

# **ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**

**INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE  
INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION  
GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES  
GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG  
INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE  
INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU  
HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS  
РУКОВОДСТВО К ПОЛЬЗОВАНИЮ И УСТАНОВКЕ**

**Piano di cottura ad induzione da incasso in vetroceramica con comandi  
Touch Control**

**Built-in glass ceramic induction hob with Touch-Control switches  
Plaque de cuisson vitrocéramique à induction avec commande Touch-Control  
Vitrokeramische inbouw-inductiekookplaat met Touch-Control-bediening  
Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld mit Touch-Control-Bedienung  
Encimera vitrocerámica por inducción incorporada con mando Touch Control  
Indukcyjna kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch-Control  
Beépíthető kerámia-üveg indukciós főzőlap touch-control-kezeléssel  
Встроенная индукционная кухонная плита с сенсорным управлением**

Vous avez acheté une plaque de cuisson vitrocéramique à panneau de commande Touch Control? Pour vous permettre de profiter longtemps de votre plaque de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi. Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de plaques de cuisson. Pour savoir quel type de plaque de cuisson vous avez acquis, consultez l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

## **Index**

### **1. Maniement**

- 1.1 Votre nouvelle plaque de cuisson
- 1.2 Panneau de commande Touch Control
- 1.3 Maniement du Touch Control

### **2. Ce à quoi vous devez faire attention**

- 2.1 Renseignements importants concernant l'induction
  - 2.1.1 Zones de cuisson à induction et récipients
  - 2.1.2 Protection en cas de surchauffe
  - 2.1.3 Généralités
- 2.2 Renseignements importants

### **3. Nettoyage et entretien**

### **4. Montage**

- 4.1 Raccordement électrique
- 4.2 Maintenance et réparations
- 4.3 Découpe du plan de travail
- 4.4 Montage

# 1. Maniement

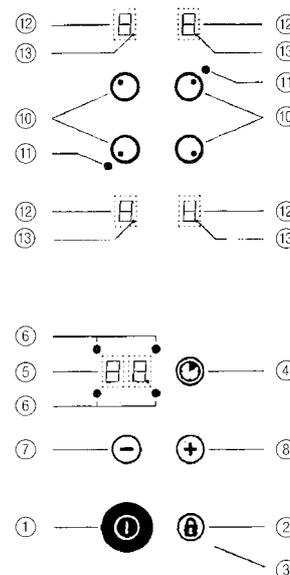
## 1.1 Votre nouveau plan de cuisson à commande Touch-Control

	SE2664ID	SE2774ID
Zone de cuisson	Ind. 18 cm	Ind. 18 cm
Zone de cuisson	Ind. 14,5 cm	Ind. 14,5 cm
Zone de cuisson	Ind. 21 cm	Ind. 21 cm
Zone de cuisson	Ind. 14,5 cm	Ind. 14,5 cm

## 1.2 Panneau de commande Touch Control

Après établissement de la tension d'alimentation (raccordement réseau), la commande effectue un test automatique qui se termine par un bref signal sonore.

- ① Touche Marche/Arrêt (commande)
- ② Touche de verrouillage
- ③ Voyant de contrôle du verrouillage (de la commande)
- ④ Touche de minuterie
- ⑤ Indicateur de minuterie
- ⑥ Voyant de contrôle minuterie
- ⑦ Touche Moins
- ⑧ Touche Plus
- ⑩ Touches pilotant les zones de cuisson
- ⑪ Voyant de contrôle commutation du double circuit
- ⑫ Indicateur d'intensité
- ⑬ Point signalant l'ordre de marche d'une zone de cuisson (allumé = zone de cuisson opérationnelle)



## 1.3 Maniement du Touch Control

Chaque manipulation de touche est systématiquement confirmée par un signal sonore.

Actionnez la touche Marche/Arrêt ① pour activer la commande. Pour mettre en marche, maintenez le doigt sur la touche jusqu'à ce qu'un «0» s'affiche au niveau de tous les indicateurs d'intensité et que le point signalant l'ordre de marche ⑬ clignote. Toute manipulation ultérieure doit être effectuée dans les 10 secondes, sans quoi la commande s'arrête automatiquement.

Pour mettre en marche une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la zone concernée ⑩. Le point ⑬ signalant l'ordre de marche de la zone s'allume.

