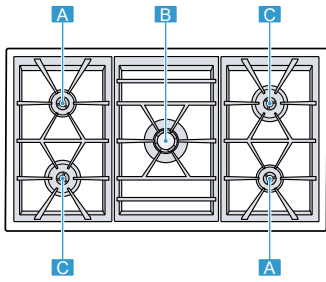


TABLE DE CUISSON GAZ

VG491115 VG491115F VG491215





A Brûleur standard 2,0 kW

B Brûleur wok 5,8 / 6,0 kW

C Brûleur puissant 4,0 kW

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



Table des matières

1	Sécurité	3	7	Ustensiles de cuisson	10
2	Éviter les dommages matériels	6	8	Utilisation	11
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	6	9	Conseils de préparation	13
4	Description de l'appareil	7	10	Nettoyage et entretien	13
5	Accessoires	9	11	Dépannage	15
6	Avant la première utilisation	9	12	Mise au rebut	17
			13	Service après-vente	18

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 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.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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 de brûlures !

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.

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.
- Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

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 18*

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.

⚠ 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. 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.

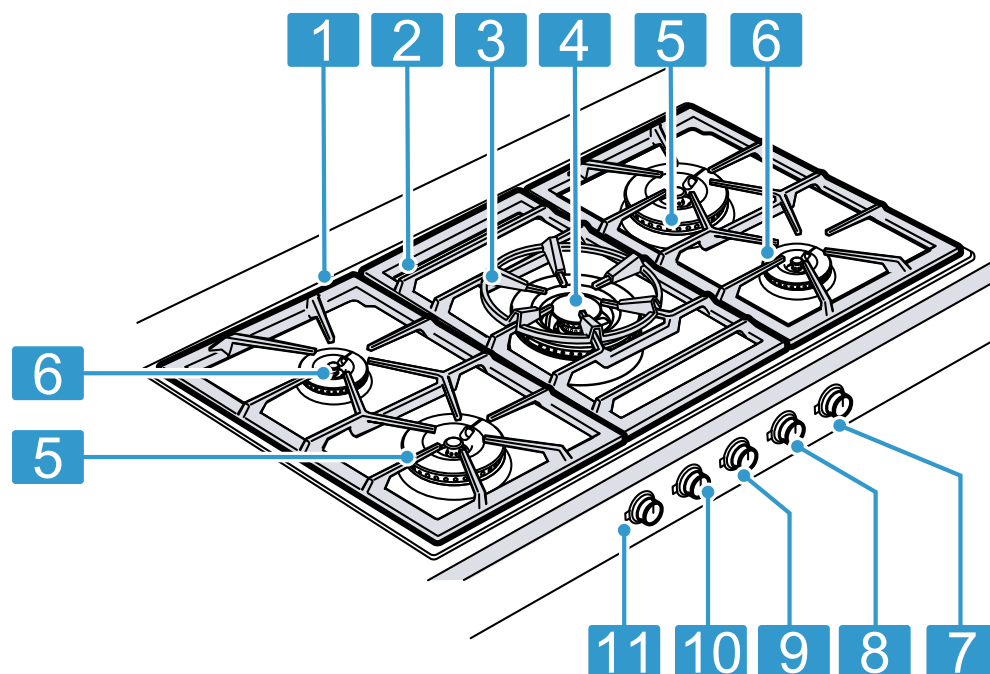
Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Appareil

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



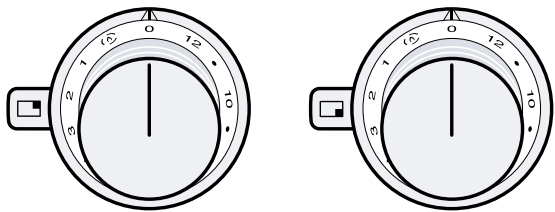
1	Orifices de ventilation sous les supports casserole
2	Support casserole
3	Adaptateur pour poêle wok
4	Brûleur wok
5	Brûleur puissant
6	Brûleur standard

7	Bouton de commande, foyer avant droit
8	Bouton de commande, foyer arrière droit
9	Bouton de commande, foyer central, wok
10	Bouton de commande, foyer arrière gauche
11	Bouton de commande, foyer avant gauche

4.2 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.

