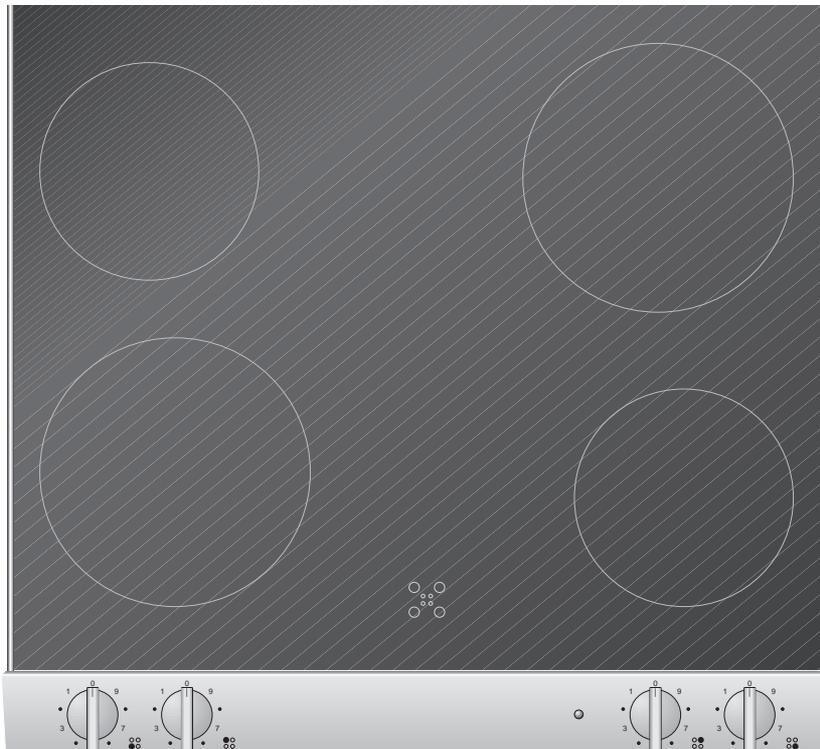


Notice d'utilisation et d'installation

CK 260-604

Table de cuisson vitrocéramique avec zones de cuisson ultra-rapides



GAGGENAU

Préambule

Précautions importantes Page 3-4

1. Remarques importantes Page 5-6

1.1 Sécurité Page 5

1.2 Première utilisation Page 5

1.3 Utilisation Page 6

2. Structure et fonctionnement Page 7

2.1 Structure de l'appareil Page 7

2.2 Fonctionnement Page 7

2.3 Conseils d'économie d'énergie Page 7

3. Utilisation Page 8

4. Nettoyage Page 9

5. Entretien Page 10

5.1 Généralités Page 10

5.2 Supprimer soi-même les petites pannes Page 10

6. Instructions de montage Page 11-13

6.1 Caractéristiques techniques Page 11

6.2 Instructions importantes concernant la pose Page 11-12

6.3 Pose Page 13

Préambule

Avec votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique, vous aurez encore plus de plaisir à faire la cuisine.

L'appareil offre les **avantages** suivants

- l'appareil est doté de zones de cuisson ultra-rapides, permettant de réchauffer des aliments dans des délais très courts.
- excellente répartition de la chaleur.

Afin de pouvoir utiliser cet appareil de manière optimale, lisez attentivement les instructions d'utilisation et de montage **avant la première utilisation**. Elles contiennent des **remarques importantes** sur l'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages suivantes des **Instructions importantes de sécurité et d'utilisation**. Pour votre sécurité personnelle et pour préserver la valeur de votre appareil, observez-les.

Les consignes à respecter **avant la première utilisation** figurent page 3.

Grâce au chapitre « **Nettoyage et entretien** », vous saurez comment faire pour que votre appareil reste beau longtemps.

Et maintenant, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à faire la cuisine !

