



Continental Edison

Plaque de Cuisson

CECP 645FSA

MANUEL D'UTILISATION

Instructions d'installation et d'utilisation





Pour votre sécurité

Ces Instructions ont été rédigées afin de veiller à votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Veuillez conserver ce manuel afin de vous y référer à l'avenir si nécessaire. Si l'appareil est vendu ou déplacé, veillez à remettre ce manuel au nouvel utilisateur.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Installation

- L'installation de l'appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectués exclusivement par une PERSONNE QUALIFIEE. Avant toute procédure, il est important de vérifier que l'appareil est bien DECONNECTE du courant principal.
- Il est dangereux de modifier, ou de tenter de modifier, les caractéristiques de ce produit.
- Après avoir ôté l'appareil de son emballage, assurez-vous qu'il ne soit pas endommagé et que le câble électrique est en parfaite condition. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre fournisseur avant de mettre en marche l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des règles de prévention des accidents.
- Veillez à ce que l'air puisse circuler librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante conduira à un déficit en oxygène.
- Vérifiez que l'appareil fonctionne avec le type de gaz indiqué sur l'étiquette qui doit se trouver à côté du tuyau de raccordement au gaz principal.
- Lors de l'utilisation de plaques de cuisson fonctionnant au gaz, il se dégagera obligatoirement de l'humidité et de la chaleur dans la pièce où l'appareil est installé. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée en laissant les trappes d'aération ouvertes et en veillant à leur bon fonctionnement ou en installant une hotte munie d'un tuyau d'évacuation.
- En cas d'utilisation intensive de l'appareil pendant une longue durée, il conviendra d'augmenter l'efficacité de la ventilation, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de la hotte électrique.

Au cours de l'utilisation

- Cet appareil est conçu pour cuisiner des aliments chez des particuliers et non

à des fins industrielles. Il n'est pas destiné à d'autres usages.

- Après avoir utilisé l'appareil, veillez à vérifier que tous les boutons sont bien en position « FERME » ou « OFF ».
- Si vous utilisez une prise électrique à proximité des plaques chauffantes, veillez à ce que les câbles des appareils que vous utilisez soient à bonne distance des éléments chauffants des plaques de cuisson.

1

Sécurité des enfants

- Cet appareil doit être utilisé exclusivement par des adultes. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas les boutons et ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties découvertes de cet appareil chauffent pendant la cuisson, et mettent un certain temps à refroidir.

Nettoyage et entretien

- Veillez à garder l'appareil parfaitement propre. Les restes d'aliments peuvent provoquer des incendies.
- **Ne pas utiliser de vapeur nettoyante**

Réparation et pièces de rechange

- En cas de défaillance, ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent endommager l'appareil et entraîner des accidents. Référez-vous tout d'abord au contenu de ce manuel. Si vous ne parvenez pas à trouver les informations nécessaires, contactez votre centre de réparation le plus proche. Les réparations sur cet appareil doivent être effectuées par un Centre Technique de Réparation agréé. Exigez toujours l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Conseils pour la protection de l'environnement

- Tous les matériaux utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Merci de contribuer à la préservation de l'environnement en faisant appel aux centres de tri sélectif mis à votre disposition.

Mise au rebut des appareils

- Les appareils qui ne sont plus utilisés, ou qui sont inutilisables, peuvent être

recyclés. Un certain nombre de matériaux utilisés dans la fabrication de votre appareil peuvent être recyclés et ainsi contribuer à la protection de l'environnement.

- Renseignez-vous sur vos options en matière de mise au rebut des appareils électroménagers auprès de votre revendeur spécialisé ou des services locaux de tri sélectif.
- Avant de mettre au rebut l'appareil, coupez le cordon d'alimentation et rendez-le inutilisable.