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 (⌚).



Bouton de commande

	Foyer avant gauche
	Foyer arrière gauche
	Foyer central (wok)
	Foyer arrière droit
	Foyer avant droit
	Position mijotage

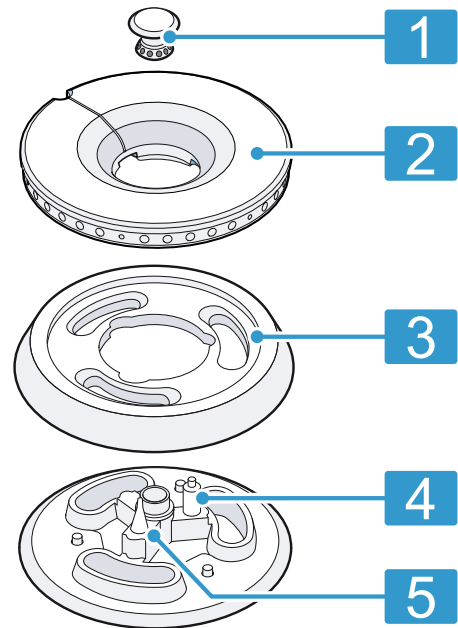
4.3 Affichage de l'anneau lumineux

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

4.4 Composants du brûleur puissant

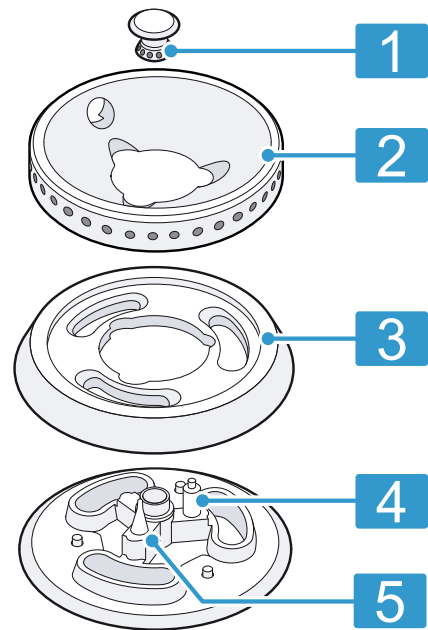
Vous trouverez ici un aperçu des éléments du brûleur puissant.



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

4.5 Composants du brûleur standard

Vous trouverez ici un aperçu des éléments du brûleur standard.

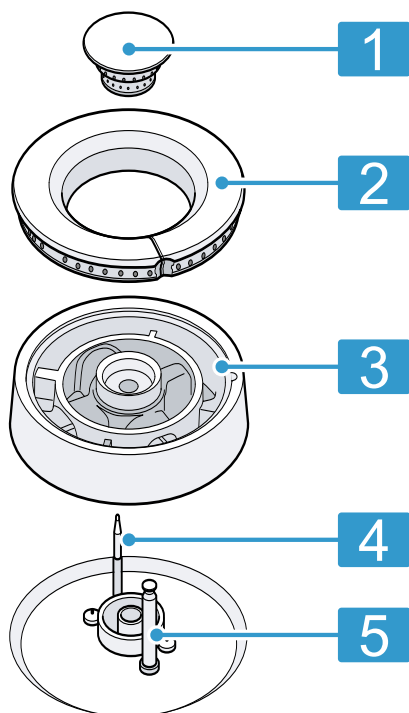


- 1 Chapeau de brûleur
- 2 Couronne de brûleur

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

4.6 Éléments du brûleur wok

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur wok.



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

4.7 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.

4.8 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.

5 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 18*

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

www.gaggenau.com

Accessoires	Utilisation
Poêle wok WP400001	Accessoire recommandé pour le brûleur wok en matériau multicouche. Avec fond bombé et manche, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.

