

TABLE DE CUISSON GAZ

VG425115 VG425115F VG425215

GAGGENAU



Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité	2
2	Éviter les dommages matériels	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	5
4	Mise au rebut	6
5	Avant la première utilisation	6
6	Description de l'appareil	6
7	Accessoires	8

8	Ustensiles de cuisson	8
9	Utilisation	9
10	Conseils de préparation	11
11	Nettoyage et entretien	11
12	Dépannage	13
13	Service après-vente	15
14	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	16
14.5	Indications générales	17

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

AVERTISSEMENT

Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION

Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

PRUDENCE – Risque de blessure !

Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson.

- Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- au domicile privé et dans un environnement domestique.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe ou une télécommande.
- en plein air

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

1.4 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.5 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'ODEUR DE GAZ OU DE DÉRANGEMENT SUR L'INSTALLATION DE GAZ

- ▶ Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- ▶ Éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- ▶ Interrupteur éclairage et ne plus actionner les interrupteurs de l'appareil.
- ▶ Ne pas débrancher de fiche secteur de la prise de courant.
- ▶ Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- ▶ Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- ▶ Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

De faibles quantités de gaz peuvent s'accumuler sur une période prolongée et s'enflammer.

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, fermer la vanne de sécurité de l'arrivée de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane / butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée.

- ▶ Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité

et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil.

- ▶ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce.
- ▶ Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

L'appareil devient très chaud.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la table de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la table de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▶ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyeurs) en dessous de l'appareil ou à proximité.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les brûleurs à gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Une hotte montée au-dessus d'eux risque alors d'être endommagée ou de prendre feu.

- ▶ Utilisez les brûleurs à gaz uniquement lorsqu'un récipient est placé dessus.

L'appareil devient très chaud, les textiles et d'autres objets peuvent s'enflammer.

- ▶ Éloigner les textiles (p. ex. vêtements, rideaux) des flammes.
- ▶ Ne jamais passer la main au-dessus des flammes.

- ▶ Ne pas placer d'objet inflammable (p. ex. torchons à vaisselle, magazines) sur, à côté ou derrière l'appareil.

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▶ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les éléments accessibles peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Les petits enfants doivent se tenir à l'écart. Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Un couvercle fermé entraîne une accumulation de chaleur.

- ▶ Utiliser ou allumer uniquement l'appareil lorsque le couvercle de l'appareil est ouvert.
- ▶ Ne pas utiliser le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer.
- ▶ Fermer uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

Des récipients vides posés sur des brûleurs à gaz allumés deviennent extrêmement chauds.

- ▶ Ne chauffez jamais un récipient vide.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service

après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez l'arrivée de gaz.

- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 15*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les dérangements, réparations incorrectes et dommages sur l'appareil sont dangereux.

- ▶ Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz et contacter le service après-vente.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil et de remplacer des conduites de gaz endommagées.

Des casseroles de tailles inadaptées, endommagées ou incorrectes peuvent provoquer de graves blessures.

- ▶ Respecter les indications relatives aux ustensiles de cuisine.

Des étincelles se produisent au niveau des bougies d'allumage lors de l'allumage des brûleurs.

- ▶ Ne touchez jamais les bougies d'allumage pendant que le brûleur s'allume.

Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé, une accumulation de chaleur se produit.

- ▶ Fermez uniquement le couvercle lorsque l'appareil est refroidi.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner ou n'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé.
- ▶ N'utilisez pas le couvercle pour maintenir vos mets au chaud, ni pour les entreposer.
- ▶ Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

ATTENTION

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ Ne couvrez jamais la surface de cuisson en inox, par ex. avec un film en aluminium ou une feuille protectrice.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires prescrits.
Les liquides peuvent endommager l'appareil.
- ▶ Retirez les liquides renversés avant d'ouvrir le couvercle de l'appareil.

La chaleur peut endommager les appareils ou meubles avoisinants.

Une utilisation prolongée de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité.

- ▶ Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte communiquant avec l'extérieur.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ Ne faites pas chauffer des cocottes ou des poêles sur plusieurs brûleurs en même temps.

La position incorrecte d'un bouton de commande entraîne des dysfonctionnements.

- ▶ Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours tourner les boutons de commande sur la position zéro.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient.
Centrer l'ustensile.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- ✓ Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- ✓ Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- ✓ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✓ Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.

- ✓ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- ✓ Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.

- ✓ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

4 Mise au rebut

4.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Fermez le robinet d'arrivée de gaz.
4. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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.

5 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil et les accessoires.

→ "Poser les parties du brûleur puissant", Page 9

5.1 Pose correcte des éléments du brûleur et du support casserole

- Posez correctement les éléments du brûleur et le support casserole.
→ "Poser les parties du brûleur standard", Page 10

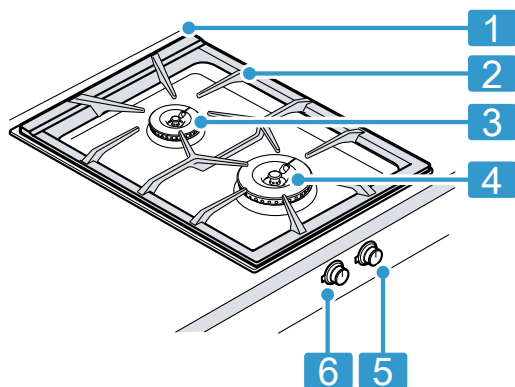
5.2 Ne couvrez pas les orifices d'aération

- Ne pas couvrir les ouvertures d'aération au dos de la table de cuisson gaz.
→ "Description de l'appareil", Page 6

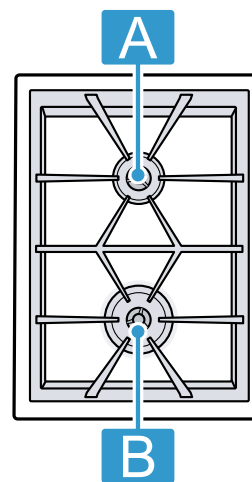
6 Description de l'appareil

6.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



6.2 VG425120F / VG425220



A Brûleur standard 2,0 kW

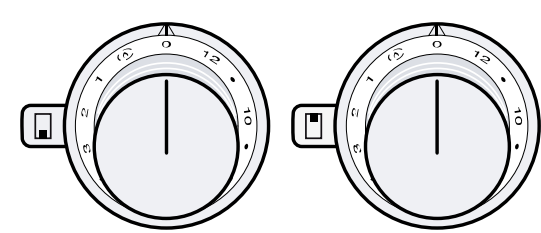
B Brûleur puissant 4,0 kW

6.3 Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

- | | |
|---|---|
| 1 | Orifices de ventilation sous les supports casserole |
| 2 | Support casserole |
| 3 | Brûleur standard |
| 4 | Brûleur puissant |
| 5 | Bouton de commande, foyer arrière |
| 6 | Bouton de commande, foyer avant |

Les repères des boutons de commande indiquent l'affectation au brûleur concerné et le réglage des positions de chauffe 1 à 12 ou de la position mijotage (d).



Bouton de commande

	Foyer arrière
	Foyer avant
	Position mijotage

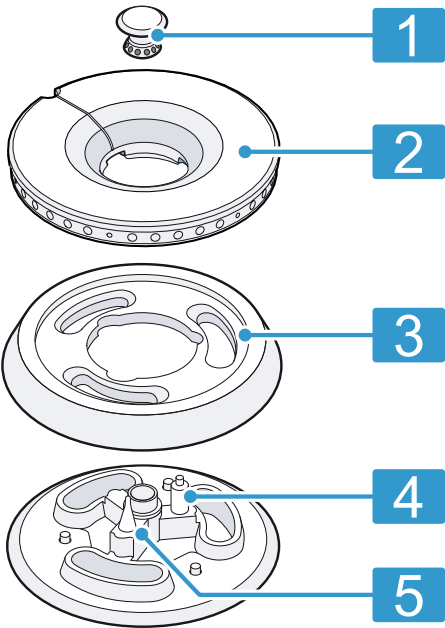
6.4 Affichage de l'anneau lumineux

Chaque bouton de commande est doté d'un anneau lumineux pouvant indiquer différents états.

Affichage	Nom
Arrêt	Appareil ÉTEINT
Allumé : orange	Appareil ALLUMÉ
Clignotement : orange	Appareil ÉTEINT Affichage de la chaleur résiduelle
Clignotement en alternance : orange et blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
clignotement en alternance : jaune et magenta	Défaut de l'appareil. Appelez le service après-vente.
Allumé : en vert pendant quelques secondes, puis en jaune	Appareil initialisé lors du premier branchement ou après une panne de courant

6.5 Composants du brûleur puissant

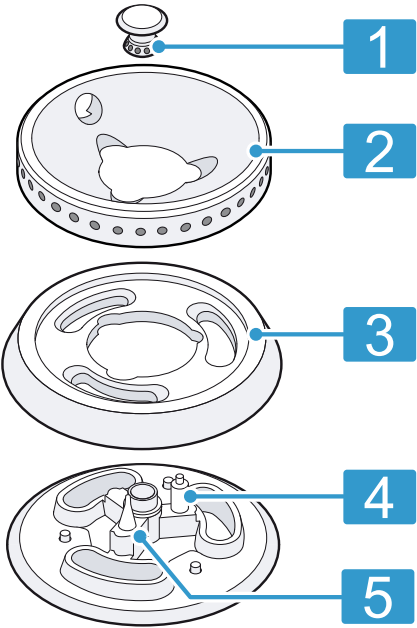
Vous trouverez ici un aperçu des éléments du brûleur puissant.



1	Chapeau de brûleur
2	Couronne de brûleur
3	Tête de brûleur
4	Bougie d'allumage
5	Thermocouple pour la surveillance de flamme

6.6 Composants du brûleur standard

Vous trouverez ici un aperçu des éléments du brûleur standard.



1	Chapeau de brûleur
2	Couronne de brûleur

- 3 Tête de brûleur
- 4 Bougie d'allumage
- 5 Thermocouple pour la surveillance de flamme

6.7 Indicateur de chaleur résiduelle

Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger.

6.8 Extinction automatique

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une extinction automatique. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de fonctionnement prolongé. La durée de fonctionnement jusqu'à l'extinction dépend du réglage : niveau 12 = 1 heure, niveau 1 = 4 heures. L'anneau lumineux à l'arrière du bouton de commande clignote alternativement en orange et en blanc.

7 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 16

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

www.gaggenau.com

8 Ustensiles de cuisson

Ces indications vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

8.1 Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre maximal du fond du récipient	Diamètre minimal du fond du récipient
Brûleur standard	240 mm	90 mm
Brûleur puissant	280 mm	90 mm

8.2 Utilisation des ustensiles

Le choix et le positionnement des ustensiles de cuisson ont une incidence sur la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les éléments inflammables peuvent s'enflammer.

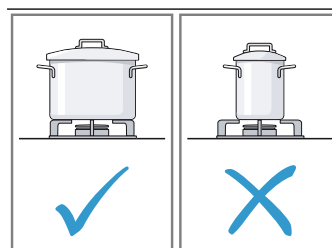
- ▶ Entre la casserole et les éléments inflammables, respectez une distance d'au moins 50 mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

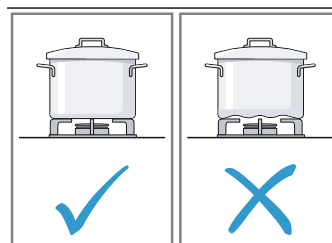
Une poêle wok mal positionnée peut provoquer des blessures.

