

Notice d'installation

Variantes de montage champ de cuisson à gaz
Sliders multiples GAS411/421/641/951



1009439-14

10.07.2025

-  **L'installation doit impérativement être exécutée par un personnel qualifié. Toutes les étapes doivent être réalisées en intégralité, dans l'ordre et contrôlées.**
-  **Avant le branchement de l'appareil, vérifiez que les conditions de raccordement locales (type de gaz et pression du gaz) correspondent au réglage de l'appareil.**
-  **Les valeurs de réglage pour cet appareil sont indiquées sur une étiquette (ou sur la plaque signalétique).**
-  **Cet appareil n'est pas raccordé à une évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux conditions d'installation applicables. Il convient notamment de respecter les exigences applicables en matière de ventilation.**
-  **En cas d'encastrement dans un matériau inflammable, il est impératif de respecter les directives et les normes relatives aux installations à basse tension et à la protection contre les incendies.**
-  **Tous les contrôles d'étanchéité doivent être effectués avec une solution savonneuse. N'utilisez jamais une flamme nue pour contrôler l'étanchéité!**

Domaine de validité

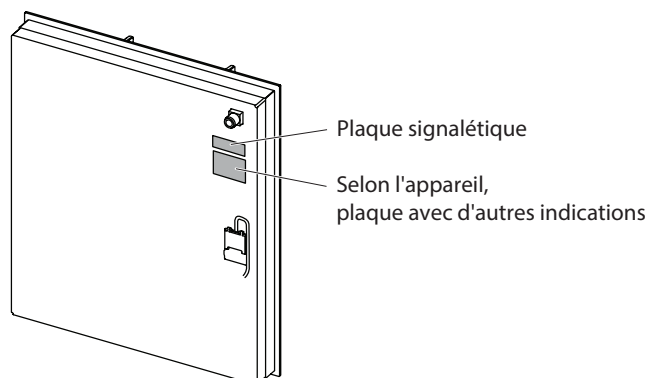
Cette notice d'installation est valable pour les modèles suivants:

Numéro de modèle	Type	Classe d'appareils
31063	GAS411GSAZ	Classe 3 DIN EN 30-1-1
31064	GAS421GSAZ	
31071	GAS641GSAZ	
31072	GAS951GSAZ	

Indications générales

Plaque signalétique

La plaque signalétique ainsi que d'autres autocollants indiquant les types de gaz autorisés et les instructions de sécurité se trouvent sur la partie inférieure du champ de cuisson.



- Coller la deuxième plaque signalétique fournie de manière visible à l'arrière de la face avant du meuble encastré du bas.

Entretien et maintenance

- Respectez les indications d'entretien et de nettoyage figurant dans le mode d'emploi.
- Respectez les travaux d'entretien simples indiqués dans le mode d'emploi.

Notice d'installation

Variantes de montage champ de cuisson à gaz
Sliders multiples GAS411/421/641/951



1009439-14

10.07.2025

Accessoires d'installation fournis

Pour toutes les variantes d'encastrement:

Désignation	N° d'art.
4 brides de serrage	H61561
Rondelle d'étanchéité pour raccord gaz 18 × 13 × 1,5 mm	H64006

Encastrement à fleur:

Désignation	N° d'art.
Guide de masticage	J004131
Kit de bandes d'étanchéité	H63283
Kit de matériel de calage	H60330

Accessoires

Encastrement superposé:

Désignation	N° d'art.
Entretoise en acier inox pour la combinaison avec encastrement superposé de plusieurs plans de cuisson	1014361
Entretoise noire pour la combinaison avec encastrement superposé de plusieurs plans de cuisson	1019199

Encastrement à fleur:

Désignation	N° d'art.
Kit d'équerres en acier, taille: 40	H63771
Kit d'équerres en acier, taille: 60	H63772
Kit d'équerres en acier, taille: 90	H63775

Désignation	N° d'art.
AKEPOX Mini Quick, colle à prise rapide pour l'installation des équerres en acier, 50 ml	B11657
Buse de mélange pour Gel Mix, buse de mélange de rechange pour colle à prise rapide, 12 pièces	B11656
Pistolet AKEPOX Gel Mix + Mini Quick pour cartouches de 50 ml	B75202
Alcool isopropylique TREMCLEAN 1000 ml	1056609
Silicone noir FA880 310 ml	B11555
Silicone anthracite FA880 310 ml	B11556
Silicone blanc FA880 310 ml	1031313
Silicone gris pierre FA880 310 ml	1031314
Produit de lissage marbre AA320 1000 ml	B11557
Kit d'entretoises pour la combinaison avec encastrement à fleur de plusieurs plans de cuisson (contient deux entretoises)	H63789

Raccord de gaz

Désignation	N° d'art.
Rondelle d'étanchéité pour raccord de gaz 18 × 13 × 5 mm pour filetages longs.	1030096
Element de raccordement, raccord de gaz conique R½" avec rondelle d'étanchéité 18 × 13 × 3 mm	1018122



