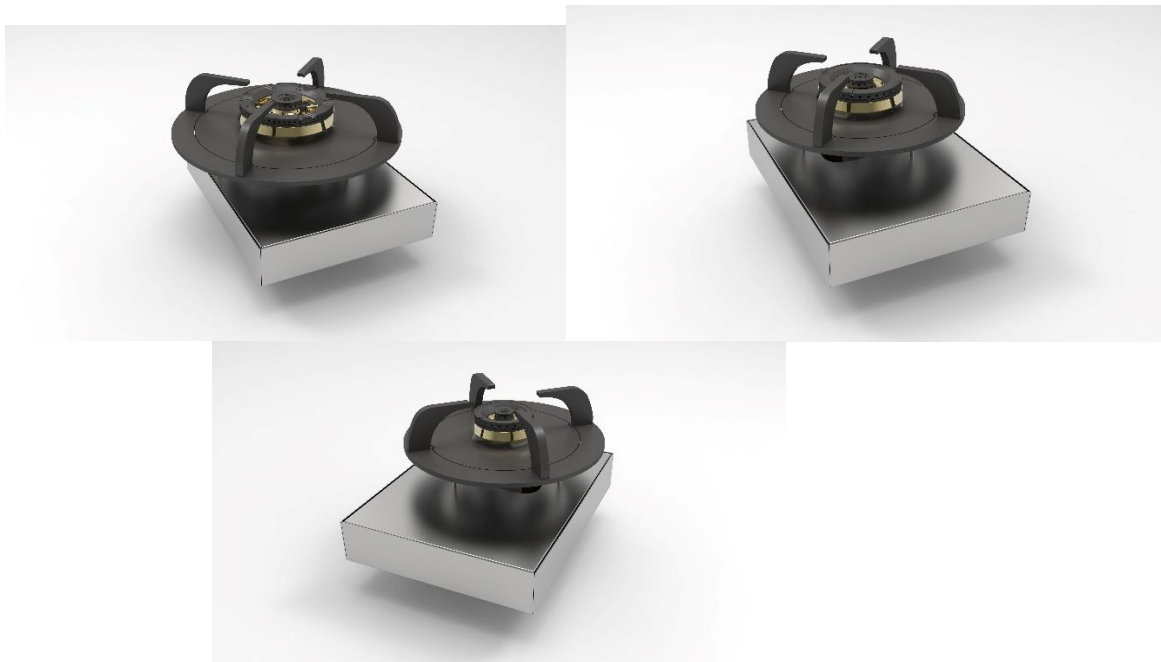




GUIDE D'INSTALLATION

Variocook





Avant d'installer et d'utiliser votre plaque à gaz Variocook, lisez attentivement ce manuel pour votre sécurité et pour prévenir d'endommager la plaque de cuisson et/ou votre cuisine. Ce manuel contient des directives importantes de sécurité, d'usage journalier, et d'entretien. Garde-le dans un endroit sûr et offrez-le au prochain utilisateur.

IMPORTANT : Afin d'accommoder le service après-vente de votre plaque de cuisson à gaz Variocook, l'espace au-dessus de la plaque (c-à-d les cabinets supérieurs) et en-dessous (c-à-d la base de cabinets et les tiroirs) doivent rester complètement accessibles, basé sur la largeur complète et la profondeur de l'unité de cuisson. Le plaque de cuisson doit être démontable par en dessous le plan de travail et par le devant du placard. Si l'unité n'est pas accessible par le technicien de service, le plan de travail doit être démontée complètement par le propriétaire avant le service, et réassemblée après le service



Chapitre 1

1.1	Introduction / Explications	03
1.2	Configuration	03
1.3	Composants	04

Chapitre 2

2.1	Sécurité	05
2.2	Montage	06
	2.2.1 Implantation	06
	2.2.2 Montage	07



Chapitre 1

1.1 Introduction

Avec l'achat de votre système de cuisson à gaz Variocook, vous avez choisi un produit de haute gamme. Avant l'installation, nous vous invitons de lire ce manuel attentivement. Avec l'usage régulier et l'entretien intentionné, vous allez pouvoir utiliser ce produit pour beaucoup d'années sans souci.

