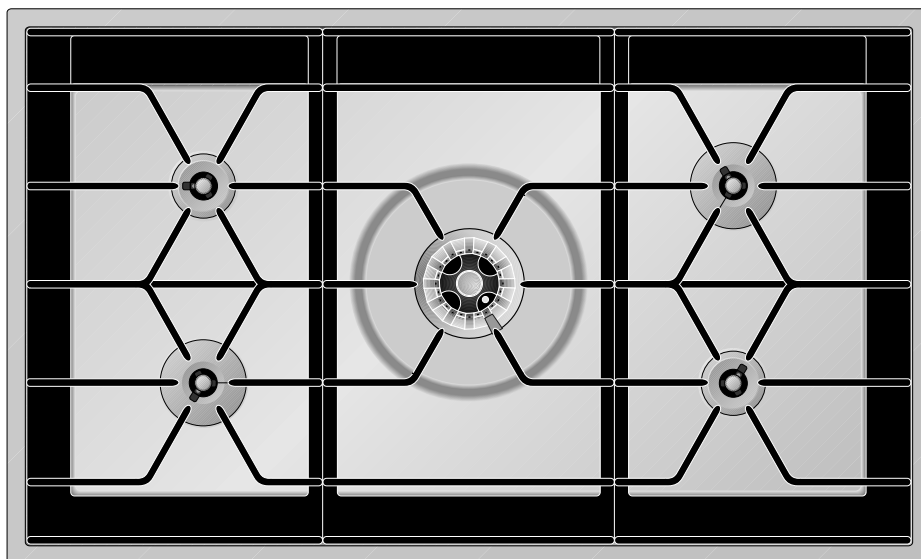


Notice d'utilisation

CG 492

Plaque de cuisson à gaz



GAGGENAU

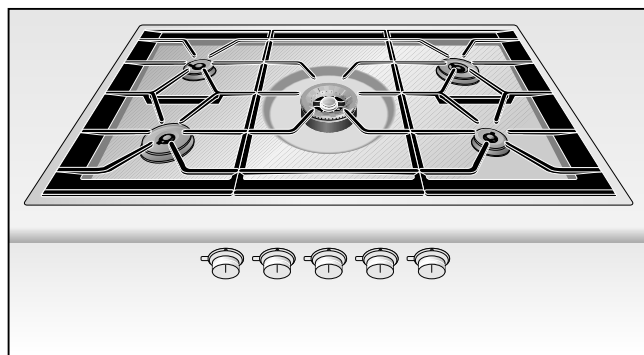
1. Instructions importantes	Page 3-4
Sécurité	Page 3
Avant la première mise en service	Page 3
Utilisation	Page 4
2. Équipement	Page 5
Équipement de l'appareil	Page 5
Manettes	Page 5
Éléments des brûleurs	Page 5
3. Principe de fonctionnement	Page 6
4. Utilisation	Page 7-8
5. Tableau de réglage	Page 9
6. Conseils concernant les ustensiles de cuisson	Page 10
7. Wok, conseils concernant les ustensiles de cuisson	Page 11
8. Nettoyage et entretien	Page 12-15
9. Maintenance	Page 16
10. Remédier soi-même aux petites anomalies	Page 17
11. Caractéristiques techniques / Tableau des injecteurs	Page 18-20
12. Changement d'injecteur	Page 21-24

**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.



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

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

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

Avant de 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 !

Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Ne jamais laisser des adultes ou des enfants se servir de l'appareil sans surveillance

- s'ils ne sont pas en mesure de le faire pour des raisons physiques, sensorielles ou mentales,
- ou bien s'ils ne possèdent ni les connaissances ni l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil de manière correcte et sûre.

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

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

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

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

Évitez d'utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur à **90 mm** 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.

Ne mettez pas de casseroles ou poêles chaudes sur le cadre en inox. La chaleur risque de provoquer une décoloration de l'inox.

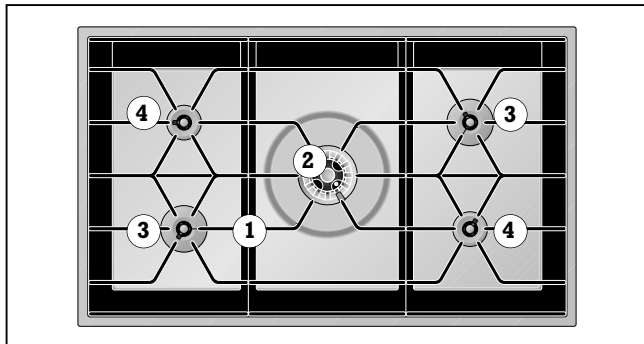
Si la table de cuisson est placée sous une hotte aspirante, posez toujours une casserole ou une poêle sur les brûleurs allumés. Sinon, le fort dégagement de chaleur risque d'endommager des parties de la hotte aspirante, et de plus, des résidus de graisse peuvent s'enflammer dans le filtre. **Si vous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