A l'intention de l'utilisateur

Pour votre sécurité.....	2
Description des plaques.....	4
Instructions d'utilisation.....	4
Nettoyage et entretien.....	6

A l'intention du technicien

Données techniques.....	8
Instructions pour l'installation.....	9
Branchement électrique.....	11
Adaptation aux différents types de gaz.....	12
Installation dans une cuisine intégrée.....	13

Guide pour lire les instructions

Les symboles suivants vous aideront lors de la lecture des instructions:



Informations sur la sécurité



Instructions "pas à pas"



Suggestions et recommandations



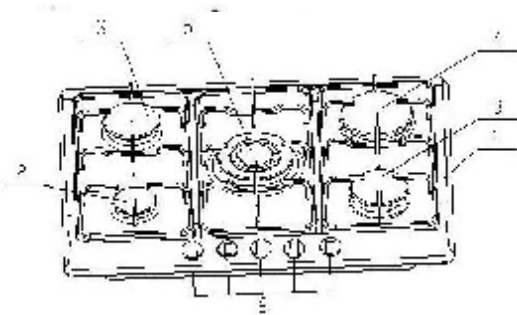
Informations concernant la protection de l'environnement



Cet appareil est en accord avec les Directives suivantes de la CEE :

- 73/23 et 90/683 (relatives à la basse tension);
 - 89/336 (relative à la compatibilité électromagnétique);
 - 90/396 (relative aux appareils fonctionnant au gaz);
 - 93/68 (relatives aux normes générales)
- ainsi que les modifications ultérieures.

Description des plaques de cuisson



1. Plaque
2. Petit brûleur auxiliaire
3. Brûleur moyen, cuisson à vitesse modérée
4. Grand brûleur, cuisson à vitesse rapide
5. Brûleur à triple flamme
6. Plaque chauffante
- 8 Voyant indicateur

Instructions d'utilisation

Boutons de réglage des brûleurs

Signification des symboles sur les boutons de réglage :

- Pas d'arrivée de gaz



Arrivée de gaz maximum

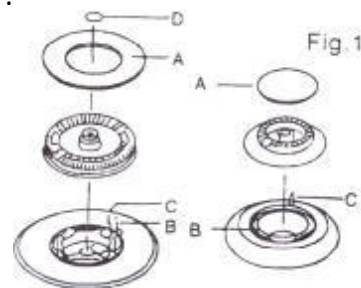


Arrivée de gaz minimum

Toutes les positions de réglage doivent se trouver entre l'arrivée de gaz maximum et l'arrivée de gaz minimum, et jamais entre le réglage maximum et la position fermée.



(Symbole présent sur les versions avec allumage de la flamme intégré dans le bouton de réglage)



- A- Couvercle du brûleur
- B-Dispositif d'allumage de la flamme
- C-Thermocouple
- D-Couvercle du brûleur triple flamme

Version avec Double brûleur à triple flamme

- Pas d'arrivée de gaz



Arrivée de gaz maximum sur le brûleur central



Arrivée de gaz minimum sur le brûleur central



Arrivée de gaz maximum sur le brûleur central et le brûleur périphérique simultanément



Arrivée de gaz minimum sur le brûleur central et le brûleur périphérique
simultanément

Comment allumer les brûleurs



Pour plus de facilité, allumez la flamme sous le brûleur avant de placer une casserole sur le support.



Pour allumer la flamme sous le brûleur, veuillez procéder comme il suit :
Pour les versions avec allumage de la flamme intégré dans le bouton de réglage : appuyez sur le bouton de réglage jusqu'au bout et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum, ou bien appuyez sur le bouton si l'appareil fonctionne avec allumage distinct.

- Une fois la flamme allumée, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ. Ceci est nécessaire afin de chauffer le « thermocouple » (Fig. 1-C) et de désactiver la valve de sécurité, qui couperait sinon l'arrivée de gaz.



Vérifiez ensuite que la flamme est bien nette et tournez le bouton de réglage afin d'ajuster la puissance de la flamme aux besoins de cuisson

En cas de panne de courant, placez une flamme à côté du brûleur et procédez comme décrit précédemment.