La poêle wok n'est pas stable et risque de basculer.

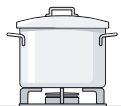
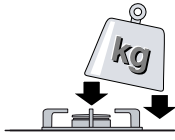
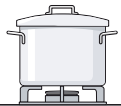
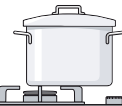
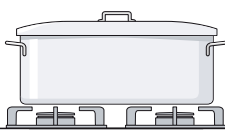
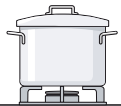
- ▶ Utilisez l'adaptateur pour poêle wok et la poêle wok uniquement sur le brûleur wok. Ne posez jamais l'adaptateur pour poêle wok et la poêle wok sur le brûleur standard, ni sur le brûleur puissant.



- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la taille du brûleur.
- N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur le grand brûleur.
- Assurez-vous que la flamme ne touche pas les parois de l'ustensile de cuisson.



- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson déformé.
- Les ustensiles de cuisson déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer.
- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et épais.

 ✓	 ✗	■ Ne cuisez pas sans couvercle. ■ Veillez à ce que le couvercle ne soit pas déplacé. ■ Si vous cuisez sans couvercle, une grande partie de l'énergie s'échappe.	 ✗	■ Maniez avec précaution l'ustensile de cuisson posé sur la table de cuisson. ■ Ne le posez pas brusquement sur la table de cuisson. ■ Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson.
 ✓	 ✗	■ Placez l'ustensile de cuisson au centre au-dessus du brûleur, sinon le récipient risque de basculer. ■ Ne placez pas de gros ustensiles de cuisson sur les brûleurs près des éléments de commande. ■ Les éléments de commande peuvent être endommagés en raison d'une surchauffe.	 ✗	■ Ne faites jamais chauffer un ustensile de cuisson avec plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur générée endommage l'appareil. ■ Ne faites pas chauffer de pierres à griller ou de poêles à paella. ■ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson d'un diamètre maximal autorisé. → "Récipients appropriés", Page 8
 ✓	 ✗	■ Placez l'ustensile de cuisson sur le support casserole. ■ Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur. ■ Avant toute utilisation, assurez-vous que le support casserole et les chaux des brûleurs sont correctement positionnés.		

9 Utilisation

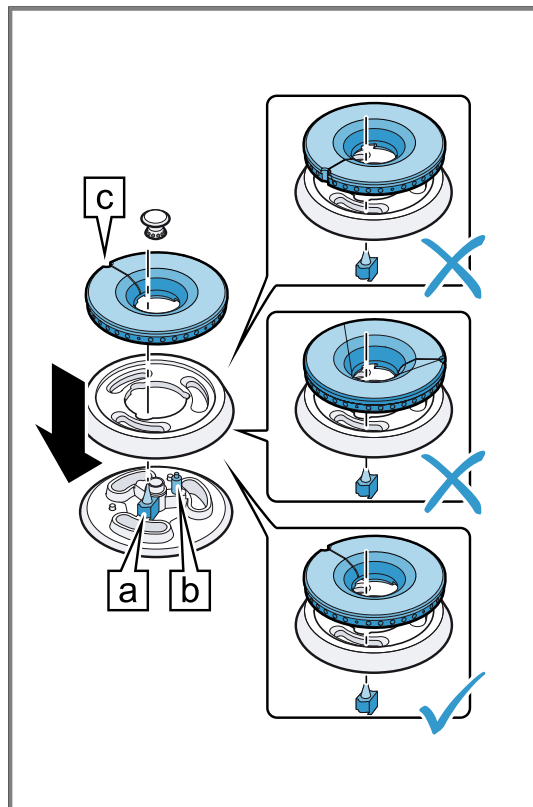
9.1 Poser les parties du brûleur puissant

Cette section explique comment poser correctement les éléments du brûleur.

1. Assurez-vous que les éléments du brûleur sont propres et secs.
2. Mettez les éléments du brûleur bien en place en veillant à ce qu'ils soient droits, sinon des dysfonc-

tionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou pendant le fonctionnement.

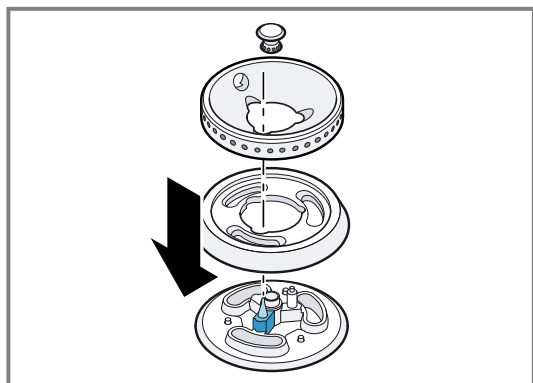
- Assurez-vous que le thermocouple **a** et la bougie d'allumage **b** ne se trouvent pas devant la fente **c** de la tête de brûleur.



9.2 Poser les parties du brûleur standard

Cette section explique comment poser correctement les éléments du brûleur.

- Assurez-vous que les éléments du brûleur sont propres et secs.
- Mettez les éléments du brûleur bien en place en veillant à ce qu'ils soient droits, sinon des dysfonctionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou pendant le fonctionnement.
- Placez la tête de brûleur et la couronne de brûleur de manière à ce que le taquet d'arrêt de la partie inférieure du brûleur s'emboîte dans les encoches correspondantes.



L'orientation de la tête de brûleur et de la couronne de brûleur n'a pas d'importance.

9.3 Utiliser un ustensile approprié

- Utilisez uniquement des ustensiles d'un diamètre approprié.
→ "Récipients appropriés", Page 8
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord du foyer.

9.4 Mettre l'appareil sous tension

Votre table de cuisson gaz dispose d'un système d'allumage automatique rapide.

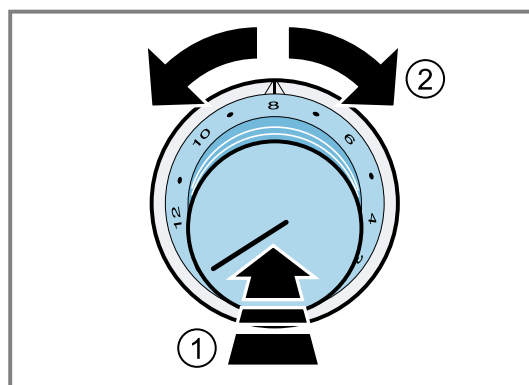
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Condition : Toutes les parties du brûleur standard → Page 10 et du brûleur puissant → Page 9 et tous les supports casseroles sont correctement posés.

- Placer un ustensile de cuisson approprié sur le support casserole.
→ "Récipients appropriés", Page 8
- Enfoncez le bouton de commande du brûleur sélectionné ① et tournez-le vers la gauche ou la droite sur le niveau de puissance souhaité ②.
 - Pour augmenter progressivement les niveaux de puissance, tournez le bouton de commande vers la gauche, un cran après l'autre.
 - Pour régler la position mijotage, enfoncez le bouton de commande et tournez-le d'un cran vers la gauche.
 - Pour régler le niveau de puissance le plus élevé, enfoncez le bouton de commande et tournez-le d'un cran vers la droite.



Pour optimiser l'allumage entre les circuits de brûleur, le brûleur passe, lors de la commutation de la position de chauffe 3 à la position de chauffe 4 ou à un foyer plus élevé brièvement à la puissance maximum.

- ✓ Le brûleur s'allume automatiquement.
- ✓ Lors de l'allumage d'un brûleur, une étincelle est générée sur tous les brûleurs.
- ✓ Lors de l'allumage de la plaque de cuisson au gaz, l'ouverture de l'arrivée de gaz produit un bruit bref. Ce bruit est normal.

9.5 Allumage de l'appareil après une coupure de sécurité

Condition : Après un fonctionnement prolongé, l'interrupteur de sécurité a éteint l'appareil.

1. Tournez le bouton de commande sur 0.
2. Remettez ensuite l'appareil en service.

9.6 Activation de la position mijotage

En position mijotage, le brûleur allume et éteint la flamme. La position mijotage permet ainsi par exemple de faire fondre du chocolat ou de faire chauffer des sauces délicates.

- ▶ Tournez le bouton de commande sur .
- ✓ L'appareil est allumé ou éteint pendant une durée allant de 10 à 50 secondes à chaque fois.

9.7 Eteindre l'appareil

- ▶ Tournez le bouton de commande sur 0.
- ✓ L'électronique de l'appareil ferme l'arrivée de gaz.
- ✓ Après extinction, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir le toucher sans danger.

9.8 Fermer le couvercle

Condition : Le couvercle est monté.

1. Laisser refroidir l'appareil.
2. Fermer le couvercle.

10 Conseils de préparation

Les valeurs des recommandations de réglage servent de directive, car en fonction du type et de l'état des aliments, ainsi que de la taille ou de la contenance de la casserole, plus ou moins de chaleur sera requise. La graisse et l'huile chauffent rapidement en raison de la grande puissance. La graisse peut s'enflammer ou les aliments peuvent brûler. Préparez les mets sur la zone de cuisson arrière si ceux-ci doivent cuire plus longtemps. Pour chauffer, frire et saisir de grandes quantités, utilisez de préférence le brûleur puissant.

10.1 Recommandations de réglage

Votre appareil est équipé d'un robinet à étage. Vous pouvez régler la puissance souhaitée de 1 à 12.

Position de chauffe	Préparation de mets
12	Chauffer : eau, potages Blanchir : légumes
10-12	Saisir : viande, plats au wok/à la poêle Cuire à haute température : viande, pommes de terre

Position de chauffe	Préparation de mets
7-10	Poursuivre la cuisson avec couvercle ouvert : liquides, pâtes
6-8	Cuire : mets à base de farine Cuire à température moyenne : volaille, poisson
4-6	Cuire à basse température : saucisses à rôtir, oignons, plats à base d'œufs Réchauffer : légumes, soupes, ragoûts Faire frire : frites, pâtisseries Pocher avec couvercle ouvert : knödel, saucisse à bouillir
3-4	Décongeler : produits surgelés Braisier : paupiettes, rôtis Étuver : légumes
2-4	Poursuivre la cuisson avec couvercle fermé : soupes, légumes
Position mijotage jusqu'à 3	Laisser gonfler : riz, riz au lait, céréales
Position mijotage	Faire fondre, maintien au chaud : chocolat, beurre

11 Nettoyage et entretien

11.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.

- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.
- ▶ Rincez soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

11.2 Décoloration des brûleurs

Après une utilisation prolongée, les éléments des brûleurs en laiton prennent une couleur foncée par oxydation naturelle. Les décolorations n'ont aucune influence sur l'usage du four.

11.3 Nettoyage manuel du support casserole

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- 1. Retirez le support casserole avec précaution.
- 2. Laissez tremper le support casserole dans l'évier.
- 3. Nettoyez le support casserole à l'aide d'une brosse à vaisselle et de liquide vaisselle.
Nettoyez les amortisseurs en caoutchouc avec précaution afin d'éviter de les détacher.
- 4. Rincez le support casserole à l'eau claire.
- 5. Faites sécher le support casserole à l'aide d'un torchon à vaisselle.

11.4 Nettoyage du support casserole au lave-vaisselle

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- 1. Retirez le support casserole avec précaution.
- 2. La température du lave-vaisselle ne doit pas dépasser 60 °C.