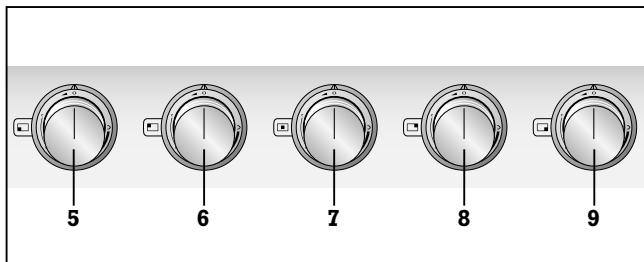
2. Équipement

Équipement de l'appareil



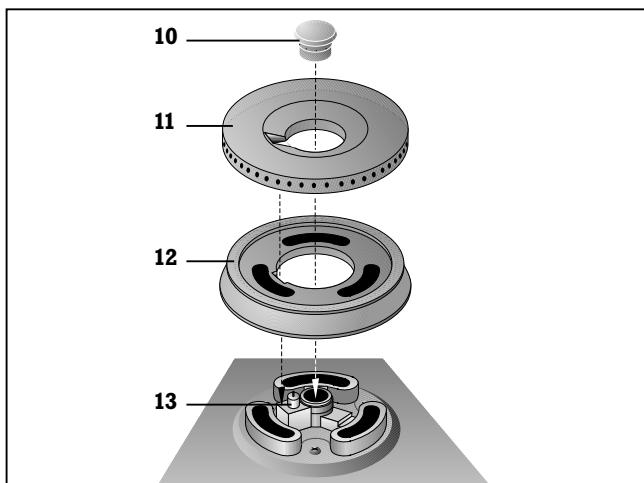
- 1 Grilles (3 grilles)
- 2 Grand brûleur (wok)
- 3 Grand brûleur
- 4 Brûleur normal

Manettes



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

Éléments des brûleurs

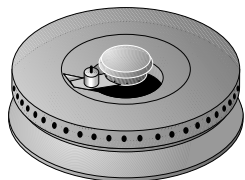


Symboles de réglage de flamme:

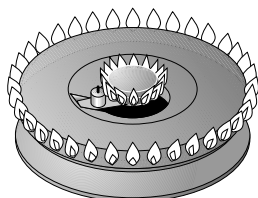
- 0 Arrêt
- 🔥 Position plein feu, flammes à l'extérieur et à l'intérieur
- 🔥 Position petit feu, flammes à l'extérieur
Position plein feu, flammes à l'intérieur
- 🔥 Arrêt flammes extérieures
Position plein feu, flammes à l'intérieur
- 🔥 Arrêt flammes extérieures
Position petit feu, flammes à l'intérieur

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

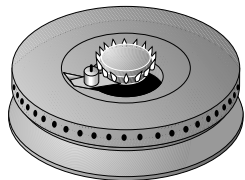
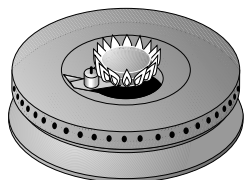
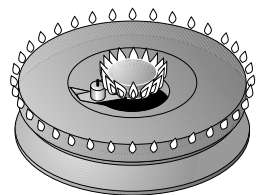
3. Principe de fonctionnement



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.

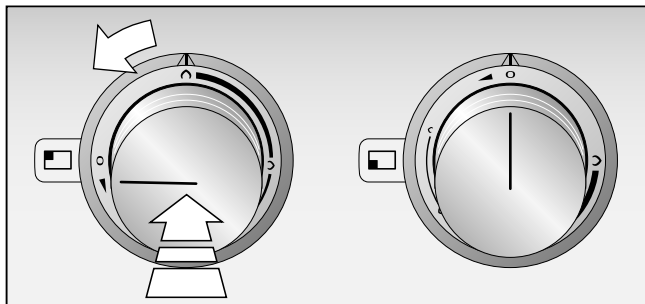
La puissance est réglable en continu entre le niveau maximum et le niveau minimum.

La puissance nominale 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. 18-20).