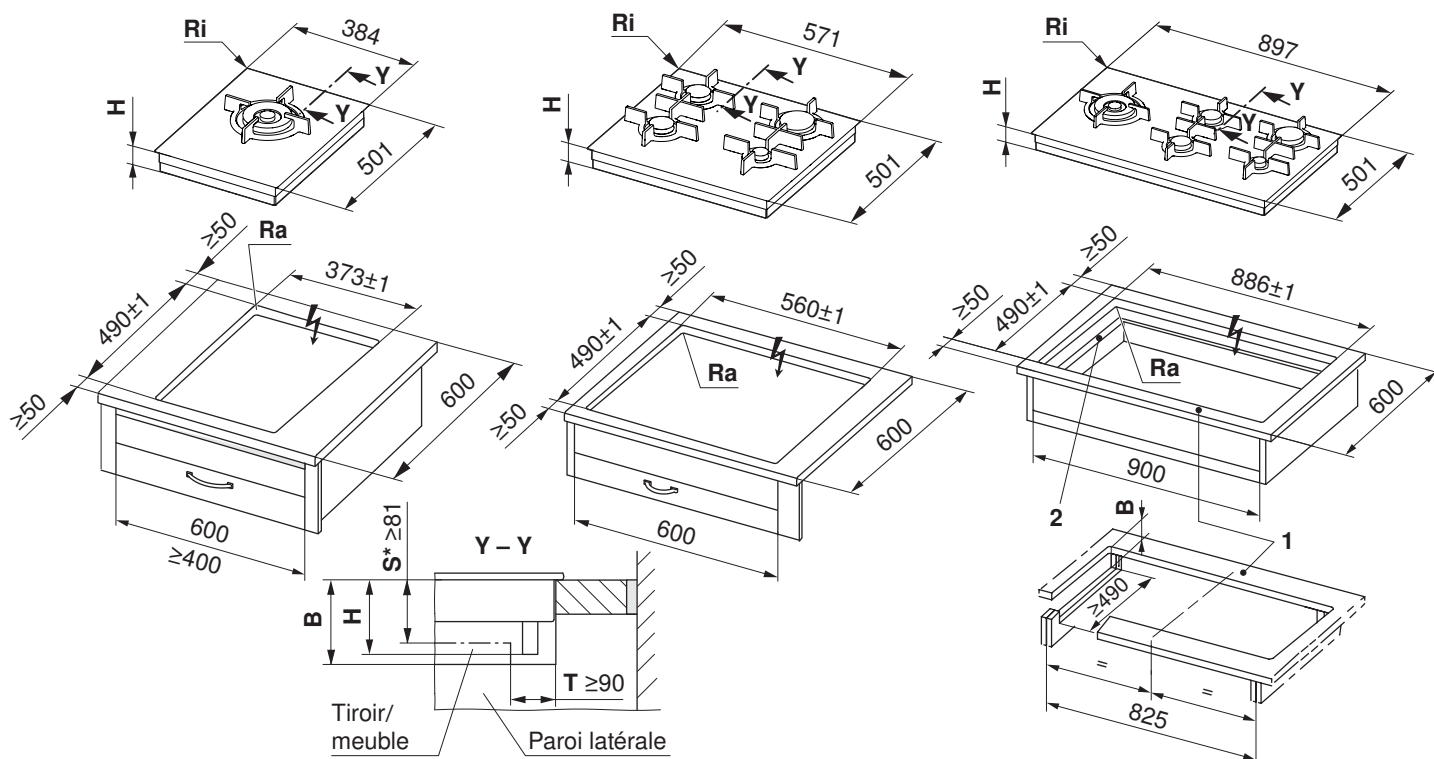
Encastrement superposé

L'agencement des plaques du plan de cuisson à encastrer peut être différent du plan de cuisson représenté!

GAS411GSAZ, GAS421GSAZ

GAS641GSAZ

GAS951GSAZ



* Le dégagement est impératif!

Type	B	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS411GSAZ, GAS421GSAZ, GAS641GSAZ, GAS951GSAZ	≥ 95 mm	94 mm	0 à 5/2 mm

B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur du raccordement du gaz

Ri Rayons d'angle des appareils de la plaque de base **Ra** Rayons d'angle extérieurs de la découpe

S Distance minimale entre le bord supérieur des plans de travail et un éventuel tiroir

T Distance minimale entre l'arrière de la découpe et un éventuel tiroir

1 Les bords avant et arrière sont éventuellement renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du revêtement en pierre. La largeur minimale du bord peut varier selon les caractéristiques de la pierre.

2 Découpes dans les parois latérales gauche/droite pour largeur de niche de 900 mm, nécessaires pour les travaux de service lors desquels l'élément inférieur de l'appareil doit être démonté par le bas.

Installation



Ne pas endommager le cordon d'étanchéité.

