

Gaggenau

de Gebrauchsanleitung

3

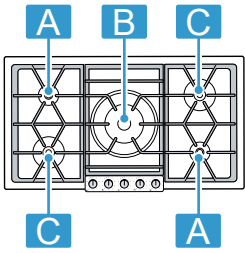
fr Manuel d'utilisation

16

VG295250DE

Gaskochfeld

Table de cuisson gaz



A Normalbrenner 2,0 kW

B Wokbrenner 5,8 / 6,0 kW

C Starkbrenner 4,0 kW

A Brûleur standard 2,0 kW

B Brûleur wok 5,8 / 6,0 kW

C Brûleur puissant 4,0 kW

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	8
6	Vor dem ersten Gebrauch	9
7	Kochgeschirr	9
8	Grundlegende Bedienung	10
9	Zubereitungshinweise	11
10	Reinigen und Pflegen	12
11	Störungen beheben	13
12	Entsorgen	14
13	Kundendienst	14



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und im häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- als Raumheizung.
- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

- im Freien

Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Explosionsgefahr!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen. VERHALTEN BEI GASGERUCH ODER STÖRUNGEN AN DER GASINSTALLATION

- ▶ Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- ▶ Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- ▶ Lichtschalter und Geräteschalter nicht mehr betätigen.
- ▶ Keine Stecker aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- ▶ Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- ▶ Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen. Geringe Gasmengen können sich über einen längeren Zeitraum sammeln und entzünden.

- ▶ Wenn das Gerät längere Zeit nicht in Gebrauch ist, Sicherheitsventil der Gaszufuhr schließen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen. Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, sodass unkontrolliert Gas austritt.

- ▶ Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

⚠️ WARNUNG – Vergiftungsgefahr!

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird.

- ▶ Bei längerem intensivem Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z. B. die Erhöhung der mechanischen Lüftung, sofern vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher der Außenluft (nach außen) zuzuführen und gleichzeitig einen Raumlufwechsel mit zusätzlicher Belüftung zu ermöglichen.
- ▶ Für eine zusätzliche Belüftung wenden Sie sich vor der Installation an einen Fachmann.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Das Gerät wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- ▶ Nie brennbare Gegenstände, z. B. Spraydosen oder Reinigungsmittel, unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Gasbrenner ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube kann beschädigt oder in Brand gesetzt werden.
- ▶ Gasbrenner nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

Das Gerät wird sehr heiß, Textilien und andere Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Textilien, z. B. Kleidungsstücke oder Vorhänge, von den Flammen fernhalten.
- ▶ Nie über die Flammen greifen.
- ▶ Keine brennbaren Gegenstände, z. B. Geschirrtücher oder Zeitschriften, auf, neben oder hinter das Gerät legen.

Ausströmendes Gas kann sich entzünden.

- ▶ Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen und die Tür oder das Fenster des Raums öffnen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.
- ▶ Wenn die Flamme unbeabsichtigt während des Betriebs erlischt, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden.

- ▶ Kleine Kinder sollten ferngehalten werden. Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gasbrennern extrem heiß.
- ▶ Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und die Gaszufuhr schließen.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 14*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Störungen oder Beschädigungen am Gerät und unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nie ein defektes Gerät einschalten.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, die Gaszufuhr schließen und den Kundendienst rufen.
- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen und beschädigte Gasleitungen austauschen.

Unpassende Kochgeschirrgrößen, beschädigtes oder falsch positioniertes Kochgeschirr kann schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten. Beim Einschalten der Brenner entstehen Funken an den Zündkerzen.
- ▶ Nie die Zündkerzen berühren, während der Brenner zündet.

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nie die Edelstahlmulde abdecken, z. B. mit Aluminiumfolie oder Herdschutzfolie.
- ▶ Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden. Durch Hitze können Schäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln entstehen. Wenn das Gerät längere Zeit betrieben wird, entstehen Hitze und Feuchtigkeit.
- ▶ Ein Fenster öffnen oder einen ins Freie führenden Dunstabzug einschalten.

Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig mit mehreren Brennern beheizen.

Falsche Position eines Bedienknobels führt zu Funktionsstörungen.

- ▶ Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, die Bedienknobel immer auf die Nullstellung drehen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Den Brenner passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

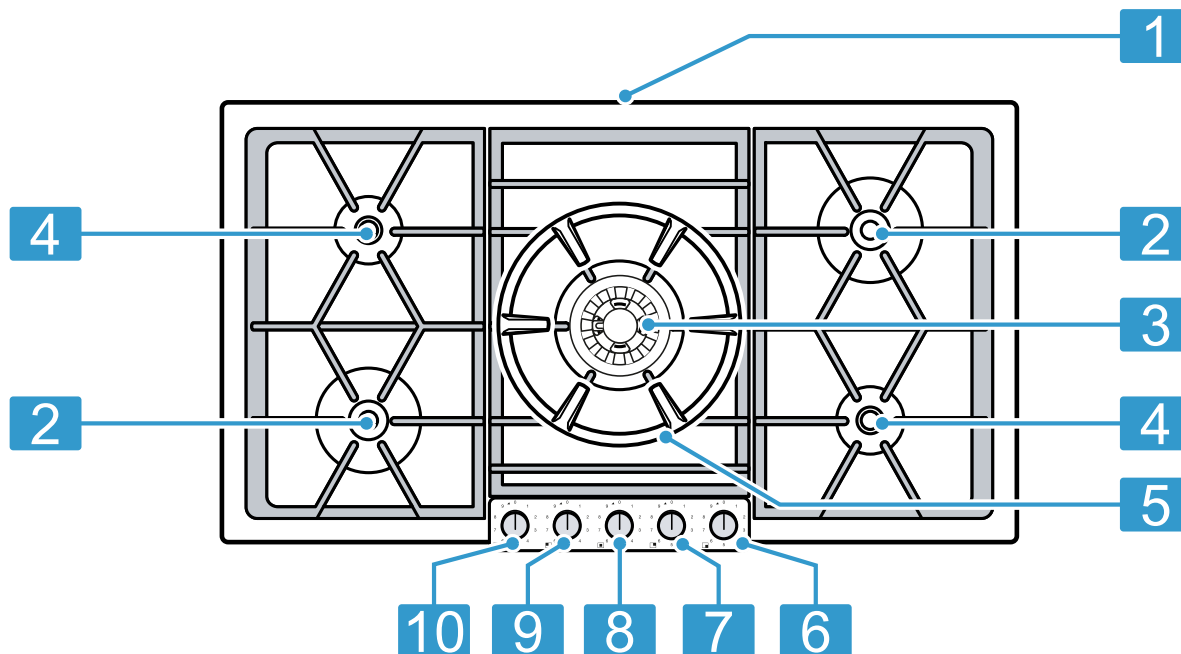
- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