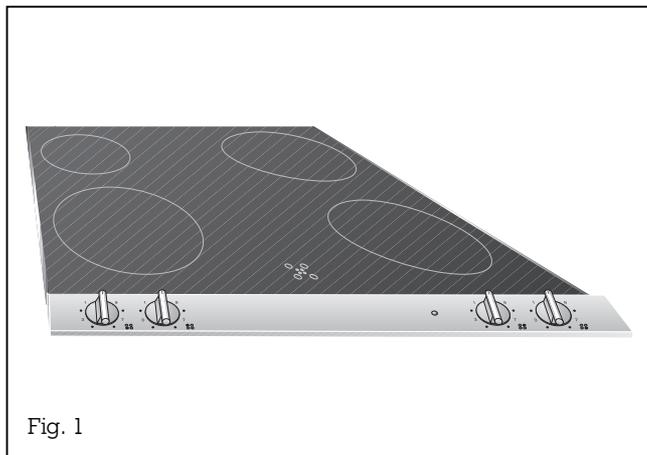


Fig. 1

Précautions importantes

1. **Lisez toutes les instructions.**

2. Pour éliminer tout risque de brûlures et d'incendie, il est déconseillé d'installer des éléments de rangement au-dessus de la plaque. Si des éléments doivent être posés, vous pouvez réduire le risque en installant un capot dépassant horizontalement d'au moins 5" (127 mm) de la base des éléments.

3. **Instructions importantes**

- a) Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un électricien qualifié.
- b) N'utilisez jamais cet appareil pour chauffer une pièce.
- c) Ne laissez pas les enfants seuls – Il ne faut pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où des appareils sont en service. Il ne faut jamais les laisser s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- d) Portez des vêtements appropriés – Il ne faut jamais porter de vêtements amples ou qui pendent quand on utilise l'appareil.
- e) Dépannage – Ne réparez pas vous-même l'appareil ou ne remplacez pas une pièce quelconque sauf si le manuel le conseille spécifiquement. Il convient de faire toutes les autres interventions par un technicien qualifié.
- f) Rangement dans ou sur l'appareil – Il est déconseillé de ranger des matières inflammables dans un four ou près des plaques.
- g) Pas d'eau sur les graisses enflammées – Etouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur de type à mousse ou produit chimique sec.

- h) Utilisez uniquement des maniques sèches – Les maniques humides ou mouillées sur une surface chaude dégagent de la vapeur qui peut provoquer des brûlures. Ne mettez pas les maniques en contact avec la surface chaude de la plaque. N'utilisez ni torchon ni autre linge volumineux.
4. a) Utilisez la bonne taille de casseroles – Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs plaques de tailles différentes. Choisissez des ustensiles à fond plat assez grands pour recouvrir l'élément chauffant de la plaque. Utiliser des ustensiles trop petits expose une portion de la résistance au contact direct et peut constituer un risque de brûlure des vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et le brûleur améliorera aussi l'efficacité.
- b) Ne laissez jamais les plaques sans surveillance à feu vif – Une casserole qui déborde provoque de la fumée et des retombées graisseuses qui peuvent prendre feu.
 - c) Ustensiles de cuisson émaillés – Seuls certains types de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent pour les tables de cuisson sans risque de se briser en raison du brusque changement de température.
 - d) Il convient de tourner les poignées des ustensiles vers l'intérieur et de façon qu'elles ne se trouvent pas au-dessus des plaques adjacentes – Pour réduire le risque de brûlures, d'ignition de matériaux inflammables et de récipients qui se renversent à la suite d'un contact involontaire, la poignée doit être dirigée vers l'intérieur et ne pas se trouver au-dessus des plaques adjacentes.

-
5. a) Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée – Si la table de cuisson est cassée, les produits de nettoyage et les aliments renversés peuvent pénétrer à l'intérieur et causer un risque de choc électrique. Prenez contact immédiatement avec un technicien qualifié.
 - b) Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si vous passez une éponge ou un linge humide sur une table de cuisson chaude, faites attention afin d'éviter les brûlures par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
 6. **ATTENTION :**
Ne rangez pas des objets qui intéressent les enfants dans les éléments au-dessus d'une table de cuisson ou sur le bandeau arrière d'une cuisinière. Un enfant grim pant sur la cuisinière pour les attraper pourrait se blesser grièvement.
 7. **NE TOUCHEZ NI LES PLAQUES NI LES ZONES VOISINES** – Les plaques peuvent être chaudes même si elles sont redevenues noires. Les zones proches des plaques peuvent avoir chauffé suffisamment pour provoquer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne touchez ni les plaques ni les zones voisines, ne mettez pas de tissu ni de matériaux inflammables en contact avec ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
 8. La température à la surface de la plaque en verre est limitée par des thermostats intégrés dans chaque brûleur. La température maximale de la plaque vitrocéramique est fixée à 1 080 °F. Les protections thermiques sont étalonnées à 939 °F afin d'arrêter les brûleurs suffisamment à temps pour protéger la plaque en verre.