Le cordon d'étanchéité doit reposer sur tout le pourtour du plan de travail.

- Réaliser avec précision l'ouverture d'encastrement.
- Placer précautionneusement l'appareil dans l'ouverture d'encastrement et l'appuyer bien à plat contre le plan de travail.
- Amener les quatre brides de serrage le long de la périphérie de l'appareil sur les alésages prévus à cet effet et serrer l'appareil contre le plan de travail.

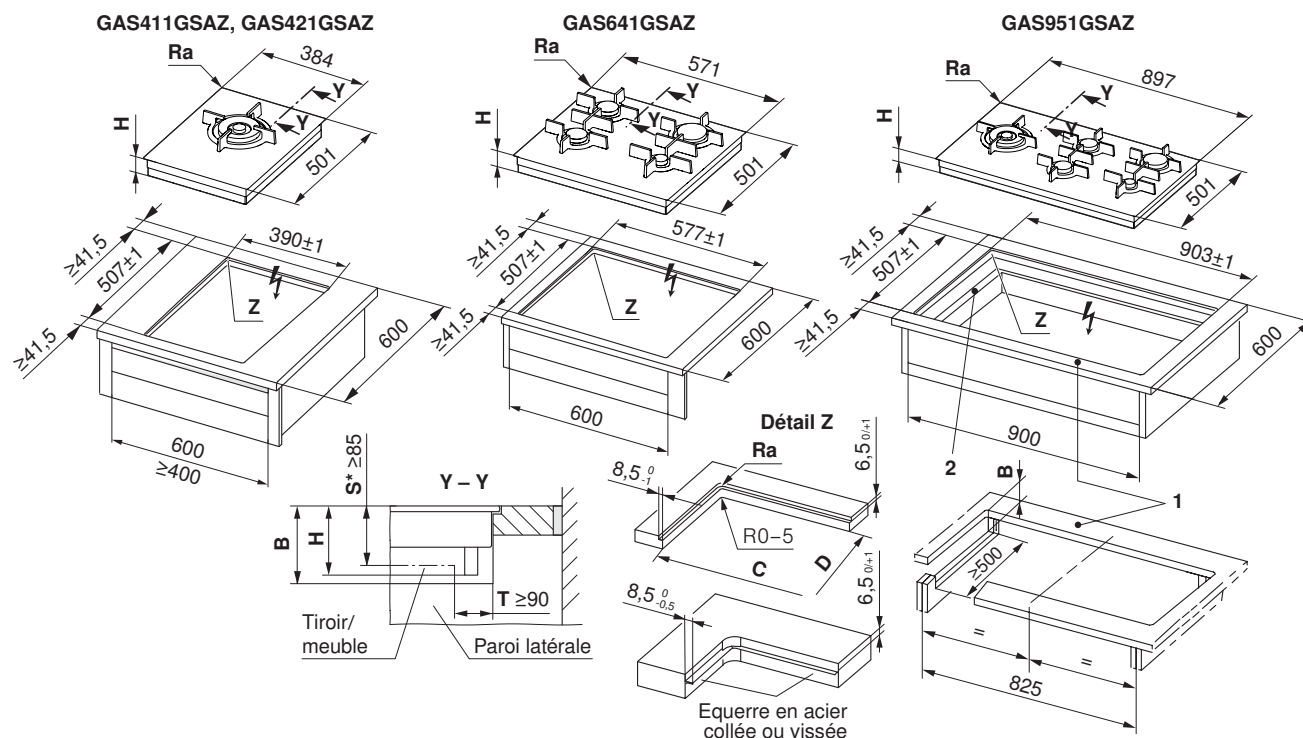
Encastrement d'une combinaison

L'encastrement superposé d'une combinaison est décrit dans le document 1013771. Pour ce faire, l'entretoise 1014361 ou 1019199 est nécessaire.



Encastrement à fleur

L'agencement des plaques du plan de cuisson à encastrer peut être différent du plan de cuisson représenté!



* Le dégagement est impératif!

Type	B	H	Rayon d'angle Ra/Ri	C/D
GAS411GSAZ, GAS421GSAZ	≥ 175 mm	98 mm	5/2 mm	373/490 mm
GAS641GSAZ				560/490 mm
GAS951GSAZ				886/490 mm

B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur du raccordement du gaz

Ri Rayons d'angle des appareils de la plaque de base **Ra** Rayons d'angle extérieurs de la découpe

S Distance minimale entre le bord supérieur des plans de travail et un éventuel tiroir

T Distance minimale entre l'arrière de la découpe et un éventuel tiroir

1 Les bords avant et arrière sont éventuellement renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du revêtement en pierre. La largeur minimale du bord peut varier selon les caractéristiques de la pierre.

2 Découpes dans les parois latérales gauche/droite pour largeur de niche de 900 mm, nécessaires pour les travaux de service lors desquels l'élément inférieur de l'appareil doit être démonté par le bas.