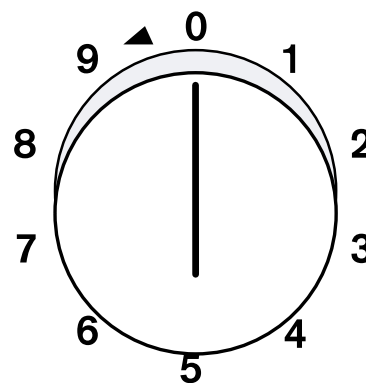
4.1 Gerät

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.



1	Lüftungsöffnungen unter den Topfträgern
2	Starkbrenner
3	Wokbrenner
4	Normalbrenner
5	Wokring
6	Bedienknebel, Kochstelle rechts vorn
7	Bedienknebel, Kochstelle rechts hinten
8	Bedienknebel, Kochstelle Mitte, Wok
9	Bedienknebel, Kochstelle links hinten
10	Bedienknebel, Kochstelle links vorn

Die Markierungen am Bedienknebel zeigen die Zuordnung zum jeweiligen Brenner und die Einstellung von Kochstufe 1 bis 9 und die Drehrichtung zum Einschalten an.



4.2 Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Bedienknebel

<input type="checkbox"/>	Kochstelle links vorne
<input type="checkbox"/>	Kochstelle links hinten
<input type="checkbox"/>	Kochstelle Mitte (Wok)
<input type="checkbox"/>	Kochstelle rechts hinten
<input type="checkbox"/>	Kochstelle rechts vorne
◀	Drehrichtung zum Einschalten

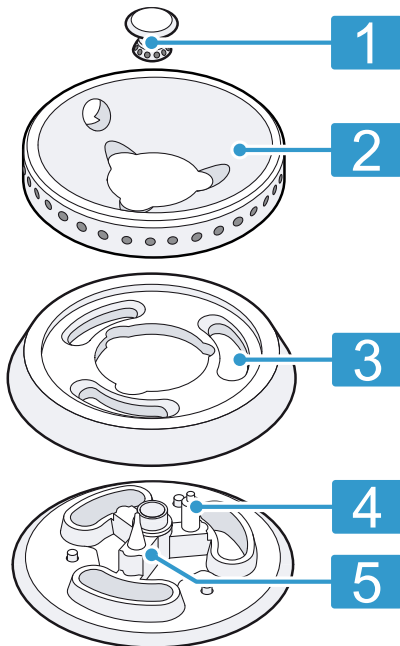
4.3 Anzeige am Leuchtring

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Anzeige	Name
Aus	Gerät AUS
Leuchten: orange	Gerät EIN
Langsames Blinken: orange	Gerät AUS Restwärmeanzeige
Schnelles Blinken: orange	Gerätefehler. Den Kundendienst rufen.

4.4 Einzelteile des Normalbrenners und Starkbrenners

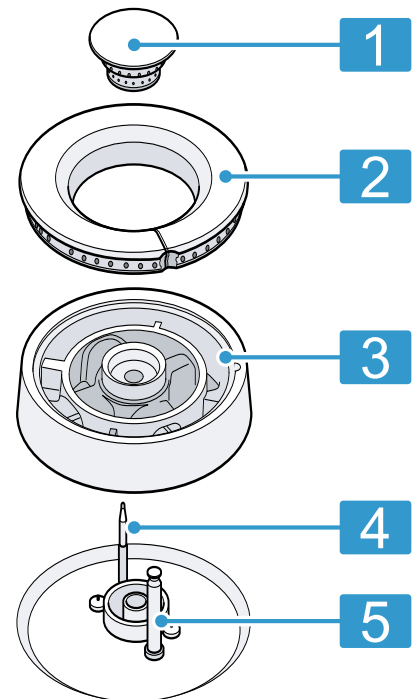
Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile des Brenners.



1	Brennerdeckel
2	Brennerring
3	Brennerkopf
4	Zündkerze
5	Thermoelement für die Flammenüberwachung

4.5 Einzelteile des Wokbrenners

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile des Wokbrenners.



1	Brennerdeckel
2	Brennerring
3	Brennerkopf
4	Thermoelement für die Flammenüberwachung
5	Zündkerze

4.6 Restwärmeanzeige

Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist, um es gefahrlos zu berühren.

5 Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
→ Seite 14

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

www.gaggenau.com

Zubehör	Verwendung
Wokpfanne WP400001	Empfohlenes Zubehör für den Wokbrenner aus Mehrschichtmaterial. Mit rundem Boden und Stiel, Ø 36 cm, 6 l, Höhe 10 cm.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Brennerteile und Topfträger korrekt auflegen

- ▶ Alle Brennerteile und die Topfträger korrekt auflegen.
→ "Brennerteile auflegen", Seite 10

6.2 Lüftungsöffnungen nicht abdecken

- ▶ Die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Gaskochfelds nicht abdecken.
→ "Kennenlernen", Seite 7

7 Kochgeschirr

Diese Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

7.1 Geeignetes Kochgeschirr

Brenner	Maximaler Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Normalbrenner	200 mm	90 mm
Starkbrenner	220 mm	90 mm
Wokbrenner	320 mm	160 mm

7.2 Verwenden von Kochgeschirr

Die Auswahl und die Positionierung des Kochgeschirrs beeinflussen die Sicherheit und Energieeffizienz Ihres Geräts.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

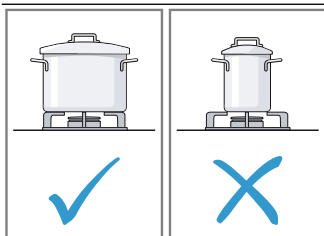
Brennbare Umbauten können sich entzünden.