Remarque : Lors du nettoyage au lave-vaisselle, le support casserole peut se décolorer. Les décolorations n'ont aucune influence sur l'usage du support casserole.

11.5 Nettoyer les brûleurs

Pour garantir de bonnes performances et une utilisation sûre tout au long de leur durée de vie, gardez les brûleurs propres. Assurez-vous que les ouvertures et les fentes des composants des brûleurs sont exemptes de salissures.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Remarque :** Après une utilisation prolongée, les parties des brûleurs en laiton prennent une couleur foncée par oxydation naturelle. Ces décolorations n'ont aucune influence sur l'utilisation.
- 1. Retirez le support casserole avec précaution.
- 2. Retirez les parties des brûleurs avec précaution.
- 3. Nettoyez les parties des brûleurs à l'aide d'une brosse à vaisselle et de liquide vaisselle.
- 4. Rincez les parties des brûleurs à l'eau claire.
- 5. Laissez les parties des brûleurs sécher complètement avant de les placer sur les brûleurs, sinon des dys-

fonctionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou en cours de fonctionnement.

11.6 Nettoyage des surfaces en inox

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
→ "*Produits de nettoyage*", Page 11
2. Nettoyez avec un tissu éponge et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle dans le sens du ponçage.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
4. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage pour acier inox auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

11.7 Nettoyer le bouton de commande

Remarques

- N'utilisez pas de racloir à verre.
 - Ne démontez pas le bouton pour le nettoyer.
 - Le citron et le vinaigre ne sont pas adaptés au nettoyage et peuvent créer des zones mates.
1. Nettoyez le bouton de commande avec un produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.
 2. N'utilisez pas trop d'eau pour le nettoyage.

11.8 Utilisation du gel de nettoyage pour retirer les résidus brûlés

Pour retirer les salissures tenaces et brûlées, vous pouvez vous procurer un gel nettoyant dans notre boutique en ligne, auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente.

1. Respectez les consignes indiquées sur le nettoyant.
2. Enlevez les supports casserole et tous les éléments des brûleurs.
3. **ATTENTION** – Le gel nettoyant endommage les éléments du brûleur, les éléments de commande et les surfaces en aluminium.
 - ▶ Appliquez uniquement le gel nettoyant sur les supports casserole et les surfaces en acier inoxydable.Appliquez le gel nettoyant sur les résidus brûlés.
4. Si nécessaire, laissez-le agir toute une nuit sur les salissures.

11.9 Nettoyer la barrette de jonction

Remarques

- N'utilisez pas de racloir à verre.
- Le citron et le vinaigre ne sont pas adaptés au nettoyage et peuvent créer des zones mates.
- ▶ Nettoyez la barrette de jonction avec de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage et un chiffon doux.

11.10 Maintenir les orifices d'aération propres

1. Maintenir les orifices d'aération propres.
2. Ne pas couvrir les orifices d'aération.

12 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 15

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

12.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Le raccordement de la bouteille de gaz n'est pas étanche. 1. Aérez la pièce. 2. Vérifiez le raccordement de la bouteille de gaz. La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche. 1. Aérez la pièce. 2. Appelez le fournisseur de gaz.
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. L'interrupteur de sécurité est activé. 1. Tournez le bouton de commande sur 0. 2. Rallumez l'appareil.
Le brûleur ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est tombée en panne. En cas de panne de courant, l'appareil ne fonctionne pas.
Le brûleur ne s'allume pas. L'anneau lumineux clignote en orange et en blanc en alternance.	La bouteille de gaz est vide. ▶ Remplacez la bouteille de gaz. Coupure de courant dans la maison : pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant. 1. Tournez tous les boutons de commande sur 0. 2. Rallumez l'appareil si nécessaire. L'interrupteur de sécurité est activé. 1. Tournez tous les boutons de commande sur 0. 2. Rallumez l'appareil si nécessaire. Des éléments du brûleur sont mal positionnés. 1. Assurez-vous que les éléments du brûleur sont bien en place et bien droits. 2. Assurez-vous que les taquets d'arrêt s'encliquettent dans les évidements correspondants. Les éléments du brûleur sont humides. ▶ Séchez soigneusement les éléments du brûleur. Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur. ▶ Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur. La vanne de sécurité de la conduite de gaz est fermée. ▶ Ouvrez la vanne de sécurité de la conduite de gaz.

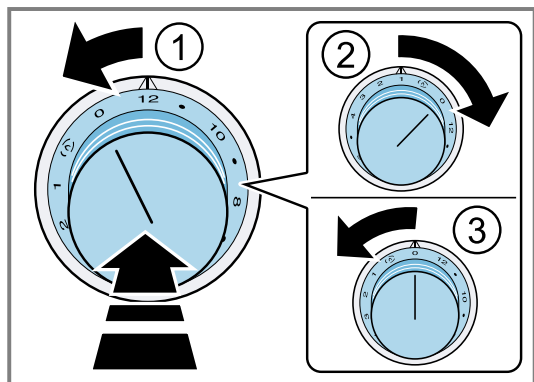
Défaut	Cause et dépannage
Le brûleur ne s'allume pas. L'anneau lumineux clignote en orange et en blanc en alternance.	Air dans la conduite de gaz après le raccordement initial ou le changement de bouteille. 1. Tournez le bouton de commande sur 0. 2. Rallumez le brûleur. 3. Répétez la procédure d'allumage plusieurs fois si nécessaire.
Le brûleur s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. 1. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage. 2. Enfoncez fermement le bouton de commande. Les orifices du brûleur sont encrassés. ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
Le brûleur ne s'allume pas lors de la mise en marche. L'anneau lumineux derrière le bouton de commande clignote en alternance en jaune et en magenta.	Défaut de l'électronique. 1. Tournez tous les boutons de commande sur 0. 2. Débranchez l'appareil du secteur pendant une minute en désarmant le fusible ou en tirant le fiche. 1. Rebranchez l'appareil. ✓ Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune. 2. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent. 3. Réglez n'importe quel bouton de commande sur une position de chauffe quelconque. 4. Remettre le bouton de commande sur 0. 5. Mettre le brûleur en marche. 6. Si l'anneau lumineux clignote à nouveau en alternance en jaune et en magenta, appeler le service après-vente → <i>Page 15</i>.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. 1. Assurez-vous que les éléments du brûleur sont bien en place et bien droits. 2. Assurez-vous que les taquets d'arrêt s'encliquettent dans les évidements correspondants. Les orifices du brûleur sont encrassés. ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
La flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement. L'anneau lumineux clignote en orange et en blanc en alternance.	La bouteille de gaz est vide. ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
	Coupure de courant dans la maison : pour des raisons de sécurité, l'appareil reste éteint après une coupure de courant. 1. Tournez tous les boutons de commande sur 0. 2. Rallumez l'appareil si nécessaire. L'interrupteur de sécurité est activé. 1. Tournez tous les boutons de commande sur 0. 2. Rallumez l'appareil si nécessaire.
L'indicateur de chaleur résiduelle clignote bien que l'appareil ait refroidi.	Pour des raisons de sécurité, l'indicateur de chaleur résiduelle clignote env. 30 minutes même après un bref fonctionnement du brûleur. ▶ Ne touchez pas le brûleur tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.
	Coupure de courant prolongée dans la maison. Après une coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle continue de clignoter. ▶ Ne touchez pas le brûleur tant que l'indicateur de chaleur résiduelle clignote.
Des parties du brûleur se décolorent en foncé.	Oxydation naturelle du laiton ▶ C'est normal. Les décolorations n'ont aucune influence sur l'usage du support casserole.
Le support casserole se décolore.	Lors du nettoyage au lave-vaisselle, le support casserole peut se décolorer. ▶ C'est normal. Les décolorations n'ont aucune influence sur l'usage du support casserole.
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux de tous les boutons de commande s'allument en blanc pendant 10 secondes après la mise en marche, puis l'anneau lumineux sur le bouton de commande actif s'allume en orange.	Le mode démo est activé. ▶ Désactivez le mode démonstration. → <i>Page 15</i>

Défaut	Cause et dépannage
Un bruit est émis lors de la mise en marche. Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune.	L'appareil initialise les vannes d'arrivée de gaz à chaque mise sous tension ou après une panne de courant. ► Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent.

12.2 Désactiver le mode démonstration

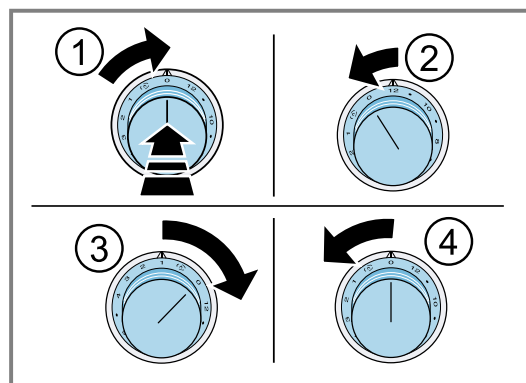
Si tous les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant 10 secondes après la mise en marche, le mode démonstration est activé. Le brûleur ne s'allume pas. L'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.

1. Tournez tous les boutons de commande sur 0.
 2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
 3. Patientez 30 secondes.
 4. Brancher à nouveau l'appareil.
- ✓ Les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant quelques secondes en vert, puis en jaune.
 - 5. Attendez que les anneaux lumineux s'éteignent.
 - 6. Désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes qui suivent. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuer les étapes suivantes sans interruption :
 - Tournez un des boutons de commande d'un cran vers la gauche sur 12 ①.
 - Tournez le même bouton de commande de trois crans vers la droite sur 1 ②.
 - Tournez le même bouton de commande de deux crans vers la gauche sur 0 ③.



- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.

7. Tournez le même bouton de commande de deux crans vers la droite sur 1.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
8. Patienter environ 5 secondes.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
- ✓ Le mode démonstration est désactivé.
9. Enfoncer le bouton de commande. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuer les étapes suivantes sans interruption :
 - Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur 0 ①.
 - Tournez le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur 12 ②.
 - Tournez le bouton de commande de trois crans vers la droite sur 1 ③.
 - Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur 0 ④.



- ✓ L'appareil mémorise les réglages modifiés.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

13 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.

Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous www.gaggenau.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

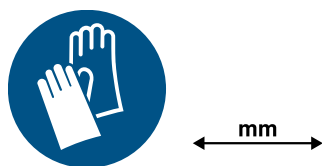
13.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

La plaque signalétique se trouve sous l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

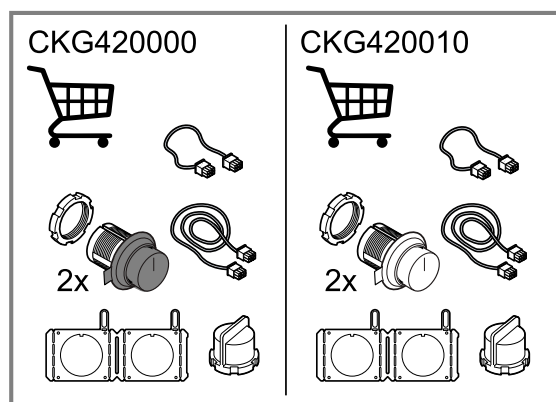
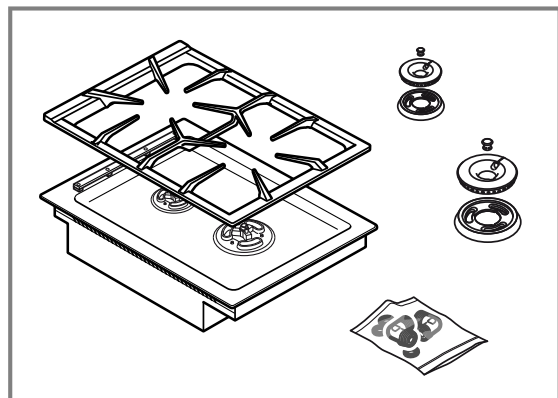
14 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



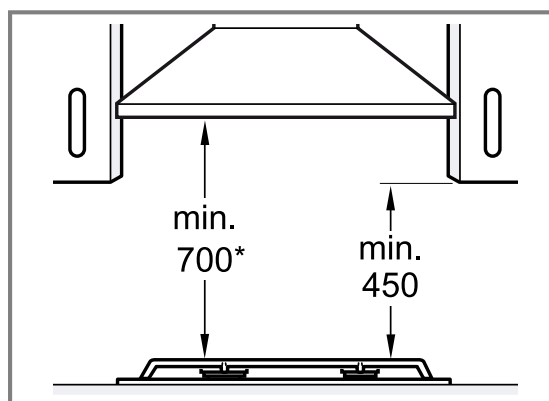
14.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



14.2 Distances de sécurité

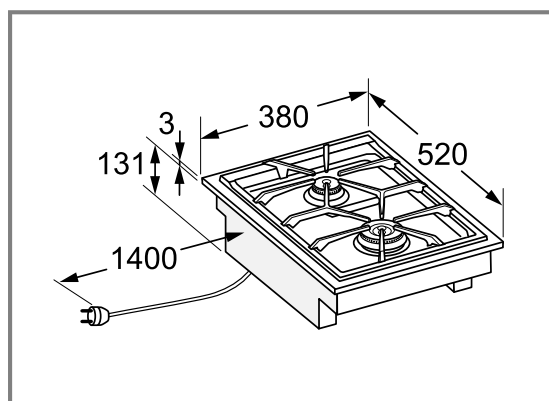
Respectez les distances de sécurité de l'appareil.



*La distance de 700 mm concerne l'installation sous une hotte aspirante. Pour l'installation sous un meuble haut en matériau inflammable, la distance minimale est de 760 mm.

14.3 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



14.4 Accessoires d'installation

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires d'installation disponibles.

Utilisez les accessoires uniquement comme indiqué. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité en cas d'utilisation incorrecte des accessoires.

Accessoires	Référence
Barrette de jonction en cas d'encastrement affleurant	VA420004
Barrette de jonction en cas de montage sur le plan de travail	VA420010
Couvercle, acier inox	VA440010

14.5 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher l'appareil.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais cet appareil dans un bateau ou un véhicule.
- Respectez les recommandations du fabricant du plan de travail.

14.6 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- Portez des gants de protection.

AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.

- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher l'appareil.
- Avant toute intervention sur l'appareil, couper l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz.
- Pour l'installation, respecter les prescriptions actuellement en vigueur dans le bâtiment, ainsi que les prescriptions publiées par les compagnies distributrices d'électricité et de gaz.
- Prescriptions suisses : Les prescriptions suivantes doivent être respectées lors de la mise en place et de l'installation : Directive SSIGE G1 : directive pour les installations de gaz naturel dans les bâtiments, directives SSIGE L1 : directives pour les installations de gaz liquéfié dans les ménages, l'artisanat et l'industrie, prescriptions des instances cantonales (p. ex. prescriptions de la police du feu)
- Après toute intervention sur le raccordement de gaz, toujours vérifier son étanchéité. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fuite de gaz sur un raccordement de gaz ayant fait l'objet d'une manipulation.

Le gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

- Tous les travaux d'installation, de raccordement, de régulation et de conversion à un autre type de gaz doivent être réalisés par un spécialiste agréé et en conformité avec les réglementations et les exigences légales applicables ainsi qu'avec les réglementations des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz. Une attention particulière doit être accordée aux réglementations et directives applicables à la ventilation. Pour les travaux de conversion à un autre type de gaz, nous vous recommandons d'appeler le service après-vente.

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion ou des intoxications.

- Veiller à un échange d'air suffisant dans le local d'installation.
- S'assurer de la présence d'une porte donnant sur l'extérieur ou d'une fenêtre qui s'ouvre.
- Pour une puissance totale de 11 kW : s'assurer que le volume minimal du local d'installation est de 20 m³.
- Pour une puissance totale inférieure ou égale à 18 kW : s'assurer que le volume minimal du local d'installation est de 2 m³ par kW de puissance totale de la table de cuisson à gaz et qu'il existe une hotte aspirante donnant sur l'extérieur avec un débit minimum de 15 m³/h par kW de puissance totale de la table de cuisson à gaz.

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion ou des intoxications.

- Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation des fumées.
- Installer et raccorder cet appareil conformément aux conditions d'installation en vigueur.
- Respecter toutes les prescriptions concernant la ventilation.
- Ne pas raccorder cet appareil à une conduite d'évacuation des fumées.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

14.7 Conseils concernant le local d'installation

Pour un fonctionnement en toute sécurité, respectez les conseils suivants concernant le local d'installation.

- Cet appareil est un appareil de catégorie 3 destiné au montage dans un meuble de cuisine.

- Installer l'appareil dans un meuble de cuisine conformément au schéma d'encastrement.
- S'assurer que la paroi derrière l'appareil se compose d'un matériau non inflammable.

14.8 Conseils concernant le raccordement de gaz

Respectez ces conseils pour raccorder l'appareil en toute sécurité.

- Pour l'installation, respecter les prescriptions actuellement en vigueur dans le bâtiment, ainsi que les prescriptions publiées par les compagnies distributrices de gaz.
- S'assurer que les informations relatives au type de gaz et à la pression de gaz figurant sur la plaque signalétique correspondent aux conditions locales de raccordement.
- Le raccordement de gaz doit être disposé de sorte que le robinet d'arrêt soit accessible.

L'appareil est livré avec deux raccords coudés (G $\frac{1}{2}$ " côté appareil).

Sélectionner le modèle adéquat en fonction du pays :

- ISO 228 G 1/2 cylindrique
- EN 10226 R 1/2 conique

Raccorder l'appareil avec l'un des raccords coudés fournis sans oublier le joint correspondant à une conduite de raccordement fixe ou à un tuyau de gaz sécurisé.

Le tuyau de gaz sécurisé doit présenter une longueur d'au moins 1 m et de maximum 3 m.

Respecter les conseils concernant le tuyau de gaz sécurisé :

- Avec un tuyau de gaz sécurisé en métal, la température ambiante admissible est de 115 °C. Si le tuyau de gaz sécurisé n'est pas en métal ou s'il ne l'est que partiellement, la température ambiante ne doit pas dépasser 90 °C.
- Le tuyau de gaz sécurisé ne peut pas être en contact avec des pièces mobiles du meuble d'encastrement, par ex. des tiroirs, ni être posé dans des endroits où il risque d'être coincé ou endommagé.
- Le tuyau de gaz sécurisé ne peut pas entrer en contact avec une table de cuisson, un four, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un lave-linge, des conduites d'eau chaude, une résistance de chauffe ni tout autre appareil installé à côté ou sous la table de cuisson gaz.
- Le tuyau de gaz sécurisé ne peut pas présenter des signes d'usure, des plis ou des déformations permanentes, ni être exposé à des vibrations. Il doit être contrôlé sur toute sa longueur tel qu'installé avec la table de cuisson.

14.9 Conseils concernant le branchement électrique

Respecter ces conseils pour effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Il doit être à tout moment possible de débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit uniquement

être raccordé à une prise avec fiche de contact de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▶ La prise du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible après le montage de l'appareil.
- ▶ Si cela n'est pas possible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation électrique fixe conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux prescriptions d'installation.
- ▶ Seul un électricien qualifié est autorisé à procéder à l'installation électrique fixe. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel dans le circuit d'alimentation de l'appareil.

Les composants à arêtes vives ou brûlants peuvent endommager le câble de raccordement.

- ▶ Ne pas pincer ni coincer le câble de raccordement.
- ▶ Ne pas poser le câble de raccordement le long de surfaces chaudes.

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

- Assurez-vous que les informations relatives à la puissance et à la tension figurant sur la plaque signalétique correspondent aux conditions locales de raccordement.
- Cet appareil est conforme à la classe de protection 1. Par conséquent, utilisez-le uniquement avec une prise à conducteur de protection.
- Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique pendant son installation.
- Assurez-vous que la protection contre les contacts accidentels est garantie par l'installation.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher des appareils sans fiche. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ni avec une télécommande.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.

14.10 Conseils concernant le meuble d'encastrement

Observez les dimensions de découpe et les instructions d'installation lors de l'installation dans le plan de travail. Les meubles d'encastrement doivent résister à des températures d'au moins 90 °C.

Assurez-vous ce que la stabilité du meuble d'encastrement est garantie après les travaux de découpe.

Installez un plateau vapeur dans le placard encastrable sous l'appareil afin d'améliorer la stabilité de flammes.

14.11 Remarques sur l'encastrement affleurant

En cas de montage à fleur de plan, l'appareil se trouve au même niveau que le plan de travail. Aucun niveau gênant n'interfère entre l'appareil et le plan de travail.

Vous pouvez monter l'appareil dans les plans de travail résistants à la température et étanches suivants :

- Plans de travail en pierre
- Plans de travail en matière plastique, par exemple Corian®
- Plans de travail en bois massif

En cas d'utilisation d'autres matériaux, consulter le fabricant du plan de travail.

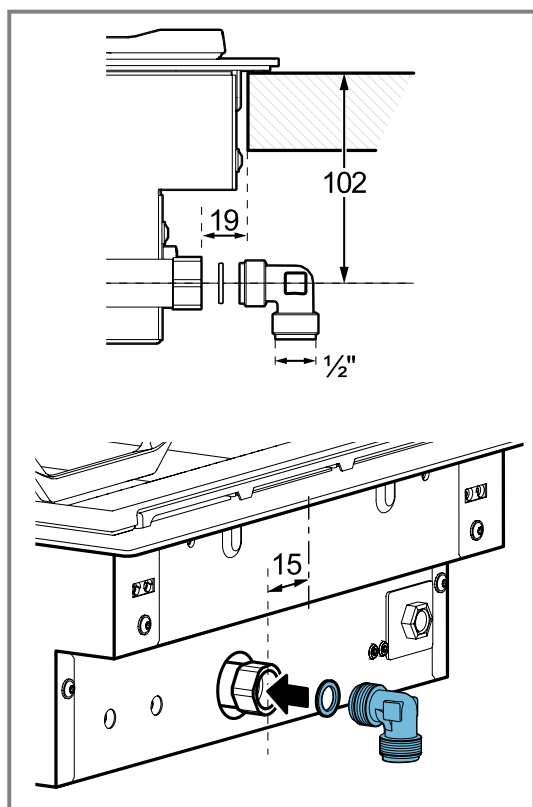
Aucune installation dans des plans de travail en contre-plaqué n'est possible.

Faites réaliser tous les travaux de découpe du plan de travail dans un atelier spécialisé, conformément au schéma de pose. La découpe doit être nette et précise, car le bord de coupe est visible en surface.

