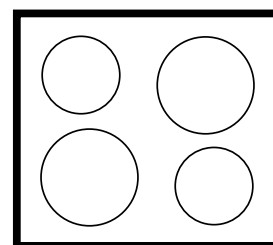


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- ⓖⓑ Instructions for use and installation instructions
- ⓕ Instructions d'utilisation et avis de montage
- ⓃⓁ Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
- Ⓢ Istruzioni di uso e di montaggio
- ⓔ Instrucciones de uso y de montaje
- Ⓟ Instruções de uso e de montagem
- ⓖⓇ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

EMG 457.0 / EMGF 457.0



Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Aide en cas de panne». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Retrait de l’emballage et élimination de votre ancien appareil

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

En Allemagne, c'est le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil qui reprend l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

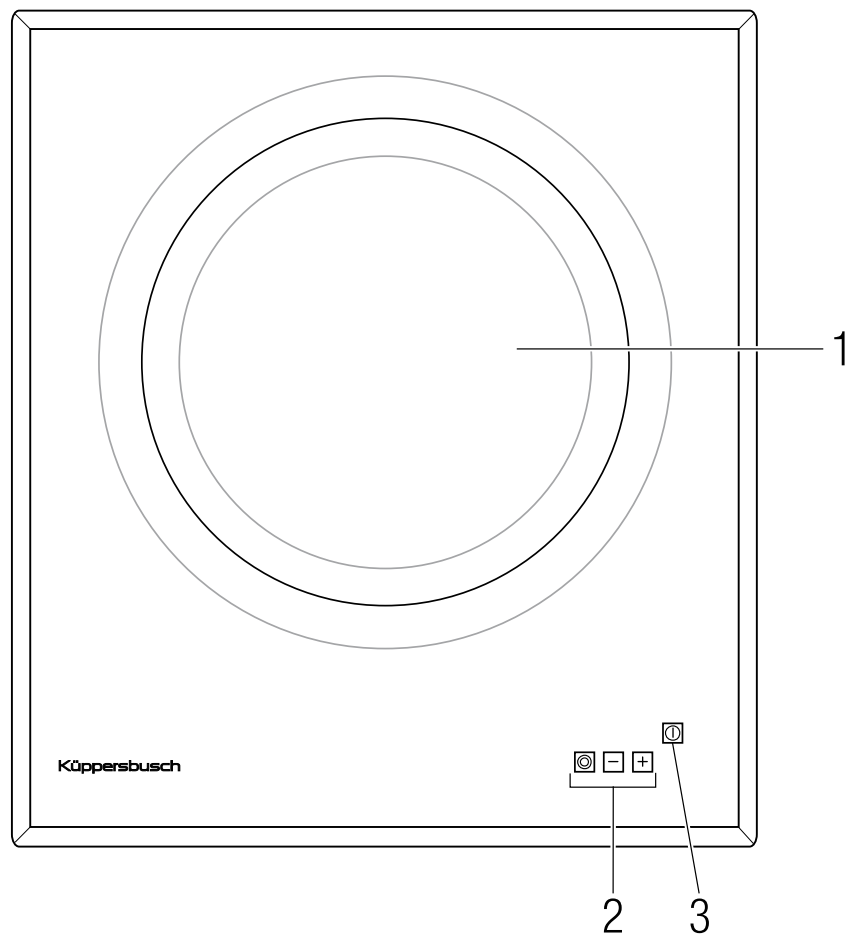
Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil	24
Consignes de sécurité	25
Raccordement et fonctionnement	
Surface de cuisson	
Avant la première utilisation	25
Utilisation de la zone de cuisson	25
Utilisation de la zone Multicuisson	
Mise sous tension de la table de cuisson	
Les niveaux de cuisson	
La précuisson automatique	
L'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson	
Mise en circuit du foyer extérieur de la zone de cuisson	
Remarques concernant les récipients appropriés	
L'arrêt instantané	
Limitation de durée d'utilisation (protection vacances)	
Autres fonctions	
Aide en cas de panne	28
Nettoyage et entretien	28
Utilisation de la racle de nettoyage	
Nettoyage de la zone de cuisson	
Montage	29
Remarque	
Instructions de montage	
Encastrement de plusieurs éléments de cuisson	
Montage de la table de cuisson vitrocéramique EMG	
Montage de la table de cuisson vitrocéramique EMGF	
Raccordement électrique	

Vue d'ensemble de votre appareil



- 1 Zone Multicuisson à double foyer
- 2 Touches sensibles pour zone Multicuisson
- 3 Touche sensitive Marche / Arrêt

Consignes de sécurité



Raccordement et fonctionnement

- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Les surfaces des zones de cuisson sont brûlantes pendant le fonctionnement.
Attention! Eloignez systématiquement les jeunes enfants.