- ▶ Zwischen dem Kochgefäß und den brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten.

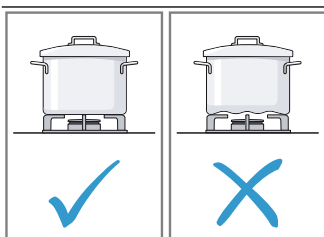
⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Eine falsch positionierte Wokpfanne kann Verletzungen verursachen. Die Wokpfanne steht nicht stabil und kann kippen.

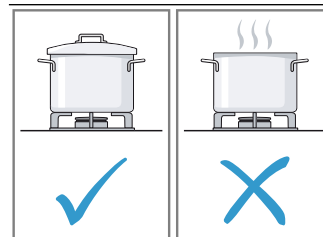
- ▶ Den Wokring und die Wokpfanne nur auf dem Wokbrenner verwenden. Den Wokring und die Wokpfanne nie auf dem Normalbrenner oder Starkbrenner auflegen.



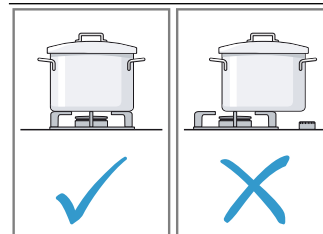
- Sicherstellen, dass die Kochgeschirrgröße für den Brenner geeignet ist.
- Auf den großen Brennern nie kleines Kochgeschirr verwenden.
- Sicherstellen, dass die Flamme die Seiten des Kochgeschirrs nicht berührt.



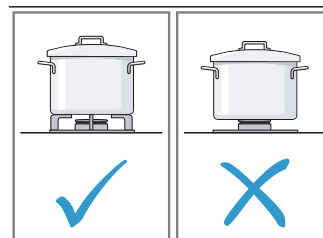
- Kein verformtes Kochgeschirr verwenden.
- Verformtes Kochgeschirr steht nicht stabil auf dem Kochfeld und kann umkippen.
- Kochgeschirr mit flachem und dickem Boden verwenden.



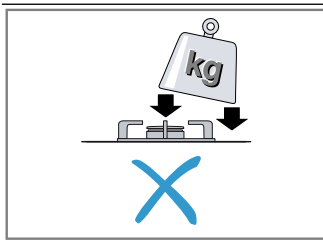
- Nicht ohne Deckel kochen.
- Sicherstellen, dass der Deckel nicht verschoben ist.
- Beim Kochen ohne Deckel entweicht ein großer Teil der Energie.



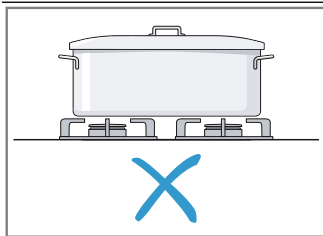
- Das Kochgeschirr mittig über dem Brenner positionieren, sonst kann das Gefäß umkippen.
- Großes Kochgeschirr nicht auf die Brenner in der Nähe der Bedienelemente positionieren.
- Zwischen dem Bedienelement und dem Kochgeschirr einen Mindestabstand von 50 mm einhalten. Die Bedienelemente können durch Überhitzung beschädigt werden.



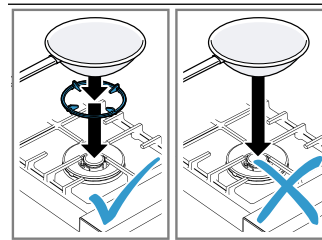
- Das Kochgeschirr auf die Topfträger stellen.
- Das Kochgeschirr niemals direkt auf die Brenner stellen.
- Vor der Benutzung sicherstellen, dass die Topfträger und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



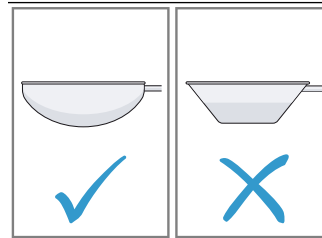
- Vorsichtig mit dem Kochgeschirr hantieren, das auf dem Kochfeld steht.
- Nicht auf das Kochfeld schlagen.
- Keine schweren Gewichte auf das Kochfeld stellen.



- Nie ein Kochgeschirr mit mehreren Brennern beheizen. Der entstehende Hitzestau führt zu Schäden am Gerät.
- Keine Grillsteine oder Paellapfannen beheizen.
- Nur Kochgeschirr bis zum maximal zulässigen Durchmesser verwenden.
→ "Geeignetes Kochgeschirr", Seite 9



- Zum Kochen mit einer Wokpfanne den Wokring verwenden.
- Den Wokring über dem Wokbrenner auf den Topfräger legen.
- Sicherstellen, dass die Wokpfanne beim Kochen sicher auf dem Wokring steht.



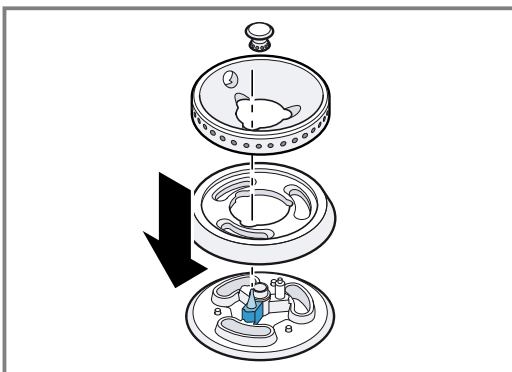
- Eine hochwertige Wokpfanne mit gewölbtem Boden verwenden.
- Eine Wokpfanne mit flachem Boden steht nicht stabil auf dem Wokring und kann kippen.

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Brennerteile auflegen

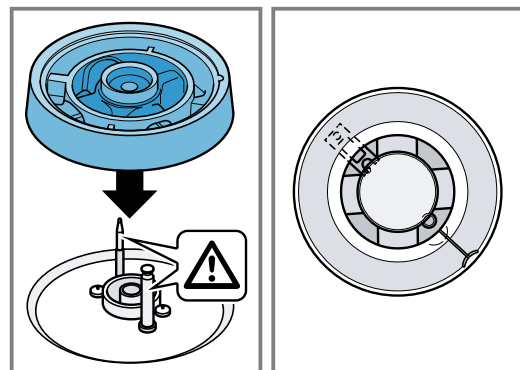
Hier erfahren Sie wie Sie die Brennerteile korrekt auflegen.