Les touches Moins et Plus ⑦/⑧ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Une fois activée, chaque zone de cuisson peut être coupée à tout moment. La zone de cuisson souhaitée doit, pour ce faire, être activée et le point ⑬ signalant l'ordre de marche de la zone être allumé.

La touche Moins ⑦ permet de ramener l'intensité de cuisson à «0» tandis qu'une pression simultanée des touches Plus et Moins ⑦ + ⑧ permet de couper la commande.

En principe, l'ensemble de la commande peut être coupé à n'importe quel moment via la touche Marche/Arrêt ①. Pour désactiver l'ensemble de la plaque, posez le doigt brièvement sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que les voyants de contrôle s'éteignent.

L'enclenchement de la touche de verrouillage ② permet de bloquer l'ensemble des touches, y compris la touche Marche/Arrêt, contre toute manipulation indésirable. L'enclenchement du verrouillage est indiqué par le voyant lumineux ③. Actionnez de nouveau la touche de verrouillage ② pour désactiver celui-ci.

### Témoin de chaleur résiduelle

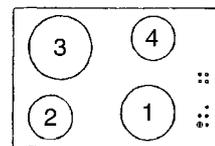
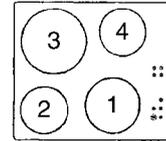
L'affichage de la chaleur résiduelle se fait via un «H» lumineux au niveau de l'indicateur d'intensité de cuisson concerné ⑫.

## Détection des récipients (DR)

L'un des avantages du système de chauffage par induction est la détection des récipients de cuisson. Lorsqu'aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson où qu'il s'agit d'un récipient trop petit, la transmission d'énergie ne se fait pas. Lorsque la zone de cuisson est activée, le symbole « u » (présence de récipient) clignote au niveau de l'indicateur d'intensité ⑫. Si un récipient est posé dans les 10 mn sur la zone de cuisson, celle-ci le détecte et se commute sur l'intensité désirée. L'alimentation en énergie est également interrompue lorsque l'on retire le récipient de la zone de cuisson. Si l'on pose sur la zone de cuisson des casseroles ou des poêles de petite taille mais suffisant à déclencher la détection de récipients, la plaque ne fournira que l'énergie correspondant à leur diamètre respectif.

## Intensité « Power »

Pour saisir rapidement des aliments, il est également possible d'utiliser l'intensité « Power » avec la zone de cuisson 3. Activez la zone de cuisson 3 à l'aide de la touche ⑩. Sélectionnez l'intensité 9 et en actionnant de nouveau la touche Plus ⑧, commuttez l'intensité « Power ». Celle-ci permet d'augmenter à 3000 W la puissance de la zone de cuisson 3, pour une durée maximale de 10 mn. Sur l'indicateur d'intensité, elle est signalée par la lettre « P ». En coupant la fonction « Power » à l'aide de la touche Moins ⑦, on ramène la zone de cuisson à l'intensité 9. La zone de cuisson passe automatiquement, au bout de 10 minutes, de l'intensité « Power » à l'intensité 9. La puissance de la zone de cuisson 2 est restreinte à 600 W maximum tant que l'intensité « Power » est en route. Ce statut est indiqué au niveau de l'indicateur d'intensité par clignotement permanent entre l'intensité programmée et l'intensité restreinte. Une fois l'intensité « Power » désactivée, la zone de cuisson 2 peut à nouveau être utilisée à pleine puissance (1200 W).



## Minuterie

La minuterie permet d'arrêter automatiquement une zone de cuisson après un délai sélectionné entre 01 et 99 minutes. La zone de cuisson concernée doit être activée et le point signalant qu'elle est opérationnelle ⑬ s'allume. Les touches Moins et Plus ⑦/⑧ permettent de sélectionner une intensité de cuisson entre 1 et 9. Actionnez alors la touche de la minuterie ④. L'affichage du minuteur ⑤ indique «00». A l'aide de la touche Moins ou Plus ⑦/⑧, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée entre 01 et 99 minutes. Le voyant de contrôle ⑥ de la zone de cuisson programmée s'allume.