Nettoyez et dégraissez les bords de coupe avec un produit de nettoyage adapté. Respectez les directives du fabricant du silicone.

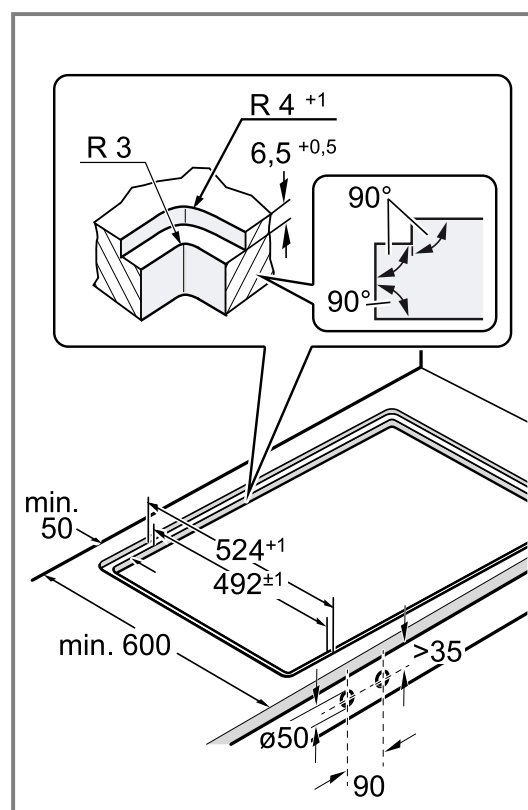
14.12 Respecter la position du raccordement au gaz

- Respecter la position du raccordement au gaz lors de l'installation de l'appareil.



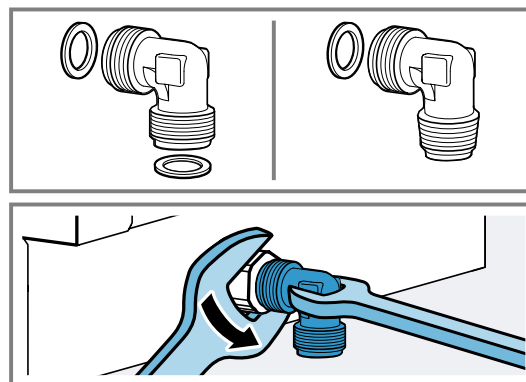
14.13 Monter l'appareil à fleur de plan en combinaison avec des tables de cuisson à induction sans cadre

1. En cas de montage à fleur de plan en combinaison avec des tables de cuisson à induction sans cadre, fraisez le bord de dépose de 6,5 mm.
2. Réalisez la découpe de meuble pour un ou plusieurs appareils Vario dans le plan de travail conformément au schéma de montage.
 - Respectez les instructions de montage de la barrette de jonction VA420004.



14.14 Préparer l'appareil

- Visser fermement le raccord coudé adéquat avec le joint sur l'appareil.



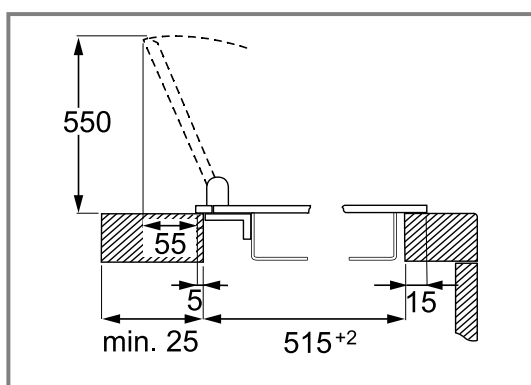
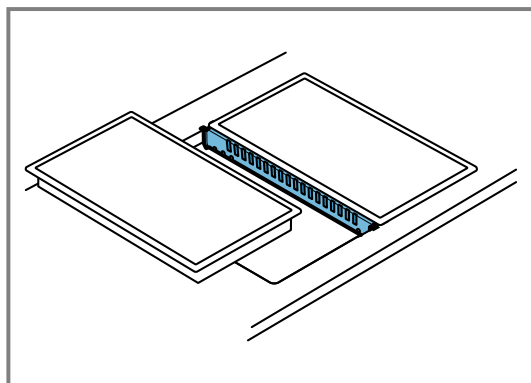
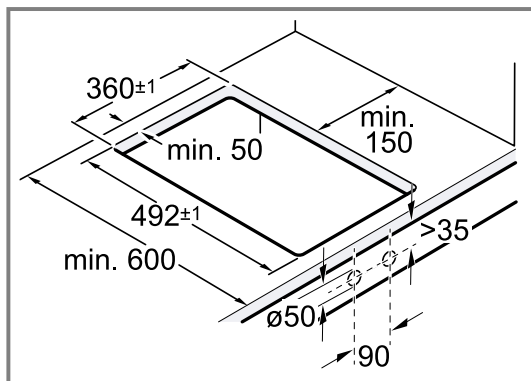
14.15 Préparer le meuble

Condition : Les meubles d'encastrement résistent à des températures allant jusqu'à 90 °C.

1. Veiller à ce que la stabilité du meuble d'encastrement soit garantie après les travaux de découpe.

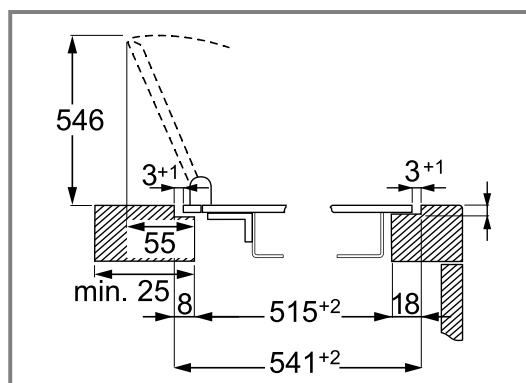
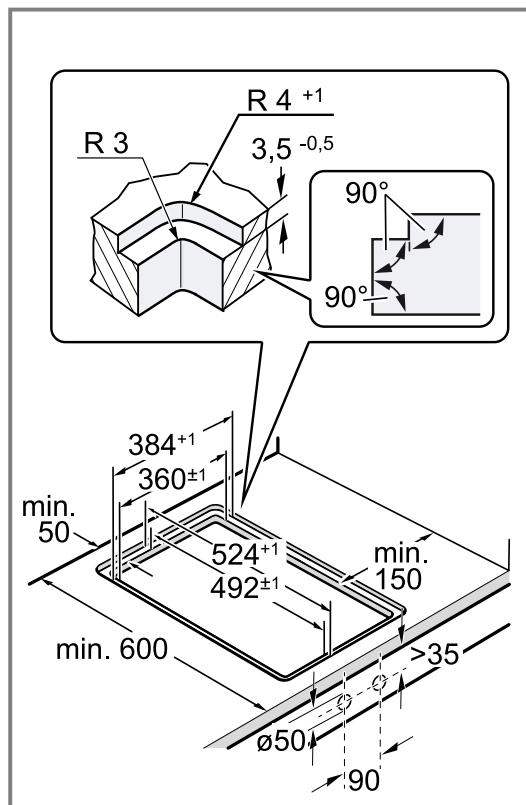
2. Réalisez la découpe du meuble conformément au schéma de montage pour un ou plusieurs appareils Vario.

- ▶ En cas de montage de plusieurs appareils Vario les uns à côté des autres, prévoyez l'espace nécessaire pour la barrette de jonction.
- ▶ Respectez les instructions de montage de la barrette de jonction VA420004/VA420010.
- ▶ En cas de montage de plusieurs appareils Vario dans des découpes séparés, tenez compte de la distance minimale de 50 mm entre les appareils.
- ▶ Lors du montage du couvercle, VA440010 tenez compte de l'espace supplémentaire nécessaire.



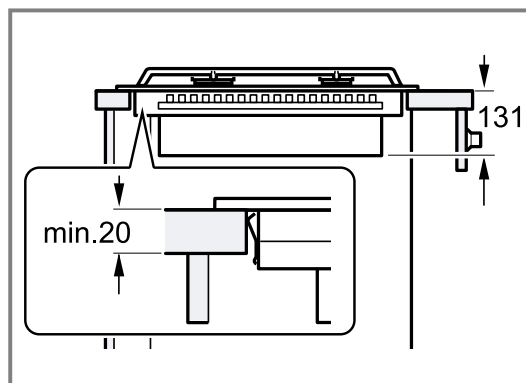
La barrette de jonction VA420004 / VA420010 est disponible en tant qu'accessoire en option.

3. En cas d'encastrement affleurant, marquez la découpe de meubles selon le schéma de montage.



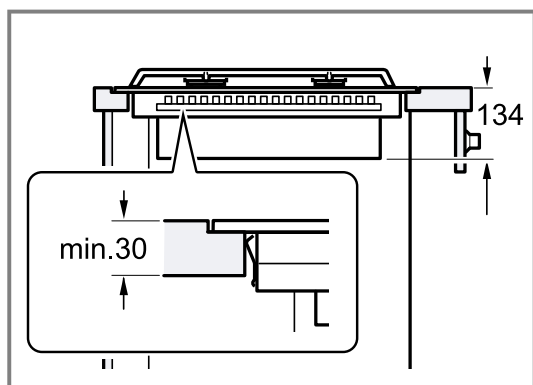
Le couvercle VA 440 010 est disponible en tant qu'accessoire en option.

4. Respectez les dimensions relatives à l'épaisseur du plan de travail et à la distance entre le plan de travail et le bord inférieur de l'appareil.

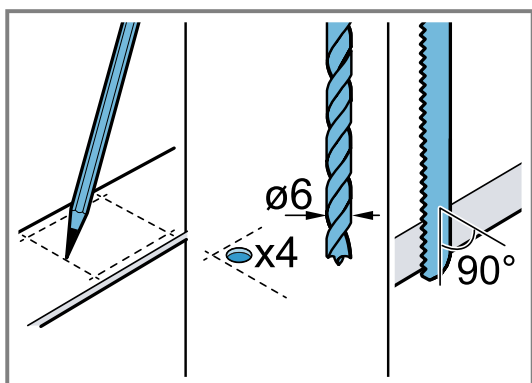


5. En cas d'encastrement affleurant, respectez les dimensions relatives à l'épaisseur du plan de travail et

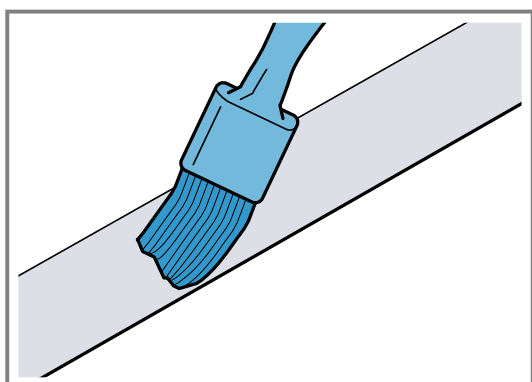
à la distance entre le plan de travail et le bord inférieur de l'appareil.



6. Percer quatre trous de 6 mm de diamètre.
 - S'assurer que l'angle du chant de la découpe par rapport au plan de travail soit de 90 °.



7. Pour garantir une bonne position des ressorts de fixation de l'appareil, veillez à ce que les bords de découpe latéraux soient plans et épais d'au moins 20 mm.
8. En cas de plans de travail multicouches, fixez le cas échéant les baguettes correspondantes de manière latérale dans la découpe du meuble.
9. Retirez les copeaux après les travaux de découpe.
10. Scellez les chants de découpe de façon thermostable et étanche.