1. Sicherstellen, dass die Brennerteile sauber und trocken sind.
2. Die Einzelteile der Brenner passgenau und gerade auflegen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen.
3. Den Brennerkopf und den Brennring so auflegen, dass die Rastnasen des Brennerunterteils in den entsprechenden Aussparungen einrasten.

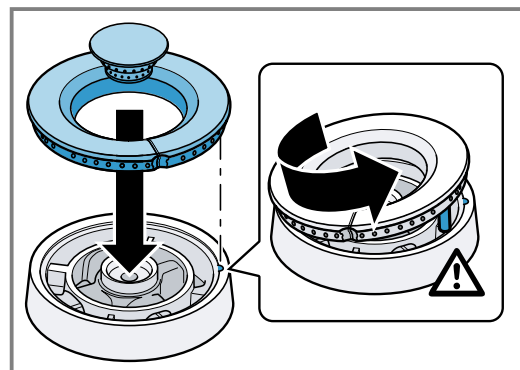


Die Ausrichtung von Brennerkopf und Brennring ist egal.

3. Den Brennerkopf so auflegen, dass das Thermoelement in der entsprechenden Aussparung am Brennerkopf positioniert ist.



4. Die Rastnase am Brennring in der Aussparung am Brennerkopf einrasten.



8.2 Wokbrennerteile auflegen

Hier erfahren Sie wie Sie die Brennerteile korrekt auflegen.

1. Sicherstellen, dass die Brennerteile sauber und trocken sind.
2. Die Einzelteile der Brenner passgenau und gerade auflegen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen.

8.3 Geeignetes Kochgeschirr verwenden

1. Nur Kochgeschirr mit geeignetem Durchmesser verwenden.
→ "Geeignetes Kochgeschirr", Seite 9

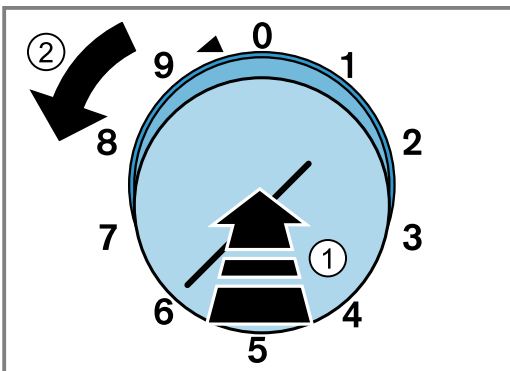
2. Sicherstellen, dass das Kochgeschirr nicht über den Kochfeldrand hinausragt.

8.4 Gerät einschalten

Ihr Gaskochfeld ist mit einem Stufenventil mit 9 Kochstufen und Zündkerzen zur elektrischen Zündung ausgerüstet.

Voraussetzung: Alle Brennerteile → Seite 10, die Wokbrennerteile → Seite 10, der Topfträger und der Wokring → Seite 9 sind korrekt aufgelegt.

1. Ein geeignetes Kochgeschirr auf den Topfträger stellen.
→ "Geeignetes Kochgeschirr", Seite 9
2. Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners bis zum Anschlag eindrücken ① und nach links auf die gewünschte Kochstufe drehen ②. Der Brenner zündet automatisch.
 - Den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt halten, bis sich der Thermofühler erwärmt, welcher den Gasweg öffnet.
 - Falls der Brenner nicht innerhalb von 2 bis 4 Sekunden zündet, den Bedienknebel weiter nach links auf Kochstufe 1 drehen und nach dem Zünden wieder auf die gewünschte Kochstufe.



Ein Zünden in Kleinstellung ist oftmals schneller möglich, da die verschiedenen Gase ein unterschiedliches Zündverhalten besitzen.

8.5 Gerät von Hand zünden

Hinweis: Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand zünden.

1. Ein geeignetes Kochgefäß auf den Topfträger stellen.
2. Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners eindrücken und nach links auf die gewünschte Kochstufe drehen. Den Bedienknebel gedrückt halten.
3. Den Brenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden. Den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt halten.
 - ✓ Am Leuchtring bleibt die Anzeige aus.

8.6 Gerät ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel nach rechts auf 0 drehen.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt nach dem Ausschalten, solange das Gerät zu heiß ist, um es gefahrlos zu berühren.

9 Zubereitungshinweise

Die Werte der Einstellempfehlungen dienen als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfs mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzen sich Fett und Öl schnell. Fett kann sich entzünden oder das Bratgut kann verbrennen.

Bereiten Sie Speisen auf der hinteren Kochzone zu, wenn diese länger kochen müssen.

Zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen verwenden Sie bevorzugt den Starkbrenner.

9.1 Einstellempfehlungen

Ihr Gerät ist mit einem Stufenventil ausgestattet. Sie können die gewünschte Leistung von 1 bis 9 einstellen.

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
9	Erhitzen: Wasser, klare Suppen Blanchieren: Gemüse Frittieren: Pommes frites, Gebäck
7 - 9	Anbraten: Fleisch Braten bei hohen Temperaturen: Fleisch, Kartoffeln
6 - 8	Fortkochen mit geöffnetem Deckel: Flüssigkeiten, Teigwaren
5 - 7	Backen: Mehlspeisen Braten bei mittleren Temperaturen: Geflügel, Fisch
4 - 5	Braten bei niedrigen Temperaturen: Bratwurst, Zwiebeln, Eierspeisen Auftauen: Tiefkühlkost

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
4	Garziehen mit geöffnetem Deckel: Knödel, Brühwürste Erwärmen: Gemüse, Suppen, Eintöpfe
3 - 4	Schmoren: Rouladen, Braten Dünsten: Gemüse
2 - 4	Fortkochen mit geschlossenem Deckel: Suppen, Gemüse
1	Quellen: Reis, Milchreis, Getreide

9.2 Tipps zum Wok

Hier finden Sie Tipps zum Kochen mit dem Wok. Wir empfehlen Wokpfannen mit gewölbtem Boden. Eine hochwertige Wokpfanne können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

→ "Zubehör", Seite 8

- Verwenden Sie zum Kochen mit der Wokpfanne nur hoch erhitzbares Speiseöl, z. B. Erdnussöl.
- Garen Sie die Zutaten bei großer Hitze unter ständigem Rühren und nicht zu lange. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.
- Verwenden Sie zum Umrühren und Herausnehmen der Speisen am besten eine flache Schöpfkelle mit langem Stiel aus hitzebeständigem Material.

