



NOTICE D'UTILISATION

BTIM3Z-J01VNO

**GROUPE BATTENTIER
1382 avenue des Prés Seigneurs
01120 Dagneux**

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES | 3 |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON | 3 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 3 |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL | 4 |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL | 5 |
| AUTRES PROTECTIONS | 6 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 7 |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES | 7 |
| BANDEAU DE COMMANDE | 7 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 8 |
| AFFICHAGE | 8 |
| VENTILATION..... | 8 |
| MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL..... | 8 |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION..... | 8 |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION | 8 |
| TOUCHES SENSITIVES | 8 |
| MISE EN ROUTE..... | 9 |
| DETECTION DE RECIPIENT | 9 |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE | 9 |
| FONCTION MINUTERIE | 9 |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE..... | 10 |
| CONSEILS DE CUISSON | 11 |
| QUALITE DES CASSEROLES | 11 |
| DIMENSION DES CASSEROLES..... | 11 |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON..... | 12 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | 12 |
| QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME..... | 12 |
| PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT | 13 |
| INSTRUCTIONS D'INSTALLATION | 14 |
| CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR..... | 14 |
| INSTALLATION | 14 |
| CONNEXION ELECTRIQUE | 15 |

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

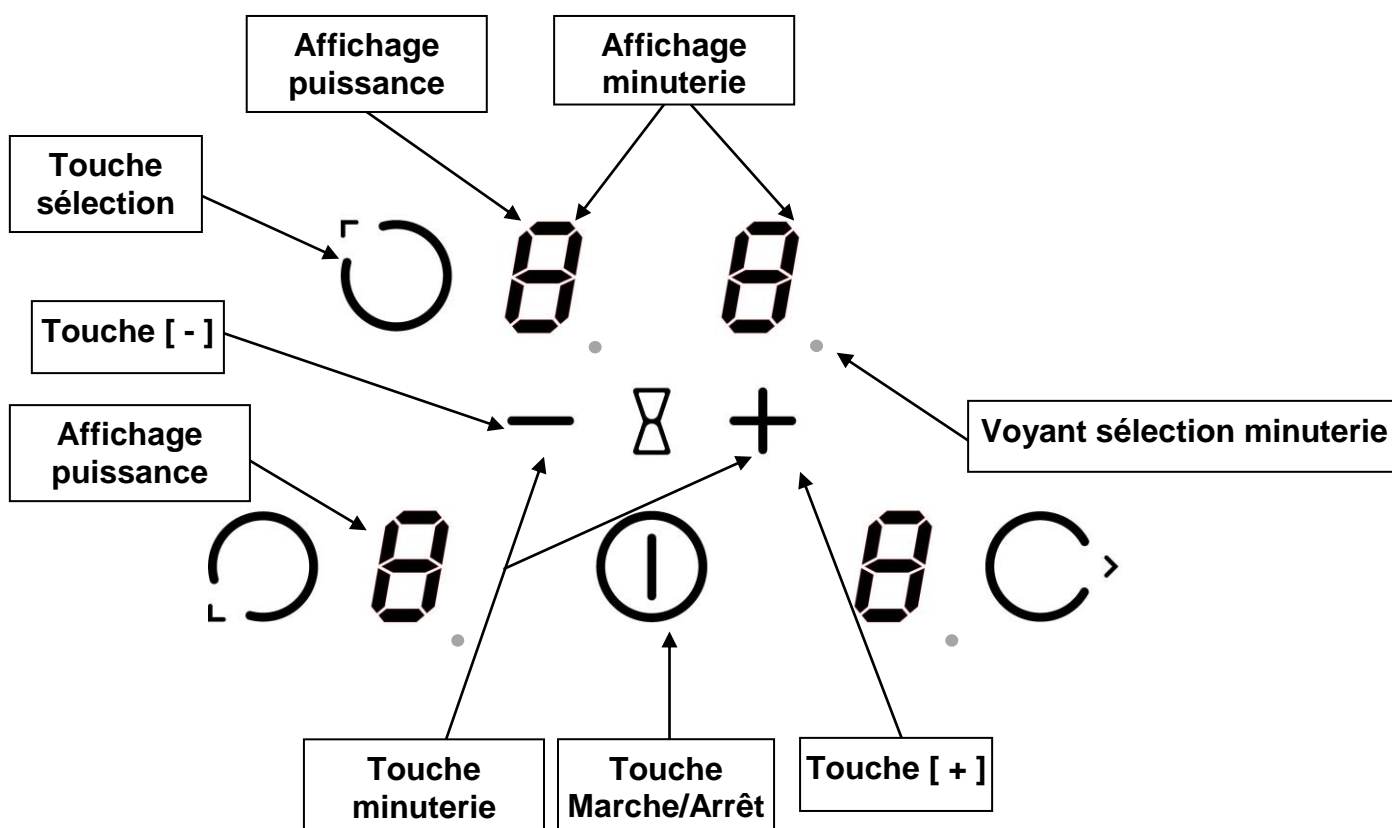
Caractéristiques techniques

| | |
|--|----------------------|
| Type | BTIM3Z-J01VNO |
| Puissance Totale | 4650 W |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} ** | 162.3 Wh/kg |
| Foyer avant gauche | Ø 180 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 1400 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 160 Wh/kg |
| Foyer arrière gauche | Ø 180 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 1400 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 160 Wh/kg |
| Foyer droit | Ø 250 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 1850 W |
| Catégorie de la casserole standard** | D |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 167 Wh/kg |