Le temps de cuisson programmé peut être modifié à tout instant. Activez la zone de cuisson désirée, pressez la touche de minuterie ④ puis modifiez le temps de cuisson à l'aide des touches «-» ou «+» ⑦/⑧.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit pendant deux minutes. On peut faire cesser ce signal en appuyant sur une des touches au choix. Si vous désirez interrompre la minuterie avant terme, activez la touche pilotant la zone de cuisson ⑩ concernée et pressez la touche de minuterie ④. On peut maintenant, à l'aide de la touche «-» ⑦, ou en appuyant simultanément les touches «-» et «+» ⑦+⑧ régler le minuteur ⑤ sur «00».

On peut également utiliser la minuterie à d'autres fins, sans activer de zone de cuisson. Il faut, pour cela, n'activer aucune zone de cuisson lors du réglage de la minuterie ④. (Le point signalant l'ordre de marche de la zone de cuisson ⑬ ne s'allume pas).

## Dispositif de coupure automatique

La durée de service en continu de chacune des zones de cuisson est limitée par un dispositif de coupure automatique qui, au bout d'un certain laps de temps, désactive la zone de cuisson en fonction de l'intensité sélectionnée. Les temps d'intervention de ce dispositif de sécurité sont fournis par le tableau ci-contre.

Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande « Touchcontrol », un « H » apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité <sup>⑫</sup> en cas de chaleur résiduelle. Actionnez la touche Marche/Arrêt, pour rendre la commande de nouveau opérationnelle.

Si l'on presse plus d'une touche à la fois, hormis les touches Plus et Moins, l'opération est rejetée comme invalide par la commande. Si une ou plusieurs touches sont « pressées » pendant un temps important, en raison d'un débordement ou à cause d'un récipient, la commande conclut à un incident et s'arrête automatiquement. Si la pression des touches se prolonge, un signal sonore continu est déclenché.

## Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service,  
Données en heures

Intensité	RDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

## 2. Ce à quoi vous devez faire attention

### 2.1 Renseignements importants concernant l'induction

#### 2.1.1 Récipients à utiliser pour la table froide de cuisson à induction

Votre table de cuisson est équipée de zones de cuisson à induction caractérisées par leur haute performance en saisie et en mijotage. La chaleur est produite directement au niveau du fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans aucune perte au niveau du verre vitrocéramique. Sa consommation d'énergie est plus faible que celle des plaques traditionnelles par diffusion thermique.

La zone de cuisson vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais sous l'effet de la chaleur restituée par le récipient de cuisson posé dessus. Cette chaleur résiduelle est signalée lors de l'extinction de l'appareil par un « H » clignotant (témoin de chaleur résiduelle). Sur la zone de cuisson à induction, la chaleur est produite par une bobine d'induction placée sous le verre vitrocéramique, qui induit un champ magnétique. Ce champ magnétique génère des courants tourbillonnaires dits « de Foucault » sur le fond de la casserole magnétisable ou du récipient utilisé, qui en chauffent le fond.

**Il est donc impératif d'utiliser des récipients aptes à la cuisson par induction, comme par exemple l'acier, l'acier émaillé ou la fonte. Les casseroles en acier inoxydable revêtues d'une couche de cuivre ou pourvues d'un fond en aluminium, de même que les récipients en verre ne conviennent pas. Au moment de l'achat, veillez à ce que la vaisselle en question porte bien la mention « apte à l'induction ».**

#### 2.1.2 Protection en cas de surchauffe

La table de cuisson à induction possède une protection intégrée contre les surchauffes, évitant au système électronique d'être endommagé. La protection contre les surchauffes procède par étapes. Lorsque la température de la table de cuisson augmente fortement, le ventilateur à deux vitesses se met tout d'abord en marche. Si ce n'est pas suffisant, la fonction « Power » est désactivée. Enfin, s'il y a lieu, les différentes zones de cuisson subissent à leur tour une restriction partielle ou totale de puissance. Lorsque la table est suffisamment refroidie, elle retrouve toute sa puissance.

#### 2.1.3 Généralités

Afin d'obtenir la meilleure transmission d'énergie possible, il est conseillé d'utiliser un récipient de la même taille que la zone de cuisson. Recouvrez les récipients avec un couvercle. On perd beaucoup d'énergie en n'en utilisant pas ou si le couvercle est mal posé sur le récipient. Nettoyez immédiatement tout débordement éventuel d'aliments.

