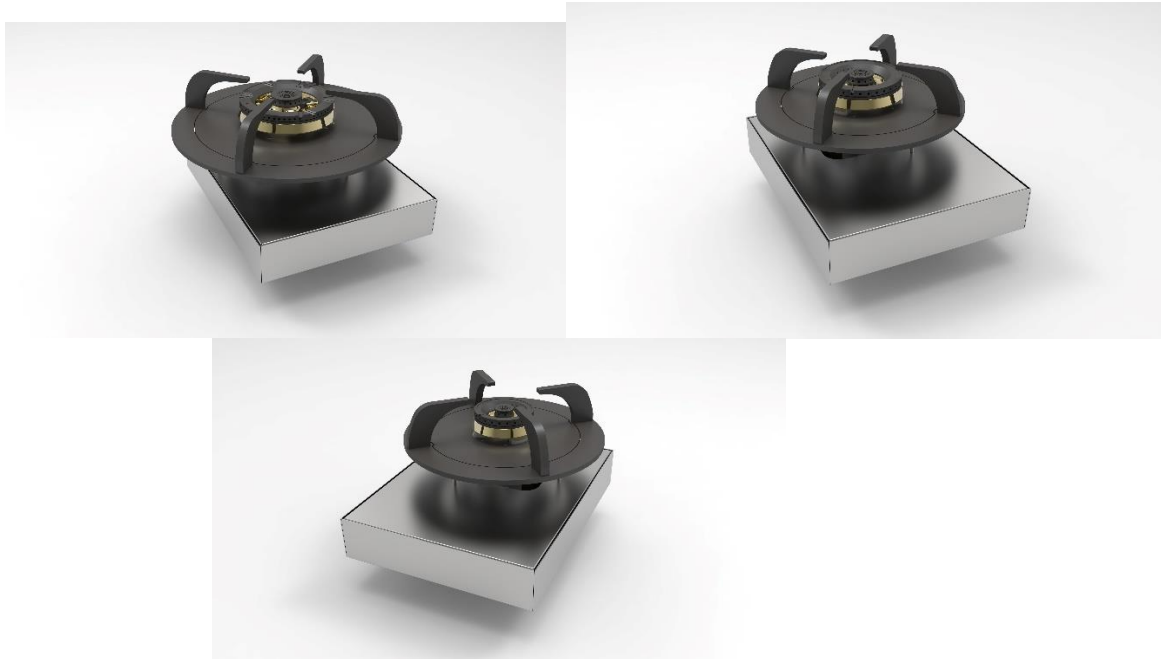




GUIDE D'UTILISATION

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



1.1	Introduction	03
1.2	Sécurité d'utilisation	03
1.3	Première utilisation	05
1.3.1	Première utilisation	05
1.3.2	Fonction minuterie	06
1.3.3	Éteindre les feux	06
1.3.4	Choix des poêles	06
1.3.5	Nettoyage	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 Sécurité d'utilisation

La plaque de cuisson devient très chaude pendant l'utilisation et reste encore chaude pendant quelque temps une fois les feux éteints. Ne touchez, pour cette raison, pendant ou juste après utilisation, pas la plaque de cuisson.

Utilisez toujours des gants de four ou des maniques quand vous travaillez avec la plaque de cuisson. Assurez-vous que vous ne vous approchez pas trop proche des flammes. Les maniques ne devraient pas être mouillées ou humide auquel cas ils deviennent un meilleur conducteur de chaleur. Cela peut causer des brûlures.

Ne réchauffez pas des boîtes de conserves sur la plaque de cuisson. La pression peut les faire éclater et cela peut causer des brûlures et des dommages.

N'utilisez pas la plaque de cuisson pour réchauffer la pièce. Les températures très hautes pourraient enflammer des objets dans l'environnement. De plus cela aura pour effet de raccourcir la durée de vie de vos plaques de cuisson. Ne placez pas la plaque de cuisson à ciel ouvert.

Assurez-vous que toutes les pièces des brûleurs sont bien montées avant de les allumer.

Utilisez uniquement des poêles avec les diamètres appropriés comme indiqué dans le présent manuel. Si le diamètre est plus petit la poêle n'est pas assez stable.



Si le diamètre est trop grand les fumées et les flammes s'échappant sur les cotés et peuvent provoquer des dommages au plan de travail, des parois non résistantes à la chaleur ou des pièces de la plaque de cuisson. Pour des dommages de ces natures, le fabriquant ne peut pas être tenu responsable.