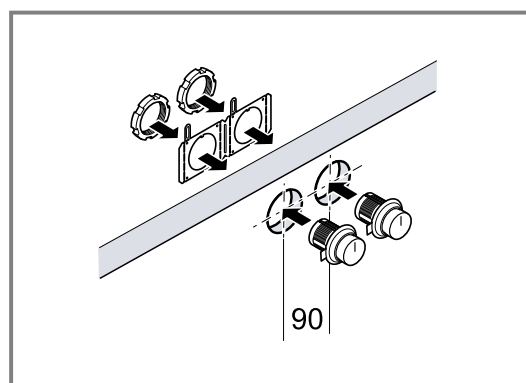


11. Observer une distance minimale de 10 mm entre la face inférieure de l'appareil et les composants de meuble.
12. Assurer la capacité de charge et la stabilité du meuble par des sous-structures appropriées, en particulier en cas de plans de travail fins.
 - Prendre en compte le poids de l'appareil, y compris sa charge supplémentaire.

- Utiliser un matériau de renforcement résistant à la chaleur et à l'humidité.

Réaliser la découpe pour les boutons de commande

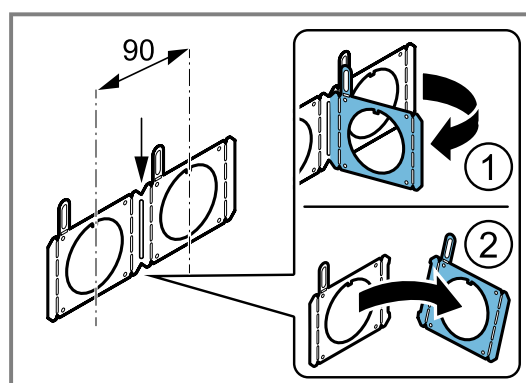
1. Réalisez les perçages pour les boutons de commande conformément aux instructions fournies.
2. Si l'épaisseur de la façade est supérieure à 23 mm, fraisez la face arrière de la façade pour la tôle de maintien.
3. Respectez les distances entre les boutons de commande.



4. Retirez les copeaux après les travaux de découpe.
5. Sceller les chants de découpe de façon thermostable et étanche.

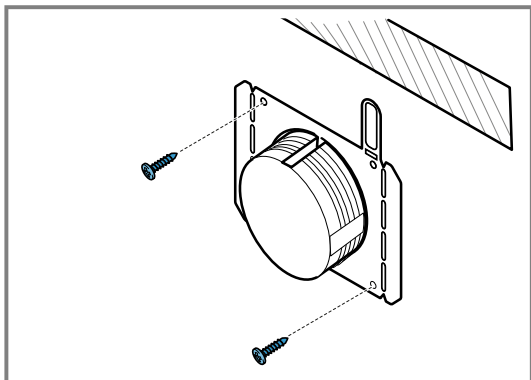
14.16 Installer le bouton de commande

1. Respectez la notice de montage jointe pour les boutons de commande.
2. Si nécessaire et en fonction de la distance entre les boutons de commande, raccourcissez la tôle de maintien en la cassant au niveau de la perforation.

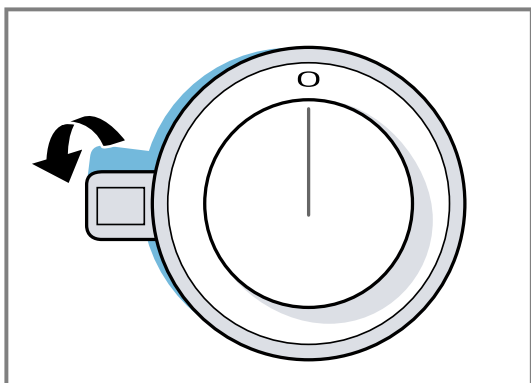


3. Maintenez la tôle de maintien à l'arrière du bandeau de commande.

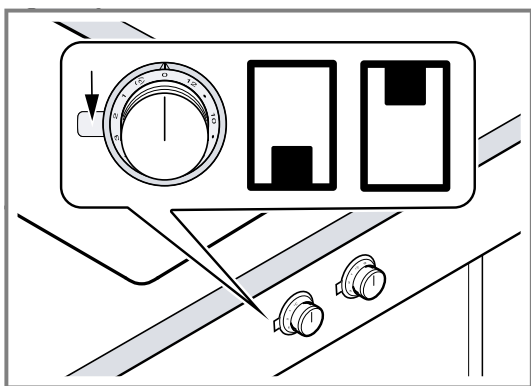
4. Lors du montage d'un seul bouton de commande, bloquez la tôle de maintien avec 2 vis pour qu'elle ne pivote pas.
 - En cas de plan de travail en pierre, collez la tôle de maintien avec une colle à deux composants et résistante à la température.



5. Retirez le film protecteur à l'arrière de l'anneau lumineux.

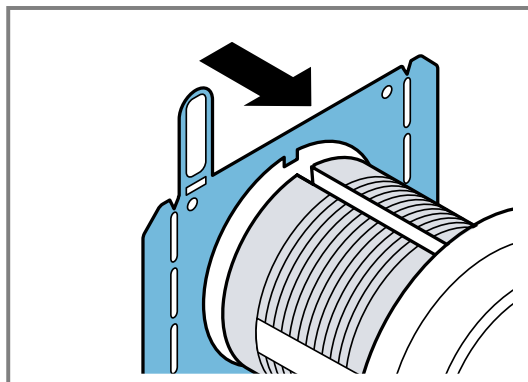


6. Installez les boutons de commande dans le bon ordre.

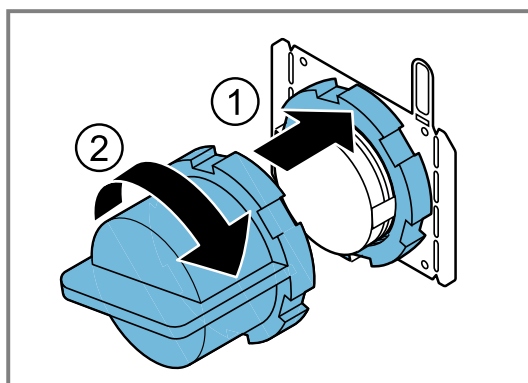


7. Insérez le bouton de commande dans le perçage.
 - Placez toujours le repère latéral du bouton de commande à gauche.

8. Assurez-vous que le crochet de fixation sur la tôle de maintien se trouve en haut et que le bouton de commande se trouve en position zéro.



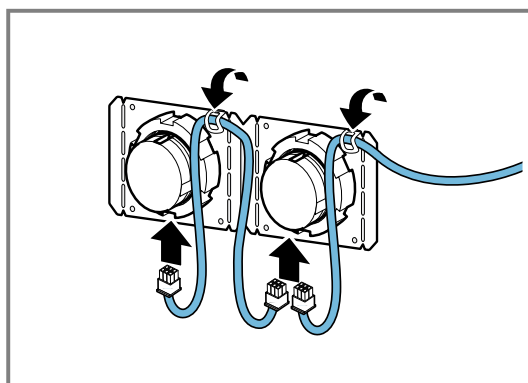
9. Serrez l'écrou à l'arrière du bouton de commande à l'aide de l'outil de montage fourni.



10. Alignez le bouton de commande exactement sur la position zéro.

14.17 Connecter le bouton de commande avec les câbles de connexion

1. Connectez tous les boutons de commande avec les câbles de connexion fournis.

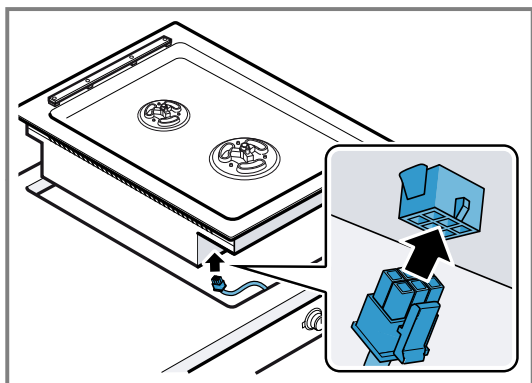


Les deux prises du bouton de commande sont identiques.

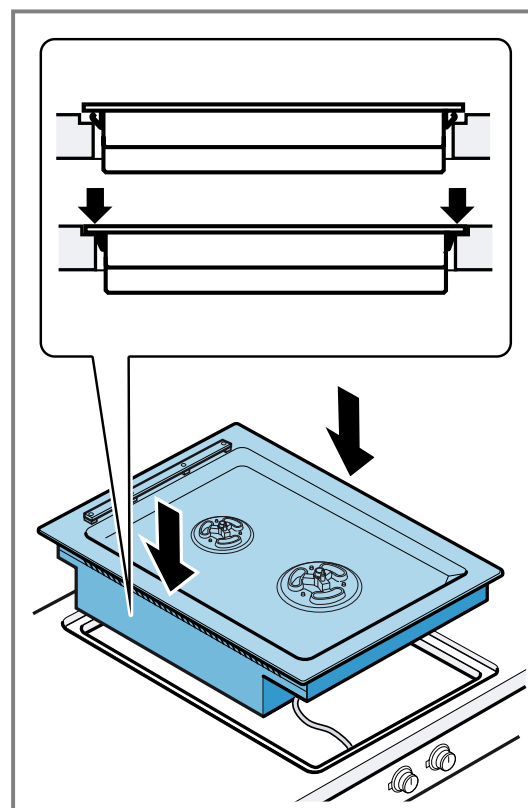
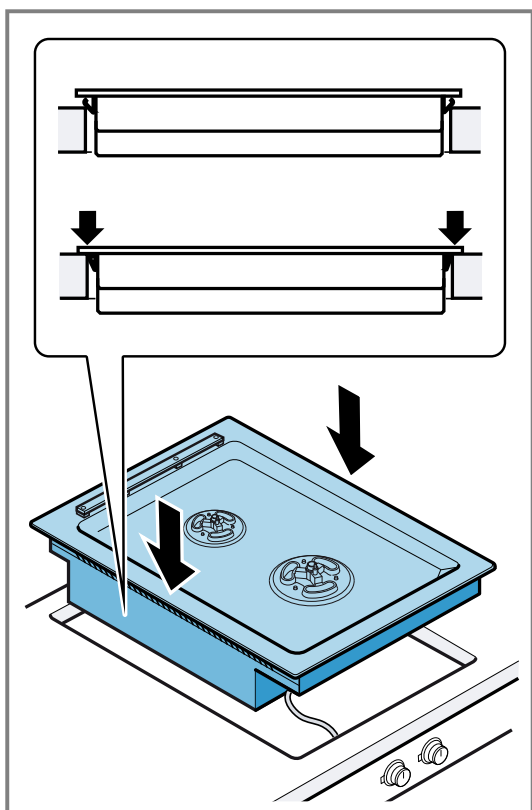
2. Veillez à ce que les fiches s'engagent dans les connecteurs.
3. Connectez le câble de connexion plus long à l'un des boutons de commande.
4. Après le montage, vérifiez que tous les connecteurs sont bien en place.
5. Pour fixer tous les câbles de connexion après le montage, repliez les languettes sur les tôles de maintien.

