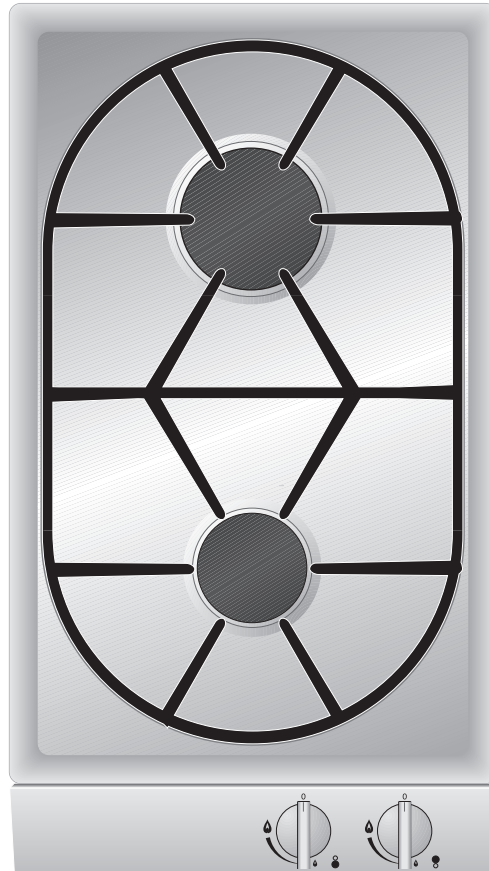


Notice d'utilisation et de montage

VG 232

Plaque de cuisson à gaz



GAGGENAU

Préambule

1. Instructions importantes	pages 3-4
1.1 Sécurité	page 3
1.2 Avant la première mise en service	page 3
1.3 Utilisation	page 4
2. Description et fonctionnement	pages 5-6
2.1 Description de l'appareil	page 5
2.2 Accessoires et options	page 5
2.3 Principe de fonctionnement	page 6
3. Utilisation	page 7
4. Nettoyage et entretien	page 8
5. Maintenance	page 9
5.1 Généralités	page 9
5.2 Régler soi-même les petits problèmes	page 9
6. Caractéristiques techniques/ Tableau de réglage	pages 10-11
7. Instructions de pose	pages 12-16
7.1 Instructions importantes	page 12
7.2 Branchement gaz / branchement électrique	page 13
7.3 Changement d'injecteur	pages 14-15
7.4 Pose de l'appareil	page 16

Préambule

Grâce à votre nouvel appareil, vous prendrez encore plus de plaisir à cuisiner.

L'appareil vous offre les **avantages** suivants :

- passage quasi instantané du chaud au froid
- haut niveau de sécurité, grâce aux protections thermiques équipant tous les brûleurs
- installation très facile, grâce au nouveau système de pose !

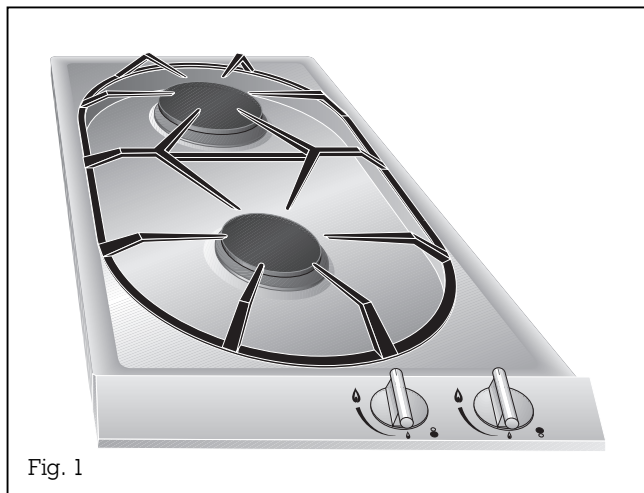
Pour que vous puissiez profiter de toutes les fonctions de l'appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation et de pose **avant la première mise en service**. Cette brochure contient des instructions importantes concernant l'installation et la maintenance de l'appareil.

Vous trouverez en page 3 les instructions à respecter **avant la première utilisation**.

Les chapitres « **Description et principe de fonctionnement** » et « **Utilisation** » vous montrent tout ce que peut faire votre plaque de cuisson et comment procéder pour en tirer le maximum.

Le chapitre « **Nettoyage et entretien** » vous indique comment faire pour préserver l'esthétique de votre appareil et prolonger sa durée de vie.

Bonnes recettes !



1. Instructions importantes

1.1 Sécurité

Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

Lors du branchement, veillez à ne pas laisser des cordons électriques d'autres appareils passer à proximité de la plaque de cuisson. Risque de contact dangereux avec des surfaces très chaudes !