Assurez-vous que pendant l'utilisation de la plaque de cuisson les flammes ne dépassent pas le fond de la poêle. Risque de feu !

N'utilisez pas de matières en plastique ou en aluminium sur les bruleurs, celles-ci fondent avec les températures hautes.

Ne stockez pas de produits inflammables proches de la plaque de cuisson.

Ne couvrez jamais la plaque de cuisson avec un torchon ou quelque chose de similaire. Si la plaque de cuisson est encore chaude ou en marche, il existe le risque de feu !

Gardez toujours votre attention sur votre plaque de cuisson si vous travaillez avec des huiles ou du gras. Ces matières peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Dans ce cas le feu peut également s'étendre à la hotte.

Si des gras ou des huiles s'enflamment par accident n'utilisez jamais de l'eau pour éteindre le feu ! Éteignez le feu avec un couvercle adapté, un torchon humide ou quelque chose de similaire.

Ne flambez jamais vos plats en dessous la hotte. La hotte peut aspirer les flammes et prendre feu.

N'utilisez jamais de poêles avec un fond trop fin. Ne chauffez jamais vos poêles à sec sauf dans le cas que le fabriquant a mentionné spécifiquement que cela est autorisé. En cas de non-respect de cette consigne votre plaque de cuisson peut être endommagée.

Avec l'utilisation de votre plaque de cuisson de la chaleur se dégage et des fumées de vapeur et combustion se forment. Assurez-vous pour cette raison que l'espace où se trouve la plaque de cuisson soit bien ventilé. Ouvrez une fenêtre ou faites en sorte qu'il existe une ventilation mécanique.

Dans le cas où vous utilisez votre plaque de cuisson intensivement et longuement, nous vous conseillons de ventiler l'espace plus amplement ou de mettre votre hotte à une grande vitesse.



Si une prise se trouve proche de votre plaque de cuisson, assurez-vous que le ou les câble(s) d'alimentation des appareils connectés ne touchent pas les brûleurs de votre plaque de cuisson. L'isolation de ces câbles peut s'endommager et cela peut provoquer des chocs électriques.

Assurez-vous que pendant la préparation de vos plats les ingrédients soient toujours suffisamment chauffés. Des bactéries éventuelles sont uniquement éliminées si vos ingrédients sont chauffés à plus de 70°C pendant au moins 10 minutes.

Si vous utilisez un tiroir en dessous votre plaque de cuisson sans étagère intermédiaire il faudrait vous assurer de ne pas y avoir stocké des matières inflammables. Tous matériaux stockés dans ces tiroirs doivent être résistant au feu et chaleur !

N'utilisez, pour le nettoyage, jamais un appareil à vapeur. Les vapeurs peuvent, dans ce cas, se mettre en contact avec des éléments sous tension électrique et provoquer des courts circuits.

Si la plaque de cuisson est restée inutilisée pendant une longue période nous vous recommandons de la nettoyer rigoureusement avant la remise en utilisation. Faites éventuellement contrôler son fonctionnement correct par un professionnel.

Si votre plaque de cuisson tombe en panne pendant la période de garantie elle peut uniquement être réparée par Variocook ou son représentant. Au cas contraire vous perdez toute garantie.

Si les instructions de sécurité, les mises en gardes et les instructions d'installation ne sont pas suivies à la lettre, le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour des dommages résultant de ce non-respect.

1.3 Première utilisation

Tous les composants déposables avec de l'eau savonnée. Séchez bien les composants avant de les remettre à leur place correctement. Attention aux réservations spéciales sur les composants lesquels assurent la bonne mise en place des composants.

1.3.1 Première utilisation

Lors de la mise sous tension, l'écran s'allume et se réinitialise.

Maintenez le bouton enfoncé : Le brûleur s'allume automatiquement.
En tournant le bouton vous pouvez ajuster l'intensité de feu du brûleur.
Pour éteindre le feu du brûleur



1.3.2 Fonction minuterie

Pour faire fonctionner la minuterie maintenez le bouton jusqu'à ce que la minuterie s'affiche, réglez la durée, puis attendez le démarrage automatique.

1.3.3 Éteindre les feux

Tournez le bouton à 0 et le feu s'éteint.