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

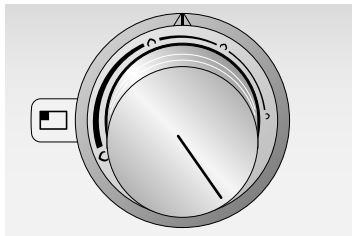
- Posez une casserole ou une poêle correspondant à la taille du brûleur.
- Appuyez sur la manette du brûleur concerné et tournez-la vers la gauche jusqu'à la position voulue, entre les symboles  et . Le brûleur s'allume automatiquement.
- Si vous mettez des casseroles de grande taille sur les brûleurs, 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.

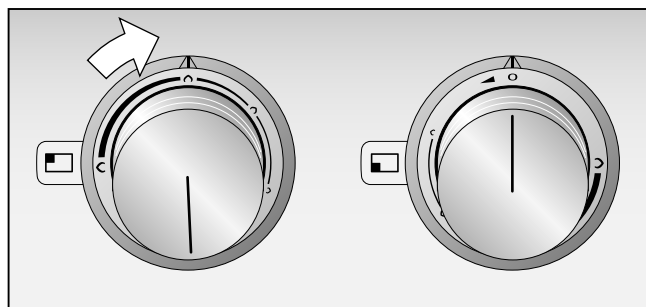
Si la flamme s'éteint (à cause d'un courant d'air par exemple), l'appareil réallume automatiquement le brûleur concerné.

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.



Remarque : en position intermédiaire (foyer intérieur feu fort - foyer extérieur feu faible), et selon le type de gaz, des bruits pulsatoires peuvent se produire. Il s'agit d'une particularité technique qui ne constitue pas un défaut de l'appareil. Choisissez un réglage légèrement plus grand ou plus petit.









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.

Coupure de sécurité

L'appareil se coupe automatiquement lorsqu'il a fonctionné pendant plus de 6 heures. Mettez toutes les manettes sur 0, puis remettez l'appareil en marche comme d'habitude.

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  Cuire à la vapeur à 	Battre Faire mijoter avec couvercle Légumes, pommes de terre, poissons Cuire à l'étuvée Braisier	Crèmes, sauces Pâtes, soupes, sauces 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.

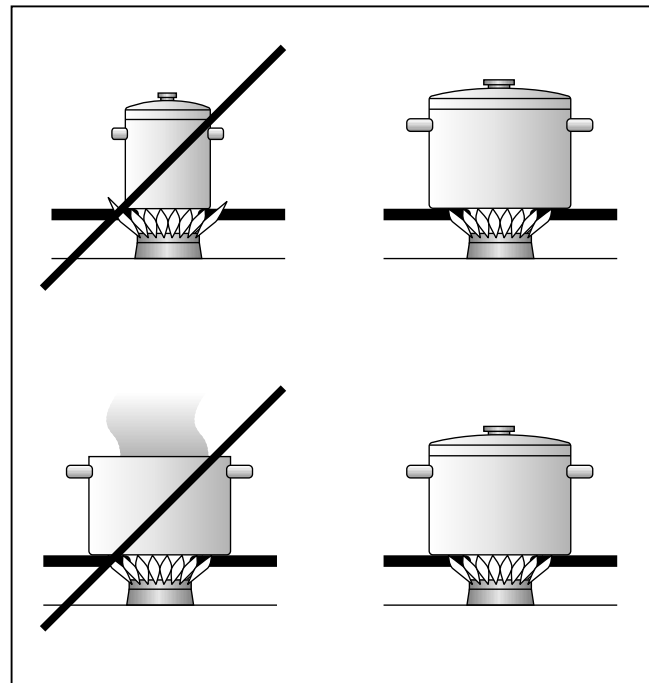
A pleine puissance, les graisses et huiles chauffent rapidement. Ne laissez pas des aliments cuire sans surveillance, la graisse peut s'enflammer et l'aliment peut brûler.

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

CG 492	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.

Ne mettez pas de casseroles ou poêles chaudes sur le cadre en inox. La chaleur risque de provoquer une décoloration de l'inox.

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 ».

