et les robinets à gaz.
  - Dévisser et enlever la plaque de recouvrement des axes de robinet.
  - Tourner l'axe du robinet avec la pièce en plastique de façon que l'évidement soit au-dessus de l'injecteur. Dévisser l'injecteur et le sortir avec une petite pince.
  - Visser les nouveaux injecteurs de feu réduit jusqu'à la butée, conformément au tableau des injecteurs.
- Important :** faire attention à ne pas endommager le joint torique.
- Remonter les axes et plaques de recouvrement dans l'ordre inverse.

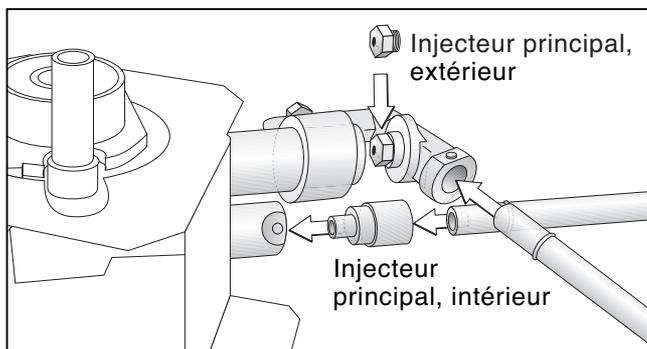


**Réglage des injecteurs :**  
voir tableau page 17-19.

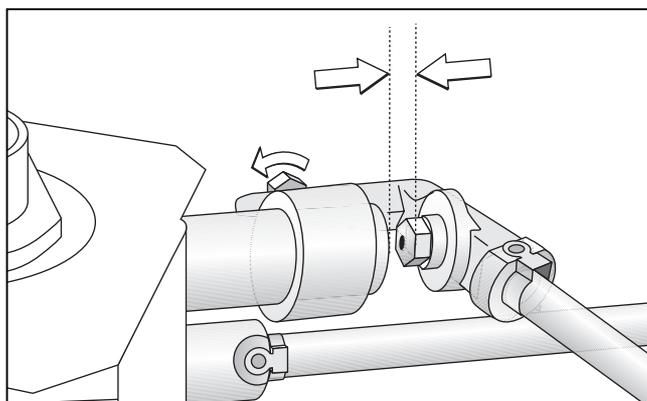
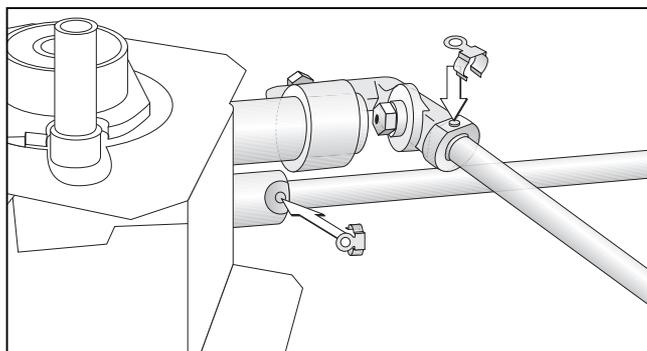


### Changements des injecteurs principaux du brûleur normal et du grand brûleur

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



**Réglage des injecteurs :**  
voir tableau page 17-19.



## 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 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03  
FAX (089) 45 90-23 47  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)