L'utilisateur est responsable du bon usage et du parfait état de l'appareil !

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance !

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir posé une casserole. Veillez à ce que toutes les parties des brûleurs soient bien en place.

Attention ! L'appareil chauffe pendant la marche. Maintenez les enfants à distance !

Remarque :

si vous avez monté le couvercle VD 201-010 (accessoire en option), ne le fermez pas avant refroidissement complet de l'appareil. Ne mettez pas l'appareil en marche en laissant le couvercle fermé. Le dégagement de chaleur peut endommager l'appareil et le couvercle. N'utilisez pas le couvercle comme desserte ou surface de maintien au chaud !

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à pression d'eau : **risque de court-circuit !**

À chaque opération de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur, soit en débranchant la fiche d'alimentation, soit en désactivant le fusible. Fermez l'arrivée du gaz.

Afin que la sécurité soit garantie, les réparations doivent être confiées à des techniciens agréés.

Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages générés par le non-respect de la présente notice.

Attention ! Les graisses et huiles s'enflamment facilement en cas de surchauffe.

Ne pas laisser cuire des aliments dans de la graisse et de l'huile sans surveillance continue !

Sous réserve de modifications techniques !

1.2 Avant la première mise en service

Avant de mettre pour la première fois l'appareil en marche, respectez les consignes suivantes :

faites poser et brancher l'appareil par un technicien !

Lisez soigneusement et intégralement les instructions d'utilisation et de pose.

Remarque :

la plaquette d'identification de l'appareil est fournie sur un feuillet séparé de la notice. Conservez-la au même endroit que votre notice d'utilisation et de pose !

Sortez l'appareil de l'emballage et éliminez ce dernier de manière conforme !

Ne laissez pas les enfants jouer avant l'emballage !

Avant première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires afin d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et les salissures d'emballage (voir chapitre Nettoyage et entretien).

1.3 Utilisation

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et toute autre utilisation est interdite.

Utilisez l'appareil uniquement pour faire cuire et préparer des aliments. La plaque n'est pas destinée à chauffer la pièce où elle se trouve !

L'utilisation d'une plaque de cuisson à gaz génère de la **chaleur et de l'humidité** dans la pièce.

Veillez donc à bien ventiler la pièce !

Maintenez ouvertes les **possibilités de ventilation**. En cas d'utilisation prolongée de plusieurs brûleurs en même temps, il peut s'avérer nécessaire d'assurer un supplément d'aération, par exemple en ouvrant une fenêtre ou une porte, ou une évacuation plus importante au moyen d'une hotte aspirante.

Pour garantir une bonne combustion, la pièce où se trouve l'appareil doit avoir un volume minimal de 10 m³ et posséder une porte donnant sur l'extérieur ou une fenêtre pouvant s'ouvrir.

Allumez les brûleurs **seulement après y avoir posé une casserole ou poêle. Ne faites pas chauffer de casseroles ou poêles vides** : risque d'accumulation de chaleur. Utilisez des casseroles à fond épais, qui offrent une répartition nettement meilleure de la chaleur, surtout à petit feu. Mieux la taille de la casserole est adaptée à la dimension du brûleur, meilleure sera l'exploitation de la chaleur générée par la flamme et moins vous consommerez de gaz.

Il ne faut pas utiliser d'ustensiles de cuisson à fond bombé (comme les woks).

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

Si vous enlevez un ustensile de cuisson pendant un court laps de temps, mettez le brûleur au ralenti. Vous réduirez ainsi le risque de brûlure

en travaillant près de flammes non couvertes, vous consommerez moins de gaz et protégerez l'environnement. Couvrez toujours vos casseroles ou poêles si la plaque de cuisson est placée sous une hotte aspirante, sinon le dégagement de chaleur important risque d'endommagement des éléments de la hotte ou de provoquer l'inflammation de résidus de graisse dans le filtre de la hotte. **Si vous utilisez une hotte à évacuation, veillez à ce que l'apport d'air frais soit suffisant !**

Après allumage, maintenez le bouton enfoncé **5 à 8 secondes**, car la sonde thermique qui libère le passage du gaz doit d'abord chauffer.

En cas de **panne de courant**, vous pouvez allumer l'appareil avec des allumettes ou autre. La protection thermique qui empêche la sortie de gaz non brûlé fonctionne alors sans aucune restriction.