**Avant la première utilisation, il est conseillé de nettoyer la plaque de cuisson.**

## 2.2 Renseignements importants

**Attention : les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc d'en tenir les enfants éloignés.**

Évitez de faire tomber des objets durs sur la plaque de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la plaque de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la plaque en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasse, elle doit être immédiatement mise hors service et débranchée du secteur. Pour cela, coupez le disjoncteur protégeant le raccordement de la cuisinière sur le tableau des fusibles. Prévenez le service après-vente.

**Veillez à ne pas poser d'objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.**

**Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du contrôle tactile et non pas seulement avec la reconnaissance de récipients de cuisson, afin d'éviter de rallumer involontairement la table de cuisson.**

La plaque de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour y déposer des objets! La cuisson d'aliments dans des feuilles d'aluminium ou des récipients en matière plastique sur les plaques de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les plaques de cuisson en l'absence de récipient. Ne déposez jamais d'objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables directement sur les plaques de cuisson.

Les huiles et les graisses bouillantes peuvent s'enflammer; ne préparez d'aliments contenant de la graisse ou de l'huile, tels que les frites, que sous surveillance constante. En outre, les câbles des appareils électriques qui sont branchés tout près de la plaque de cuisson ne doivent pas approcher les zones de cuissons brûlantes.

**La plaque de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire!**

### 3. Nettoyage et entretien

Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie. Les moindres restes d'aliments peuvent se calciner lors de la mise en route suivante. N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés. La paille de fer, les éponges de nettoyage et les nettoyeurs en poudre peuvent provoquer des éraflures. Le spray pour four ne convient pas, car il est agressif et attaque la plaque de cuisson.

#### Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau chaude. Otez les restes de produit de nettoyage à l'eau froide, ensuite essuyez bien la surface. Vous éliminerez les taches d'eau provoquées par les débordements d'eau bouillante avec du vinaigre, du citron ou un produit anti-calcaire. Si vous en avez laissé tomber par mégarde sur le bord de la plaque, enlevez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter la formation de taches mates.

#### Salissures tenaces

Enlevez les salissures tenaces avec « Sidol spécial pour acier surfin », « Stahlfix » ou « Cérafix ». Appliquez le produit de nettoyage non dilué avec un sopalin et étalez-le. Laissez le produit agir, enlevez-le complètement avec de l'eau froide et essuyez bien la plaque de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la plaque de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur.

Pour supprimer **les salissures tenaces et incrustations**, vous utiliserez un racloir en verre . Vous le trouverez dans tous les magasins d'articles ménagers, de peinture ou de bricolage, ou encore auprès de notre service après-vente. Au moment de l'achat, faites attention à la poignée. Celle-ci ne devra pas être en matière plastique, car elle collerait sur les plaques brûlantes. A manier prudemment - danger de blessure.

**Les mets contenant du sucre** peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique car ils la rayent en séchant. Enlevez-les immédiatement avec le racloir en verre quand ils sont encore chauds, car ils pourraient endommager indéfiniment la surface , .

#### Changement de couleur de la plaque de cuisson

Vous n'avez aucune influence sur le fonctionnement et la stabilité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

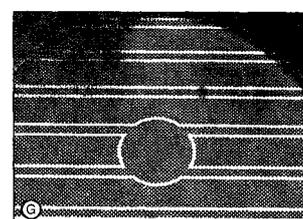
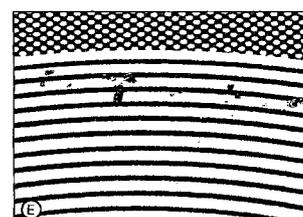
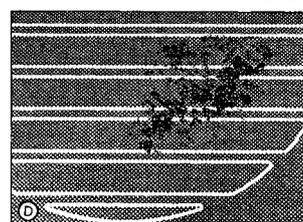
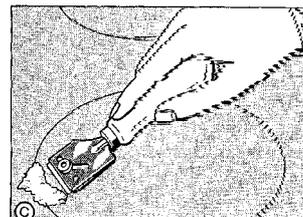
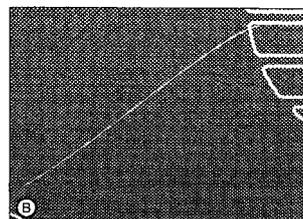
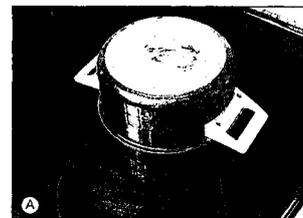
**Les colorations à éclat métallique**  sont dues au frottement du fond des casseroles ou à un produit de nettoyage non conforme. Vous ne les supprimerez qu'avec beaucoup de peine à l'aide de « Sidol Spécial pour Acier Surfin » ou de « Stahlfix ». Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.