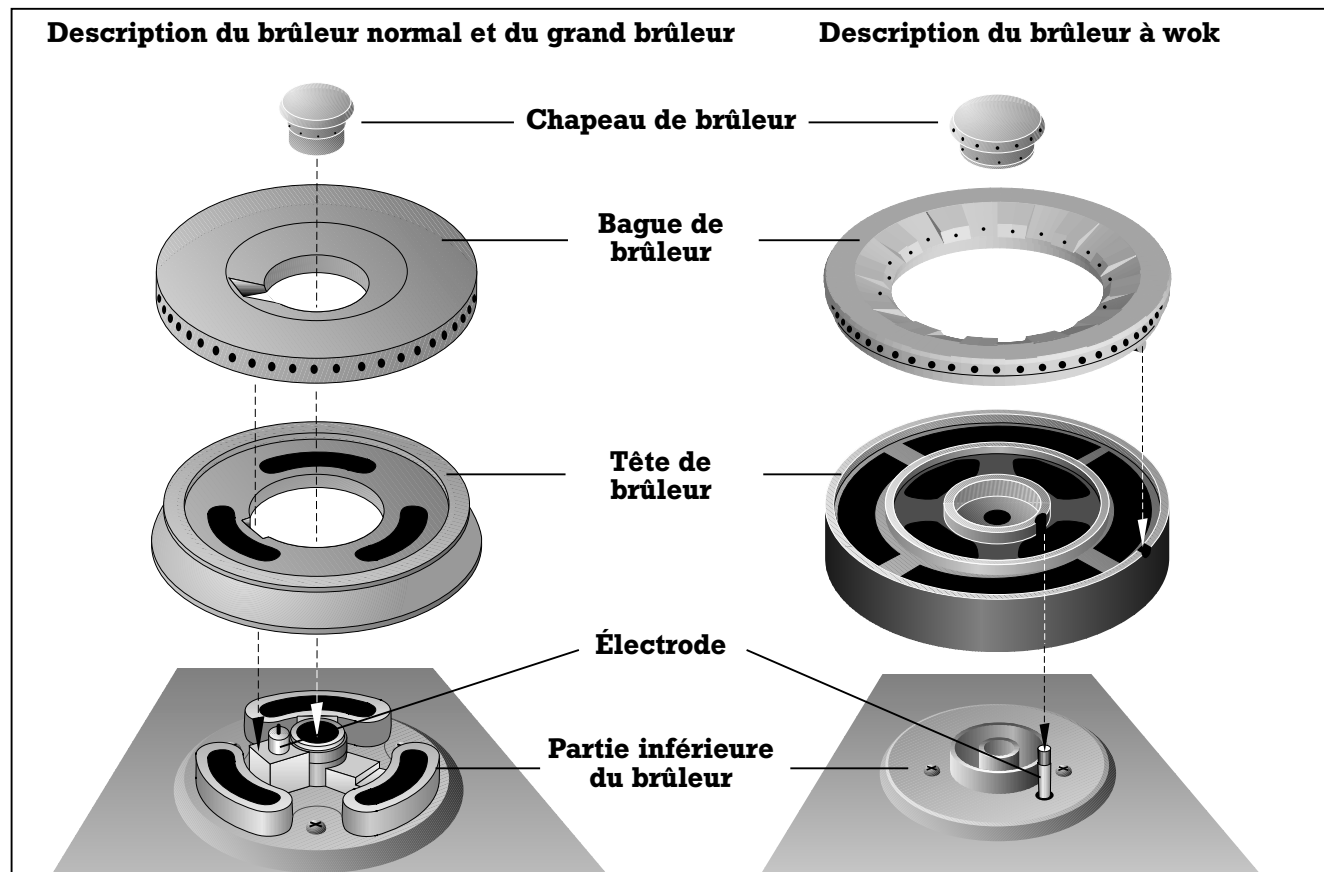
La méthode spécifique au wok est la cuisson en mouvement. Coupés en petits morceaux et agités en permanence, les ingrédients cuisent très rapidement à feu fort. Dans le grand wok rond, tout est plus rapide et plus facile à remuer et à tourner que dans une poêle classique. Les ingrédients ne brûlent pas,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

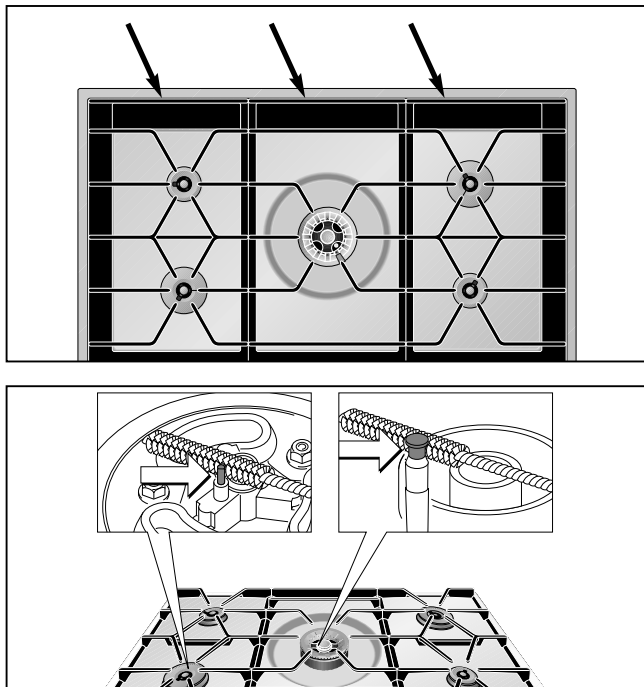
⚠ Attention, risque de brûlure ! Avant de nettoyer, attendez que la table de cuisson soit tiède. N'allumez jamais la table de cuisson pendant le nettoyage.