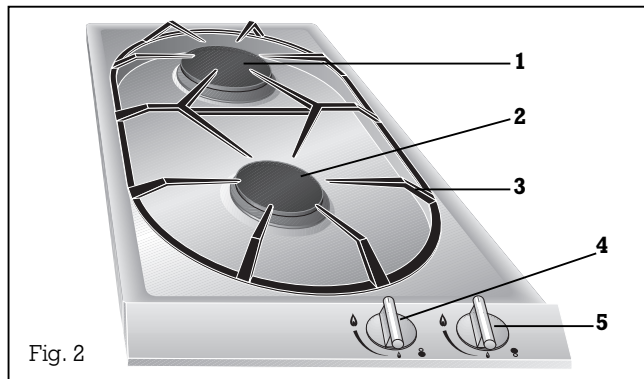
N'utilisez pas de casseroles dont le diamètre est inférieur à **90 mm** ou supérieur à **220 mm**. Si vous utilisez des casseroles de grande taille, faites en sorte de laisser entre elles et les éléments combustibles environnants une distance minimale de **50 mm**. Entre le bouton et la casserole ou la poêle, il doit y avoir une distance minimale de **15 mm**.

En cas **d'anomalies de fonctionnement**, prévenez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau le plus proche !

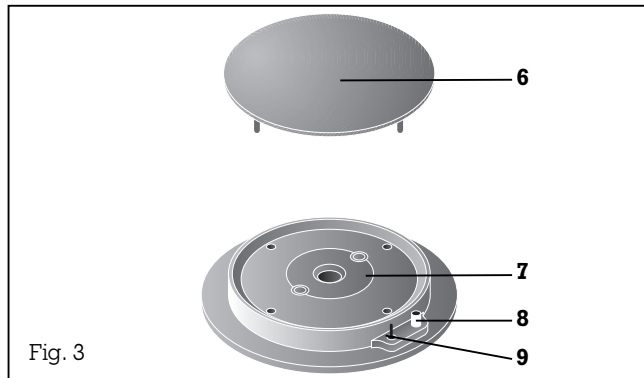
Conseil : lorsque vous achetez des casseroles, notez que les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur, qui est généralement un peu plus grand que celui du fond. Respectez les consignes du fabricant ! Utilisez des ustensiles prévus pour une utilisation avec des feux à gaz. Pour faire revenir et faire frire de grandes quantités, utilisez de préférence le plus grand brûleur. Pour faire gonfler, réchauffer et maintenir au chaud des quantités importantes, utilisez plutôt le petit brûleur.

2. Description et principe de fonctionnement

2.1 Description de l'appareil



- 1 grand brûleur B 2,8 kW
- 2 brûleur normal A 1,9 kW
- 3 grille porte-casseroles
- 4 bouton pour brûleur avant
- 5 bouton pour brûleur arrière



- 6 couvercle de brûleur
- 7 tête de brûleur
- 8 bougie pour allumage automatique
- 9 sonde thermique pour protection de la flamme

2.2 Accessoires et options

Vous pouvez commander les accessoires optionnels suivants :

- **VV 200-000** : profilé de jonction
- **VD 201-010** : couvercle (Pour fermer le couvercle, il est nécessaire de retirer la grille.)

2.3 Principe de fonctionnement

L'appareil est doté d'une commande à une main : en appuyant brièvement sur le bouton, vous déclenchez l'allumage.

Après allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant **5 à 8 secondes**, car la sonde thermique qui libère le passage du gaz doit d'abord chauffer.

La plaque comporte 1 **brûleur normal** (à l'avant) et 1 **grand brûleur** (à l'arrière).

Tous les brûleurs ont une **protection thermique** qui empêche la sortie de gaz non brûlé en position ouverte.

La **puissance nominale totale** est de :

4,7 kW pour H_S^* (puissance calorifique)

4,2 kW pour H_i (puissance calorifique)

La puissance nominale indiquée est fonction des injecteurs fixes.

En cas de **changement de gaz**, il faut remplacer les injecteurs (injecteurs de plein feu et de feu réduit). (voir tableau des injecteurs, pages 10-11)

Signification des **symboles du bandeau de commande** :

0 ARRÊT

♠ position maximale

♠ position ralenti

Entre les deux positions, l'arrivée du gaz est réglable en continu.

3. Utilisation

Ne pas utiliser les brûleurs s'il manque des pièces. Sinon, vous risquez de provoquer des anomalies de fonctionnement sur le dispositif d'allumage.

Allumage :

- Posez une casserole sur le brûleur.
- Appuyez jusqu'à la butée sur le bouton correspondant au brûleur pour activer l'allumage. Maintenez le bouton enfoncé !
- Tournez le bouton vers la gauche, en position ◊ « plein feu ».

Si la flamme ne s'allume pas dans un laps de temps de **2 à 4 secondes**, tournez le bouton plus loin vers la gauche, jusqu'à la position « ralenti », puis après allumage, ramenez en position ◊ « plein feu ». Il est fréquent que l'allumage soit plus facile en position ralenti, car les gaz possèdent un comportement différent à l'allumage.