**Décor griffé** . L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles irréguliers peut endommager le décor, des taches sombres se forment.

Enlevez immédiatement le sucre fondu ou les aliments sucrés encore chauds avec un racloir en verre ; ils pourraient endommager la plaque de cuisson , .

En cas d'utilisation conforme, votre plaque de cuisson restera parfaite pendant très longtemps et l'entretien en sera facilité.

**Pour l'entretien** nous vous recommandons « Cérafix ». Le haute teneur en silicone de ce produit forme un film protecteur qui a un effet hydrofuge et repousse la poussière. Toutes les saletés restent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Un entretien régulier est donc primordial.



## 4. Montage

### 4.1 Raccordement électrique

(Charge de connexion et description du modèle : voir recto du mode d'emploi)

*Le branchement électrique doit être réalisé par un spécialiste agréé qui doit être au fait des prescriptions légales à respecter (Allemagne VDE, Autriche ÖVE, Suisse SEV etc.). On veillera notamment à ce que ces prescriptions ainsi que celles du service public de distribution soient intégralement respectées.*

Il faudra placer en amont de l'appareil électrique, côté installation, un dispositif de séparation actif sur tous les pôles avec au moins 3 mm d'intervalle de coupure. Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.

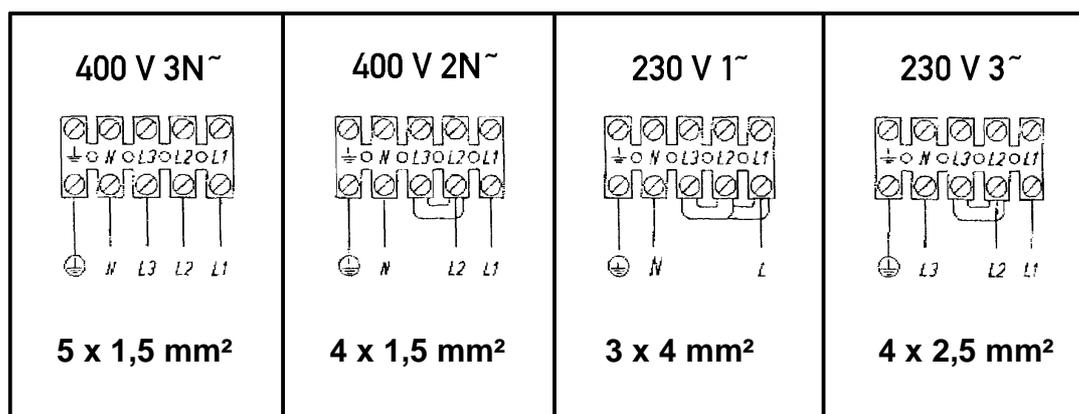
Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.

**Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type HO5 VVF.**

**Il faudra veiller à ce que la longueur non utilisée du cordon de raccordement ne soit pas placée dans la zone d'encastrement de la plaque de cuisson.**

Pour la traversée de câble, veuillez consulter l'ill. 4.

### Possibilités de branchement



### 4.2 Maintenance et réparations

Lors des réparations, il faudra couper le courant de l'appareil, c.-à-d. que le dispositif de séparation côté installation devra être préalablement ouvert. Si vous faites appel au service clientèle, indiquez toujours le type et le numéro de fabrication. Vous trouverez les renseignements nécessaires sur l'étiquette ou au recto du mode d'emploi. Après chaque démontage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.

### 4.3 Découpe du plan de travail

Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encastrer les appareils, et retirez les copeaux.

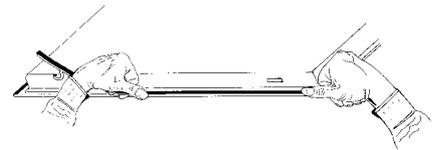
Vous trouverez les cotes de découpe du plan de travail sur les plans (Ill. 1+2).

Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la plaque de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.

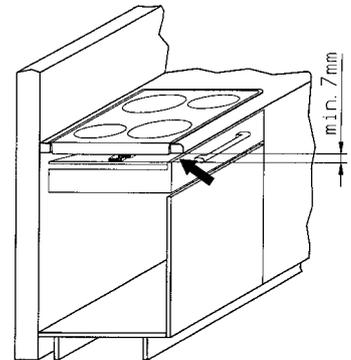
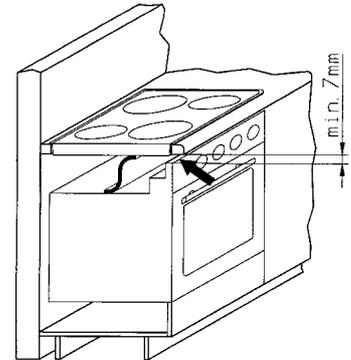
## 4.4 Montage

Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint de la plaque de cuisson.

Lors du montage d'une plaque de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur le plan de cuisson devra être enlevé et on étanchera la surface de cuisson contre le plan de travail à l'aide de matériau étanche en plastique, tel du caoutchouc-silicone thermo-résistant.



**Attention! Si la table de cuisson est installée sur un meuble (contre une paroi latérale, au dessus de tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre meuble et table de cuisson. Cette protection ne doit pouvoir être retirée qu'à l'aide d'outils et doit être posée à une distance d'au moins 20 mm du dessous du plan de cuisson, de manière à ce que le câble de raccordement au réseau n'approche pas le dessous du plan de cuisson (ill. 4). La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la plaque devra de plus présenter un dégagement permettant une évacuation thermique. La traverse frontale du meuble doit être retirée afin de dégager, au-dessous du plan de travail, une ouverture sur toute la largeur de la table de cuisson, de manière à faciliter la ventilation. L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être tel qu'il permette l'appel et l'évacuation en quantité suffisante de l'air nécessaire à la ventilation de la table d'induction. Les orifices d'appel et d'évacuation d'air doivent être séparés thermiquement l'un de l'autre grâce à l'isolation fournie. On évitera ainsi un reflux de l'air réchauffé du côté où s'opère l'appel d'air froid. Attention! L'isolation ne doit pas obstruer les orifices d'appel et d'évacuation d'air; raccourcissez éventuellement celle-ci à la longueur requise par les meubles ou appareils encastrés adjacents. Evitez, sous la table de cuisson, toute production de chaleur excessive, provenant par exemple d'un four sans ventilateur transversal.**



Il ne doit pas y avoir de traverses au niveau de la découpe sous le plan de travail.

Placez soigneusement le plan de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants.

Les languettes seront vissées dans la découpe conformément au plan. Ensuite, la plaque de cuisson sera enfoncée régulièrement par le haut dans ces languettes de fixation.

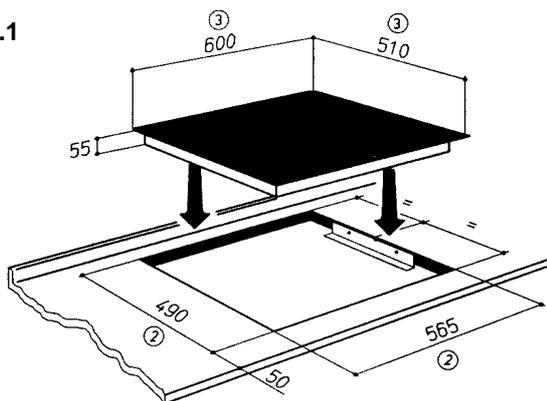
Pour visser, utilisez toujours le trou supérieur de la languette, sauf si le plan de travail est carrelé. (Ill. 3)

**Pour faciliter l'encastrement dans des plans de travail en granit ou en matériau similaire, nous avons joint des ressorts de fixation, des vis à tôle et des écrous bloquants (cf. plans [ill. 2a, 3a]).**

Veillez à ce que le plan de travail / le plan de cuisson soit parfaitement à plat. Il faut éviter que du liquide puisse passer entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas. Placez des joints d'étanchéité profilés, des bandes et des produits d'étanchéité. En ce qui concerne le degré de protection contre le risque d'incendie, il s'agit d'un appareil du type «Y». Y signifie qu'il est possible d'appuyer l'arrière et l'un des côtés de cet appareil contre le mur d'un local de grande hauteur ou contre la paroi d'un meuble. De l'autre côté en revanche, on ne peut installer que des meubles ou autres appareils de même hauteur que cet appareil.