6 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Poser correctement les parties du brûleur

- Poser correctement toutes les parties du brûleur.
→ *"Pose des éléments du brûleur wok", Page 11*

- *"Poser les parties du brûleur standard", Page 11*
- *"Poser les parties du brûleur puissant", Page 12*

6.2 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 7*

7 Ustensiles de cuisson

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

7.1 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
Brûleur wok	320 mm	160 mm

7.2 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.

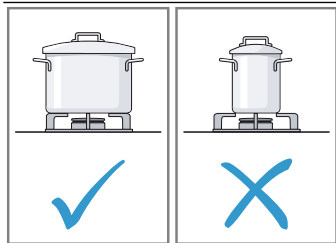
- ▶ Entre la casserole et les éléments inflammables, respectez une distance d'au moins 50 mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

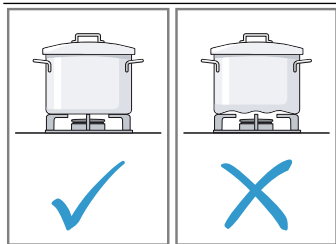
Une poêle wok mal positionnée peut provoquer des blessures.

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

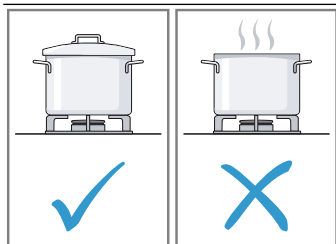
- ▶ Utilisez l'adaptateur pour poêle wok et la poêle wok uniquement sur le brûleur wok. Ne posez jamais l'adaptateur pour poêle wok et la poêle wok sur le brûleur standard, ni sur le brûleur puissant.



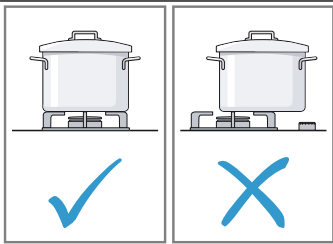
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la taille du brûleur.
- N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur le grand brûleur.
- Assurez-vous que la flamme ne touche pas les parois de l'ustensile de cuisson.



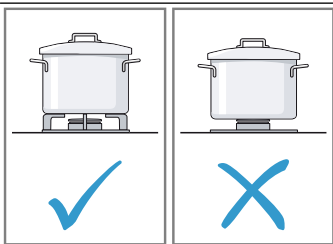
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson déformé.
- Les ustensiles de cuisson déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer.
- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et épais.



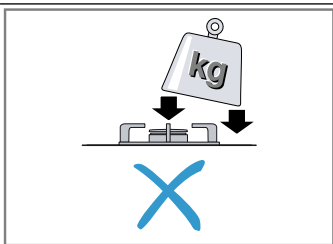
- Ne cuisez pas sans couvercle.
- Veillez à ce que le couvercle ne soit pas déplacé.
- Si vous cuisez sans couvercle, une grande partie de l'énergie s'échappe.



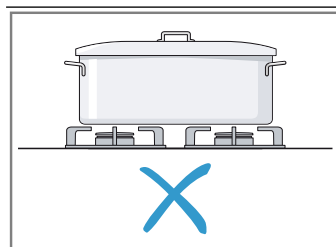
- Placez l'ustensile de cuisson au centre au-dessus du brûleur, sinon le récipient risque de basculer.
- Ne placez pas de gros ustensiles de cuisson sur les brûleurs près des éléments de commande.
- Les éléments de commande peuvent être endommagés en raison d'une surchauffe.



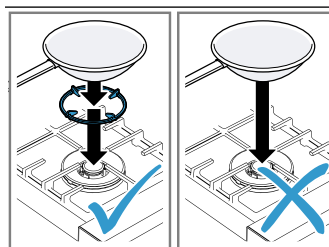
- Placez l'ustensile de cuisson sur le support casserole.
- Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le support casserole et les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés.



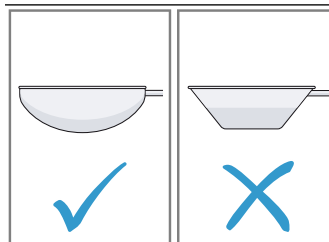
- Maniez avec précaution l'ustensile de cuisson posé sur la table de cuisson.
- Ne le posez pas brusquement sur la table de cuisson.
- Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson.