Installation

► Réaliser avec précision l'ouverture d'encastrement.

- La surface de pose peut être fraisée ou créée par le montage de tasseaux en bois/pierre ou avec un kit d'équerres en acier (voir Accessoires).



L'accès à l'appareil par le dessous doit être assuré sur toute la surface de la découpe. En cas d'intervention de service, l'élément inférieur de l'appareil peut être démonté par le bas.

- Préparer la découpe et l'appareil conformément aux indications du guide de masticage fourni et ajuster l'appareil dans la découpe.
- Amener les quatre brides de serrage le long de la périphérie de l'appareil sur les alésages prévus à cet effet et serrer l'appareil contre le plan de travail.
- Procéder soigneusement à la pose du mastic autour de l'appareil et laisser sécher les joints de mastic silicone pendant au moins 24 heures.
- Effectuer éventuellement le raccordement au réseau électrique avant de mettre l'appareil en place.



Encastrement d'une combinaison

L'encastrement à fleur d'une combinaison est décrit dans le document 1014379. Pour ce faire, le kit d'entretoises H63789 est nécessaire.

Raccordement électrique



Les raccordements électriques doivent être réalisés par un personnel qualifié, selon les directives et les normes relatives aux installations à basse tension et conformément aux prescriptions des entreprises locales d'électricité.

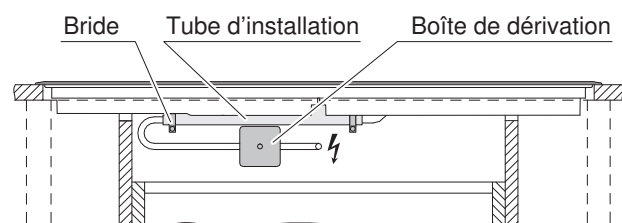
Un appareil prêt à brancher doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée conformément aux prescriptions. Dans l'installation domestique, un dispositif de séparation réseau sur tous les pôles avec un intervalle de coupure de 3 mm est à prévoir. Les interrupteurs, les dispositifs enfichables, les automates LS et les fusibles librement accessibles après l'installation de l'appareil et qui déclenchent tous les conducteurs polaires valent comme disjoncteurs admis. Une mise à la terre correcte et des conducteurs neutres et de protection posés séparément garantissent un fonctionnement sûr et sans dérangement. Après le montage, tout contact avec des pièces conductrices de tension et des lignes isolées doit être impossible. Contrôler les installations anciennes.

- La plaque signalétique fournit les informations relatives à la tension secteur, au type de courant et à la protection par fusible nécessaires.

Le câble de raccordement présente soit une fiche, soit trois torons de câble.

Les appareils prêts à brancher doivent être raccordés au moyen d'une prise aisément accessible.

Les appareils avec torons de câble doivent être raccordés par un électricien spécialisé via une boîte de dérivation, conformément à la réglementation locale.



Ne pas détacher la fiche.

Message d'erreur U400



Mauvais raccordement:

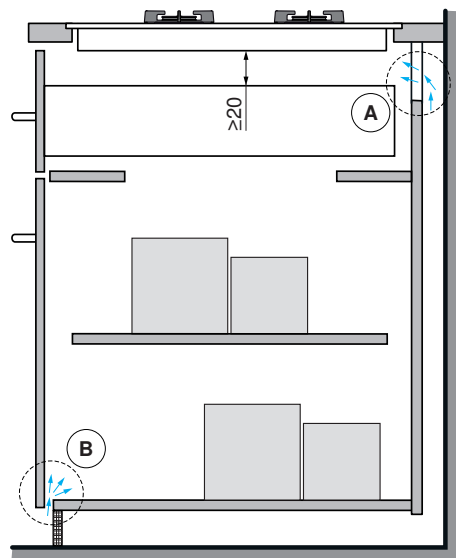
Un conducteur polaire a été raccordé sur la borne de raccordement pour conducteur neutre ou la tension est trop élevée.

- Débrancher rapidement l'appareil du réseau!

Ventilation

Afin de garantir une ventilation minimale, il doit y avoir un espace d'une hauteur ≥ 20 mm sous l'appareil.

- A** La paroi arrière du meuble inférieur doit être ouverte au niveau de la découpe du plan de travail afin de garantir une circulation d'air continue par les fentes d'aération. L'air doit être aspiré depuis l'extérieur du meuble et doit pouvoir circuler librement dans le meuble jusqu'au champ de cuisson. Le socle inférieur ne doit pas être hermétiquement fermé. Ceci s'obtient par la pose d'un joint creux sur le cache du socle ou l'utilisation d'une grille d'aération.
- B** La circulation d'air peut également être assurée par une amenée d'air frais cachée à l'intérieur du meuble. Pour une aspiration suffisante d'air froid, la circulation continue de l'air frais doit être garantie jusqu'à l'extérieur du meuble. L'air doit être aspiré depuis l'extérieur du meuble et doit pouvoir circuler librement dans le meuble jusqu'au champ de cuisson. Par conséquent, le double-tiroir inférieur ne doit pas fermer hermétiquement le meuble.