Votre appareil de cuisson à gaz Variocook est seulement intentionné pour l'usage domestique.

Il est improbable que vous ayez des problèmes de fonctionnement, cependant, si jamais cela vous arrive, nous vous demandons de communiquer avec votre fournisseur.

1.2 Configuration de la plaque à cuisson

Un système de cuisson Variocook vous offre la liberté de choisir la quantité, l'emplacement et la configuration des brûleurs afin que les brûleurs soient convenables pour vous.

Avec le haut niveau de personnalisation, vous pouvez créer une plaque de cuisson spacieuse afin que tous les brûleurs soient fonctionnels simultanément, même avec les grandes casseroles.

Le système de cuisson Variocook peut être installé dans des surfaces de travail faites d'acier inoxydable, de verre, de composite de quartz, de béton ou de pierre naturelle telle que du granite ou du marbre, en consultation du fournisseur de comptoir.

Grâce à une méthode d'installation brevetée, les brûleurs sont complètement intégrés dans le plan de travail et installés affleurés à la surface.

Variocook offre une large variété de configurations de brûleurs prédéterminés, vous donnant l'opportunité de créer une disposition personnalisée, sous certaines conditions.

Variocook propose 3 types de brûleurs

- Le brûleur wok 5 kW
- Le brûleur rapide 3 kW
- Le brûleur semi-rapide 2 kW

1.3 Composants de l'unité de cuisson

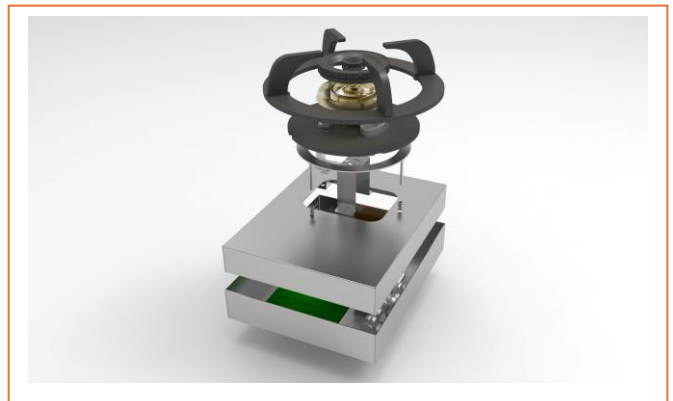
Le brûleur large wok consiste en des éléments suivants :

Anneau de montage
 Capuchon du brûleur— Anneau intérieur
 Capuchon du brûleur— Anneau extérieur
 Anneau de diffuseur de gaz
 Anneau de silicone
 Plaque de pare chaleur
 Support de casserole
 Thermocouple
 Allumeur



Le brûleur rapide consiste en des éléments suivants :

Anneau de montage
 Capuchon de brûleur
 Diffuseur de gaz
 Anneau de silicone
 Plaque de pare chaleur
 Support de casserole
 Thermocouple
 Allumeur



Le brûleur semi-rapide consiste en des éléments suivants :

Anneau de montage
 Capuchon de brûleur
 Diffuseur de gaz
 Anneau de silicone
 Plaque de pare chaleur
 Support de casserole
 Thermocouple
 Allumeur





Chapitre 2

2.1 Sécurité

Notifications et exigences de sécurité

AVERTISSEMENT : Les renseignements dans ce manuel doivent être suivis à la lettre, sinon, un feu ou une explosion peut avoir lieu, causant les dommages matériels, des blessures, ou la mort. N'emmagazinez ou n'utilisez pas des matériaux inflammables près de l'unité. Si les directives de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne peut être responsable pour aucuns dommages qui résultent.

Les systèmes à gaz Variocook sont conformes aux normes nationales et internationales de sécurité et codes de bâtiment. L'usage inapproprié peut résulter en blessures personnelles ou dommage matériel.

Les unités de cuisson Variocook est conforme aux standards suivants :

Normes CE et CSA

EN 30-1-1, les standards nationaux pour appareils de cuisson à gaz domestiques.