10 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

10.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.
- ▶ Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

10.2 Topfträger von Hand reinigen

Den Wokring reinigen Sie wie die Topfträger.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

1. Den Topfträger vorsichtig abnehmen.
2. Den Topfträger im Spülbecken einweichen.
3. Den Topfträger mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen.
Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen.
4. Den Topfträger mit klarem Wasser abspülen.
5. Den Topfträger mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

10.3 Topfträger im Geschirrspüler reinigen

Den Wokring reinigen Sie wie die Topfträger.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

1. Den Topfträger vorsichtig abnehmen.
2. Im Geschirrspüler bei maximal 60 °C reinigen.

Hinweis: Im Geschirrspüler können sich bei der Reinigung die Topfträger verfärben. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

10.4 Brenner reinigen

Um eine gute Leistung und einen sicheren Gebrauch während ihrer gesamten Lebensdauer zu gewährleisten, halten Sie die Brenner sauber. Stellen Sie sicher, dass die Öffnungen und Schlitze in den Bestandteilen der Brenner schmutzfrei sind.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Hinweis: Nach langem Gebrauch verfärben sich die Brennerteile aus Messing durch natürliche Oxidation dunkel. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

1. Den Topfträger vorsichtig abnehmen.
2. Die Brennerteile vorsichtig abnehmen.
3. Die Brennerteile mit einer Spülbürste und Spülmittel reinigen.
4. Die Brennerteile mit klarem Wasser abspülen.
5. Die Brennerteile vor dem Auflegen vollständig trocknen lassen, sonst kann es zu Störungen bei der Zündung oder während des Betriebs kommen.

10.5 Edelstahlflächen reinigen

1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 12

2. Mit einem Schwammtuch und heißer Spüllauge in Schliffrichtung reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.

Tipp: Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-shop.

10.6 Bedienelemente reinigen

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Die Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.
 - ▶ Keine nassen Schwammtücher verwenden.
1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ "Reinigungsmittel", Seite 12
 2. Mit einem feuchten Schwammtuch und heißer Spülauge reinigen.
 3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.7 Reinigungsgel für eingebrannte Verschmutzungen verwenden

Für hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen können Sie in unserem Online-Shop, bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Reinigungsgel bestellen.

1. Die Hinweise auf dem Reiniger beachten.
2. Die Topfträger und die Brennerteile abnehmen.
3. **ACHTUNG!**
Das Reinigungsgel führt auf Brennerteilen, den Bedienelementen und Aluminiumflächen zu Schäden.
 - ▶ Das Reinigungsgel nur auf den Topfträgern und Edelstahlflächen anwenden.
 Das Reinigungsgel auf die eingebrannten Verschmutzungen auftragen.
4. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen.

11 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 14

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

11.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
In der Küche riecht es nach Gas.	Anschluss der Gasflasche ist undicht. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lüften Sie den Raum. 2. Prüfen Sie den Anschluss der Gasflasche.
	Gasleitung zum Gerät ist undicht. <ol style="list-style-type: none"> 1. Lüften Sie den Raum. 2. Rufen Sie den Gasversorger.
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Brenner zündet nicht.	Stromversorgung ist ausgefallen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Brenner mit einem Streichholz oder einem Feuerzeug zünden.
	Brennerteile sind falsch positioniert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Legen Sie die Brennerteile passgenau und gerade auf. 2. Stellen Sie sicher, dass die Rastnasen in den Aussparungen einrasten.
	Brennerteile sind nass. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie die Brennerteile sorgfältig.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Brenner zündet nicht.	Zwischen der Zündkerze und dem Brenner befinden sich Speisereste oder Verschmutzungen. ▶ Reinigen Sie den Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner.
	Sicherheitsventil der Gasleitung ist geschlossen. ▶ Öffnen Sie das Sicherheitsventil der Gasleitung.
	Gasflasche ist leer. ▶ Tauschen Sie die Gasflasche aus.
Brenner geht nach dem Zünden sofort aus.	Bedienknebel nicht ausreichend lange gedrückt. 1. Halten Sie den Bedienknebel nach dem Zünden einige Sekunden gedrückt. 2. Drücken Sie den Bedienknebel fest ein.
	Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.
Brennerflamme ist ungleichmäßig.	Brennerteile sind falsch positioniert. 1. Legen Sie die Brennerteile passgenau und gerade auf. 2. Stellen Sie sicher, dass die Rastnasen in den Aussparungen einrasten.
	Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.
Brennerflamme geht im Betrieb aus.	Gasflasche ist leer. ▶ Tauschen Sie die Gasflasche aus.
Restwärmeanzeige blinkt, obwohl das Gerät abgekühlt ist.	Aus Sicherheitsgründen blinkt die Restwärmeanzeige ca. 30 Minuten auch nach kurzem Betrieb des Brenners. ▶ Berühren Sie nicht den Brenner, solange die Restwärmeanzeige blinkt.
	Längerer Stromausfall im Haushalt. Nach dem Stromausfall blinkt die Restwärmeanzeige weiter. ▶ Berühren Sie nicht den Brenner, solange die Restwärmeanzeige blinkt.
Brennerteile verfärben sich dunkel.	Natürliche Oxidation von Messing ▶ Das ist normal. Die Verfärbungen haben keinen Einfluss auf den Gebrauchsnutzen.