Même au réglage maximum, il est normal que le brûleur s'allume et s'éteigne momentanément lorsque le thermostat détecte une température élevée. Cela peut être dû à la dimension de l'ustensile de cuisson, à la composition et à la taille du matériau composant l'ustensile, et, point très important, à la dimension de la surface de contact entre la vitrocéramique et l'ustensile. Lorsque les ustensiles de cuisson présentent une surface non-plane, cela peut entraîner la mise en action prématurée du système de protection thermique.

9. **Attention** – Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !

10. **Conservez ces instructions.**

1. Remarques importantes

1.1 Sécurité

- **Si l'appareil** est endommagé, il est interdit de s'en servir.
- L'appareil ne doit être branché que par un **spécialiste habilité** conformément à toutes les prescriptions en vigueur en matière d'alimentation électrique et à toutes les dispositions nationales en matière de construction.
- **Respectez les instructions de montage !**
- **Lors du raccordement** d'appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que les conduites de raccordement ne soient pas en contact avec les surfaces chaudes !
- **L'utilisateur** est responsable du maintien de l'appareil en bon état et de son emploi correct.
- **Ne mettez** l'appareil en service que sous surveillance.
Attention avec les huiles et les graisses. Surchauffées, elles peuvent s'enflammer.
- **Attention.** L'appareil chauffe pendant son fonctionnement. Tenez les enfants hors de sa portée!
- N'allumez jamais les zones de cuisson sans y avoir au préalable placé le récipient de cuisson !
- **Ne nettoyez jamais** cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – **risque de court-circuit !**
- Pour chaque **opération d'entretien**, il faut mettre l'appareil hors tension. Pour ce faire, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou manœuvrez le fusible correspondant.
- **Les réparations** doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés afin de garantir la sûreté de l'appareil.
- **Aucune garantie** n'est accordée pour les dommages provoqués par la non-observation des instructions de la présente notice.
- Ne stockez aucun **produit sensible aux températures ou inflammables** dans les tiroirs ou les casiers de rangement qui se trouvent au-dessous de l'appareil (par exemple des produits nettoyants ou des bombes aérosols).

Sous réserve de modification techniques !

1.2 Première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, respectez les consignes suivantes:

- **Avant la première utilisation**, l'appareil doit être installé et branché par un spécialiste.
- **Conservez la plaquette d'identification** (qui se trouve sur le présent document) au même endroit que votre table de cuisson, ainsi que le mode d'emploi et d'installation.
- **Lisez attentivement** la notice d'utilisation et de montage.
- **Sortez l'appareil** de son emballage et mettez ce dernier au rebut selon les prescriptions ! Lors du déballage de l'appareil, faites en sorte de ne pas endommager le joint !
Attention, des accessoires se trouvent au fond de l'emballage !
Tenez les éléments de l'emballage hors de portée des enfants.
- **Avant la première utilisation**, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. Cela permet de supprimer les odeurs de neuf éventuelles et les impuretés (voir chapitre Nettoyage et entretien).
- **Conseil:** Nous vous conseillons de faire couvrir votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique par votre assurance bris de glaces.
- **Si, en cas d'utilisation incorrecte**, des fissures, des éclats ou des fêlures apparaissent sur la surface de cuisson, du liquide risque de s'infiltrer et d'entrer directement ou indirectement en contact avec des pièces sous tension. Dans ce cas, il faut immédiatement mettre l'appareil hors tension, en débranchant la fiche d'alimentation secteur ou en agissant sur les fusibles secteur concernés. Prévenez ensuite le service après-vente !
- **Avant la mise** en service, assurez-vous que la prise secteur est en bon état.