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de quelques tentatives, vérifiez que le "couvercle" de celui-ci est correctement positionné.

Pour éteindre la flamme, tournez le bouton de réglage vers le symbole ●.

Avant de retirer les casseroles du brûleur, veillez à éteindre ou baissez systématiquement la flamme.

Pour une bonne utilisation des plaques de cuisson

Pour une meilleure efficacité et une consommation de gaz réduite, utilisez exclusivement des casseroles à fond **plat** de dimensions adaptées aux brûleurs, comme montré dans le tableau ci-dessous. De même, dès que le liquide parvient au point d'ébullition, veillez à baisser la flamme jusqu'à un niveau qui maintiendra juste l'ébullition.

Brûleur	diamètre minimum	diamètre maximum
Grand (rapide)	180mm	220mm
Moyen (Modérée)	120mm	200mm
Petit (Auxiliaire)	80mm	160mm
Triple Flamme	220mm	260mm



Pour la cuisson des aliments avec des matières grasses, veillez à bien surveiller vos aliments car ces substances peuvent s'enflammer à haute températures.

Nettoyage et entretien

Veillez à systématiquement débrancher l'appareil de l'électricité et laissez les plaques refroidir avant tout entretien ou nettoyage.

Nettoyage général de l'appareil

Nettoyez les parties en émail avec de l'eau tiède et un détergent : ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.

Nettoyez régulièrement les couvercles des flammes et des brûleurs avec de l'eau bouillante et du détergent.

Les supports des casseroles peuvent aussi être nettoyés au lave-vaisselle.

En cas de difficulté, utilisez des détergents non-abrasifs, ou des produits à usage spécifique disponibles dans le commerce. Nous vous déconseillons fortement l'utilisation d'éponge-grattoirs, de paille de fer ou de produits à base d'acide.

Plaques de cuisson

Nettoyez les plaques régulièrement à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède et d'une petite quantité de détergent liquide. Ne pas utiliser les produits suivants :

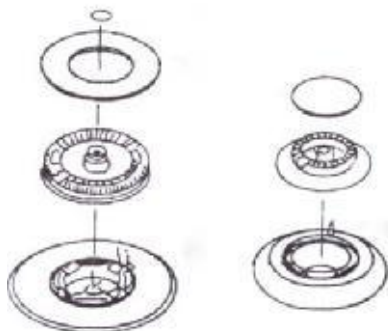
- détergents ou eau de javel à usage ménager ;
- tampons grattoirs non adaptés aux ustensiles à revêtement anti-adhérent ;
- paille de fer ;
- produits détachants pour baignoires ou lavabos.

Si les plaques sont fortement tâchées, veuillez utiliser des produits à usage spécifique disponibles dans le commerce.

Dispositif d'allumage de la flamme

L'allumage automatique des brûleurs (sur les versions concernées) est effectué par un dispositif en céramique et une électrode métallique (B sur la fig. 1). Périodiquement, veillez à nettoyer soigneusement ces pièces. En outre, afin d'éviter toute difficulté lors de l'allumage de la flamme, vérifiez que les cavités situées à l'intérieur des brûleurs ne sont pas obstruées.

Pour retirer les dépôts incrustés dans les cavités des brûleurs, ôtez le couvercle et séparez les deux pièces (voir le schéma sur la droite). Après les avoir nettoyées, assemblez-les de nouveau ensemble et remettez-les à leur emplacement prévu. Après avoir nettoyé les brûleurs, veillez à replacer les supports des casseroles et vérifiez qu'ils sont en position correcte.



Entretien

Faites régulièrement vérifier l'état et l'efficacité du tuyau de gaz et du dispositif de régulation de pression (si celui-ci a été installé). Si des anomalies sont détectées, ne tentez pas de réparer l'appareil mais faites changer les pièces défectueuses.