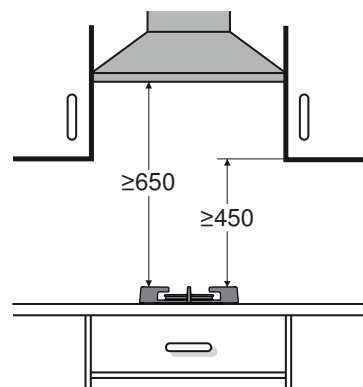




Distances minimales et conditions d'encastrement



L'écart entre la découpe de l'appareil et la paroi arrière doit être ≥ 50 mm et celui entre la découpe de l'appareil et les parois latérales ≥ 200 mm. Les éléments comme les parois latérales et les tasseaux de renforcement, qui dépassent dans l'espace d'encastrement sous la zone de cuisson, doivent être fabriqués dans un matériau résistant au feu. L'écart entre le bord inférieur du bac de l'appareil et les éléments de meuble en matériau inflammable placés en dessous doit être ≥ 20 mm.



Si une hotte d'aspiration est montée au-dessus du plan de cuisson à gaz, la distance minimale spécifiée pour la hotte d'aspiration utilisée doit être respectée. En outre, il est impératif de respecter les distances minimales spécifiées, au cas où une valeur inférieure serait indiquée pour la hotte d'aspiration.

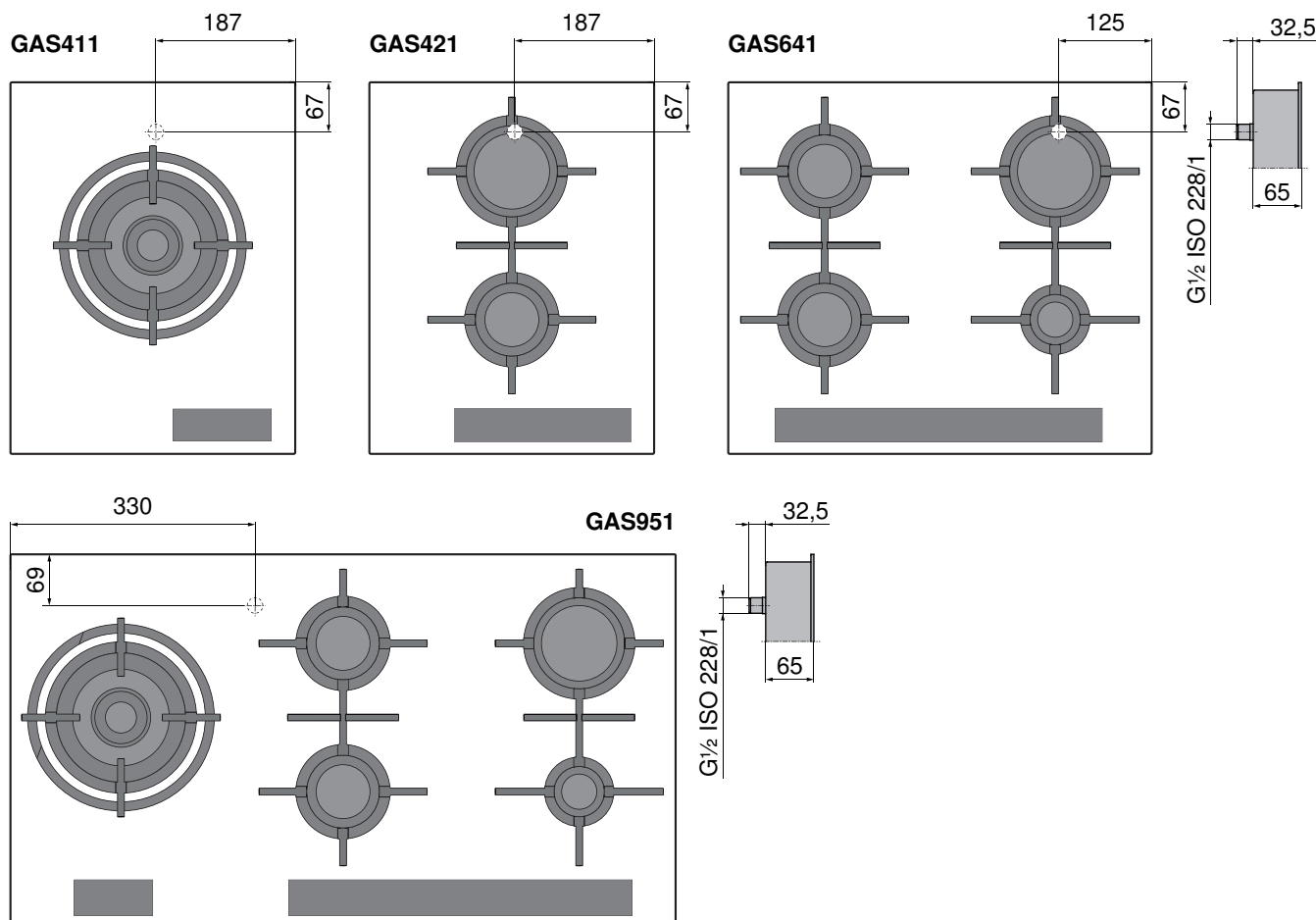
- Le plan de travail doit être plan pour assurer l'étanchéité nécessaire contre l'infiltration de liquides.
- Afin de garantir une bonne aération, il doit y avoir un espace d'une hauteur d'au moins 20 mm sous l'appareil.