Surface de cuisson

- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne préparez pas de mets ou de plats avec de l'huile ou des graisses - des frites par exemple - sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou des graisses enflammées avec de l'eau! Dans ce cas de figure, recouvrez le récipient avec un couvercle, éteignez la zone de cuisson concernée et retirez le récipient de la zone de cuisson.
- En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la table de cuisson vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le service après-vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter le plan de cuisson (touches sensibles défectueuses), coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le service après-vente.
- Attention lors de travaux avec des appareils supplémentaires! Ne pas poser les câbles aux endroits très chauds des zones de cuisson.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne déposez sur la surface de cuisson aucun objet combustible ou inflammable susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Ne pas allumer la zone de cuisson sans récipient dessus. Ne jamais utiliser l'appareil pour le chauffage de pièces! Ceci serait considéré comme une utilisation non appropriée, non conforme aux conditions d'utilisation.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur la zone de cuisson. Eloigner de la zone de cuisson chaud tout ce qui risque de fondre, par ex. objets en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Pour éviter d'éventuels endommagements, enlever immédiatement le sucre de la surface de cuisson, tout pendant qu'il est encore chaud, en grattant avec une lame de rasoir.
- Éviter de laisser brûler à nouveau les encrassements ou de laisser déborder les mets en bouillant.
- Le calcaire endommage la zone de cuisson.

Avant la première utilisation

Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil. Avant de préparer des aliments pour la première fois, nettoyez la surface de cuisson vitrocéramique avec un chiffon humide additionné de produit vaisselle.

Le plan de cuisson résiste à des fortes variations thermiques (chaud et froid) et il est également très robuste.

- Évitez de faire tomber des objets durs sur la table de cuisson. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Respectez les indications concernant le nettoyage et l'entretien. Nettoyez notamment les touches sensibles, l'appareil pouvant «assimiler» les salissures à l'effleurement d'une touche. Ne posez jamais d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles! Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous vous conseillons d'actionner l'arrêt instantané!
- Lors de la mise en marche des zones de cuisson, on peut entendre un court ronflement du chauffage. Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et la fonction.

Utilisation de la zone de cuisson



Respectez les consignes de sécurité!

Au premier branchement et après une coupure de courant, la régulation automatique effectue un auto-test. Durant l'auto-test, le symbole Moins s'allume à l'intérieur de l'indicateur des niveaux de cuisson. Une fois l'auto-test terminé, le symbole s'éteint.

Important!

Pendant l'ajustement de la sensibilité des capteurs, aucun objet ne doit être déposé sur les touches sensibles.

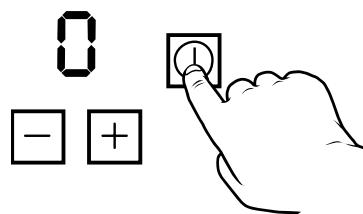
Utilisation de la zone Multicuisson

Cette zone de cuisson fonctionne par transmission directe de la chaleur. Vous cuisez directement sur la vitrocéramique, donc pratiquement sans ajout de corps gras. Ce mode de cuisson très sain et pauvre en graisse, conserve les vitamines et les sels minéraux vitaux, qu'il s'agisse de plats à cuire, à rôtir, à cuire à l'étuvée, à griller ou à pocher. Vous pouvez également utiliser des récipients de cuisson dans la zone de cuisson.

Ne pas faire cuire des aliments riches en sucre directement dans la zone de cuisson. Le sucre pénètre à des températures très élevées dans la surface vitrocéramique et risque de l'endommager à la longue.

Pousser immédiatement à l'aide d'un racloir du sucre tombé sur le plan de cuisson par inadvertance de la zone chaude vers une zone froide, puis l'enlever rapidement.

Mise sous tension de la table de cuisson

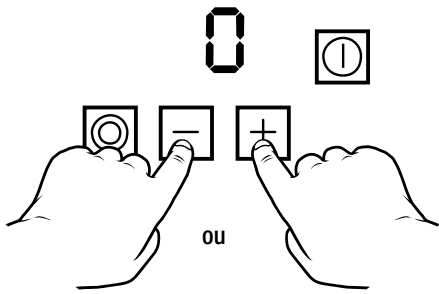


Effleurez la touche sensitive Marche/Arrêt.
L'indicateur des niveaux de cuisson indique un «0».
L'appareil est opérationnel (mode «stand-by»).

Le point de disponibilité s'éteint automatiquement lorsque la zone de cuisson n'est activée dans un laps de temps de 10 secondes.

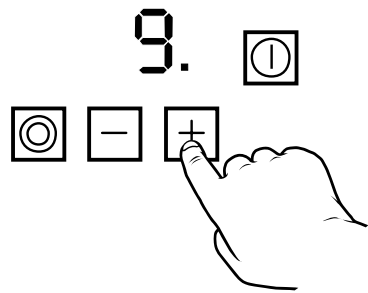
Les niveaux de cuisson

Il y a 9 niveaux de cuisson.
Le niveau de cuisson peut être sélectionné au moyen de la touche sensitive Plus/Moins; il apparaît sur l'afficheur.

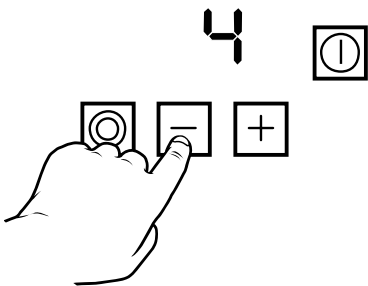


Une fois la zone de cuisson arrêtée, la position «0» reste affichée durant 10 secondes environ.