1.3 Utilisation

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Utilisez-le uniquement pour vos préparations alimentaires. L'appareil n'est pas destiné à chauffer la pièce dans laquelle il est installé.

Ne pas utiliser le plan de cuisson comme desserte.

N'allumez pas une zone de cuisson avant d'y avoir placé un récipient de cuisson et ne l'éteignez pas avant d'avoir retiré le récipient. Pour gagner du temps et économiser de l'énergie, faites en sorte que la taille du récipient corresponde à celle de la zone de cuisson.

Attention avec les huiles et les graisses. Surchauffées, elles peuvent s'enflammer (frites par exemple).

Après utilisation, tournez tout les boutons de commande sur la position 0.

En cas de problèmes de fonctionnement, commencez par vérifier les fusibles de votre système électrique. Si la panne n'est pas due à votre installation électrique, veuillez avertir votre revendeur ou le service après-vente de Gaggenau.

Une protection thermique intégrée empêche la surchauffe de l'appareil et des éléments de cuisine.

Si vous utilisez de la vaisselle en aluminium ou des ustensiles en inox à fond en aluminium, il est possible que vous constatiez l'apparition de taches nacrées sur votre table cuisson. Ces taches n'affectent en rien le fonctionnement de l'appareil.

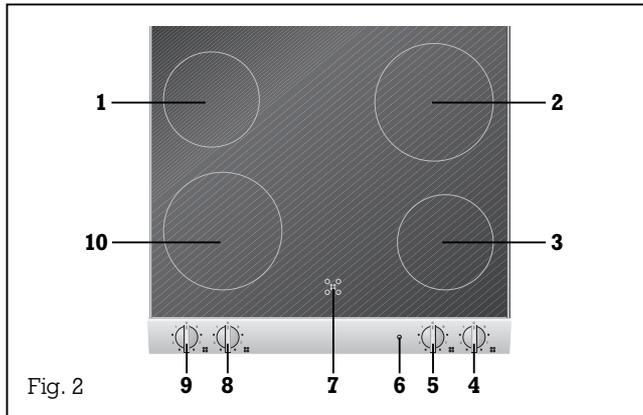
La table de cuisson ne permet pas de chauffer des aliments placés dans une feuille d'aluminium ou un récipient en matière plastique.

La table de cuisson vitrocéramique est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle, matérialisé pour chaque zone de cuisson par un point rouge. Cette fonction signale qu'après extinction, une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques.

Utilisez la chaleur résiduelle par exemple pour maintenir des plats chauds. Vous économiserez ainsi de l'énergie !

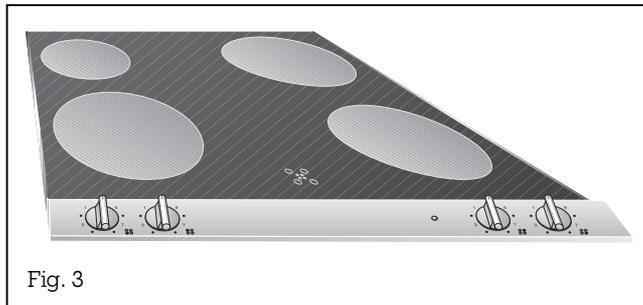
2. Structure et fonctionnement

2.1 Structure de l'appareil



- 1 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm / 5¹¹/₁₆" (1200 W)
- 2 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm / 7¹/₁₆" (1800 W)
- 3 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 145 mm / 5¹¹/₁₆" (1200 W)
- 4 Bouton pour zone de cuisson avant droite
- 5 Bouton pour zone de cuisson arrière droite
- 6 Indicateur de marche
- 7 Indicateur de chaleur résiduelle
- 8 Bouton pour zone de cuisson arrière gauche
- 9 Bouton pour zone de cuisson avant gauche
- 10 Zone de cuisson ultra-rapide Ø 180 mm / 7¹/₁₆" (1800 W)

2.2 Fonctionnement



La table de cuisson vitrocéramique est dotée de zones de cuisson **ultra-rapides** qui offrent une répartition uniforme de la chaleur et dégagent une lumière rouge clair. Commandées par l'électronique, elles s'allument et s'éteignent pendant la marche, afin de protéger le panneau de verre contre la surchauffe et garantir un apport régulier de chaleur à la casserole.