► A partir d'une altitude d'utilisation des plans de cuisson supérieure à 2000 m au-dessus du niveau de la mer, il faut s'attendre à une réduction de puissance.

Raccordement du gaz



Seul un installateur agréé a le droit d'effectuer le raccordement du gaz de même que l'adaptation à un autre type de gaz.





- ▶ Le raccord de gaz doit être disposé de sorte que le robinet d'arrêt et le point de raccordement soient également accessibles lorsque l'appareil est encastré.
- ▶ Le raccord de gaz doit être disposé de manière à ne pas pouvoir être endommagé par une source de chaleur pendant le fonctionnement. Des effluents gazeux chauds (venant p. ex. du four) ne doivent notamment pas s'écouler dans les conduites de gaz et les robinetteries de raccord d'appareil.
- ▶ Il faut veiller à ce que le flexible de gaz ainsi que le câble de raccordement électrique ne touchent aucune zone chaude de l'appareil, car ils pourraient sinon subir des dommages dus à la température.
- ▶ Le câble de raccordement souple (de 1,5 m de longueur max.) doit être placé de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec les pièces mobiles des éléments de cuisine (p. ex. d'un tiroir) et à ne pas entraver leur mouvement.

Filetage métrique ½ pouce

Le raccord de gaz côté appareil présente un filetage externe ½ pouce conformément à l'ISO 228/1. Si l'installation de gaz du bâtiment dispose déjà d'une contre-pièce correspondante, l'appareil à gaz peut y être raccordé directement.

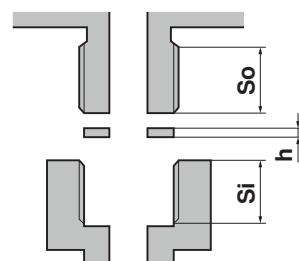


Poser impérativement la rondelle d'étanchéité pour le joint frontal!

Longueur de filetage

Le filetage du raccord de gaz côté appareil (filetage externe) **So** mesure 12 mm. Si le filetage de la contre-pièce côté bâtiment (filetage interne) **Si** est plus long que 13 mm, le joint frontal n'est plus garanti avec la rondelle d'étanchéité verte fournie H64006 d'une hauteur de 1,5 mm.

Dans ce cas, utiliser la rondelle d'étanchéité jaune 1030096 d'une hauteur **h** de 5 mm, qui permet une liaison étanche pour une longueur maximale de filetage côté bâtiment de 16,5 mm.



Filetage conique ½ pouce

Si le raccord de gaz dispose d'un filetage conique, l'élément de raccord doit d'abord être vissé sur l'appareil avec la rondelle d'étanchéité. L'élément de raccord dispose d'un filetage externe conique R ½ pouce conformément à l'ISO 7/11. En cas de raccord à visser conique, l'étanchéité est assurée par le filetage, qui doit donc être étanché à l'aide d'une bande de Téflon ou de chanvre.



Après le raccordement du gaz, un test d'étanchéité et de fonctionnement doit impérativement être effectué par un installateur agréé.

Modifications dans le menu de service

Les modifications dans le menu de service sont possibles seulement pendant 1 minute après la mise sous tension secteur. Si l'appareil est branché depuis longtemps, interrompre l'alimentation électrique pendant env. 10 secondes.

- ▶ Lorsque le plan de cuisson est arrêté, maintenir simultanément les touches **7** et **1** appuyées pendant 4 secondes.
 - Un signal sonore retentit.
- ▶ Maintenir simultanément les deux sliders **0 · · 9** à gauche de la touche **U** appuyés pendant 4 secondes.
 - Un signal sonore retentit.



Sur l'appareil GAS411, il suffit d'appuyer sur le slider unique 0 · · 9.

- ▶ Le réglage utilisateur directement supérieur est sélectionné à l'aide de la touche **7**, le réglage utilisateur directement inférieur à l'aide de la touche **1**.
 - L'option de menu actuellement sélectionnée apparaît sur l'affichage de la minuterie.