- 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 10



- Utilisez l'adaptateur pour poêle wok pour cuisiner avec une poêle wok.
- Posez l'adaptateur pour poêle wok au-dessus du brûleur wok sur le support casserole.
- Assurez-vous que la poêle wok est bien placée sur l'adaptateur pour poêle wok lorsque vous cuisinez.



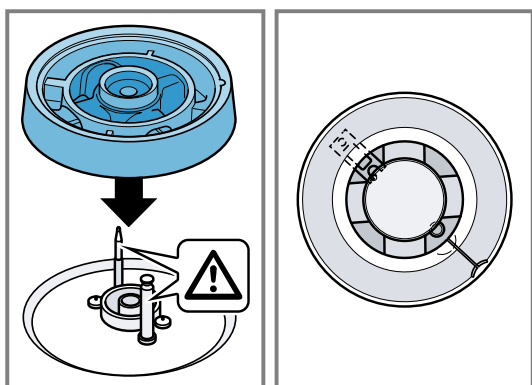
- Utilisez une poêle wok à fond bombé de qualité.
- Une poêle wok à fond plat n'est pas stable sur l'adaptateur pour poêle wok et peut se renverser.

8 Utilisation

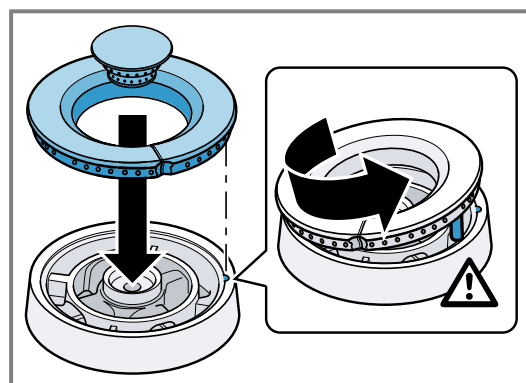
8.1 Pose des éléments du brûleur wok

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 dysfonctionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou pendant le fonctionnement.
3. Positionnez la tête du brûleur de manière à ce que le thermocouple se trouve dans l'encoche correspondante dans la tête du brûleur.



4. Le taquet d'arrêt sur la couronne du brûleur doit s'imbriquer dans l'encoche correspondante de la tête de brûleur.

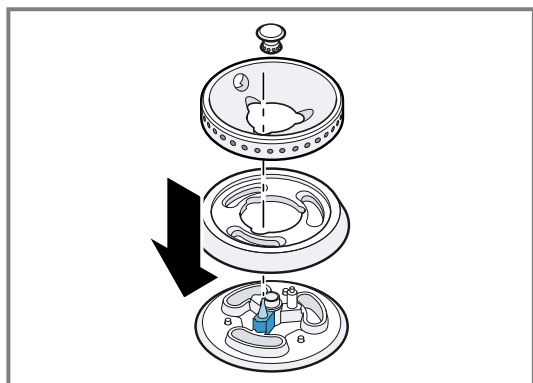


8.2 Poser les parties du brûleur standard

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 dysfonctionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou pendant le fonctionnement.
3. Placez la tête de brûleur et la couronne de brûleur de manière à ce que le taquet d'arrêt de la partie inférieure

rière du brûleur s'emboîte dans les encoches correspondantes.