La table de cuisson est dotée d'un **indicateur de chaleur résiduelle**. Sous la forme d'un point rouge s'allumant dans la zone concernée, il indique qu'une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques.

2.3 Conseils d'économie d'énergie

- Faites toujours cuire avec un couvercle; cela vous permettra de réduire fortement le temps de cuisson.
- Choisissez des casseroles de dimension correspondant au diamètre de la zone de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson doivent être fabriqués dans un matériau approprié. N'hésitez pas à choisir des ustensiles de très bonne qualité qui vous permettront de faire diminuer la consommation d'énergie.
- Lorsque vous serez familiarisé avec le fonctionnement de l'appareil, vous pourrez arrêter la zone de cuisson plus tôt, afin de profiter de la chaleur résiduelle.

3. Utilisation

Allumage:

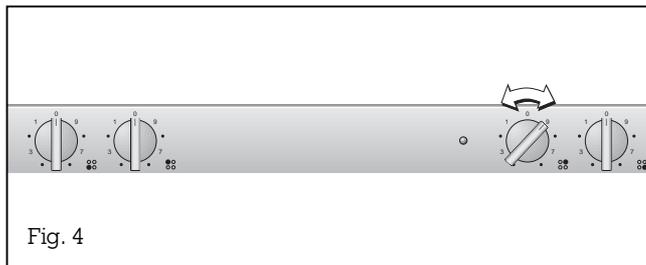


Fig. 4

Arrêt:

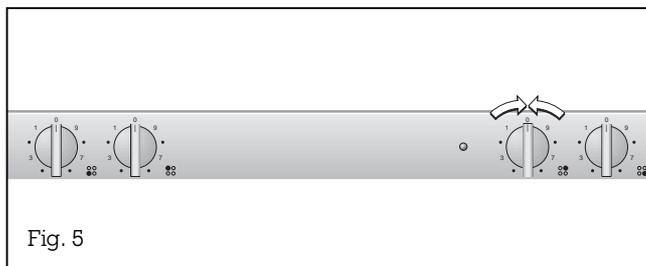


Fig. 5

Les valeurs du tableau de réglage sont indicatives, car les mets exigent plus ou moins de chaleur suivant leur nature, leur état, la quantité et le degré de remplissage de la casserole.

Allumage:

Faites tourner la bouton vers la gauche ou la droite, jusqu'au niveau de puissance souhaité (1-9).

Le réglage de la puissance a lieu en continu, sans palier.

Remarque: quelques secondes après allumage, l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson concernée s'allume.

Arrêt:

Ramenez le bouton sur le 0 en le tournant vers la gauche ou vers la droite.

Tableau de réglage

Niveau de cuisson

0	Arrêt
1	Maintien au chaud
2	Faire fondre, faire gonfler
3	Décongeler, chauffer
4	Cuire à point, mijoter
5	Cuire à l'étuvée ou à la vapeur
6	Cuire à petit feu
7	Cuire, rôtir des mets délicats
8	Rôtir
9	Frيره, faire revenir

Utilisez la puissance maximale seulement pour faire revenir et saisir, puis revenez à un niveau de cuisson inférieur.

4. Nettoyage

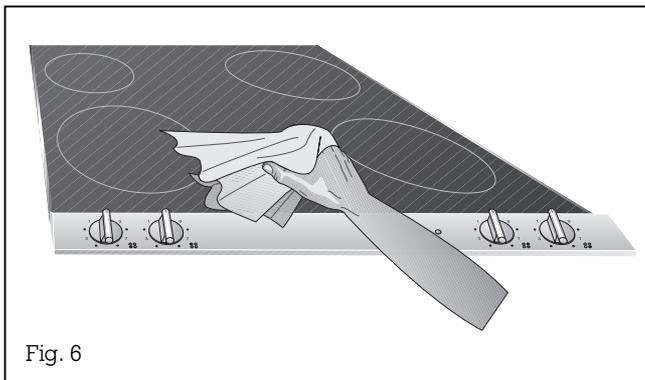


Fig. 6

Avant la première mise en service et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement le four. Pour ce faire, utilisez un chiffon humide et un peu de produit à vaisselle. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

Cette table de cuisson en vitrocéramique ne possède pas de bords susceptibles de rendre le nettoyage difficile. À noter que les rebords de l'appareil sont sensibles aux chocs!