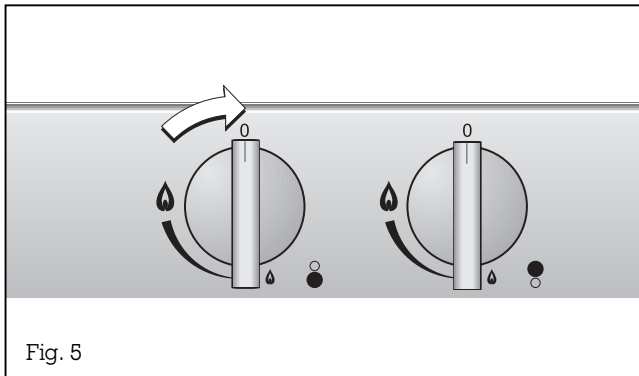
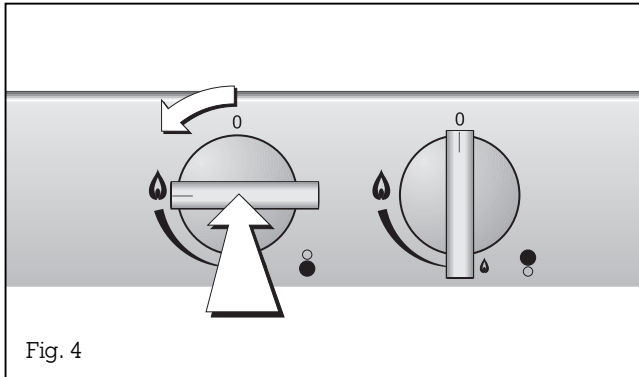
Après allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant **5 à 8 secondes**, car la sonde thermique qui libère le passage du gaz doit d'abord chauffer.

Recommencez l'opération si la flamme s'éteint.

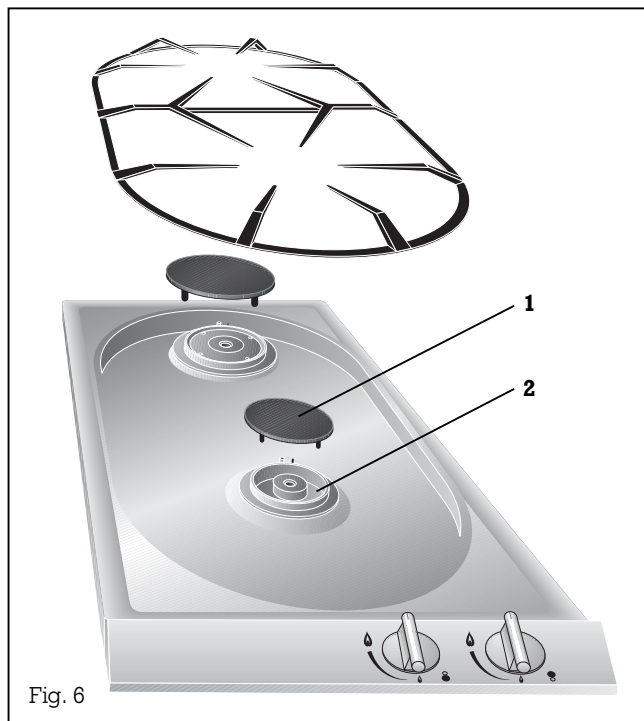
Pour régler la flamme, tournez lentement le bouton entre la position plein feu et la position ralenti.

Arrêt :

Tournez le bouton vers la droite en position 0 jusqu'à la butée.



4. Nettoyage et entretien



Essuyez sans attendre les aliments ayant débordé afin qu'ils ne puissent pas brûler sur la plaque.

Attention : les brûleurs chauffent beaucoup !

N'utilisez jamais de produit à récurer ou de produit de nettoyage agressif.

Pour nettoyer le **bandeau de commande** et les **boutons**, utilisez uniquement du produit à vaisselle et un chiffon doux.

Gardez propres la **sonde thermique** et la **bougie d'allumage** afin de garantir le parfait fonctionnement.

Maintenez dégagées et propres les **entrées d'air** à l'arrière du bandeau.

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, procédez à un nettoyage minutieux.

- **Attendez que l'appareil ait refroidi !**
- Enlevez la **grille**.
- Enlevez les **couvercles de brûleur**.
- Nettoyez la **plaque, les couvercles de brûleur et la grille** avec des produits de nettoyage du commerce (mais pas au lave-vaisselle !), par exemple à l'eau savonneuse chaude et avec une brosse à vaisselle.
- Nettoyez la **tête de brûleur** si nécessaire avec un chiffon humide.
- Pour pouvoir éliminer les **salissures les plus tenaces**, mouillez les endroits brûlés avec un peu d'eau additionnée de produit pour la vaisselle. N'utilisez pas de produits à récurer, ni d'éponges à gratter.
- La chaleur peut provoquer de petites décolorations à la surface de l'inox. **N'essayez pas de les faire disparaître en frottant**, car vous risquez d'abîmer la surface. Répartissez le produit d'entretien pour inox en une couche mince et uniforme sur la table de cuisson (mais pas sur le bandeau de commande !). Vous obtiendrez ainsi une surface uniforme et votre table de cuisson restera belle pendant longtemps.