12 Entsorgen

12.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Den Gasabsperrhahn schließen.
4. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

13 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Das Typenschild finden Sie auf der Unterseite des Geräts.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Table des matières

1	Sécurité	16
2	Éviter les dommages matériels	18
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	19
4	Description de l'appareil	20
5	Accessoires	21
6	Avant la première utilisation	22
7	Ustensiles de cuisson	22
8	Utilisation	23
9	Conseils de préparation	25
10	Nettoyage et entretien	25
11	Dépannage	26
12	Mise au rebut	28
13	Service après-vente	28

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. 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 2000 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 10 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.

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 28

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 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.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

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 cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

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 une position de chauffe inférieure.

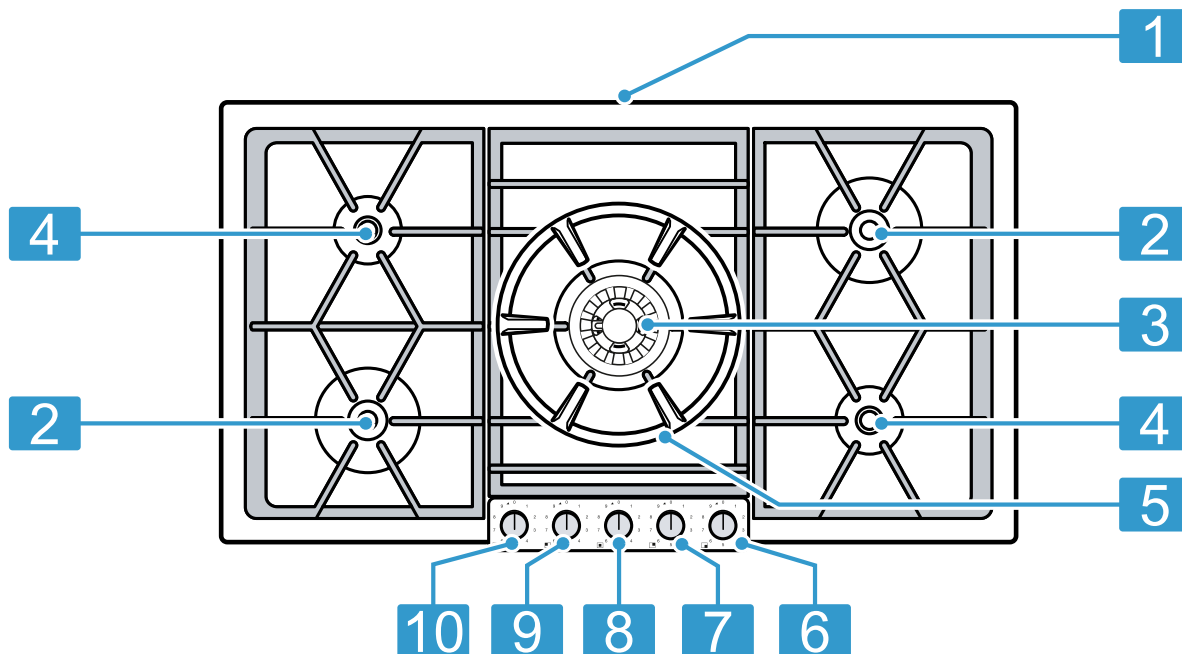
- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Description de l'appareil

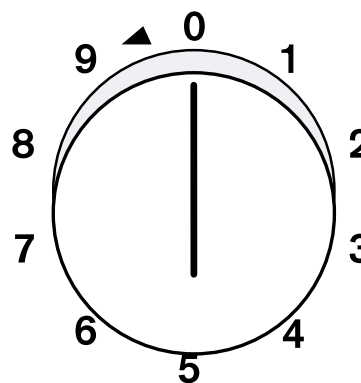
4.1 Appareil

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



1	Orifices de ventilation sous les supports casserole
2	Brûleur puissant
3	Brûleur wok
4	Brûleur standard
5	Adaptateur pour poêle wok
6	Bouton de commande, foyer avant droit
7	Bouton de commande, foyer arrière droit
8	Bouton de commande, foyer central, wok
9	Bouton de commande, foyer arrière gauche
10	Bouton de commande, foyer avant gauche

Les repères des boutons de commande indiquent l'affectation au brûleur concerné, le réglage des positions de chauffe 1 à 9, et le sens de rotation pour la mise en marche.



Bouton de commande

<input type="checkbox"/>	Foyer avant gauche
<input type="checkbox"/>	Foyer arrière gauche
<input type="checkbox"/>	Foyer central (wok)
<input type="checkbox"/>	Foyer arrière droit
<input type="checkbox"/>	Foyer avant droit
◀	Sens de rotation pour la mise en marche

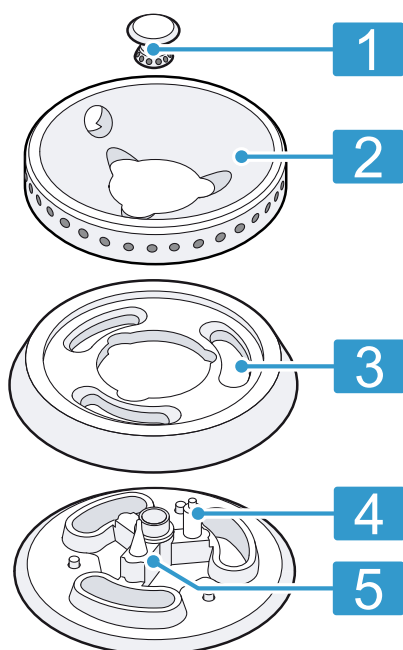
4.3 Affichage de l'anneau lumineux

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

Affichage	Nom
Arrêt	Appareil ÉTEINT
Allumé : orange	Appareil ALLUMÉ
Clignotement lent : orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
Clignotement rapide : orange	Défaut de l'appareil. Appeler le service après-vente.

4.4 Composants du brûleur standard et du brûleur puissant

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.