Pour nettoyer le bandeau de commande de l'appareil, utilisez exclusivement un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle. N'utilisez pas les nettoyants à inox vendus dans le commerce, car ils peuvent attaquer l'impression.

N'utilisez ni produits à récurer, ni agents polissants nitrés !

N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter. Servez-vous de nettoyants à vitres du commerce et appliquez-les sur un chiffon doux et humide.

Pour plus de précisions concernant le nettoyage, consultez la brochure jointe.

Éliminez les résidus alimentaires et les salissures grossières avec notre grattoir (n°: 087670).

Nettoyez régulièrement la table de cuisson au moyen du nettoyant spécial Gaggenau (n°: 098690).

Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !

5. Entretien

5.1 Généralités

Avant toute réparation, séparez impérativement l'appareil du secteur.

En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifier d'abord les fusibles.

Si l'alimentation électrique est correcte, mais que l'appareil ne fonctionne pas, aviser le **distributeur Gaggenau** qui indiquera l'adresse et le numéro de téléphone de l'agent de service agréé le plus proche ou bien prendre contact avec **Gaggenau USA, tél. (800) 828-9165**.

Les réparations doivent être faites uniquement par des **spécialistes agréés** afin que la sûreté de l'appareil soit garantie.

Les interventions non conformes entraînent la perte de la garantie !

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

5.2 Supprimer soi-même les petites pannes

Toutes les pannes éventuelles de l'appareil ne sont pas obligatoirement dues à un défaut de la table de cuisson. Si cette dernière ne fonctionne pas correctement, reportez-vous à la liste suivante et cherchez la panne correspondante. Si jamais vous ne parvenez pas à remédier au problème, informez-en le service après-vente de Gaggenau.

Anomalie	Cause	Remède
Impossible d'allumer l'appareil.	La fiche secteur est débranchée ou le fusible domestique a réagi.	Brancher la fiche secteur ou vérifier le fusible domestique.
La zone de cuisson n'est plus rouge clair, bien que le réglage du bouton n'ait pas été modifié.	Ce mécanisme protège la table de cuisson contre les surchauffes et sert à réguler l'apport de chaleur.	
Il faut beaucoup de temps pour que le mets chauffe.	L'ustensile de cuisson est très plein. Ustensile de cuisson non approprié. La casserole a un diamètre supérieur à la zone de cuisson utilisée.	Choisissez un niveau de cuisson supérieur. Choisissez une casserole adaptée. Utilisez un couvercle.

6. Instructions de montage

6.1 Caractéristiques techniques

Cotes de l'appareil:	580 x 510 x 63,5 mm 22 ^{13/16} x 20 ^{1/16} x 2 ^{1/2} "
Cotes d'encastrement:	560 x 490 x 55 mm 22 ^{1/16} x 19 ^{5/16} x 2 ^{3/16} "
Puissance raccordée totale:	6,0 kW

6.2 Instructions importantes concernant la pose

- Observez les « **Instructions importantes** » (chapitre 1).
- L'appareil doit être raccordé uniquement par un **installateur-électricien agréé**, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.
- L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de la notice et lui indiquer comment isoler l'appareil du secteur électrique si nécessaire.
- Si la table de cuisson n'est pas installée au-dessus d'un four encastrable, la protection contre les contacts accidentels par le bas doit être garantie après montage, par exemple par mise en place d'un fond intermédiaire pouvant être démonté uniquement avec un outil.
- La distance entre le fond intermédiaire et le bord supérieur du plan de travail dans lequel est encastré la table de cuisson doit être d'au moins **60 mm (2^{3/8}"**).
- En cas de pose d'un fond intermédiaire, il faut respecter une distance minimale de **50 mm (2"**) entre le bord inférieur du bac de la table de cuisson et le fond intermédiaire ou l'élément inflammable le plus proche.
- S'il n'est pas possible de séparer les appareils du secteur sur tous les pôles au moyen d'une fiche d'alimentation accessible, il faut prévoir en amont dans l'installation électrique un sectionneur dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm (fusible domestique par exemple).

- Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus.
- Si la table de cuisson est posée dans un élément bas d'une largeur inférieure à **60 cm (23^{5/8}"**), il peut arriver que l'enveloppe repose sur les parois du meuble. Dans ce cas, il faut modifier ces dernières de façon que l'appareil ne repose pas dessus.

Remarque: pour des raisons de sécurité, respectez une distance minimale de **10 mm (13/32"**) avec la cloison de l'élément bas.

- Il faut respecter une distance minimale de **20 mm (13/16"**) entre le bord inférieur du bac de la table de cuisson et l'élément inflammable le plus proche.
- **Remarque:** ne pas coller la table dans le plan de travail avec du silicone.

- **Branchement électrique**

Puissance nominale raccordée: 6,0 kW

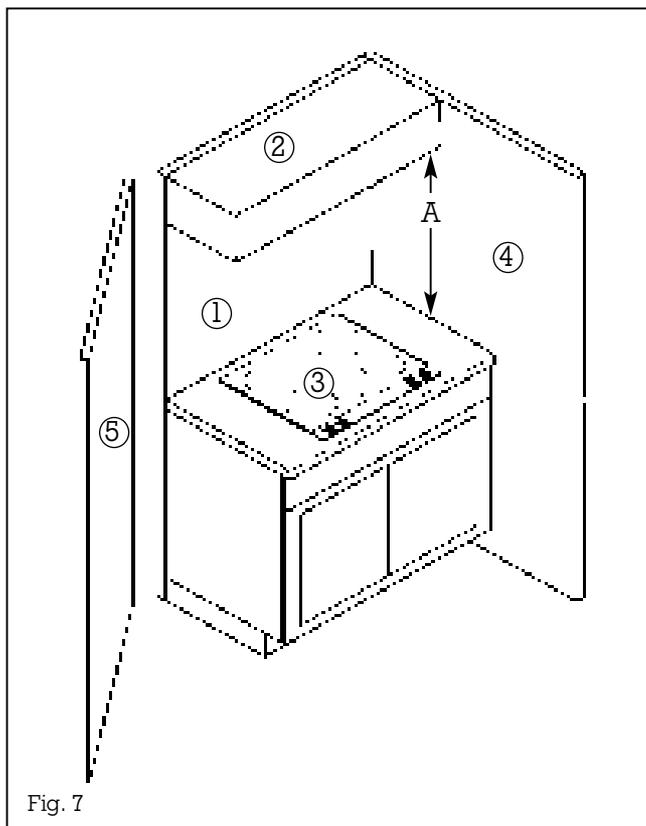
L'appareil doit être branché uniquement par un technicien qualifié.

Respecter toutes les normes en vigueur.

- Respectez les indications figurant sur la plaquette d'identification et branchez le conducteur de protection. Branchez le cordon d'alimentation au secteur. L'appareil peut être branché avec une fiche amovible ou par un raccordement fixe.
- Lors du branchement électrique, faire en sorte que les cordons d'alimentation ne puissent pas être en contact avec des parties chaudes de la table de cuisson.
- Cette table de cuisson est conforme à la classe thermique Y et doit être encastrée dans un élément de cuisine, selon le schéma (fig. 7+8).
- La pose de l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable est autorisée sans précautions additionnelles.

CK 260-604	FD xxxxx
AC 208/220-240 V	60 Hz

4900/6000 W
26 A



Les distances minimales à respecter entre la surface de cuisson et la surface horizontale située au-dessus du plan de cuisson doivent être :

$A = 30$ pouces (762 mm) minimum entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d'un meuble non protégé en bois ou en métal, ou bien $A = 24$ pouces (600 mm) minimum si le fond du meuble en bois ou en métal est protégé par un panneau de carton retardateur de flamme d'une épaisseur d'au moins $\frac{1}{4}$ de pouce, revêtu d'une feuille de tôle d'acier non inférieure à la réf. 28 MSG, d'acier inoxydable de 0.015 pouce d'épaisseur, d'aluminium de 0.024 pouce d'épaisseur ou de cuivre de 0.020 pouce d'épaisseur.