Important ! Nettoyez les couvercles de brûleur seulement à froid !

Lors de l'assemblage, placer le **couvercle du brûleur (1)** sur la **tête de façon (2)** que les quatre ergots situés sur le bord inférieur de la tête s'engagent dans les trous correspondants de la tête (voir fig. 6). Remplacez la grille.

Attention :

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou à haute pression qui risquerait d'endommager la sûreté électrique de la plaque.

5. Maintenance

5.1 Généralités

En cas **d'anomalie dans le fonctionnement** de la plaque de cuisson, vérifiez si l'alimentation en gaz et en électricité est en ordre, donc si le robinet à gaz est ouvert et si la fiche est branchée dans la prise de courant.

Si c'est le cas, mais si votre appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous à votre **distributeur** ou **au service** après-vente Gaggenau le plus proche, en indiquant le type de l'appareil (voir plaquette d'identification).

Pour garantir la sécurité, les **réparations** doivent être effectuées exclusivement **par des techniciens qualifiés**.

N'oubliez pas que toute intervention non-conforme entraîne la perte de la garantie.

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

5.2 Régler soi-même les petits problèmes

Anomalie	Remède
Après plusieurs essais, le brûleur ne fonctionne pas !	Vérifiez sile brûleur est bien assemblé, ...le robinet d'arrêt du gaz est ouvert, ...le brûleur est propre et sec, ...le fusible de l'installation électrique a réagi. Informez éventuellement le service après-vente.
La flamme s'éteint après allumage.	Vérifiez... ...si les couvercles de brûleur sont bien posés, ...si la flamme a été éteinte par un fort courant d'air régnant dans la pièce.
Le dispositif électrique d'allumage du brûleur ne fonctionne plus.	Vérifiez s'il n'y a pas des résidus alimentaires entre l'électrode d'allumage et le couvercle du brûleur. Enlevez-les avec précaution.
Les pointes des flammes sont jaunes et non bleues.	Vérifiez si les brûleurs sont secs et propres.

6. Caractéristiques techniques / Tableau de réglage

Caractéristiques techniques / gaz

Brûleurs :	brûleur normal	
	plein feu	1,9 kW
	ralenti	< 0,35 kW
	grand brûleur	
	plein feu	2,8 kW
	ralenti	< 0,56 kW

Caractéristiques techniques / électricité

Puissance absorbée	0,8 W
Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz


Sous réserve de modifications techniques.


Branchement gaz :

écrou-raccord R 1/2" pour angle avec R 1/2" selon DIN 1999 conique cylindrique

Caractéristiques techniques gaz

Pays	DK ES IT SE	SE	FR	ES
Famille de gaz	Gaz de ville	Gaz de ville	Gaz de ville	Gaz de ville
Type de gaz	a	b	c	e
Pression	8 mbar	8 mbar	8 mbar	8 mbar
Brûleur A position maxi	2,20	1,95	2,20	2,20
Brûleur A position ralenti	0,47 fente*	0,47 fente*	0,47 fente*	0,47 fente*
Brûleur B position maxi	3,00	2,60	3,00	3,00
Brûleur B position ralenti	0,55 fente**	0,55 fente**	0,55 fente**	0,55 fente**
Σ Puissance	4,45 kW	4,45 kW	4,45 kW	4,45 kW
Σ Consommation	1 m ³ /h	0,95 m ³ /h	0,6 m ³ /h	0,8 m ³ /h

* = 1/2 

** = 3/4 

Caractéristiques techniques gaz

Pays	AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL PT SE	BE FR LU NL	DE	BE CH DK ES FI FR GB GR IE IS IT LU NL NO PT SE	AT DE
Famille de gaz Type de gaz Pression	Gaz naturel H/E (G 20) 20 mbar	Gaz naturel L (G 25) 25 mbar	Gaz naturel LL (G 25) 20 mbar	But/prop 3 + (G30 / 31) 28-30/37 mbar	But/prop (G30 / 31) 50 mbar
Brûleur A position maxi	0,92	0,92	1,04	0,68	0,59
Brûleur A position ralenti	0,47	0,47	0,51	0,30	0,26
Brûleur B position maxi	1,24	1,24	1,40	0,85	0,72
Brûleur B position ralenti	0,55	0,55	0,61	0,36	0,32
Σ Puissance	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW
Σ Consommation	0,45 m ³ /h	0,45 m ³ /h	0,5 m ³ /h	340 g/h	340 g/h

7. Instructions de pose

7.1 Instructions importantes

Veillez respecter les **instructions de sécurité** et **consignes importantes** (chapitre 1).