Afin de garantir la sécurité et la performance de l'appareil, les robinets de régulation de gaz doivent être régulièrement huilés.



La lubrification périodique des robinets doit être exclusivement effectuée par du personnel qualifié, qu'il convient également de prévenir si l'appareil présente des défaillances.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Réparations et pièces de rechange

Avant de quitter l'usine, votre appareil a été testé et réglé par du personnel qualifié et compétant afin de garantir les meilleurs résultats possibles.

Par la suite, toute réparation ou réglage nécessaires devront être effectués avec le plus grand soin et la plus grande attention.

Pour cette raison, nous vous recommandons fortement de contacter systématiquement le revendeur auprès duquel vous vous êtes procurés votre appareil ou notre centre de réparations le plus proche et de leur indiquer la nature du problème, le modèle de votre appareil (Mod.), le numéro du produit (Prod. No.) et le numéro de série (Ser. No.). Vous trouverez ces informations sur la couverture de ce manuel. Exigez systématiquement l'utilisation de pièces de rechange originales.

Conditions de garantie

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie. Les conditions de garantie sont disponibles en intégralité dans le dépliant intitulé « Conditions de garantie – Centres de réparation » que vous trouverez à l'intérieur de l'appareil.

Conservez le ticket de caisse ou le bon de livraison, ces deux documents font en effet office de preuve de la date d'achat. Gardez-les en lieu sûr avec le dépliant de garantie.

Si vous contactez le service après-vente, veuillez montrer ces documents au personnel. Si vous ne suivez pas cette procédure, le centre de réparation sera dans l'obligation de vous facturer les frais de réparation éventuels.

Au besoin, vous pourrez trouver votre centre le plus proche en consultant le dépliant « Conditions de garantie – Centres de réparation ».

Données techniques

Dimensions en mm:

- Ouverture nécessaire L x P
- 1、 550 x 470
 - 2、 550 x 470
 - 3、 750 x 470

TYPE DE BRULEUR	PUISSANCE MAX	PUISSANCE MIN	G20 20mbar		G30 28-30mbar		G30 50mbar	
	Kw	Kw	Dim de l'embout mm	Cons M ³ /h	Dim de l'embout mm	Cons g/h	Dim de l'embout mm	Cons g/h
Petit brûleur auxiliaire	1.00	0.35	0.70	0.095	0.50	73	0.43	73
Brûleur moyen vitesse modérée	1.75	0.65	0.97	0.167	0.65	127	0.58	127
Grand brûleur vitesse	3.0	1.0	1.15	0.286	0.85	218	0.75	218
Brûleur triple flamm	3.80	1.9	1.35	0.362	0.98	277	0.77	277

Raccordement à l'arrivée de gaz G1/2"
Alimentation électrique 220-240v~50/60Hz

Instructions à l'intention du technicien

ATTENTION :



Cet appareil doit être installé et utilisé exclusivement dans une pièce équipée d'un système de ventilation permanent obéissant aux normes locales.

L'installation de l'appareil et son raccordement au réseau électrique doivent être exclusivement réalisés par du PERSONNEL QUALIFIE.

Avant toute procédure, veuillez à bien vérifier que l'appareil est DEBRANCHE du courant. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages découlant d'une installation ne répondant pas aux normes de prévention des accidents en vigueur.