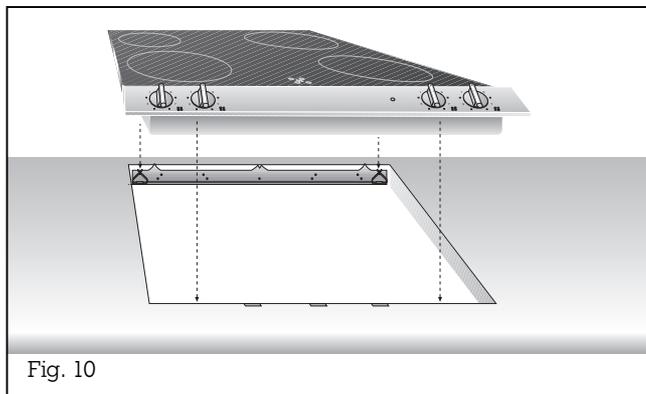
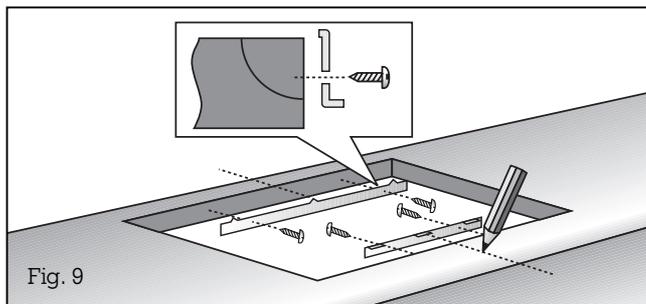
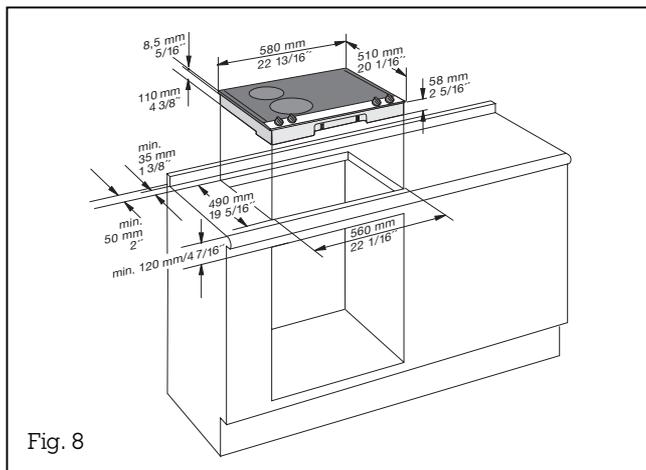
Si un chauffe-plats électrique se trouve sur le dossier du plan de cuisson, la distance doit être de $A = 30$ pouces (762 mm).

ATTENTION

En cas d'installation entre deux murs ou deux parois d'éléments de cuisine latéraux parallèles, le mur ou l'élément devrait être distant d'au moins 4 pouces (100 mm) afin de réduire le risque d'inflammation des matériaux inflammables environnants.

- 1 mur de fond
- 2 meuble supérieur
- 3 plan de cuisson
- 4 mur latéral
- 5 mur latéral

6.3 Pose



- **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. 8).

- **Repérez avec précision le milieu** de la découpe. Fixez le rail de fixation long sur le bord arrière et le rail court à l'avant 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. 9).
- **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. 10).

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.

Il est possible d'encastrer plusieurs appareils dans des découpes individuelles, en respectant une distance latérale minimale de 40 mm ($1\frac{9}{16}$ ") entre les appareils.

Remarque:

À noter que pour des raisons de sécurité, il faut respecter une distance de 10 mm ($1\frac{3}{32}$ ") avec la paroi de l'élément bas.

En cas de pose d'un fond intermédiaire, la distance entre le bord inférieur du bac et le fond intermédiaire ou la partie inflammable la plus proche de l'élément de cuisine doit être d'au moins 50 mm (2").

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · 81739 MÜNCHEN
GERMANY
☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47

GAGGENAU

5551 McFADDEN AVENUE
HUNTINGTON BEACH, CA 92649
USA
☎ (800) 828-9165 · FAX (714) 901-0979
www.gaggenau-usa.com