Intensité	Indiquée pour
1-3	réchauffer, maintenir à température fair gonfler, décongeler
4-5	cuire à la vapeur, cuire à l'étouffée, cuire
6-8	rôtissage
9	chauffage de grandes quantités

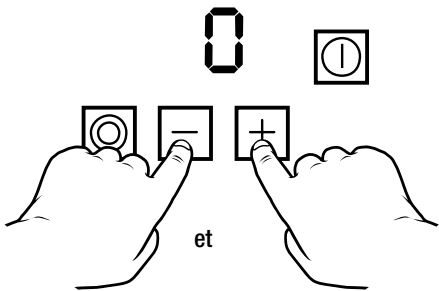


Lorsque la touche sensitive Plus est activée, la zone de cuisson commence à chauffer sur position 9.
En même temps, la pré cuisson automatique est activée et le signe décimal s'allume.



Lorsque vous effleurez la touche sensitive Moins, la zone de cuisson commence à chauffer sur position 4, sans cuisson «choc».

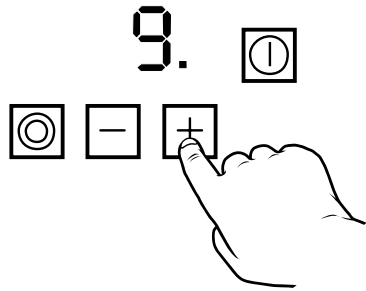
Arrêter la zone de cuisson:



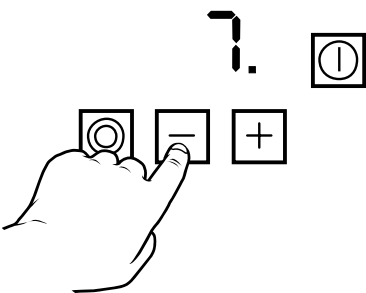
Effleurez les touches sensibles Plus et Moins simultanément.
Une fois la zone de cuisson arrêtée, la position «0» reste affichée durant 10 secondes environ.

La pré cuisson automatique

La zone de cuisson dispose d'un système de pré cuisson automatique. La montée en puissance s'effectue à la puissance maximale. La durée de la montée en puissance dépend de l'intensité de cuisson choisie après l'activation de la fonction. Une fois la durée de montée en puissance terminée, la zone de cuisson commute sur l'intensité de cuisson choisie.



Après avoir mis en marche la zone de cuisson au moyen de la touche Plus, le niveau de cuisson 9 suivi d'un signe décimal s'affichent.
Le signe décimal indique que la pré cuisson automatique est activée.

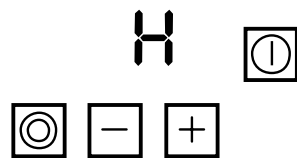


Pour que la pré cuisson automatique reste activée, régler le niveau de cuisson souhaité à l'aide de la touche Moins, et ceci avant que le signe décimal ne s'éteigne (sous 10 secondes environ).
Lorsque le réglage du niveau de cuisson est effectué, une fois le signe décimal éteint, il n'y aura pas de cuisson «choc».

Intensité	Cuisson «choc», durée en min:sec
1	01:22
2	02:44
3	04:24
4	05:28
5	06:50
6	01:22
7	02:44
8	02:44
9	- : -

La pré cuisson automatique activée, la zone de cuisson chauffe à pleine puissance durant le temps indiqué dans le tableau ci-contre.
Une fois ce temps écoulé, le signe décimal s'éteint et la zone de cuisson continue à chauffer au niveau de cuisson sélectionné.
Si le réglage du niveau de cuisson est modifié durant la pré cuisson automatique, le programme tiendra compte du temps déjà écoulé par rapport au temps du nouveau niveau de cuisson sélectionné.

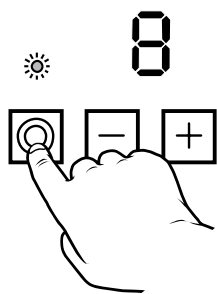
L'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson



Tant que la zone de cuisson reste chaude, un «H» s'affiche, même après coupure de la zone de cuisson.

Mise en circuit du foyer extérieur de la zone de cuisson

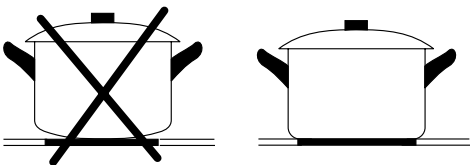
Le petit foyer de la double zone de cuisson chauffe par défaut. Pour des casseroles plus grandes ou des quantités d'aliments à cuire plus importantes, allumez le foyer extérieur de la double zone de cuisson.



Effleurez le symbole de la zone de cuisson qui se trouve à côté des touches Plus/ Moins.
La mise en circuit du foyer extérieur est affichée au moyen d'un témoin lumineux au-dessus du symbole de la zone de cuisson.
Un nouvel effleurement du symbole de la zone de cuisson désactive le foyer extérieur.