1.3.4 Choix des poêles

Les brûleurs Variocook ont une sécurité de surchauffe. Quand la température à l'intérieur de l'unité atteint 75°C le brûleur s'éteint automatiquement. Les tests démontrent que si la température dans l'unité atteint 75 °C la température du plan de travail atteint environ 125 °C. La plupart des plans de travail résiste à des températures bien au-delà de 125 °C. Cependant nous conseillons de vérifier cela avec le fournisseur du plan de travail

Nous conseillons d'utiliser des poêles dont le diamètre du fond n'est pas plus grand ou petit que les dimensions marquées dans le tableau ci-dessous. Si le diamètre du fond de la poêle est trop petit la poêle n'est pas stable sur le support.

Quand le diamètre du fond de la poêle est plus grand, la chaleur des combustions seront poussées plus loin des bords et cela peut chauffer le plan de travail, un mur ou des parties de la plaque de cuisson d'avantage. Pour toute dommage résultant du non-respect des consignes de choix de poêles le fabricant ne peut pas être tenu responsable.

Pour cuisiner sur les plaques de cuisson gaz vous n'avez pas besoin des poêles spéciaux. Évidement les matériaux utilisés doivent être résistant au feu.

Utilisez toujours une poêle dont le diamètre est le mieux adapté au brûleur. En générale c'est comme le suivant : Grande poêle pour un grand brûleur, petit poêle pour un petit brûleur.

Utilisez en préférence des poêles avec un fond épais. Celles-ci ont une meilleure conduction de chaleur. Si vous utilisez des poêles avec un fond plus fin vous devriez plus souvent tourner vos repas enfin d'éviter des repas brûlés.



Pensez à l'économie d'énergie ! posez de préférence des couvercles sur vos poêles quand vous cuisinez Utilisez, si vous souhaitez mettre des plus petites poêles que mentionnée dans le tableau ci-dessous, la croix pour supporter des plus petites poêles (à commander séparément)

Brûleur	Poêle Ø	
	Minimale	Maximale
Wok	Ø 15 cm	Ø 28 cm
Rapide	Ø 12 cm	Ø 24 cm
Semi-Rapide	Ø 10cm	Ø 24 cm

1.3.5 Nettoyage

Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation et séchez-la. Faites attention que tous les éléments sont suffisamment refroidis avant de commencer le nettoyage.

N'utilisez jamais un outil à vapeur pour le nettoyage. Les vapeurs peuvent se mettre en contact avec des éléments sous tension électrique et peut provoquer des courts circuits.

N'utilisez pas des objets pointus pour nettoyer les bordures jointées. N'utilisez jamais les produits suivants, lesquels peuvent attaquer les surfaces : des produits contenant du sable, de la soude/alcali, des acides ou du chlore, des sprays pour le nettoyage des fours ou grills, des produits pour nettoyer des lave vaisselles, des produits pour enlever des taches ou de la rouille, des produits abrasifs ou des éponges ou brosses avec une surface abrasive.

Enlevez des restes de repas contenant du sel directement afin d'éviter qu'ils attaquent les surfaces.

L'électrode de l'allumage électronique ne doit pas être mouillée. Si elle est mouillée, celle-ci ne peut plus allumer le feu. Après le nettoyage, vous devrez sécher la plaque de cuisson avec un chiffon sec et propre afin d'éviter des dépôts de calcaire.

Supports de poêle :

Enlevez les supports de poêles et nettoyez-les avec une éponge ou un chiffon, du produit de vaisselle et de l'eau propre et chaude. Dans le cas où il y a des incrustations il est mieux de les laisser tremper quelque temps et de les nettoyer ensuite.

Bruleurs :

Attendez avec le nettoyage jusqu'au moment où les bruleurs sont suffisamment refroidis avant de les démonter. Nettoyez les parties démontables dans l'eau chaude avec du produit de vaisselle. Faites attention de bien sécher les pièces, également dans les petites fentes.

Les pièces non démontables peuvent être nettoyées avec une éponge ou un chiffon avec de l'eau chaude et du produit vaisselle.

Assurez-vous que ces pièces, notamment l'allumage électronique, soient bien séchées avant la réutilisation de la plaque de cuisson.

Faites attention de bien positionner les pièces lorsque vous remontez les bruleurs.



Variocook

Transportweg 1, 7071 CL Uft, 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