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u> | <u>Fonction</u> |
|------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 0 | Zéro | La zone de chauffe est activée |
| 1...9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson |
| <u>U</u> | Détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié |
| E | Message d'erreur | Défaut de circuit électronique |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude |
| L | Verrouillage | La table est sécurisée |

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées. Utilisez uniquement des produits spécifiques pour nettoyer la vitrocéramique.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.



Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|--|-------------------------|
| Enclencher | appuyer 2s sur [] | [0] |
| Arrêter | appuyer 2s sur [] | aucun ou [H] |





- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**


| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|--|-------------------------|
| Sélectionner | appuyer sur la touche sélection de la zone | [0] |
| Augmenter | appuyer sur [+] | [1] jusqu'à [9] |
| Diminuer | appuyer sur [-] | [9] jusqu'à [1] |
| Arrêter | appuyer sur [-] | [0] ou [H] |

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [] apparaît. Le [] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [] apparaît. Le [] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie!**

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------------|---|-------------------------------|
| Sélectionner | Appuyer sur la touche sélection de la zone | afficheur allumé |
| Augmenter | Appuyer sur [+] ou [-] | [1] ... [9] |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+] | [00] |
| Diminuer la durée | Appuyer sur [-] | [30] passe à 29,28,27,..... |
| Augmenter la durée | Appuyer sur [+] | [00] passe à 01,02,03... |

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------------|---|---------------------------------|
| Sélectionner la zone | Appuyer sur la touche sélection de la zone | L'afficheur de la zone s'allume |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+] | Temps restant |
| Désactiver « Minuterie » | Appuyer sur [-] | Passé à [00] puis s'éteint |

Lorsque plusieurs minuterie sont activées, il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|-----------------------------|---|-------------------------|
| Activer la table de cuisson | Appuyer 2s sur [⏸] | Voyants de zone allumés |
| Sélectionner « Minuterie » | Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+] | [00] |
| Diminuer la durée | Appuyer sur [-] | [00] passe à 30,29... |
| Augmenter la durée | Appuyer sur [+] | [00] passe à 01,02... |

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|----------------------|---|-------------------------|
| Mise en route | Appuyer 2s sur [⏸] | [0] ou [H] |
| Verrouiller la table | Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection zone droite | [0] ou [H] |
| | Ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone | [L] |

- **Déverrouillage :**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|------------------------|---|-----------------------------|
| Mise en route | Appuyer 2s sur [⏸] | [L] |
| Déverrouiller la table | Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection de la zone droite | [0] ou [H] |
| | Ré-appuyer sur [-] seul | Les afficheurs sont éteints |