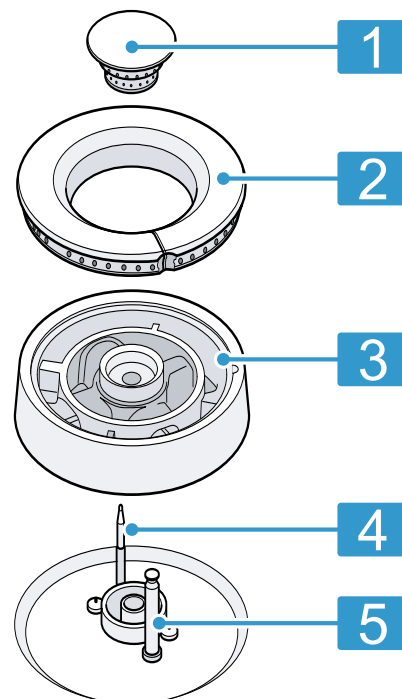


- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Chapeau de brûleur |
| 2 | Couronne de brûleur |
| 3 | Tête de brûleur |

- | | |
|---|---|
| 4 | Bougie d'allumage |
| 5 | Thermocouple pour la surveillance de flamme |

4.5 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 |

4.6 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.

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 28

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 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", Page 23

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 20

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	200 mm	90 mm
Brûleur puissant	220 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 !

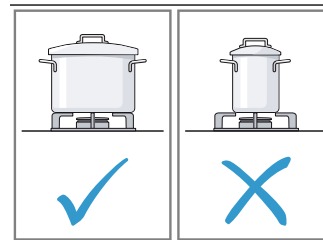
Les éléments inflammables peuvent s'enflammer.

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

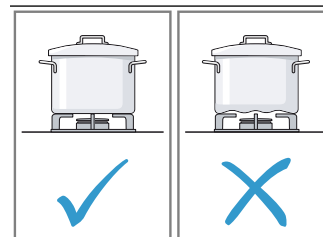
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Une poêle wok mal positionnée peut provoquer des blessures. La poêle wok n'est pas stable et risque de basculer.

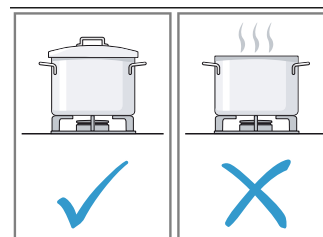
- Utilisez l'adaptateur pour poêle wok et la poêle wok uniquement sur le brûleur wok. Ne posez jamais l'adaptateur pour poêle wok et la poêle wok sur le brûleur standard, ni sur le brûleur puissant.



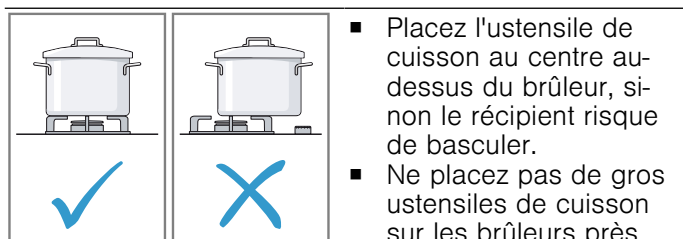
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la taille du brûleur.
- N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur le grand brûleur.
- Assurez-vous que la flamme ne touche pas les parois de l'ustensile de cuisson.



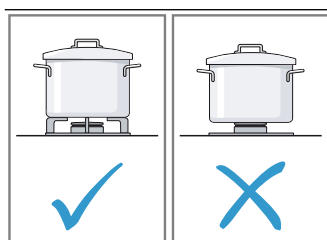
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisson déformé.
- Les ustensiles de cuisson déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer.
- Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et épais.



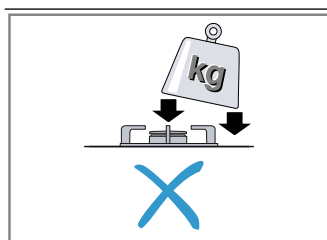
- Ne cuisez pas sans couvercle.
- Veillez à ce que le couvercle ne soit pas déplacé.
- Si vous cuisez sans couvercle, une grande partie de l'énergie s'échappe.



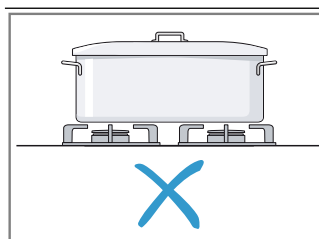
- Placez l'ustensile de cuisson au centre au-dessus du brûleur, sinon le récipient risque de basculer.
- Ne placez pas de gros ustensiles de cuisson sur les brûleurs près des éléments de commande.
- Maintenez une distance minimale de 50 mm entre le bouton de commande et l'ustensile de cuisson. Les éléments de commande peuvent être endommagés en raison d'une surchauffe.



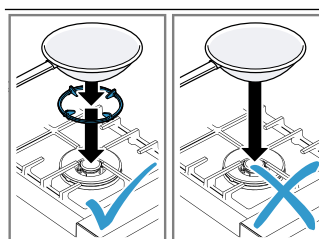
- Placez l'ustensile de cuisson sur le support casserole.
- Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le support casserole et les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés.



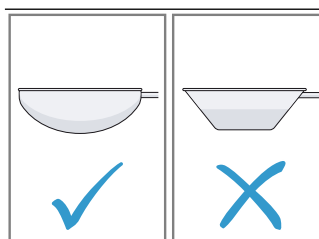
- Maniez avec précaution l'ustensile de cuisson posé sur la table de cuisson.
- Ne le posez pas brusquement sur la table de cuisson.
- Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson.



- Ne faites jamais chauffer un ustensile de cuisson avec plusieurs brûleurs. L'accumulation de chaleur génère l'endommagement 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 22



- 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.

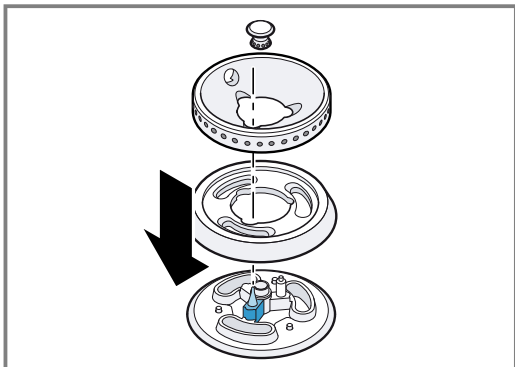
8 Utilisation

8.1 Poser les parties du brûleur

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.