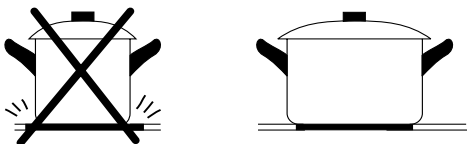
Remarques concernant les récipients appropriés

N'utilisez que des récipients à fond plat et lisse.



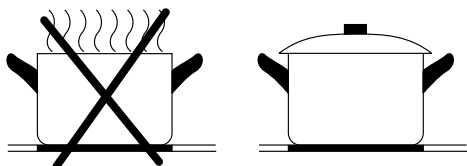
Les fonds de casseroles bombés prolongent considérablement les temps de cuisson et augmentent le besoin en énergie. Ne pas traîner les casseroles à fond rugueux sur la surface vitrocéramique, cela risque de la rayer. Si vous avez de la vaisselle en verre ou en porcelaine, prière d'observer les remarques données par le fabricant.

Choisissez les zones de cuisson en fonction de la largeur du récipient.



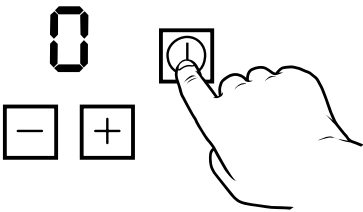
Cela permet d'économiser de l'énergie et diminue le temps de cuisson; cela évite la surchauffe de la surface de cuisson.

Dans la mesure du possible, toujours mettre un couvercle sur les casseroles.



Vous économisez beaucoup d'énergie en cuisant dans une casserole fermée. Les liquides et mets ne débordent que si la température est trop forte. Pour les zones de cuisson, vous pouvez régler exactement la température. Avec un peu d'exercice, vous réussirez rapidement à choisir le degré de cuisson exact afin que rien ne déborde lorsque vous aurez mis le couvercle.

L'arrêt instantané



La touche sensitive Marche/Arrêt permet d'arrêter la zone de cuisson rapidement.

Limitation de durée d'utilisation (protection vacances)

L'appareil dispose d'une fonction de limitation automatique de la durée d'utilisation. Elle empêche que l'appareil reste involontairement en marche pendant une longue période.

La durée d'utilisation limitée est fonction de l'intensité de cuisson choisie, c'est-à-dire: plus l'intensité est grande et plus vite sera arrêté l'appareil.

Intensité	Coupure au bout de
9	1 heure
8 7 6	2 heures
5	3 heures
4	4 heures
3 2	5 heures
1	10 heures

Autres fonctions

- Lorsque l'on actionne simultanément deux ou plusieurs touches sensibles – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque l'on pose un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas. Au bout de 10 secondes, l'ensemble de l'électronique est désactivé.

Exception

- Pour arrêter une zone de cuisson, effleurer simultanément les touches sensibles Plus et Moins.
- Après une coupure de courant, il n'y a pas de remise en route automatique.

Aide en cas de panne

⚠ Avant toute réparation, mettez l'appareil hors tension!

Vérifiez tout d'abord que vous n'avez pas commis d'erreur de manipulation. Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes.

Remarque importante:

Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Durant le délai de garantie, les réparations ne sont pas effectuées gratuitement en cas de manquement non conforme ou de non respect des consignes de dépannage.

Anomalie	Cause	Remède
Impossible de stopper la table de cuisson encastrable.	Composant électronique défectueux.	Coupez le fusible, appelez le service après-vente.
Indicateur de chaleur pour zone cuisson ne s'allume pas ou seulement partiellement.	Lampe défectueuse.	Appelez le service après-vente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.
La table de cuisson ne chauffe pas.	Le fusible du local est défectueux.	Contrôlez ou remplacez le fusible.
	Zone de cuisson défectueuse.	Appelez le service après-vente.
	Zone intérieure de la zone de cuisson défectueuse.	Ne surtout pas continuer à utiliser le foyer extérieur fonctionnant encore! Appelez immédiatement le service après-vente.

En cas de panne et lors de la commande de pièces détachées, veuillez indiquer les caractéristiques inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil. Vous trouverez la plaque signalétique sur le dessous de la table de cuisson. Elle est également collée sur la première page d'un manuel d'utilisation joint à l'appareil.

Nettoyage et entretien

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

⚠ N'utilisez jamais de produits nettoyants contenant du silicone. Ceux-ci laissent un film protecteur sur la surface de cuisson qui pourrait pénétrer dans les aliments lors de la cuisson suivante. Respectez impérativement les indications données par le fabricant du produit de nettoyage.

■ Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

■ Pour retirer des résidus importants, utilisez exclusivement le grattoir spécial livré avec l'appareil.

■ Ne jamais utiliser de produit nettoyant abrasif, comme par ex. de la laine d'acier ou des produits détergents !

■ Nettoyez notamment les touches sensibles, l'appareil pouvant assimiler les salissures à l'effleurement d'une touche. Ne posez jamais d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensibles! Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensibles, nous vous conseillons d'actionner l'arrêt instantané!

■ Veillez à ne pas laisser de traces de produit nettoyant sur la zone de cuisson.