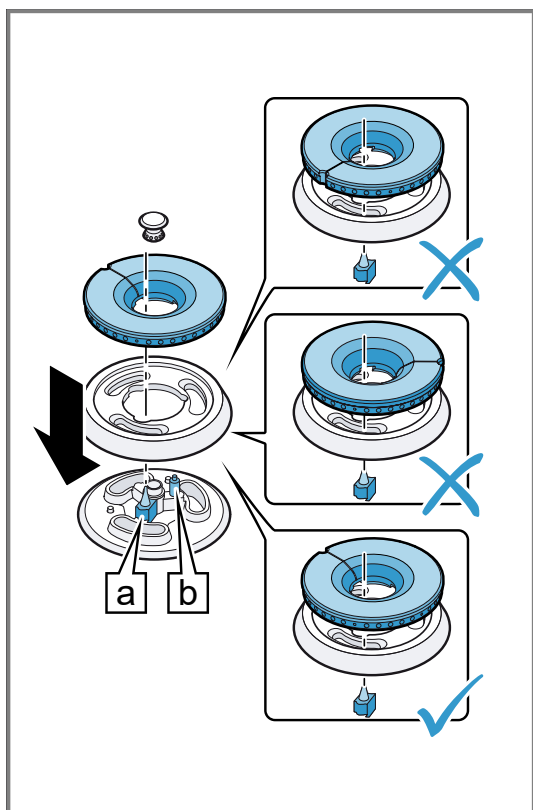


L'orientation de la tête de brûleur et de la couronne de brûleur n'a pas d'importance.

8.3 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 dysfonctionnements risquent de se produire lors de l'allumage ou pendant le fonctionnement.
3. Assurez-vous que le thermocouple  et la bougie d'allumage  ne se trouvent pas devant la fente de la tête de brûleur.



8.4 Utiliser un ustensile approprié

1. Utilisez uniquement des ustensiles d'un diamètre approprié.
→ "Récipients appropriés", Page 10

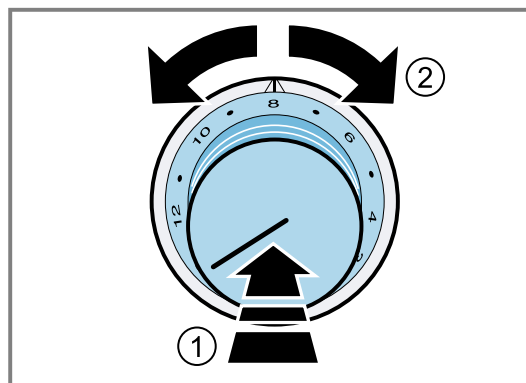
2. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord du foyer.

8.5 Mettre l'appareil sous tension

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

Condition : Toutes les parties du brûleur standard → Page 11 et du brûleur puissant → Page 12, les éléments du brûleur wok → Page 11, le support casserole et l'anneau du wok → Page 10 sont correctement posés.

1. Placer un ustensile de cuisson approprié sur le support casserole.
→ "Récipients appropriés", Page 10
2. Enfoncer le bouton de commande du brûleur sélectionné ① et le tourner vers la gauche ou la droite sur la position de chauffe souhaitée ②.



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.

8.6 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.

8.7 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.

8.8 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 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.

9.1 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
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

Position de chauffe	Préparation de mets
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

9.2 Conseils pour la cuisson au wok

Vous trouverez ici des conseils pour la cuisson au Wok. Nous recommandons l'utilisation de poêles Wok avec un fond bombé. Vous pouvez acheter une poêle Wok de haute qualité auprès de notre service après-vente, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.

→ "Accessoires", Page 9

- Pour la cuisson avec la poêle Wok, utilisez uniquement de l'huile haute température, par ex. de l'huile d'arachide.
- Cuisinez les aliments à feu vif, en les remuant en permanence et pas trop longtemps. Les légumes doivent être juste al dente.
- Pour remuer et sortir les aliments, utilisez de préférence une louche plate à long manche en matériau résistant à la chaleur.

9.3 Recommandations de brûleur

Vous trouverez ici des recommandations concernant l'utilisation des différents brûleurs.

Lors de la cuisson à basses températures et d'un temps de préparation long, par ex. fondre, laisser gonfler ou cuire, sélectionnez le brûleur standard ou le brûleur puissant.

Lors de la cuisson à hautes températures et d'un temps de préparation court, par ex. réchauffer ou faire frire, sélectionnez le brûleur wok ou le brûleur puissant.

10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

10.1 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 de brûlures !**

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.

10.2 Nettoyage manuel du support casserole

Nettoyez l'adaptateur pour poêle wok comme le support casserole.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

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.