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu où il est monté. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur, à l'aide de la notice d'utilisation, et lui dire comment l'appareil peut être débranché (électricité et gaz) si nécessaire.

Attention :

Avant de raccorder l'appareil, vérifiez si les **conditions locales de branchement** (tension secteur, type de gaz et pression) correspondent au réglage de l'appareil. Vous trouverez les indications nécessaires sur un autocollant situé sur le branchement du gaz ou sur la **plaquette d'identification**. Cette plaque de cuisson à gaz correspond aux catégories mentionnées sur la plaquette d'identification qui se trouve sur l'appareil ainsi que sur le feuillet additionnel joint. Pour s'adapter à un des types de gaz indiqués, il faut changer les injecteurs. Si les caractéristiques ne correspondent pas, il faut adapter l'appareil au type de gaz et à la pression existants. Cette plaque de cuisson à gaz n'est pas prévue pour être raccordée à une évacuation des gaz brûlés et doit donc être posée conformément aux conditions d'installation en vigueur.

Aération :

Pour garantir une combustion correcte, il faut que la pièce présente un volume minimal de 10 m³ et soit dotée d'une porte ouvrant sur l'extérieur ou d'une fenêtre pouvant être ouverte.

VG 232-...	FDxxxx	ΣQ_n	4,7 kW 0,8 VA
AC 220-240V	50/60Hz		

En Allemagne, l'installation et le branchement de l'appareil doivent être effectués par un installateur agréé par l'entreprise de distribution de gaz, en conformité avec les directives en vigueur, par exemple DVGW-TRGI'86 et TRF 1988, ainsi qu'avec les prescriptions des entreprises de distribution du gaz et des autorités compétentes.

En Suisse, l'installation doit être faite en respectant les directives en vigueur du SVGW et de l'Association des Assurances incendie cantonales ainsi que les instructions d'installation du fabricant.

En Autriche, l'installation doit être faite en respectant les normes ÖVGW-TRGas (G1) et ÖVGW-TR-Flüssiggas (G2-Teil1) ainsi que la réglementation locale sur la construction et la législation du travail.

La pose de l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable similaire est possible sans prendre des dispositions additionnelles. Il n'est pas nécessaire que le fond soit réalisé dans un matériau ininflammable.

Il faut respecter une distance minimale de **150 mm** avec les meubles ou surfaces proches sensibles à la chaleur (côtés d'éléments de cuisine).

Cette plaque de cuisson est conforme à la classe d'appareil 3 et doit être posée dans le plan de travail conformément au schéma de pose.

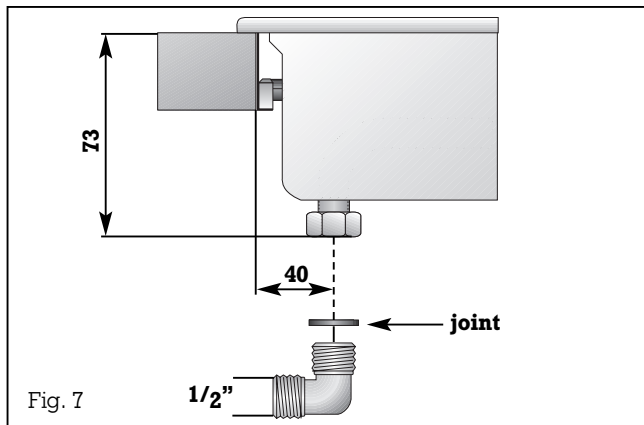
La distance minimale entre un élément haut et le plan de travail doit être de **600 mm**. Si la table est montée sous une hotte, il faut respecter la distance de sécurité indiquée par le fabricant.

Les couvre-joints de mur doivent être résistants à la chaleur. La distance minimale entre la plaque de cuisson et le couvre-joint de mur est de **35 mm**.

Après déballage, vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et signalez-le immédiatement à l'entreprise de transport.

Sous réserve de modifications techniques.

7.2 Branchement de l'appareil



Gaz

Le raccordement du gaz doit être tel que le robinet d'arrêt reste accessible et, le cas échéant, visible après ouverture de la porte du meuble.

L'appareil doit être branché avec le raccord coudé R 1/2" (côté appareil) et le joint fournis, au moyen d'un tuyau d'alimentation rigide ou d'un tuyau souple homologué et conforme à la norme DIN 3383, 1ère partie.