Les unités de cuisson Variocook sont certifiées Norme EN 30-1-1 altitude 5000 mètres au-dessus du niveau de la mer sans ajustements (excepté pour une conversion LP (propane liquide, si applicable)).

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, dans l'absence de codes locaux, avec le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

Règlement (UE) 2023/426 relatif aux appareils brûlant des combustibles gazeux. Types d'appareils A1.

Les unités de cuisson Variocook sont appropriées seulement pour l'usage domestique dans la préparation de nourriture. Tout autre usage n'est pas permis et pourrait résulter en des blessures ou du dommage matériel. Le fabricant ne sera pas responsable pour aucun dommage causé par le fonctionnement non-approprié ou pour usage de buts non-autorisés.

Les plaques de cuisson Variocook ne peuvent être utilisées que par des personnes qui peuvent l'opérer avec sécurité et qui connaissent entièrement le contenu de ce manuel.

Ne modifiez pas la construction de cette unité de cuisson. Par exemple, n'enlevez jamais les plaques, le recouvrement de fils électrique ou des vis.

Assurez-vous que les placards supérieurs sont à un minimum de 50 cm de la surface de cuisson.

2.2 Montage

La sous face du plan de travail doit être parfaitement plat, hors poussière et sans reste de colle.

Attention ! La platitude de la sous face du plan de travail est essentielle pour la bonne conduction de chaleur du plan de travail vers la plaque refroidissant en aluminium.

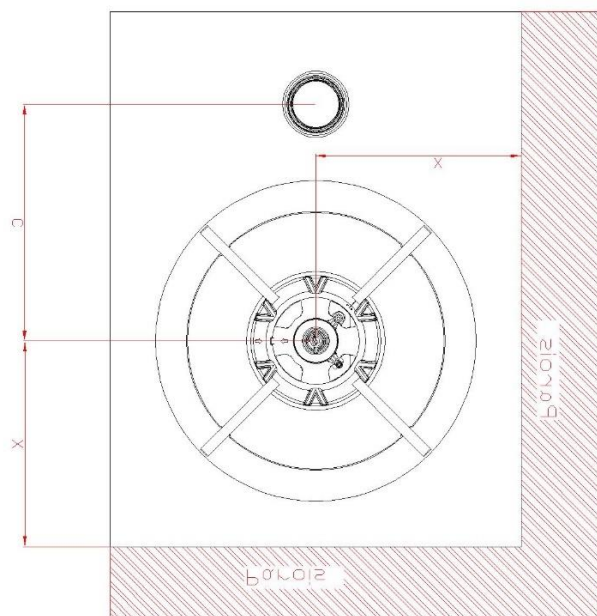
2.1.1 Implantation :

Afin d'accommoder le service après-vente de votre plaque de cuisson à gaz Variocook, l'espace au-dessus de la plaque (c'est-à-dire les cabinets supérieurs) et en-dessous (c'est-à-dire la base de cabinets et les tiroirs) doivent rester complètement accessibles, basé sur la largeur complète et la profondeur de l'unité de cuisson. Le plaque de cuisson doit être démontable par en dessous le plan de travail et par le devant du placard. Si l'unité n'est pas accessible par le technicien de service, le plan de travail doit être démontée complètement par le propriétaire avant le service, et réassemblée après le service

Les brûleurs Variocook peuvent être implantés librement dans le plan de travail. Cependant il y a quelques impératives à respecter. Notamment :

- L'implantation par rapport aux parois.

La distance entre les centres des brûleurs et les parois proches ne peuvent jamais être inférieurs aux distances comme marqué dans le dessin et tableau ci-dessous :



Brûleur	Distance (X) par rapport aux parois	Distance (C) par rapport aux bouton
Wok	X $\geq$ 200 mm	C $\geq$ 225 mm
Rapide	X $\geq$ 180 mm	C $\geq$ 210 mm
Semi-Rapide	X $\geq$ 180 mm	C $\geq$ 210 mm

Les dimensions des trous dans le plan de travail pour recevoir les brûleurs sont indiqués dans les fiches techniques des brûleurs et dans le tableau ci-dessous :