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

Remarque : 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.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage inadéquats.

- produits à récurer
- produits de polissage nitrés
- acide acétique
- aérosol pour four
- nettoyeurs chlorés
- éponges à gratter ou objets



- Relevez chacune des grilles en les prenant à deux mains (attention : risque de rayer la table).
- Enlevez les chapeaux, bagues et têtes de brûleurs.
- **Important !** Nettoyer les éléments des brûleurs seulement à froid.
- **Important !** Ne pas enlever le couvercle se trouvant à l'arrière au-dessus de l'entrée d'air (voir figure).
- Mouillez les endroits brûlés avec un peu d'eau et de produit à vaisselle pour les ramollir. Vous pourrez ainsi plus facilement éliminer les salissures les plus tenaces. N'utilisez pas de produits 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 : cela ne ferait qu'abîmer la surface. Répartissez uniformément sur la table une mince couche de produit de nettoyage pour inox. Vous obtiendrez ainsi une surface uniforme et votre table de cuisson restera belle plus longtemps.
- Gardez toujours les électrodes propres. Éliminez les aliments brûlés. Nettoyez les électrodes avec précaution au moyen de la brosse jointe. Ne pas tordre ni endommager les électrodes.
- Séchez les éléments des brûleurs.
- 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 !** 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.

Après une utilisation prolongée, les brûleurs changent de couleur (chapeau, bague et tête) à cause de l'oxydation naturelle. Procédez de la manière suivante pour faire disparaître cette coloration :

Préparez une solution contenant des parts égales de vinaigre blanc à 8% d'acide au maximum (vinaigre domestique courant) et d'eau chaude.

Plongez les pièces décolorées dans la solution pendant au maximum 10 minutes puis éliminez les taches les plus tenaces avec un chiffon ou une éponge.

Rincez ensuite les pièces soigneusement à l'eau claire et faites-les bien sécher avant de les réutiliser.

Important : la surface risque d'être endommagée si la solution est trop concentrée ou si les pièces restent trop longtemps en contact avec le vinaigre !

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 nettoyeurs 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	Nettoyez avec la brosse fournie.	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, cadre (inox, brossé)	Eau très chaude, produit de vaisselle et chiffon. Tremper les salissures brûlées avec un peu d'eau de vaisselle. Après nettoyage, sécher tout de suite la table en frottant avec un chiffon sec afin qu'il ne se forme pas de taches d'eau. Si l'encrassement est important, vous pouvez vous procurer notre nettoyant spécial inox (n° de réf. 310631) auprès de votre distributeur. Attention : empêcher tout liquide de pénétrer à l'intérieur de l'appareil en passant par les parties basses du brûleur.	Pour éviter les rayures, essuyer toujours la surface intérieure dans le sens du brossage. Des taches claires peuvent apparaître en surface, si vous enlevez avec les salissures la couche d'oxydation qui se forme naturellement. Après le nettoyage, appliquer le nettoyant liquide du commerce en couche mince sur toute la table pour retrouver la couleur naturelle de l'inox. Éliminer sans attendre les résidus d'aliments ou le sel déposé sur l'inox. Important : certains nettoyants pour inox peuvent rayer la surface. Le chlore ou les nettoyants pour inox provoquent la corrosion de l'inox. Faire attention à la composition des produits de nettoyage.

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.

En cas de panne de courant pendant que la table de cuisson est en marche, l'arrivée du gaz se coupe automatiquement.

Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, l'appareil reste arrêté. Un signal sonore retentit. Mettez toutes les manettes sur 0. Ensuite, vous pouvez remettre l'appareil en marche comme d'habitude..