14.18 Encastrer l'appareil

1. Assurez-vous que le câble de connexion au bouton de commande s'enclenche dans la prise située sous l'appareil.



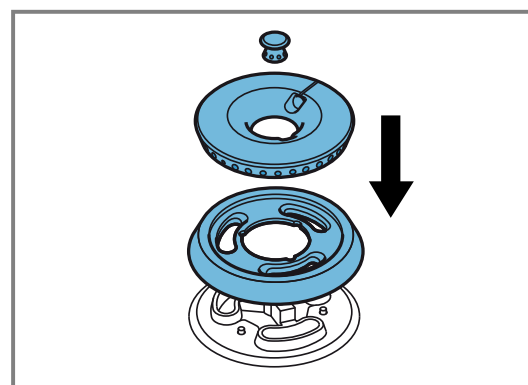
2. Insérer l'appareil de manière symétrique dans la découpe du meuble.



3. Enfoncer à deux mains l'appareil par le haut dans la découpe du meuble.
4. S'assurer que l'appareil est bien fixé dans la découpe du meuble et qu'il ne bouge pas.
5. En cas de largeur de découpe à la limite de tolérance supérieure, fixer éventuellement une baguette sur chaque côté de la découpe du meuble.
6. Branchez l'appareil sur le secteur.
7. Raccordez l'appareil à l'arrivée de gaz.

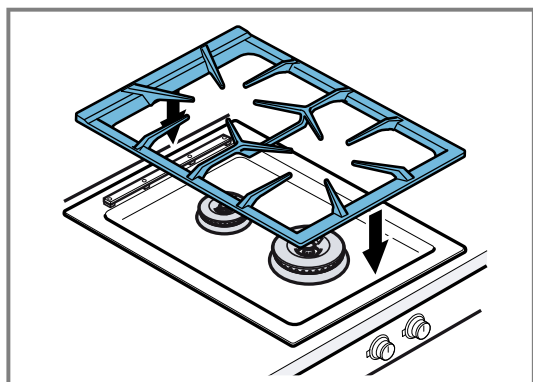
14.19 Poser les parties du brûleur

- Poser les parties du brûleur et les positionner correctement.



14.20 Poser les supports casseroles

- Poser les supports casseroles et les positionner correctement.



14.21 Vérifier le fonctionnement

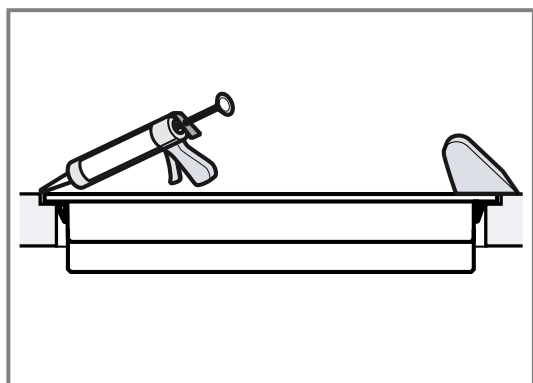
1. Tournez le bouton de commande sur 1.
Si l'appareil s'arrête, de l'air peut se trouver dans la conduite de gaz.
2. Tournez le bouton de commande sur 0, puis de nouveau sur 1.
► Répétez le processus jusqu'à ce que l'appareil s'allume.

14.22 Sceller les joints

En cas de montage affleurant, scellez les joints avec du silicone.

Conditions

- Avant de poser les joints, effectuez impérativement un test fonctionnel.
 - Avant d'appliquer le silicone, vérifiez la précision d'ajustement et la planéité de l'ensemble de l'appareil.
1. Scellez l'interstice à l'aide d'un silicone résistant à la chaleur, par exemple Ottoseal® S70.



L'utilisation d'une colle au silicone non adaptée peut entraîner une décoloration indélébile des plans de travail en pierre naturelle.

2. Lissez le joint à l'aide d'un agent lissant recommandé par le fabricant.
3. Respectez les directives du fabricant de la colle au silicone.
4. Laissez sécher la colle au silicone au moins 24 heures.
La durée de séchage dépend de la température ambiante.

5. Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le silicone est entièrement sec.

14.23 Démontez l'appareil

ATTENTION

Les outils peuvent endommager l'appareil.

- N'extrayez pas l'appareil par le haut en faisant levier.

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
2. Fermez le robinet d'arrivée de gaz.
3. Retirez le joint en silicone en cas d'appareils encastrés à fleur de plan.
4. Faites sortir l'appareil en le poussant par le bas.

14.24 Données techniques

Vous trouverez ici un aperçu des puissances absorbées totale pour différents types de gaz et modèles d'appareil.

VG425115/1115F

- Puissance absorbée totale butane/propane : 6 kW (436 g/h)

VG425215

- Puissance absorbée totale gaz naturel : 6 kW / 5,7 kW (uniquement pour gaz NL G25- 25 mbar)
- Puissance électrique absorbée totale : 25,0 W

Délai de sécurité maximal pour chaque brûleur : 10 secondes

14.25 Changer le type de gaz

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.

- Ne jamais démonter l'axe du robinet de gaz.
- Remplacer complètement le robinet de gaz en cas de dommage ou de changement exceptionnel de gaz. Appeler dans ce cas le service après-vente.

Condition : Seul un spécialiste agréé est habilité à adapter l'appareil à un autre type de gaz.

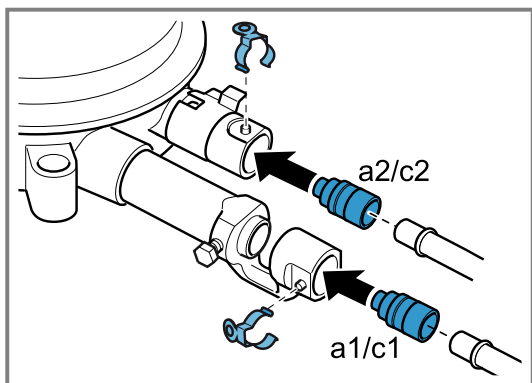
1. Couper l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz.
2. Utilisez un kit de conversion pour adapter l'appareil à un type de gaz figurant sur la plaque signalétique.
Le kit de conversion est inclus dans la livraison de certains modèles.
Le kit de conversion est disponible auprès du service après-vente.
3. Remplacer les injecteurs principaux.
4. Réglez le type de gaz avec l'un des boutons de commande.
5. Voir l'aperçu pour trouver la combinaison adéquate pour le type de gaz → Page 28 correspondant.

Démontez les composants de l'appareil

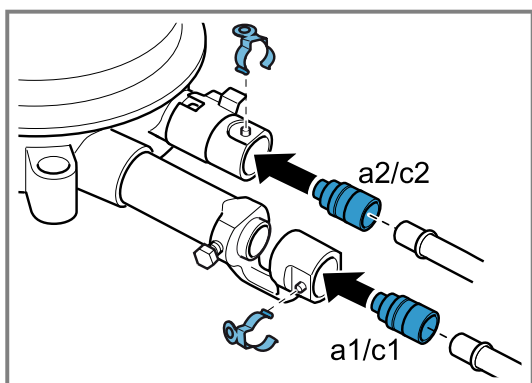
1. Enlever les supports casseroles et toutes les parties du brûleur.
2. Desserrer les vis de fixation de la plaque de cuisson sur les brûleurs.
3. Retirez la plaque de cuisson avec précaution vers le haut.
Soulevez d'abord légèrement la plaque de cuisson, puis débranchez le câble de connexion avant de retirer complètement la plaque de cuisson.

Remplacer les injecteurs principaux du brûleur standard et du brûleur puissant

1. Enlevez les circlips sur les conduites des brûleurs.



2. Retirez les conduites des brûleurs. L'électrode peut rester raccordée.
3. Dévissez les brûleurs (Torx T20) et retirez-les des conduites.

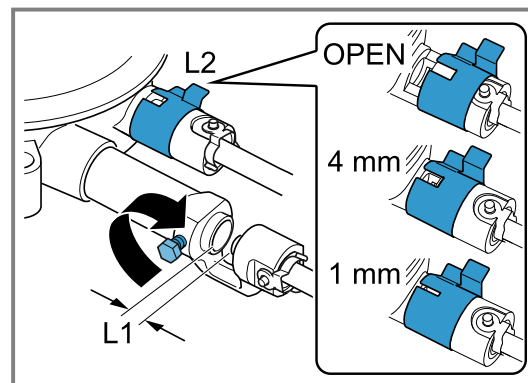


4. Retirez à la main les injecteurs des conduites des brûleurs.
5. Retirez le joint torique.
6. Vérifiez que le joint torique est correctement en place dans les nouveaux injecteurs principaux.
7. Poussez les injecteurs sur les conduites des brûleurs. Ce faisant, veillez à ne pas tordre les conduites des brûleurs.
8. Emmanchez les brûleurs sur les conduites.
9. Fixer le circlips.
10. Vissez les brûleurs.

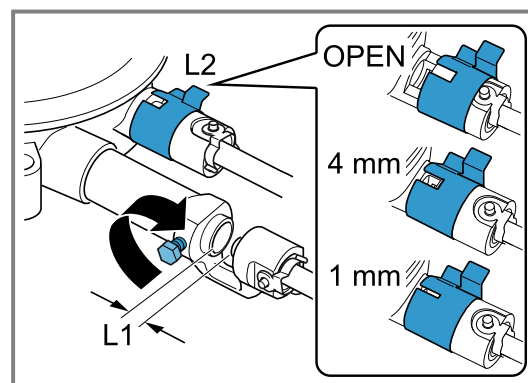
Régler les injecteurs principaux du brûleur standard et du brûleur puissant

1. Desserrer la vis de verrouillage.

2. Réglez la douille de l'air primaire du brûleur extérieur L1 → Page 28 à la dimension correcte.



3. Serrer la vis de verrouillage.
4. Réglez la douille de l'air primaire du brûleur interne L2 → Page 28 à la dimension correcte en la tournant ou en la poussant.

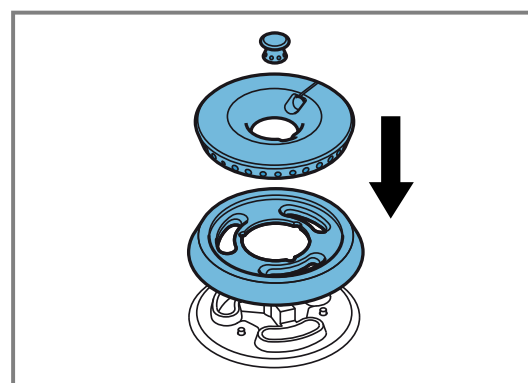


Visser la plaque de cuisson

- Posez la plaque de cuisson et vissez-la uniformément.

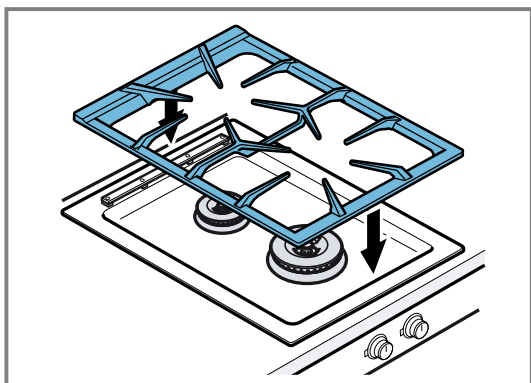
Poser les parties du brûleur

- Poser les parties du brûleur et les positionner correctement.