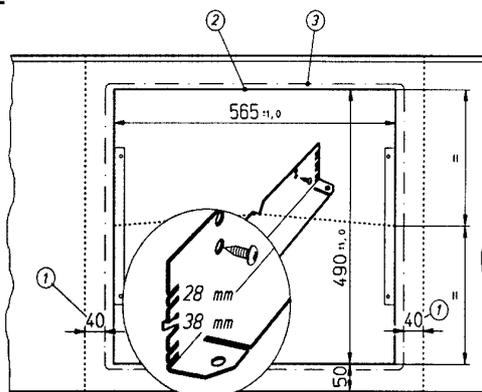
Type: SE2644ID

III.1



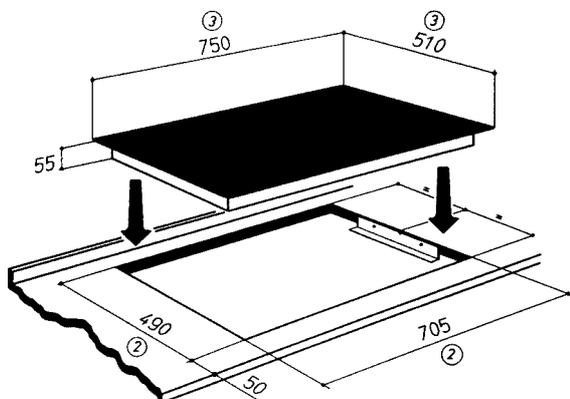
Fixation à un plan de travail en bois et matériau similaire

III.2

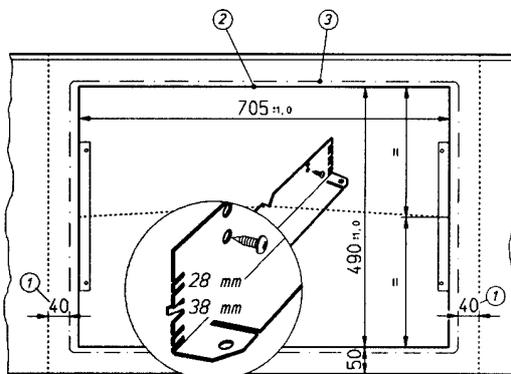


Type: SE2774ID

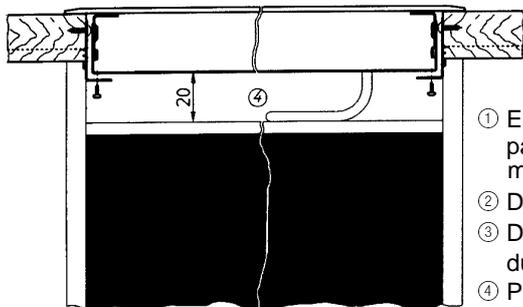
III.1



III.2

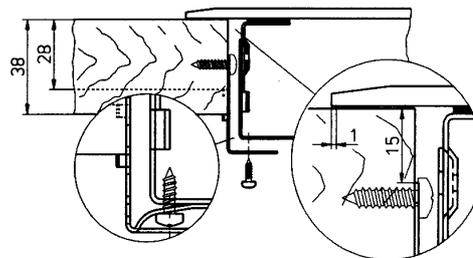


III.4



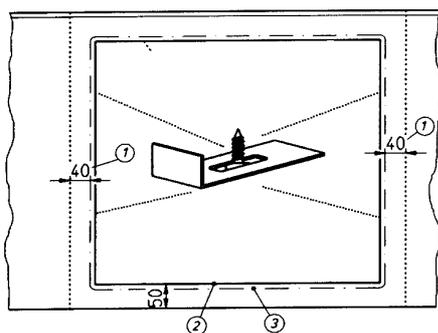
- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

III.3



Fixation dans des plans de travail en granit ou matériau similaire

III.2



III.3a