Exigences d'installation dans la pièce

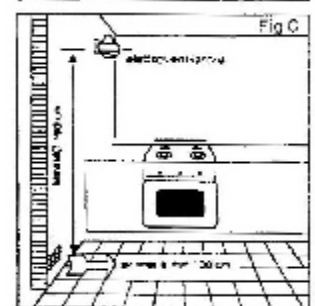
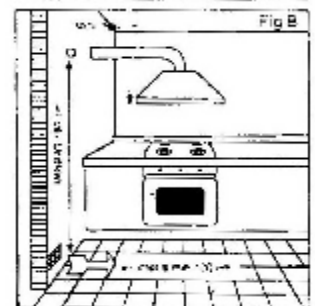
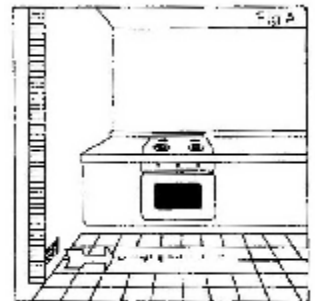
Pour le bon fonctionnement d'un appareil fonctionnant au gaz, l'air nécessaire à la combustion du gaz doit être capable de circuler naturellement dans la pièce. Cette circulation de l'air nécessite des ouvertures dans les murs extérieurs, lesquelles doivent faire au moins 2 m³/h au niveau de leur dimension en coupe pour chaque kw de puissance (voir la puissance totale en kw sur la plaque de l'appareil).

Ces ouvertures doivent être réalisées de telle sorte qu'elles ne risquent pas d'être obstruées par des éléments provenant de l'extérieur ou de l'intérieur, ni se trouver trop près du sol. Il est recommandé qu'elles soient situées du côté opposé du lieu où les gaz seront évacués. S'il est impossible de pratiquer des ouvertures donnant directement sur l'extérieur dans la pièce où est installé l'appareil, la circulation d'air pourra se faire à partir d'une pièce voisine, dans la mesure où :

- Cette pièce ne soit pas une chambre à coucher, et ne présente pas de risques particuliers ;
- Elle possède un système de ventilation ;
- La circulation de l'air entre la pièce où est installé l'appareil et la pièce adjacente possède des ouvertures.

Evacuation des gaz

Les appareils servant à la cuisson au gaz doivent évacuer les gaz de combustion par des hottes directement raccordées au système d'évacuation des gaz, ou bien vers l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte (fig. B), il convient d'installer un ventilateur électrique sur le mur extérieur ou la fenêtre de la pièce, dans la mesure où il est possible d'agrandir l'ouverture de ventilation en fonction de la vitesse de ventilation du ventilateur (fig. C). Pour une cuisine, la vitesse du ventilateur électrique doit pouvoir assurer un échange de gaz horaire équivalent à 3 à 5 fois son volume. Dans les deux cas, il est interdit d'utiliser des systèmes d'évacuation de gaz servant à d'autres appareils pour évacuer les gaz de vos plaques de cuisson.

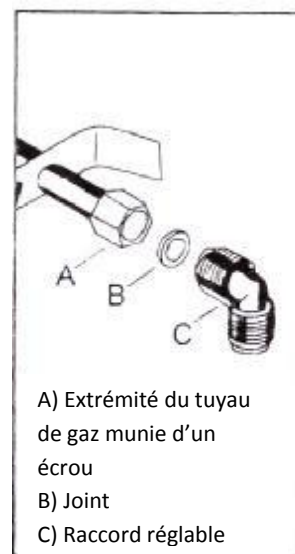


Raccordement à l'arrivée de gaz

Le raccordement au gaz doit respecter les normes locales en matière d'installation. Veillez à installer un robinet de sécurité au niveau de l'extrémité du tuyau. L'appareil est testé à la sortie d'usine, et réglé pour le type de gaz indiqué sur la plaque située à l'intérieur de l'armature du fond, à côté du tuyau de raccordement au gaz. Vérifiez bien que le type de gaz qui alimentera l'appareil correspond à celui indiqué sur la plaque. Si ce n'est pas le cas, veuillez suivre les instructions fournies dans la section intitulée « Adaptation à différents types de gaz ».

Pour garantir une efficacité maximum et une consommation d'énergie minimum, vérifiez que la pression du gaz qui alimente l'appareil correspond bien aux valeurs indiquées. Si ce n'est pas le cas, et que les valeurs diffèrent (ou varient), il conviendra d'installer un adaptateur de pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Le raccord doit être fixé sur l'extrémité du tuyau de gaz. Il doit être associé à un écrou fileté de type GJ1/2 afin de serer le joint entre les deux composants, comme illustré sur le schéma. Le joint doit correspondre aux normes locales. Vissez les différentes pièces ensemble, sans forcer, jusqu'à ce que le raccord pointe dans la direction souhaitée, puis resserrez ensuite toutes les pièces.