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique,

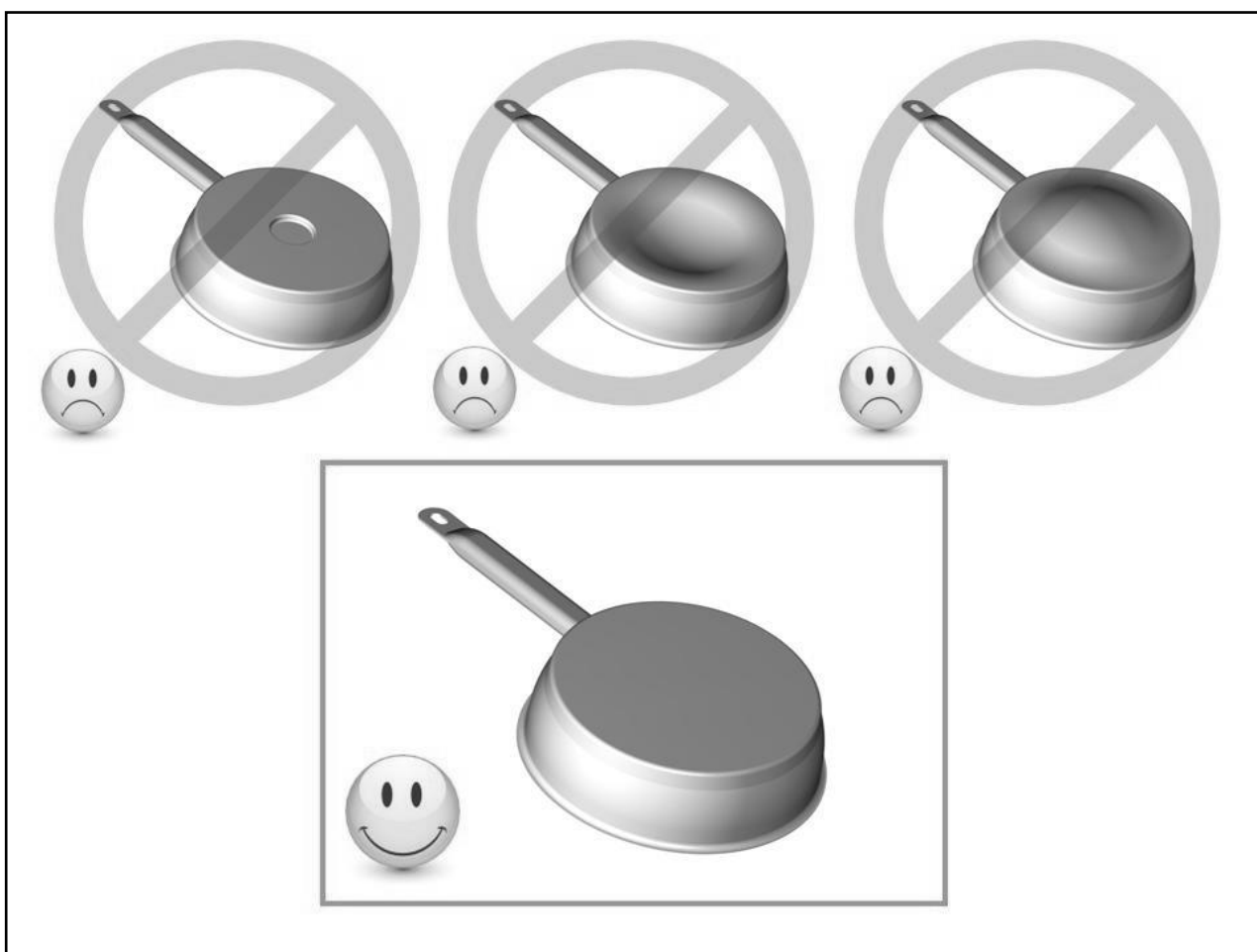
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

| | | |
|-------|-------------------------------|---|
| 1 à 2 | Faire fondre Réchauffer | Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés |
| 2 à 3 | Gonfler Décongélation | Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur | Légumes, poissons, viande |
| 4 à 5 | Eau | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux | Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes |
| 7 à 8 | Cuire Frire | Pommes de terre, beignets, galettes |
| 9 | Frire, Porter à ébullition | Steaks, omelettes eau |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la plaque de cuisson, vérifiez qu'elle est débranchée et qu'elle est froide afin d'éviter tout risque de brûlure.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasif ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique
- Le fusible de protection a sauté
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- Un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'arrêtent :

- Le système de sécurité a fonctionné
- Ce système de sécurité s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe pendant un certain temps
- Ce système de sécurité s'actionne également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- La casserole est vide et son fond a surchauffé
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- La soufflerie s'arrête automatiquement

Le symbole [L] s'affiche :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2]ou [E H]s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E5] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la tension du réseau électrique.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

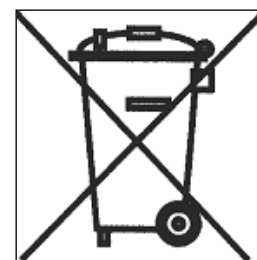
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Conseils pour l'installateur

IMPORTANT

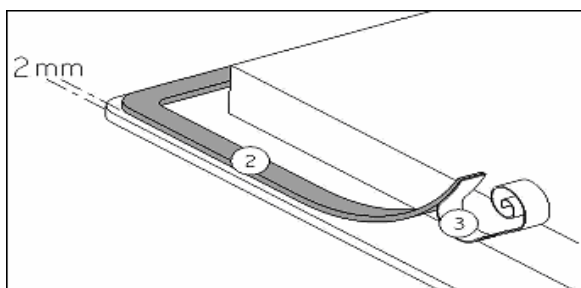
L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par des **TECHNICIENS QUALIFIES et en accord avec les règles de sécurité locales.**

Le non-respect de ces conditions entraîne la perte de la garantie.

Installation

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- **Découpe du plan de travail :**

| Appareil | Découpe |
|---------------|--------------|
| BTIM3Z-J01VNO | 560 x 490 mm |

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- N'installer pas la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipolaire. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour un réseau 230 V~ 50/60 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

| Réseau | Raccordement | Diamètre câble | Câble | Calibre de protection |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phase + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 A * |

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L aux plots L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

**Attention ! Un vissage trop important risque d'endommager le pas de vis.
Veuillez également à bien engager les fils.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