Brûleur	Ø Trou pour brûleur	Ø Trou pour bouton
Wok	Ø 206 mm	Ø 35 mm
Rapide	Ø 158 mm	Ø 35 mm
Semi-Rapide	Ø 158 mm	Ø 35 mm

2.1.2 Montage :

Avant de commencer le montage des brûleurs nous vous conseillons de regarder notre vidéo sur YouTube par le lien suivant : <https://youtu.be/25sp2SPsPUA> ou scannez ce QR code :



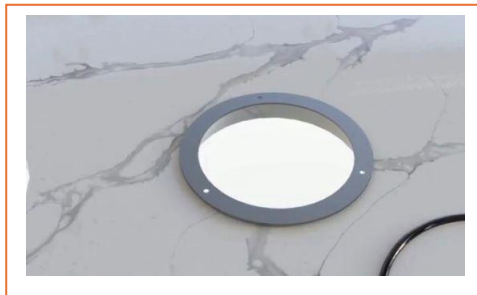
Après procédez au montage selon la description ci-dessous.

- Montez le brûleur dans le bac au maximum avec la vis à clé Allen sur le dessous du bac du brûleur.



Photo. 1

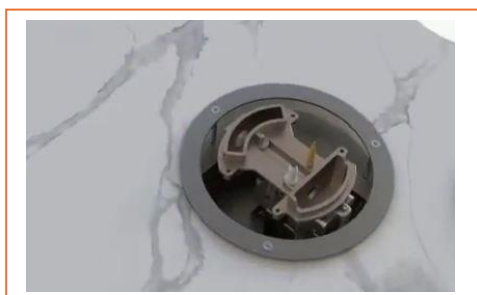
- Placez l'anneau de montage sur le trou du brûleur.



- Passez les 3 vissees longues dans les trous de l'anneau de montage.



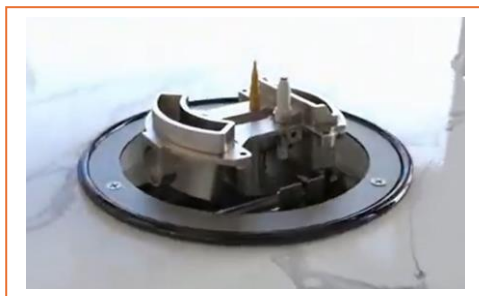
- Placez le bac avec le corps du brûleur en dessous le plan de travail et passez le dans le trou.



- Vissez les 3 vissees longues dans le bac du brûleur et serrez jusqu'au moment que le dessus du bac est collé contre le dessous du plan de travail
- Tournez le brûleur pour l'aligner avec le devant du plan de travail.



- Serrez-les visser encor un peu pour que le brûleur ne peut plus tourner.
- Placez la bague de silicone autour de la bague de montage



- Fixez ensuite la plaque phare chaleur sur le corps de brûleur avec le 4 visser court.



- S'il y a un espace entre la plaque phare chaleur et le plan de travail descendez le brûleur avec la plaque phare chaleur à l'aide du clé Allen en dessous la plaque de cuisson. (Photo 1) Serrez la plaque phare chaleur au plan de travail pour rendre étanche la jonction entre le pan de travail et la plaque.
- Placez maintenant le diffuseur de gaz et e support de casserole.



- Branchez maintenant le câble de commande et le câble d'alimentation USB-C en sous face.
- Le Branchement de gaz se fait par en dessous à l'aide des flexibles et raccords lesquels sont fourni avec la plaque de cuisson.

ATTENTION : Cette plaque de cuisson peut uniquement être raccordée sur le réseau de gaz par un installateur agréé. Il est au courant des normes et des



règles en vigueur et est obligé de respecter ces règles et normes. Dans le cas où des erreurs ou fautes ont été faites au moment de l'installation, le fabricant ne peut dans aucun cas être tenu responsable pour des dommages résultant de ces erreurs ou fautes.



Variocook

Transportweg 1, 7071 CL Ulft, Nederland

Tel. +31(0)85483 1825

www.variocook.com

Designed in the Netherlands- Engineered for Perfection

All rights reserved © Variocook Document version 1.0 - December 2025