- Placer 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'encliquette dans les évidements correspondants.

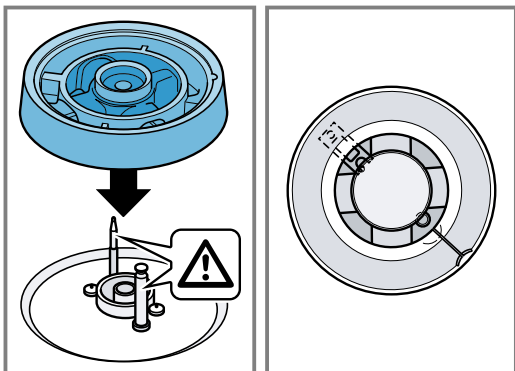


L'orientation de la tête de brûleur et de la couronne de brûleur n'a pas d'importance.

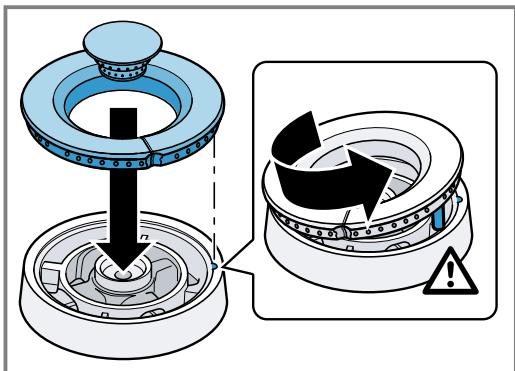
8.2 Pose des éléments du brûleur wok

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.
- Positionnez la tête du brûleur de manière à ce que le thermocouple se trouve dans l'encoche correspondante dans la tête du brûleur.



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



8.3 Utiliser un ustensile approprié

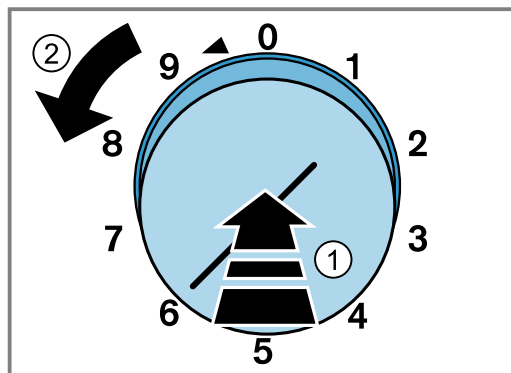
- Utilisez uniquement des ustensiles d'un diamètre approprié.
→ "Récipients appropriés", Page 22
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson ne dépasse pas le bord du foyer.

8.4 Allumer l'appareil

Votre table de cuisson gaz est équipée d'un robinet à étage à 9 positions de chauffe et de bougies d'allumage pour l'allumage électrique.

Condition : Toutes les parties du brûleur → Page 23, les éléments du brûleur wok → Page 24, le support casserole et l'anneau du wok → Page 22 sont correctement posés.

- Placer un ustensile de cuisson approprié sur le support casserole.
→ "Récipients appropriés", Page 22
- Enfoncer le bouton de commande du brûleur sélectionné jusqu'en butée ① et le tourner vers la gauche sur la position de chauffe souhaitée ②. Le brûleur s'allume automatiquement.
 - Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage jusqu'à ce que la sonde de température se réchauffe, ce qui a pour effet d'ouvrir le passage du gaz.
 - Si le brûleur ne s'allume pas dans les 2 à 4 secondes, tourner le bouton de commande plus à gauche pour atteindre la position de chauffe 1 et après l'allumage, de nouveau sur la position de chauffe souhaitée.



Un allumage à feu doux est souvent possible plus vite, car les différents gaz ont un comportement d'allumage différent.

8.5 Allumage manuel de l'appareil

Remarque : En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

- Placer un récipient de cuisson adapté sur le support casserole.
 - Enfoncer le bouton de commande du brûleur sélectionné et le tourner vers la gauche sur la position de chauffe souhaitée. Maintenir le bouton de commande enfoncé.
 - Allumer le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette. Après l'allumage, maintenir le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes.
- ✓ L'affichage de l'anneau lumineux reste éteint.

8.6 Eteindre l'appareil

- ▶ Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position 0.
- ✓ 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 9.

Position de chauffe	Préparation de mets
9	Chauffer : eau, potages Blanchir : légumes Faire frire : frites, pâtisseries
7 - 9	Saisir : viande Cuire à haute température : viande, pommes de terre
6 - 8	Poursuivre la cuisson avec couvercle ouvert : liquides, pâtes
5 - 7	Cuire : mets à base de farine Cuire à température moyenne : volaille, poisson
4 - 5	Cuire à basse température : saucisses à rôtir, oignons, plats à base d'œufs Décongeler : produits surgelés

Position de chauffe	Préparation de mets
4	Pocher avec couvercle ouvert : knödel, saucisse à bouillir Réchauffer : légumes, soupes, ragoûts
3 - 4	Braiser : paupiettes, rôtis Étuver : légumes
2 - 4	Poursuivre la cuisson avec couvercle fermé : soupes, légumes
1	Laisser gonfler : riz, riz au lait, céréales

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 21

- 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.

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 25
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 les éléments de commande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

- ▶ Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.
 - ▶ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.
1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
→ "Produits de nettoyage", Page 25
 2. Nettoyez avec une lavette humide et du produit de nettoyage chaud.
 3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

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.

4. Appliquez le gel nettoyant sur les résidus brûlés.
Si nécessaire, laissez-le agir toute une nuit sur les salissures.

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 28

⚠ 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.

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. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
Le brûleur ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allumez le brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.
	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez soigneusement les éléments du brûleur.
	Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur.
	La vanne de sécurité de la conduite de gaz est fermée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ouvrez la vanne de sécurité de la conduite de gaz.
	La bouteille de gaz est vide. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
Le brûleur s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

Défaut	Cause et dépannage
La flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement.	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.

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, adressez-vous à notre service après-vente, à 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 données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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 pencil icon and extending across 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. There are 21 lines in total, evenly spaced, providing a template for text entry.

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

GAGGENAU



9001756219 de, fr (040829)