☞ Les résidus de nettoyant peuvent occasionner une décoloration lors de l'utilisation suivante. Des décolorations peuvent également apparaître avec des éponges ou chiffons déjà employés pour le nettoyage d'autres surfaces.

■ Nous vous conseillons d'essuyer la surface de cuisson avec un demi citron ou un linge imbibé de jus de citron. Une fois les salissures légères en provenance d'aliments contenant de l'albumine, par ex. viandes, retirées, la zone de cuisson brille de nouveau.



Utilisation de la racle de nettoyage

⚠ Attention, danger de coupures! La lame de la racle est très acérée.

Positionnez toujours à plat la racle et repoussez les incrustations.

⚠ Ne jamais gratter avec l'angle du grattoir.



Nettoyage de la zone de cuisson

⚠ Veillez à ne pas laisser de traces de produit nettoyant sur la zone de cuisson.

– Retirez d'abord tous les restes alimentaires et les éclaboussures de graisse de la zone de cuisson en utilisant le grattoir.

– Nettoyez la zone de cuisson avec de l'eau additionnée d'un peu de produit à vaisselle.

– Essuyez avec de l'eau claire, puis séchez.

☞ Si des traces de produit nettoyant restaient sur la zone de cuisson, celles-ci peuvent être éliminées rapidement et facilement avec un produit nettoyant spécial, comme par ex. VSR O-FIX-C (disponible au Service Après Vente de KÜPPERSBUSCH). Essuyez, ensuite, l'ensemble de la surface de cuisson avec un linge humide, puis avec un linge sec.

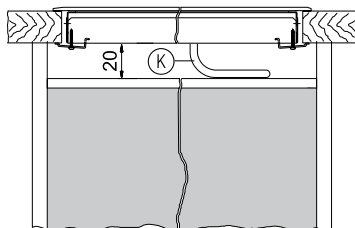
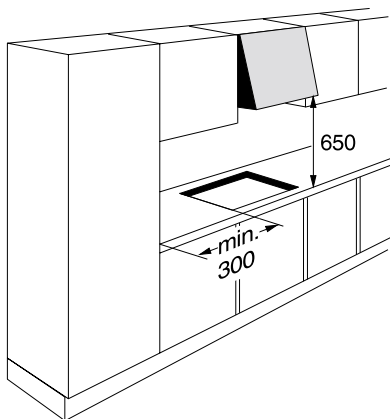
Montage

Remarque

- ☞ La profondeur d'encastrement du modèle EMG est de 55 mm; ceci signifie que la table de cuisson ne peut être encastrée au-dessus d'un four.
- Pour sortir la table de cuisson de la découpe du plan de travail, ne pas la soulever à l'aide d'un tournevis. Vous risquez d'endommager le cadre de la table de cuisson. Poussez la table par en dessous vers le haut et sortez-la de la découpe.

Instructions de montage

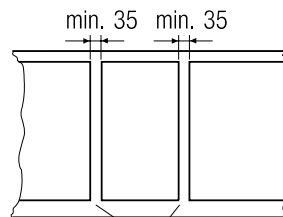
- Le plan de travail doit être placé parfaitement à l'horizontale et être découpé proprement!
- Respectez les espaces minimaux avant, arrière et latéraux stipulés sur le schéma.
Sur le plan de travail, à l'arrière des plaques, il est possible d'employer des baguettes de finition en bois massif lorsque les distances minimales prévues sont respectées. Pour des raisons techniques, la distance latérale séparant le plan de cuisson des placards attenants doit être d'au moins 300 mm.
- Les filtres à vapeur ou éléments muraux installés au-dessus du plan de cuisson doivent se trouver à une distance minimale de 650 mm au-dessus de la surface chauffante.
- Aucune baguette transversale ne doit se trouver sous la cavité du plan de travail. Découpez les baguettes au minimum aux dimensions de la cavité en question.
- Pour les meubles encastrés, le revêtement plastique ou l'aggloméré doivent être collés avec des colles résistantes à la chaleur (100 °C).
- L'appareil, dûment encastré, doit être protégé de tous les côtés par un revêtement rendant impossible la manipulation de pièces isolées. Cette plaque de recouvrement ne doit être démontable qu'au moyen d'outils et être fixée à une distance minimum de 20 mm par rapport à la face inférieure de la table de cuisson, afin que le cordon d'alimentation (K) ne puisse toucher celle-ci.
- Ecartement minimum entre le bord de la table de cuisson et le mur avoisinant: 40 mm.



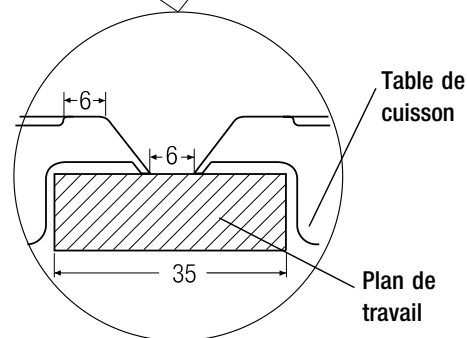
Encastrement de plusieurs éléments de cuisson

- Pour encastrer plusieurs éléments de cuisson les uns à côté des autres, respectez les écartements minimum entre les découpes du plan de travail en suivant le schéma ci-dessous:

Vue du haut



Détail



Nous vous recommandons d'enduire les chants des cavités destinées aux éviers et aux tables de cuisson encastrables d'une couche de vernis étanche. Après chaque démontage, refaites les joints d'étanchéité.