Raccordement

Le raccordement à l'alimentation en gaz se fera à l'aide d'un tuyau métallique rigide et de raccords réglables, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable compatible avec les normes locales. Si l'on utilise des tuyaux métalliques, il faudra veiller à ce qu'ils ne soient pas en contact avec des pièces mobiles, et qu'ils ne soient pas écrasés. Ce point devra être également vérifié si l'appareil est combiné avec un four.

Le raccordement avec l'alimentation en gaz de l'appareil possède un filetage de type « mâle ».

Lors du raccordement, veillez à ne pas appliquer de contraintes sur l'appareil.



Une fois l'installation terminée, vérifiez systématiquement que les raccords sont complètement hermétiques à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. **Ne jamais utiliser une flamme pour effectuer cette vérification.**

Branchement sur le réseau électrique

L'appareil est conçu pour fonctionner de façon optimale sur un courant monophasé avec une tension de 230V. Le raccordement à l'électricité doit suivre les normes et les lois en vigueur.

Avant de réaliser le branchement, assurez de ce qui suit :

- 1) Le disjoncteur et l'installation électrique sont capables de supporter la charge de l'appareil (voir sur la plaque) ;
- 2) L'installation électrique est bien reliée à la terre et obéit aux normes en vigueur ;
- 3) La prise ou l'interrupteur unipolaire seront facilement accessibles une fois que l'appareil est installé.

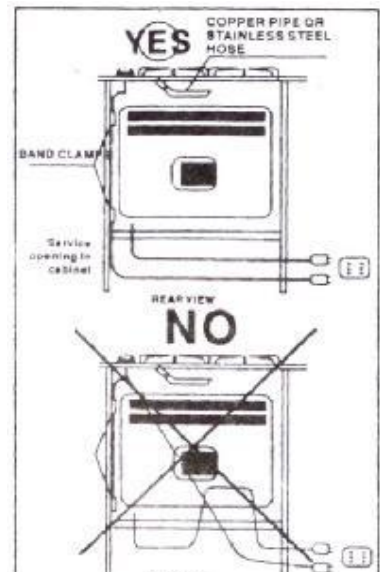
Montez une prise adaptée à la charge de l'appareil sur l'arrivée électrique et raccordez-la à une prise murale de sécurité adaptée à cet usage.

Si vous préférez un raccordement direct sur le réseau électrique, utilisez un interrupteur unipolaire avec une distance entre les points de contact d'au moins 3 mm. Celui-ci doit pouvoir supporter la charge de l'appareil et doit respecter les réglementations en vigueur. Il doit être installé entre l'appareil et le réseau électrique. L'interrupteur ne doit pas être en contact avec le fil de terre (jaune/vert).

Le fil sous tension de couleur marron (raccordé au terminal en forme de "L" de la plaque à bornes) doit toujours être raccordé au fil sous tension du réseau électrique.

Dans tous les cas, le fil d'alimentation de courant doit être positionné de sorte qu'il ne risque jamais d'atteindre une température supérieure de 50° à la température de la pièce.

Le schéma montre un exemple de circuit idéal. La câble est guidé au moyen du serre-joint fixé sur le côté du socle, ceci afin d'éviter tout contact avec l'appareil sous les plaques.



YES = OUI

COPPER PIPE OR STAINLESS STEEL HOSE = TUYAU EN CUIVRE OU EN ACIER INOXYDABLE.