La valeur actuelle de l'option de menu correspondante s'affiche au-dessus du premier slider actif, à gauche de la touche . Pour modifier les valeurs, utiliser le premier slider actif à gauche de la touche . La moitié gauche du slider sert de touche Moins et la moitié droite de touche Plus.

Option de menu	Fonction	Réglage de base (par défaut)	Réglage	Description
	Régler le type de gaz			G20, 20 mbar
				G30/31, 28–30/37 mbar
				G30/31, 50 mbar
				G20, 13 mbar
				G25/25.3, 25 mbar
				G20, 25 mbar
	Numéro de version du logiciel de la commande tactile			La version actuelle du logiciel s'affiche: U-x-x-x.
	Numéro de variante du logiciel de la commande tactile			La variante actuelle du logiciel s'affiche: P-x-x-x.
	Texte affiché			Tous les affichages s'allument.
	Mode démo			Le mode démo est désactivé.
				Le mode démo est activé.

- Enregistrer les réglages: maintenir simultanément les touches et appuyées pendant 2 secondes.
 - Un signal sonore retentit.
 - Le mode «Menu de service» s'arrête.

Arrêt anticipé des réglages utilisateur

- Appuyer sur la touche .
- Les valeurs de réglage modifiées ne sont pas enregistrées.
- Le mode «Menu de service» s'arrête.

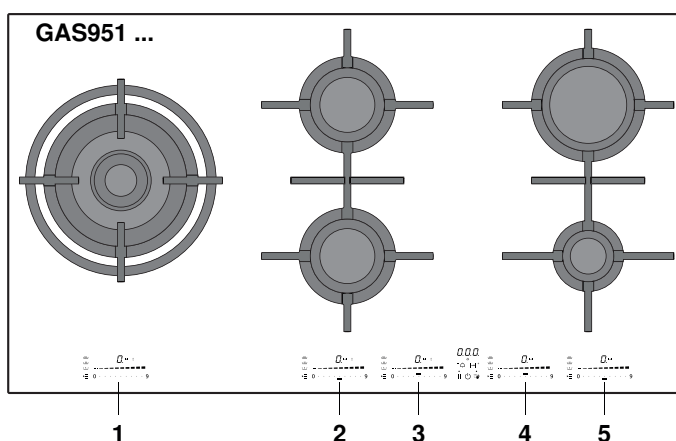
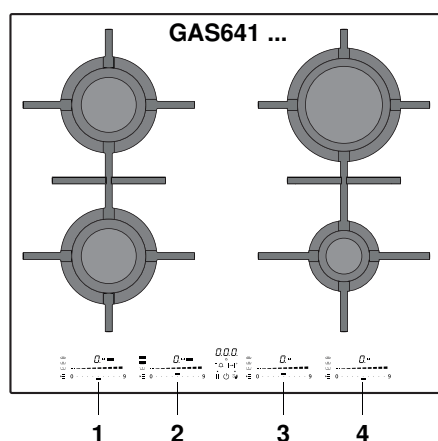
Erreur Er 47

- Ne concerne que les deux types mentionnés dans le tableau.



Si l'erreur Er 47 apparaît sur l'affichage, la communication de la commande par slider est incorrecte.

Dans l'option de menu , réglez les valeurs de réglage correctes, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.



Type	Slider 1	Slider 2	Slider 3	Slider 4	Slider 5
GAS641 ...	Configuration du gaz	-		-	-
GAS951 ...		Configuration du gaz	-		-



Adaptation à un autre type de gaz

L'appareil est pré-réglé sur un type de gaz déterminé, indiqué sur la plaque signalétique. L'appareil peut être adapté à un autre type de gaz avec le kit de buses fourni (ou avec un autre kit disponible en accessoire). Pour ce faire, remplacer les buses d'injection sur le brûleur et sélectionner le type de gaz correspondant via le menu de service.

Type	Réglage par défaut du gaz	Kit de buses fourni	Kits de buses supplémentaires disponibles pour les combinaisons de type de gaz et de pression de raccordement propres à chaque pays			
			Gaz liquéfié G30, 50 mbar	Gaz naturel L/K (G25/G25.3), 25 mbar	Gaz naturel G20, 13 mbar	Gaz naturel G20, 25 mbar
GAS411GSAZ	Gaz naturel H, E (G20), 20 mbar	Gaz liquéfié butane/propane (G30/31), 28-30/37 mbar	Kit de buses 1015471	Kit de buses 1015472	Kit de buses 1015474	Kit de buses 1015473
GAS421GSAZ						
GAS641GSAZ						
GAS951GSAZ						

Pour éviter toute confusion, toutes les buses sont identifiées par des numéros.

Avant chaque remplacement de buse, l'appareil doit être débranché du secteur et du réseau de gaz.