- ⚠ **Ne jamais coller la table de cuisson avec du silicone!**
Ceci occasionnerait des dommages lors d'un démontage ultérieur.

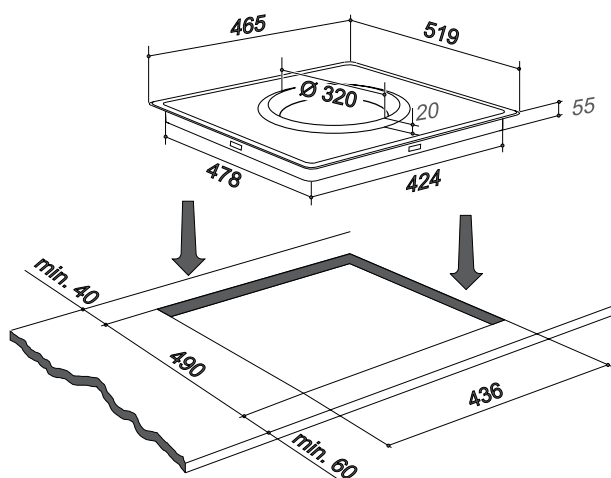
Montage de la table de cuisson vitrocéramique EMG

Le système de clips simplifie et accélère le montage. L'ensemble du montage peut s'effectuer par le haut.

- Procédez avec précaution lors de l'encastrement de la surface vitrocéramique!
Ne déposez pas d'outils à arêtes vives et acérées (tournevis, etc.) sur la surface vitrocéramique; ne les laissez pas chuter!
- La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute distorsion risque d'entraîner la rupture de la plaque.

Réaliser la découpe dans le plan de travail

- Réalisez l'évidement du plan de travail le plus exactement possible selon les cotes portées sur les schémas, à l'aide d'une lame de scie plate et de bonne qualité ou d'une défonceuse.
- Les arêtes de coupe devront ensuite être vernies de manière à empêcher toute pénétration d'humidité.



Vérifier ou remplacer les joints

- Vérifiez le bon positionnement du joint, sans aucun espace visible.

Lors du montage d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier 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 (non compris dans la livraison).

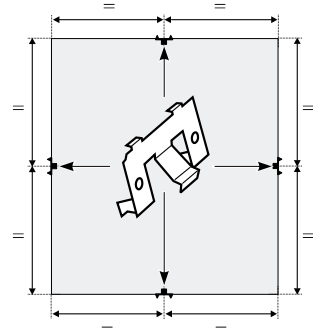
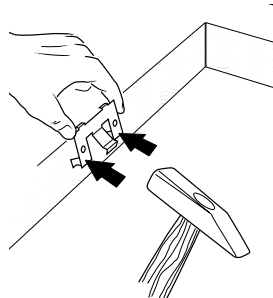
Vous pouvez commander ce mastic chez Küppersbusch en indiquant la réf. 53 55 69.

- Nettoyez les surfaces, appliquez le mastic sous forme de bourrelet et déposez la table de cuisson en appuyant.
- Découpez le mastic en excédent et nettoyez immédiatement la surface à l'eau.

Monter les clips

- ☞ Pour les plans de travail en pierre, procédez suivant les indications données au paragraphe «Encastrement dans un plan de travail en pierre».

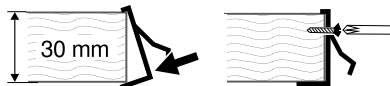
- Positionnez parfaitement les clips, puis enfoncez-les à l'aide d'un marteau.



Plans de travail d'une épaisseur supérieure à 30 mm :



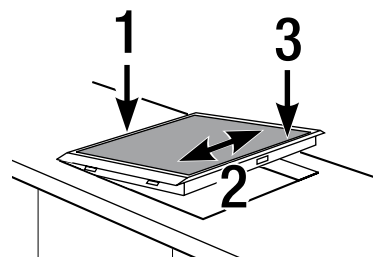
Pour les plans de travail d'une épaisseur supérieure à 30 mm, chaque clip doit être fixé avec deux vis (non fournies)!



Clipser la table de cuisson en place

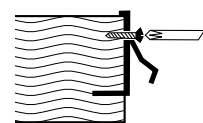
- Posez alors la table de cuisson conformément à la figure de gauche (1), centrez-la (2) et clipsez-la (3).

Ce faisant, ne pas coincer le cordon de raccordement de l'appareil!



- ⚠ La table de cuisson doit impérativement reposer de façon plane et étanche; une table sous tension peut se fendre lors de la chauffe.

- ☞ Si la table ne repose pas solidement dans la découpe, cela signifie que la découpe est légèrement trop grande. Dans ce cas, serrez les clips à l'aide de deux vis chacun (non livrées), afin d'augmenter leur effet ressort.