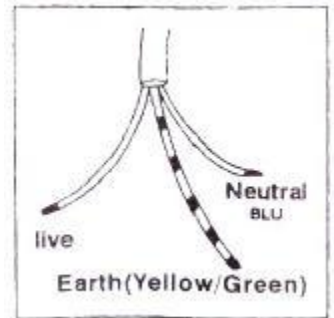
BAND CLAMP = SERRE-JOINT
???

REAR VIEW = VUE DE DOS

NO = NON

Remplacement du fil d'alimentation sous tension

Si le fil sous tension doit être remplacé, utilisez des câbles de type HO5RN-F adaptés à la charge et à la température de fonctionnement de l'appareil. De plus, veillez à ce que le fil de terre jaune/vert fasse environ 2 cm de plus en longueur que le neutre et le fil sous tension.

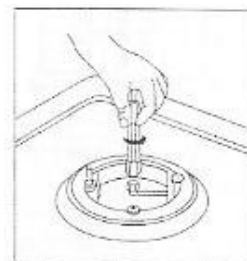


Neutral Blu = Neutre bleu
Live = Fil sous tension
Earth (Yellow/Green) = Terre
(jaune/vert)

Adaptation aux différents types de gaz

Changement des embouts

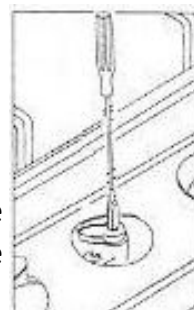
- 1) Retirez les supports de casseroles.
- 2) Retirez les couvercles des brûleurs et les couvercles des flammes des brûleurs.
- 3) Utilisez une clef à douille de 7 pour les dévisser et retirez les embouts, puis remplacez-les par ceux correspondant au type de gaz utilisé (voir le tableau).



- 4) Remontez les pièces ensemble en suivant l'ordre inverse des opérations décrites ci-dessus.
- 5) Modifiez ensuite les données de réglage (à proximité du raccordement avec l'arrivée de gaz) selon les indications du nouveau type de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de celle spécifiée, ou si elle varie, il conviendra d'installer un régulateur de pression adapté sur le tuyau d'alimentation, et de veiller à ce qu'il respecte bien la réglementation en vigueur.

Réglage du niveau minimum

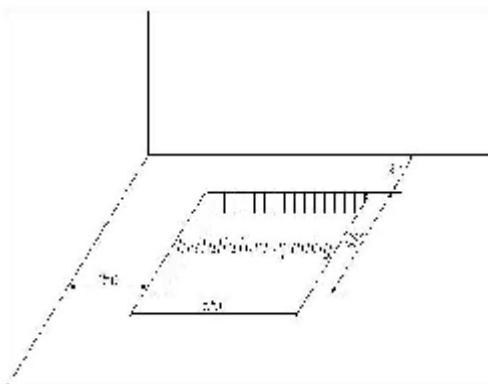
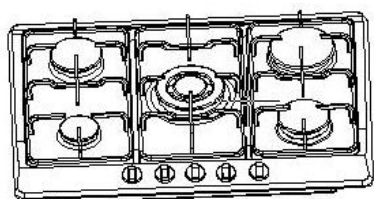
- 1) Allumez la flamme du brûleur comme décrit précédemment.
- 2) Tournez le robinet à la position de flamme minimale.
- 3) Retirez les boutons de réglage.
- 4) Utilisez un tournevis droit pour tourner la broche située à côté de la tige de robinet (voir fig. B). Pour LPG, tournez la goupille d'un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre.



Vous devez obtenir une petite flamme homogène, uniforme sur toute la circonférence de l'anneau du brûleur. Pour la version avec le brûleur triple flamme, voir la fig. A. La dérivation 1 correspond au brûleur central, et la dérivation 2 aux deux brûleurs.

- 5) Vérifiez finalement que la flamme du brûleur ne s'éteint pas lorsque le réglage est tourné rapidement de la position minimum à la position maximum.

Installation dans un élément de cuisine intégrée



Ces plaques de cuisson sont conçues pour être installées dans des éléments de cuisine intégrée d'une profondeur de 600 mm maximum. Ceux-ci doivent avoir des caractéristiques adaptées à cet usage.