10.3 Nettoyage du support casserole au lave-vaisselle

Nettoyez l'adaptateur pour poêle wok comme le support casserole.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

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.

10.4 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 de brûlures !**

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

10.5 Nettoyage des surfaces en inox

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
→ "*Produits de nettoyage*", Page 13
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.

10.6 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.

10.7 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.

10.8 Maintenir les orifices d'aération propres

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

11 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 qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 18

⚠ **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.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

11.1 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.	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. La bouteille de gaz est vide. ▶ Remplacez la bouteille de gaz.

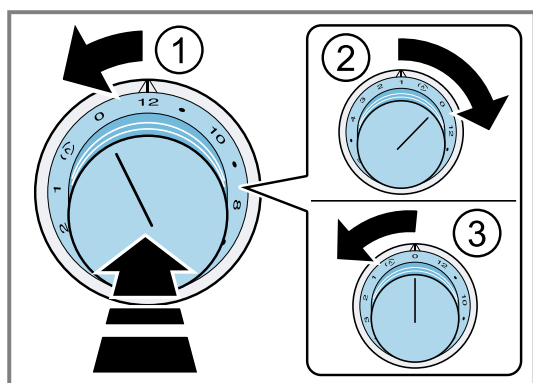
Défaut	Cause et dépannage
Le brûleur ne s'allume pas. L'anneau lumineux clignote en orange et en blanc en alternance.	Air dans la conduite de gaz après le raccordement initial ou le changement de bouteille. 1. Tournez le bouton de commande sur 0. 2. Rallumez le brûleur. 3. Répétez la procédure d'allumage plusieurs fois si nécessaire.
Le brûleur 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 18</i>.
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.
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.	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. La bouteille de gaz est vide. ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
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.
Les supports casserole se décolorent.	Lors du nettoyage au lave-vaisselle, les supports casserole peuvent 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 17</i>

Défaut	Cause et dépannage
Les coins de l'appareil se courbent légèrement vers le haut pendant le fonctionnement.	Le métal du module de cuisson se dilate sous l'effet de la chaleur. ► C'est normal. Une fois le métal refroidi, aucune déformation n'est visible.
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.

11.2 Désactiver le mode démonstration

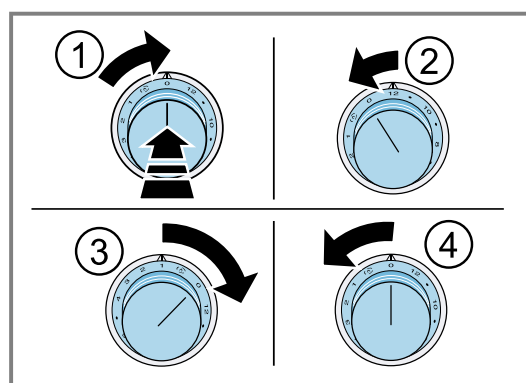
Si tous les anneaux lumineux des boutons de commande s'allument pendant 10 secondes après la mise en marche, cela signifie que le mode démonstration est activé. Le brûleur ne s'allume pas. L'anneau lumineux du bouton de commande actif s'allume en orange.

1. Tourner tous les boutons de commande sur 0.
 2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
 3. Patienter 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. Patienter jusqu'à ce que les anneaux lumineux s'éteignent.
 6. Désactiver le mode démonstration dans les 3 minutes qui suivent. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuer les étapes suivantes sans interruption :
 - Tourner l'un des boutons de commande vers la gauche sur 12 ①.
 - Tourner le même bouton de commande vers la droite sur 1 ②.
 - Tourner le même bouton de commande vers la gauche sur 0 ③.



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

7. Tourner le même bouton de commande 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 :
 - Tourner deux crans vers la gauche sur la 0 ①.
 - Tourner le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur la position 12 ②.
 - Tourner le bouton de commande de trois crans vers la droite sur la position 1 ③.
 - Tourner deux crans vers la gauche sur la 0 ④.



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

12 Mise au rebut

12.1 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.

13 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

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.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

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)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'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.



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



9001798583 (050411) REG25
fr