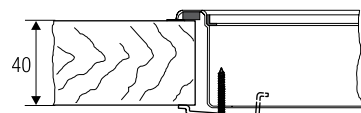
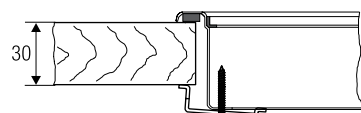


Encastrement dans un plan de travail en pierre

- ⚠ Ne pas utiliser un tournevis électrique ou pneumatique et éviter un trop fort serrage!

- Placez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.

En cas de positionnement oblique ou sous tension, la table de cuisson en vitrocéramique risque de se briser!

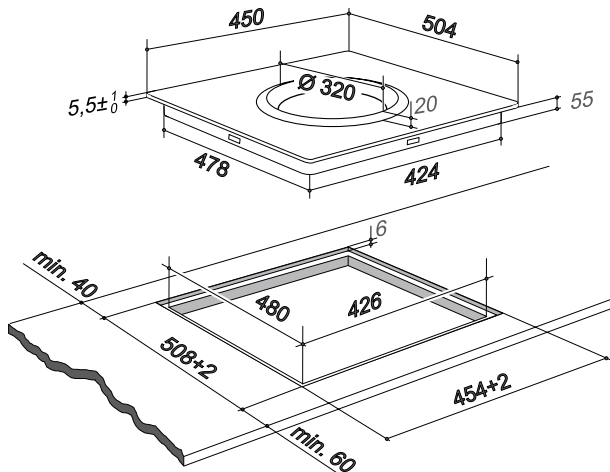


- Fixez l'élément de cuisson par le bas au moyen des ressorts tendeurs.

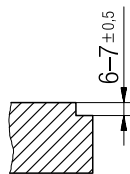
Montage de la table de cuisson vitrocéramique EMGF

Attention en cas d'utilisation de plans de travail en matière plastique :
Il existe des fabricants de plans de travail en matière plastique qui refusent le montage de zones de cuisson à surface plane dans leurs plans de travail en matière plastique. Veuillez vous renseigner auprès du fabricant de votre plan de travail sur les possibilités d'application pour le montage de tables de cuisson à surface plane dans leurs plans de travail. Au cas où le fabricant n'autorise pas expressément ce montage, nous attirons votre attention sur le fait que nous déclinons toute garantie lors de dommages en résultant sur le plan de travail (le plan de travail en matière plastique pourrait éventuellement se fendre par dilatation thermique).

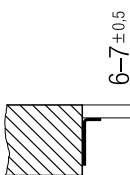
Dimensions de l'appareil et de la découpe



Situation de montage avec fraisure dans le plan de travail.



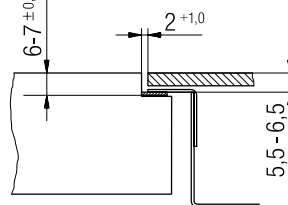
Situation de montage à l'utilisation d'angles d'appui ou de baguettes pour bois ou pour pierre.



Réaliser la découpe dans le plan de travail

La découpe est réalisée en deux étapes.

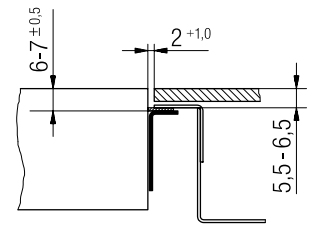
1. Réaliser la découpe pour le fond.
2. Dresser la découpe à la fraise pour recevoir la plaque vitrocéramique. (Ce dressage à la fraise demande au minimum une défonceuse avec glissière de guidage.)



Les dimensions extérieures du dressage à la fraise devraient toujours être environ 6mm supérieures aux dimensions extérieures de la plaque vitrocéramique, afin de pouvoir réaliser une bonne étanchéité avec un joint (voir : «Coller la table de cuisson»).

À la place de la deuxième étape, il est également possible, comme alternative, de découper complètement la surface d'appui destinée à la plaque vitrocéramique et de la recoller décalée en hauteur. Le montage de baguettes pour bois ou pour pierre ainsi que d'angles en acier est également possible.

1. Réaliser la découpe pour la table de cuisson.
2. Fixer la baguette pour bois ou pour pierre ou l'angle d'appui sur le plan de travail.



Lorsqu'il s'agit d'un plan de travail en pierre, la plaque vitrocéramique peut être encastrée à fleur. Pour cela, le dressage à la fraise doit être d'une profondeur d'environ 7 mm.

Dans le cas d'un plan de travail en bois la profondeur de fraisure sera de 6 mm. Le dépassement de 1mm de la plaque vitrocéramique par rapport au plan de travail sert à protéger le plan de travail en matière plastique contre des endommagements éventuels (par ex. une casserole chaude posée par inadvertance).

Conseil !

L'épaisseur de la plaque vitrocéramique avec équerre en tôle collée est de 5,5 à 6,5 mm. Pour réaliser un encastrément à fleur dans un plan de travail en pierre, le dressage à la fraise est à adapter à cette contrainte.

Coller la table de cuisson

Conseils !