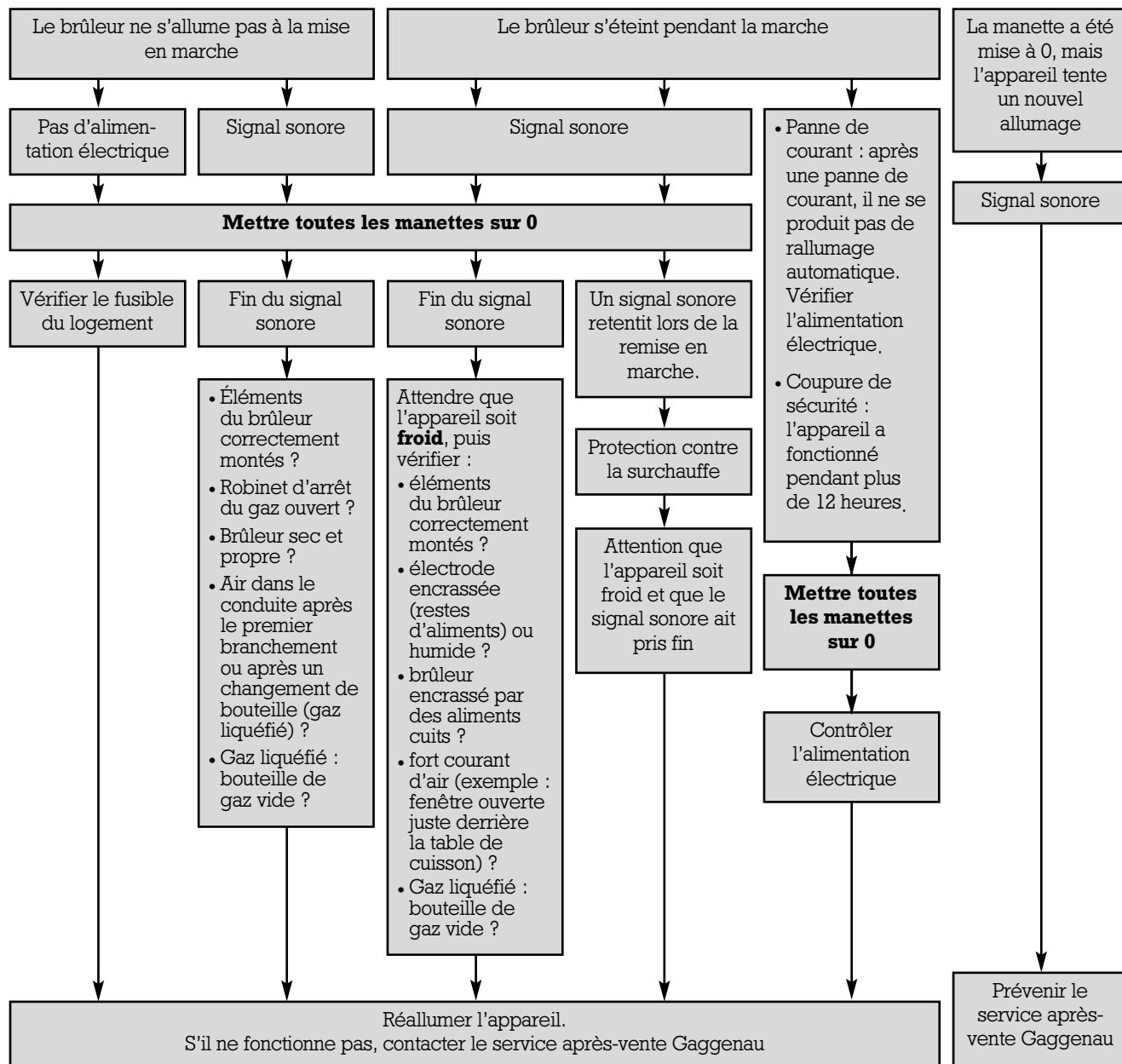
En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord à l'aide du tableau d'anomalies de la page 17 si vous pouvez remédier vous-même au problème. Si ce n'est pas le cas, contactez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche, en indiquant le type de l'appareil (voir plaquette 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)		Branchement gaz : écrou-raccord R 1/2" pour angle avec R 1/2" selon DIN 1999 conique / cylindrique	
Brûleur : Brûleur normal		Caractéristiques techniques (électricité)	
Plein feu	2,0 kW	Puissance absorbée	15 W
Feu réduit	0,165 kW		
Grand brûleur		Tension	220-240 V
Plein feu	4,0 kW		
Feu réduit	0,165 kW	Fréquence	50-60 Hz
Brûleur à wok			
Plein feu	6 kW (Natural Gas) / 5 kW (LPG)	Sous réserve de modifications techniques.	
Feu réduit	0,3 kW		