Remplacement des buses d'injection

- ▶ Retirer les supports de casseroles et les brûleurs.
- ▶ Si le plan de cuisson possède un brûleur wok, retirer également le clapet de protection des buses.
- ▶ Retirer les buses d'injection centrales (largeur de clé 7 mm).
- ▶ Retirer les buses d'injection horizontales dans le brûleur wok à l'aide d'une clé à fourche.
- ▶ Visser jusqu'en butée de nouvelles buses d'injection conformément au tableau.
- ▶ Si le plan de cuisson possède un brûleur wok, reposer le clapet de protection des buses.
- ▶ Reposer les brûleurs et les supports de casseroles.
- ▶ Rebrancher l'appareil au secteur et au réseau de gaz.

Modification de la courbe caractéristique des gaz

- ▶ Accéder au menu de service (voir chapitre précédent).
- ▶ Sous l'option **CFE**, sélectionner la courbe caractéristique souhaitée et l'enregistrer.

Les types de gaz suivants sont disponibles pour l'appareil:

Type de gaz	Gaz d'essai	Pression d'alimentation	Réglage dans le menu CFE	Buses d'injection (ø en centièmes de mm)				
				Brûleur économique	Brûleur normal	Brûleur puissant	Brûleur wok	
							Intérieur	Extérieur
Gaz naturel H/E	G20	20 mbar	0	78	97	125	71	2 × 125
Gaz liquéfié butane/propane	G30/31	28–30/37 mbar	4	50	66	85	46	2 × 80
Gaz liquéfié butane/propane	G30/31	50 mbar	5	46	60	78	40	2 × 72
Gaz naturel RU	G20	13 mbar	R	85	107	149	80	2 × 145
Gaz naturel LL	G25	20 mbar	0	78	97	125	71	2 × 125
Gaz naturel L/K	G25/G25.3	25 mbar	b	78	100	130	71	2 × 134
Gaz naturel H/E	G20	25 mbar	C	73	92	119	62	2 × 122

Collage de l'étiquette de gaz

Après l'adaptation à un autre type de gaz, l'autocollant joint au kit de buses doit être collé à l'emplacement correspondant sur la plaque signalétique.



L'étanchéité de l'appareil doit être contrôlée avant la mise en service.

Notice d'installation

Variantes de montage champ de cuisson à gaz
Sliders multiples GAS411/421/641/951



1009439-14

10.07.2025

Caractéristiques techniques

GAS411GSAZ			Débit calorifique nominal	
Type de gaz	Gaz d'essai	Pression d'alimentation	Wok	Total
Gaz naturel H/E	G20	20 mbar	6 kW	6 kW
Gaz naturel H/E	G20	25 mbar		
Gaz naturel RU	G20	13 mbar		
Gaz naturel L/K	G25/G25.3	25 mbar	6,4 kW	6,4 kW
Gaz naturel LL	G25	20 mbar	4,8 kW	4,8 kW
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	28–30/37 mbar	5,6 kW/ 415 g/h	5,6 kW/ 415 g/h
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	50 mbar		

GAS421GSAZ			Débit calorifique nominal		
Type de gaz	Gaz d'essai	Pression d'alimentation	Brûleur normal	Brûleur puissant	Total
Gaz naturel H/E	G20	20 mbar	1,75 kW	3 kW	4,75 kW
Gaz naturel H/E	G20	25 mbar			
Gaz naturel RU	G20	13 mbar			
Gaz naturel L/K	G25/G25.3	25 mbar			
Gaz naturel LL	G25	20 mbar	1,5 kW	2,6 kW	4,1 kW
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	28–30/37 mbar	1,75 kW	3 kW	4,75 kW/ 347 g/h
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	50 mbar			

GAS641GSAZ			Débit calorifique nominal			
Type de gaz	Gaz d'essai	Pression d'alimentation	Brûleur économique	Brûleur normal	Brûleur puissant	Total
Gaz naturel H/E	G20	20 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	7,5 kW
Gaz naturel H/E	G20	25 mbar				
Gaz naturel RU	G20	13 mbar				
Gaz naturel L/K	G25/G25.3	25 mbar				
Gaz naturel LL	G25	20 mbar	0,9 kW	1,5 kW	2,6 kW	6,5 kW
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	28–30/37 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	7,5 kW/ 548 g/h
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	50 mbar				

GAS951GSAZ			Débit calorifique nominal				
Type de gaz	Gaz d'essai	Pression d'alimentation	Brûleur économique	Brûleur normal	Brûleur puissant	Wok	Total
Gaz naturel H/E	G20	20 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	6 kW	13,5 kW
Gaz naturel H/E	G20	25 mbar					
Gaz naturel RU	G20	13 mbar					
Gaz naturel L/K	G25/G25.3	25 mbar				6,4 kW	
Gaz naturel LL	G25	20 mbar	0,9 kW	1,5 kW	2,6 kW	4,8 kW	11,3 kW
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	28–30/37 mbar	1 kW	1,75 kW	3 kW	5,6 kW/ 415 g/h	13,1 kW/ 974 g/h
Gaz liquéfié butane/propane	G30/G31	50 mbar					