- Pour éviter tout endommagement du plan de travail ou de la table de cuisson, il est nécessaire de coller l'ensemble plan de travail/table de cuisson de façon étanche.
- Les pièces à coller doivent être sèches et sans aucune trace de graisse.
- Pour coller la table de cuisson en place, vous avez besoin d'une couche d'étanchéité de fond (**Sperrprimer 101**) et de la colle au Silicone résistante à la chaleur et à l'humidité **Pactan 7056** de la société **Heidelberger Bau-stofftechnik**, aussi disponibles au Service Pièces Détachées de Küppersbusch.

Pour l'emploi de ces deux matériaux, respectez impérativement les conseils d'utilisation donnés par le fabricant !

Vous trouverez ici également la formule de calcul pour le durcissement de la colle au silicone. **La table de cuisson ne doit pas être utilisée avant la fin de ce temps de durcissement, sous risque d'endommager la colle au silicone !**

- **Ne collez la table de cuisson que sur ses bords extérieurs !**
- Lorsqu'il s'agit d'un plan de travail en pierre, l'encastrément doit être effectué à fleur ; pour les plans de travail sensibles à la chaleur (par ex. bois), la table de cuisson doit dépasser d'environ 1 mm.
- Ne jamais poser la table de cuisson sur le plan de travail ou par terre, le côté vitrocéramique n'étant pas protégé. Des salissures (alésures, bris de pierres etc.) peuvent occasionner des rayures sur la surface vitrocéramique. Merci de toujours la protéger avec un carton ou une couverture en laine.

Déroulement de l'encastrement

1. Coller le ruban d'étanchéité ① dans le coin destiné au plan de travail de telle sorte que la colle Pactan ② ne pénètre pas sous la zone de cuisson.

⚠ N'utiliser que le ruban d'étanchéité accompagnant la table de cuisson ! Au cas d'utilisation d'autres joints, il n'est pas garanti que la table de cuisson ne continue pas de s'affaisser après le montage.

2. Poser la table de cuisson, sans colle, dans la découpe réalisée sur le plan de travail et vérifiez la hauteur. Posez, le cas échéant, les rondelles livrées avec l'appareil en espaces régulières sur l'assise pour égaliser la hauteur.

3. Enlever de nouveau la table de cuisson.

4. Traiter préalablement avec l'agent d'adhérence les bords extérieurs de la table de cuisson ainsi que les surfaces de coupe latérales du plan de travail dans la zone de collage.

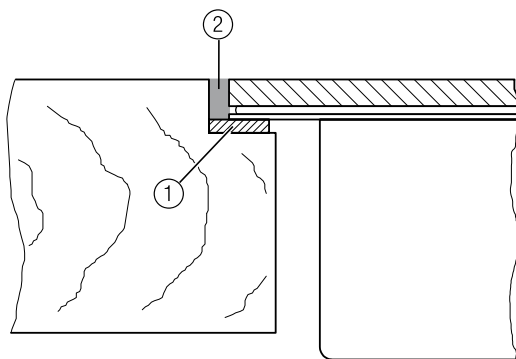
S'il s'agit de surfaces très absorbantes (par ex. panneaux d'agglomérés), appliquez le Primer avec un pinceau en couche épaisse.

S'il s'agit de surfaces peu absorbantes (par ex. marbre ou granite), une application en fine couche à l'aide d'un feutre est suffisante.

Important: Attendre toujours environ 30 minutes après l'application pour laisser évaporer le Primer.

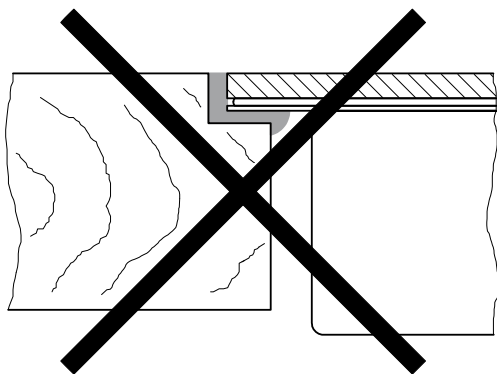
5. Mettre maintenant la table de cuisson en place et ajustez-la.

6. Remplir la fente entre la plaque de cuisson et le plan de travail avec du Pactan ②.



7. Lisser le joint à l'aide d'une spatule et avec de l'eau pure.

⚠ Attention ! Utiliser le ruban d'étanchéité ! La colle Pactan ne doit pénétrer à aucun endroit sous la surface d'appui. Sinon il ne sera plus possible de retirer la cavité. Pas de garantie en cas de non-observation.



Raccordement électrique

■ Les prescriptions légales et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.

■ L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.

■ L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du cordon de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien professionnel conformément aux normes respectivement applicables.

■ Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurités respectives.

■ La prise peut être montée en dessous du plan de travail sous la zone de cuisson ou dans une armoire latérale dans le mur. Elle ne doit pas être montée au-dessus de la zone de cuisson !

Raccordement	s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise.
Puissance totale	en 230 V: 2,4 kW,
Charges connectées	230 V, 50 Hz
Courant de sécurité	16 A