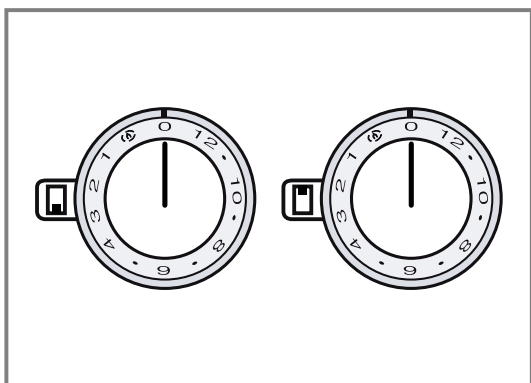
Poser les supports casseroles

- Poser les supports casseroles et les positionner correctement.

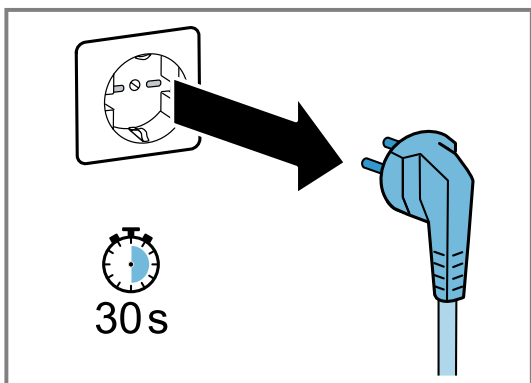


Changer de type de gaz via le bouton de commande

1. Tournez un bouton de commande de votre choix sur 0.

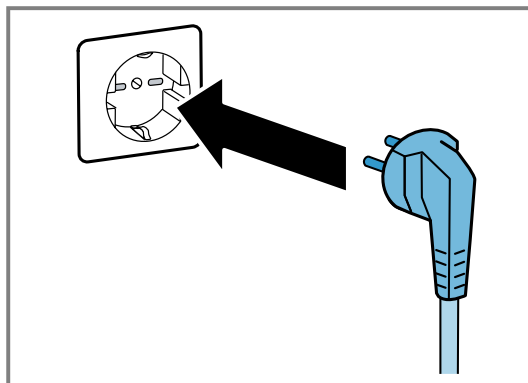


2. Débranchez l'appareil du réseau électrique.

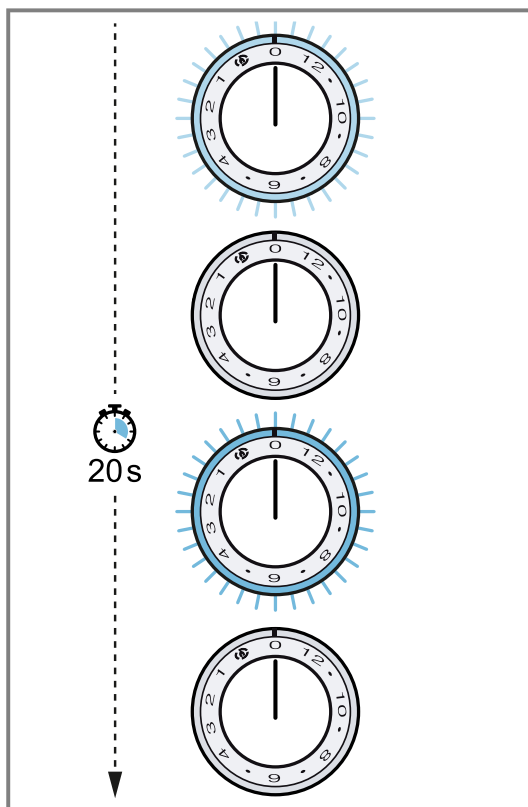


3. Patientez au moins 30 secondes.

4. Branchez de nouveau l'appareil.

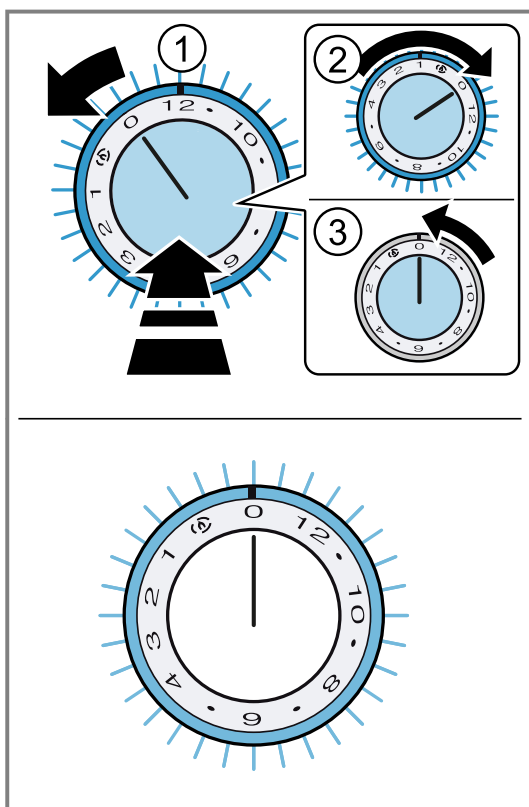


- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert pendant quelques secondes, puis en jaune.



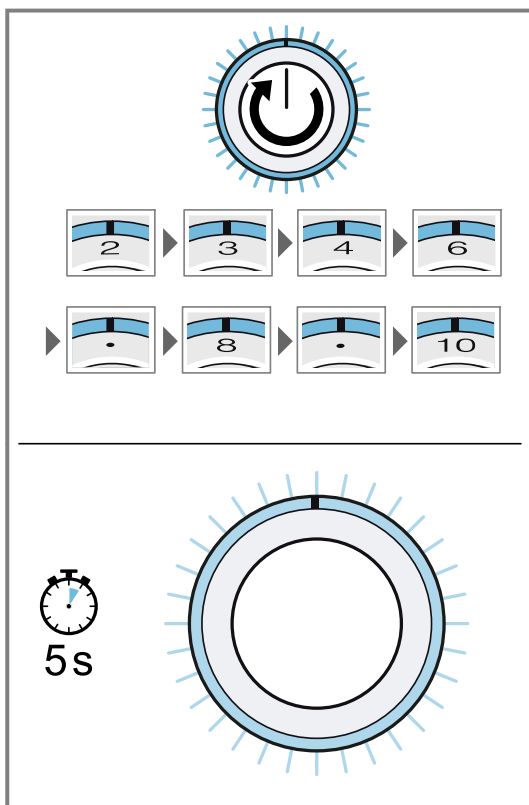
5. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'éteigne.
6. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuez les étapes suivantes sans interruption :
 - Tournez le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur 12 ①.
 - Tournez le bouton de commande de trois crans vers la droite sur 1 ②.

- Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur la position 0 ③.



- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.

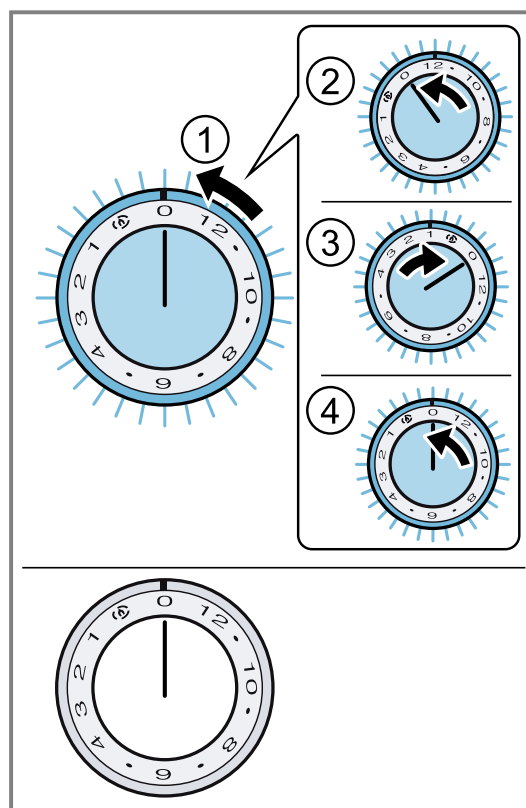
7. Réglez le type de gaz sur le bouton de commande.



Lorsque le bouton de commande se trouve sur le type de gaz actuellement sélectionné, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

Position du bouton de commande	Type de gaz
2	G20-20 mbar / G25-25 mbar
3	G30-29 mbar / G31-37 mbar
4	G30-50 mbar
6	G25-20 mbar

8. Laissez le bouton de commande sur le réglage souhaité pendant au moins 5 secondes.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
9. Pour enregistrer le réglage, effectuez les étapes suivantes sans interruption tout en maintenant le bouton de commande enfoncé :
 - Tournez le bouton de commande sur 0 ①.
 - Tournez le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur 12 ②.
 - Tournez le bouton de commande de trois crans vers la droite sur 1 ③.
 - Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur la position 0 ④.



- ✓ L'anneau lumineux s'éteint.
 - ✓ Le réglage est enregistré.
 - ✓ L'anneau lumineux du bandeau de commande s'allume en jaune pendant quelques secondes.
10. Patientez jusqu'à ce que l'anneau lumineux s'éteigne.

Vérifier le fonctionnement après la modification

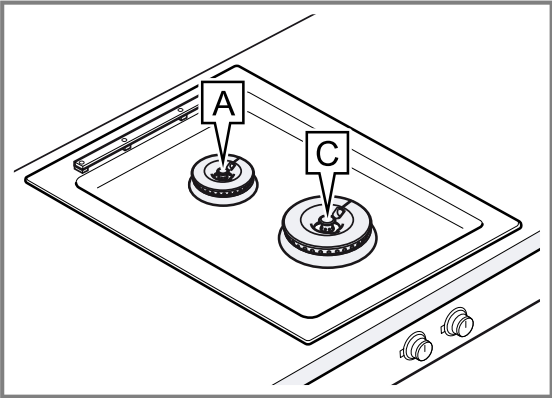
1. Après avoir changé de type de gaz, contrôler l'étanchéité de l'appareil.

- 2. S'assurer qu'aucune pointe jaune n'est visible sur les flammes.
- 3. S'assurer que le brûleur ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement le bouton de commande de la position la plus élevée à la plus basse, et qu'aucun retour de flamme ne se produit.

Documenter le type de gaz adapté

- Poser l'autocollant avec le type de gaz adapté à proximité de la plaque signalétique sur l'appareil.

14.26 Vue d'ensemble des brûleurs à gaz



14.27 Vue d'ensemble type de gaz

A	a1 	L1	a2 	L2	Qn	g/h
G20/20 mbar	98	0 mm	40	4 mm	2,0 kW	-
G25/25 mbar G25,3/25 mbar	98	0 mm	40	4 mm	1,9 kW	-
G25/20 mbar	105	0 mm	42	4 mm	2,0 kW	-
G30/29 mbar G31/37 mbar	64	6 mm	26	open	2,0 kW	145
G30/50 mbar	57	6 mm	22	4 mm	2,0 kW	145
C	c1 	L1	c2 	L2	Qn	g/h
G20/20 mbar	137	0 mm	40	4 mm	4,0 kW	-
G25/25 mbar G25,3/25 mbar	137	0 mm	40	4 mm	3,8 kW	-
G25/20 mbar	155	0 mm	42	1 mm	4,0 kW	-
G30/29 mbar G31/37 mbar	94	2 mm	26	open	4,0 kW	291
G30/50 mbar	82	-1 mm	22	4 mm	4,0 kW	291



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9002044618 (051218) REG25
fr