Tableau brûleur à wok				
Pays	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Famille de gaz	Gaz naturel	Gaz naturel	But/prop	But/prop
Type de gaz	H / E / L (G 20/25)	LL (G 25)	3 + (G30/31)	(G30/31)
Pression	20/25 mbar	20 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar
Injecteur maximum ext.	1,73	1,85 A	1,00	0,92
Injecteur ralenti ext.	0,73	0,81	0,51	0,45
Injecteur maximum int.	0,58	0,63	0,37	0,33
Injecteur ralenti int.	0,45	0,51	0,31	0,25
Régl. fente d'air ext. [mm]	0	0	0	-2
Régl. fente d'air int. [mm]	*	*	*	*
Puissance totale	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Consommation totale	1,80 m³/h	1,98 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* ouvert, fixe

Tableau brûleur normal				
Pays	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Famille de gaz Type de gaz Pression	Gaz naturel H / E / L (G 20/25) 20/25 mbar	Gaz naturel LL (G 25) 20 mbar	But/prop 3 + (G30/31) 28-30/37 mbar	But/prop (G30/31) 50 mbar
Injecteur maximum ext.	0,98	1,05	0,64	0,57
Injecteur ralenti ext.	0,48	0,51	0,29	0,26
Injecteur maximum int.	0,40	0,42	0,26	0,22
Injecteur ralenti int.	0,36	0,40	0,22	0,21
Régl. fente d'air ext. [mm]	0	0	6 (max)	6 (max)
Régl. fente d'air int. [mm]	*	*	*	*
Puissance totale	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Consommation totale	1,80 m³/h	1,98 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

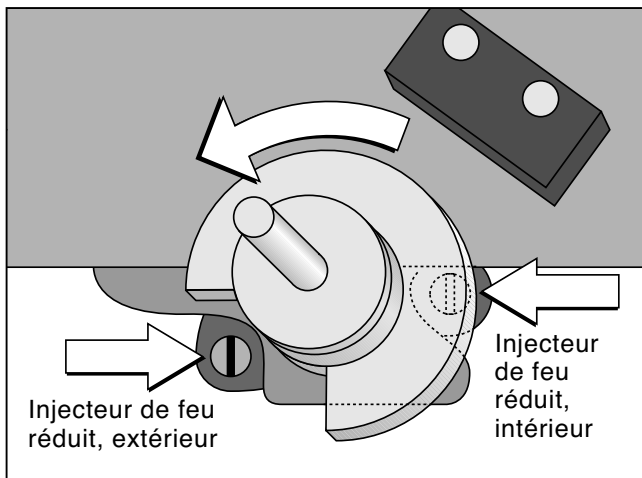
* ouvert, fixe

Tableau grand brûleur

Pays	AT BE CH CZ DE DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NL PL PT RU SE	DE	BE CH CZ DK ES FI FR GB GR HU IE IS IT LU NO PL PT RU	AT CH DE
Famille de gaz Type de gaz Pression	Gaz naturel H / E / L (G 20/25) 20/25 mbar	Gaz naturel LL (G 25) 20 mbar	But/prop 3 + (G30/31) 28-30/37 mbar	But/prop (G30/31) 50 mbar
Injecteur maximum ext.	1,37	1,55	0,94	0,82
Injecteur ralenti ext.	0,59	0,65	0,40	0,35
Injecteur maximum int.	0,40	0,42	0,26	0,22
Injecteur ralenti int.	0,36	0,40	0,22	0,21
Régl. fente d'air ext. [mm]	0	0	2	-1
Régl. fente d'air int. [mm]	*	*	*	*
Puissance totale	18 kW	18 kW	17 kW	17 kW
Consommation totale	1,80 m³/h	1,98 m³/h	1240 g/h	1240 g/h

* ouvert, fixe

12. Changement d'injecteur



**Réglage des injecteurs :
voir tableau page 18-20.**

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.

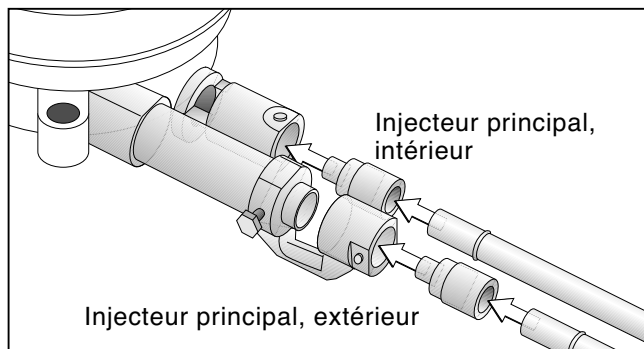
Puissance (pour tous les gaz)

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).