Veillez à ce que tout placard latéral plus haut que la hauteur des plaques elle-même soit situé à au moins 150 mm de distance de l'ouverture dans laquelle les plaques seront insérées.

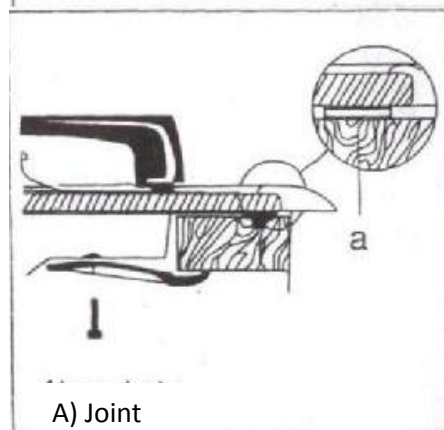
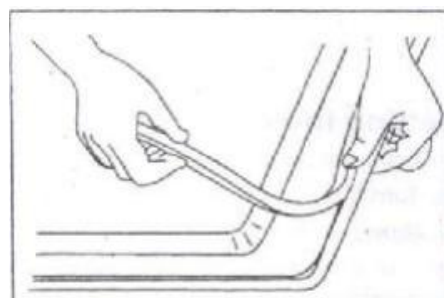
Les dimensions des plaques de cuisson et du trou dans lequel elles devront être installées sont montrées sur l'illustration.

Insertion et Fixation

Avant d'insérer les plaques de cuisson dans l'ouverture pratiquée dans l'élément de cuisine, veillez à installer un joint spécifique le long du bord des plaques de cuisson.

Veillez à bien fixer ce joint uniformément, sans espaces ni chevauchement, afin d'empêcher tout liquide de pénétrer sous les plaques de cuisson.

- 1) Retirez les supports de casseroles et les couvercles de brûleurs, puis retournez la plaque à l'envers, en veillant à ne pas endommager les dispositifs d'allumage de flamme et les thermocouples.
- 2) Fixez le joint tout autour du bord de la plaque de cuisson comme montré sur le schéma à droite.
- 3) Placez la plaque dans le trou prévu pour son

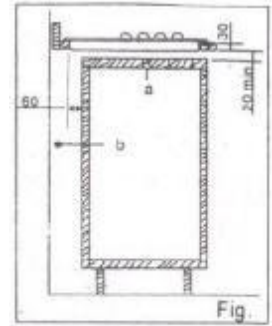


installation et appuyez fermement dessus de façon à ce qu'elle soit parfaitement enfoncée dans l'élément de cuisine, comme le montre l'illustration ; les ressorts latéraux la maintiendront en place.

Options d'installation

Sur un élément de cuisine avec porte

Lors de l'assemblage de l'élément de cuisine, il conviendra de prendre les précautions adaptées afin d'empêcher le contact avec le cadre des plaques de cuisson, lequel devient extrêmement chaud au cours du fonctionnement. La méthode recommandée pour éviter ce problème est illustrée sur la fig. 1.



- a Panneau amovible
- b Espace pour les raccordements

Le panneau situé sous les plaques de cuisson doit pouvoir être facilement démontable et remontable afin de permettre l'accès en cas de réparations.

Sur un élément de cuisine doté d'un four

Les éléments à installer doivent avoir les dimensions indiquées sur les figures 2 et 3 et doivent avoir des supports permettant une ventilation suffisante.

Deux méthodes possibles pour éviter une surchauffe sont illustrées sur les figures 3 et 4. Les branchements électriques des plaques et du four doivent être installés séparément, pour des raisons de sécurité électrique, mais également afin de faciliter le retrait du four par l'avant de l'élément de cuisine.

Les éléments muraux ou les hottes doivent se situer à une distance d'au moins 650 mm au dessus des plaques de cuisson.