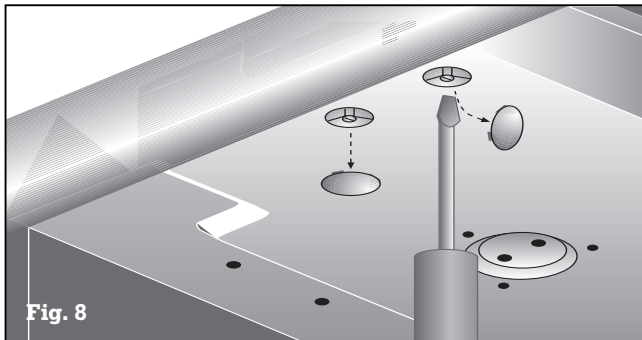
Si'il est partiellement constitué de métal, la température ambiante ne doit pas dépasser 70° K. Si le tuyau souple est entièrement en métal, la température ambiante ne doit pas dépasser 115° K. Le tuyau souple doit être posé de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine (tiroir par exemple).

Branchement électrique

Le branchement au secteur CA 220-240 V s'effectue au moyen du cordon d'alimentation doté d'une fiche de sécurité à brancher dans une prise de courant ou une boîte de jonction mise à la terre, qui doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après installation, si la plaque de cuisson ne peut pas être isolée de tous les pôles du secteur au moyen de la fiche, il faut prévoir sur l'installation électrique un dispositif de sectionnement dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm. Au moment des branchements, veillez à ce que des cordons d'alimentation ne soient pas en contact avec des parties chaudes de la plaque de cuisson à gaz.

7.3 Changement d'injecteur



**Réglage des injecteurs :
voir tableau pages 10 - 11.**

Changement de type de gaz

Le changement d'injecteurs doit être effectué uniquement par un **technicien qualifié**.

Les injecteurs sont disponibles sous forme de lot complet. Veuillez indiquer le type de l'appareil et le type de gaz souhaité ainsi que la pression du gaz disponible chez vous.

Le changement d'injecteur est possible **sans ouverture de l'appareil**.

Puissance en fonction du type de gaz

Pour tous les types de gaz et pressions, la puissance nominale est fonction du montage des injecteurs appropriés (plein feu et ralenti, voir tableau des injecteurs).

En usine, l'injecteur de feu réduit est vissé jusqu'à la butée, ce qui établit le réglage de débit minimal.

Procédez de la manière suivante :

Changement de l'injecteur de ralenti 1

- **Mettez l'appareil hors tension !**
- Enlevez le capot situé sous les robinets à gaz, sous l'appareil.
L'injecteur de feu réduit 1 se trouve dans le robinet à gaz et se visse par le bas. (voir fig. 8)
- Dévissez l'injecteur et montez le nouvel injecteur selon les indications figurant dans le tableau des injecteurs de feu réduit. L'injecteur doit être vissé jusqu'à la butée. Remplacez le capuchon.

Si avec d'autres types de gaz et pressions, il est nécessaire de corriger l'injecteur de feu réduit 1, il est possible d'agrandir le débit en tournant vers la gauche.

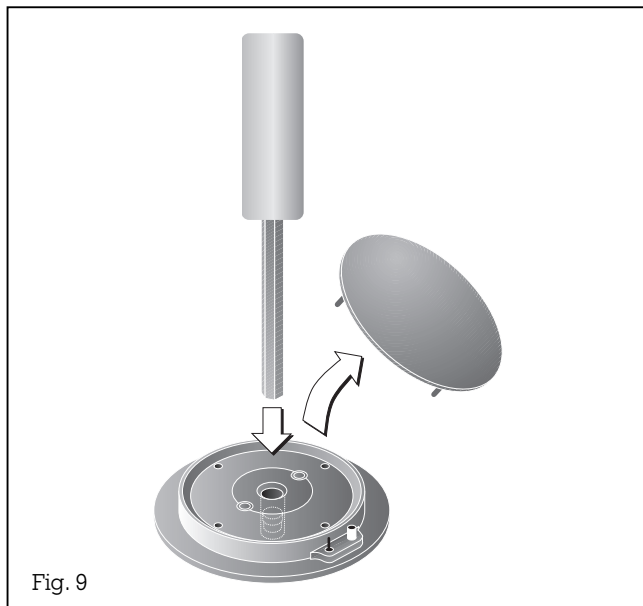


Fig. 9

Réglage des injecteurs :
voir tableau pages 10 - 11.