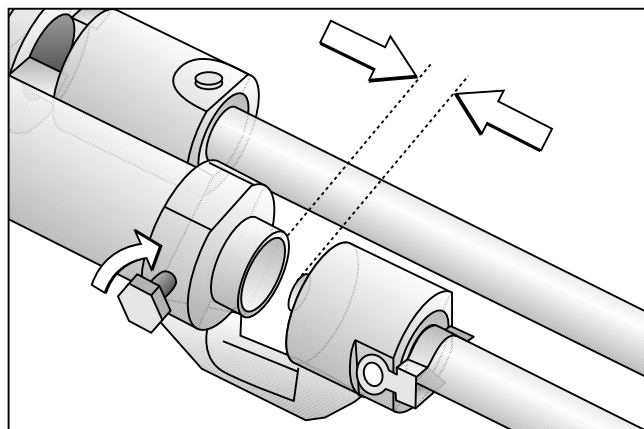
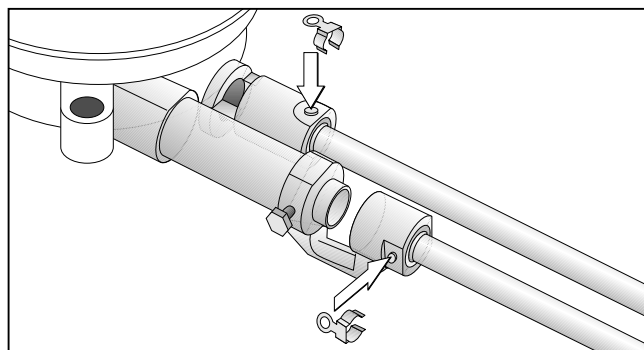
Changement des injecteurs de feu réduit

- Mettre l'appareil hors tension et fermer l'arrivée du gaz.
- Enlever les grilles, chapeaux, bagues et têtes de brûleurs.
- Retirer trois couvercles en fonte dans la partie arrière de la table : d'abord les parties latérales, puis la partie centrale.
- 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.

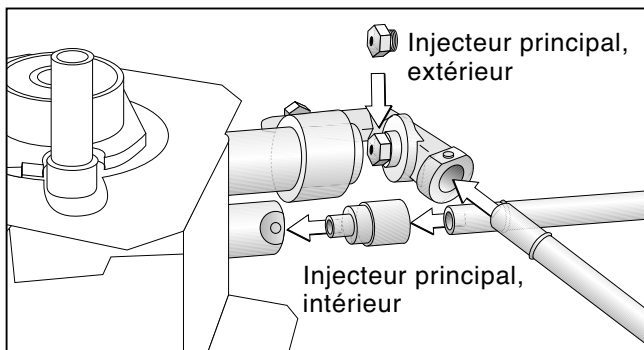


Réglage des injecteurs :
voir tableau page 18-20.

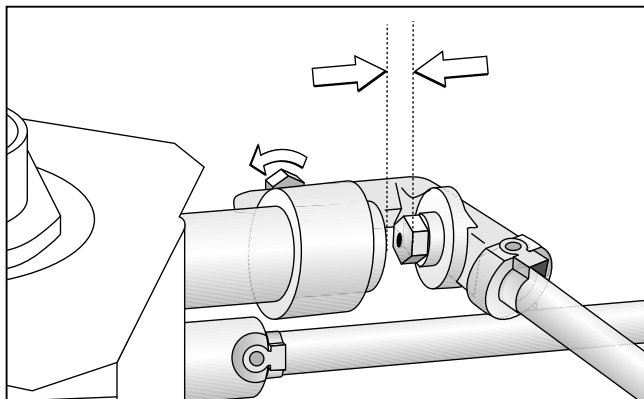
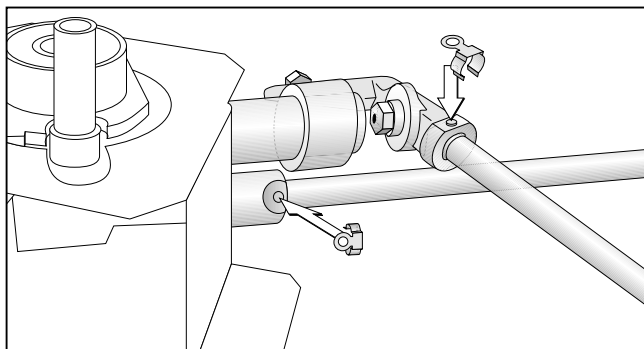


Changements des injecteurs principaux du brûleur normal et du grand brûleur

- 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 18-20.



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.



9000833837 fr 960530 EB

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com