Changement de l'injecteur principal 2 **Procédez de la manière suivante :**

- L'injecteur principal 2 est visible après enlèvement du couvercle du brûleur. Pour le dévisser, utiliser une clé à douille (fig. 9).
- Dévissez l'injecteur et montez le nouvel injecteur selon les indications figurant dans le tableau des injecteurs de plein feu. L'injecteur doit être vissé à fond jusqu'à la butée (couple 1,5 Nm) (joint métallique).
- N'oubliez pas de coller sur le branchement gaz, par dessus l'ancien autocollant, l'autocollant joint au jeu d'injecteurs pour vous souvenir du changement de gaz.

Contrôle de fonctionnement

Les flammes sont bien réglées lorsqu'elles ne présentent pas de pointes jaunes et qu'elles ne s'éteignent pas lors d'un passage rapide de la position plein feu à la position ralenti.

Réglage de l'air primaire

L'entrée de l'air primaire dépend des formes et dimensions des injecteurs et il n'est pas nécessaire de la régler.

7.4 Pose de l'appareil

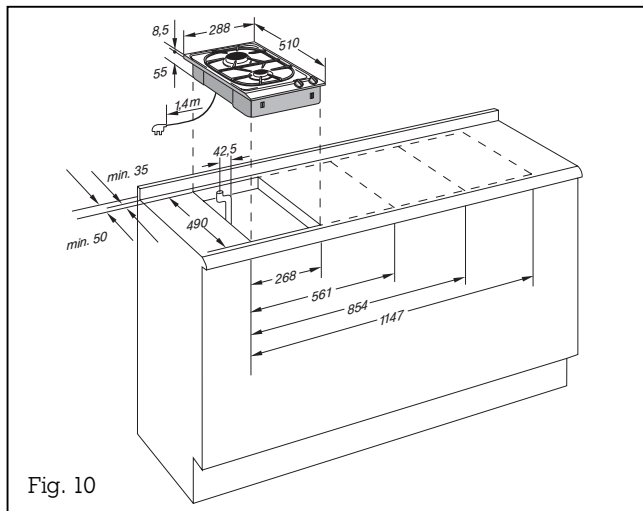


Fig. 10

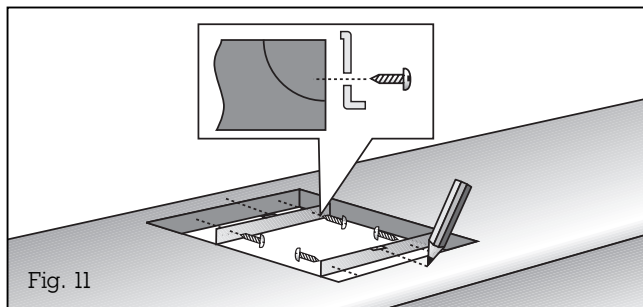


Fig. 11

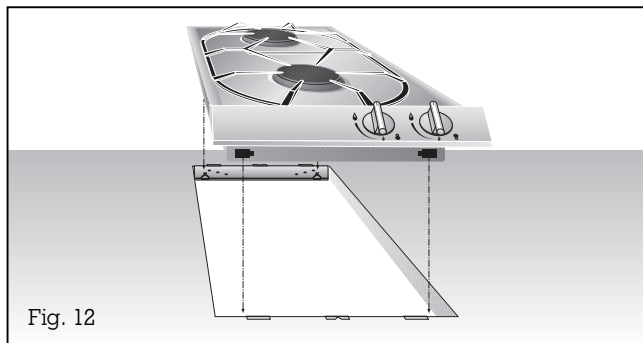


Fig. 12

- **Réalisez la découpe dans votre plan de travail pour un plusieurs appareils Vario**, en vous basant sur le schéma de pose et le tableau des cotes. Ce dernier indique l'encombrement de la barrette de jonction entre les appareils.
Important ! L'angle entre la surface de coupe et le plan de travail doit être de 90° (fig. 10).
- **Repérez avec précision le milieu de la découpe.** Fixez les rails de fixation sur les bords avant et arrière de la découpe. Vérifiez que les ergots du rail de fixation reposent sur le plan de travail et que la marque du milieu du rail coïncide exactement avec la marque du milieu du plan de travail (fig. 11).

Fixez le couvercle sur l'appareil **avant de poser** l'ensemble. Voir notice de pose VD 201-010.

- **Placez l'appareil dans le plan de travail** en faisant attention à ce que les ergots de l'appareil reposent exactement sur les ressorts de blocage. Enfoncez fermement l'appareil dans le plan de travail : les ergots se verrouillent dans les ressorts (fig. 12).

Remarque : En cas de pose dans un plan de travail en granit ou en marbre, faire réaliser les trous par un spécialiste ou coller les rails de fixation avec une colle à 2 composants (métal sur pierre) résistant à la température.

Remarque :

Il est possible d'encaster plusieurs appareils dans des découpes individuelles, en respectant une distance latérale minimale de 40 mm entre les appareils.

GAGGENAU

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

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com