

Guide d'installation & d'utilisation

COOKTOP

Merci d'avoir choisi notre plancha encastrable. Ce modèle est conçu pour une utilisation simple, sécurisée et durable, aussi bien en intérieur qu'en extérieur. Cette notice condensée vous guide pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de votre appareil.



Ce manuel doit être conservé et lu attentivement avant toute installation ou utilisation.

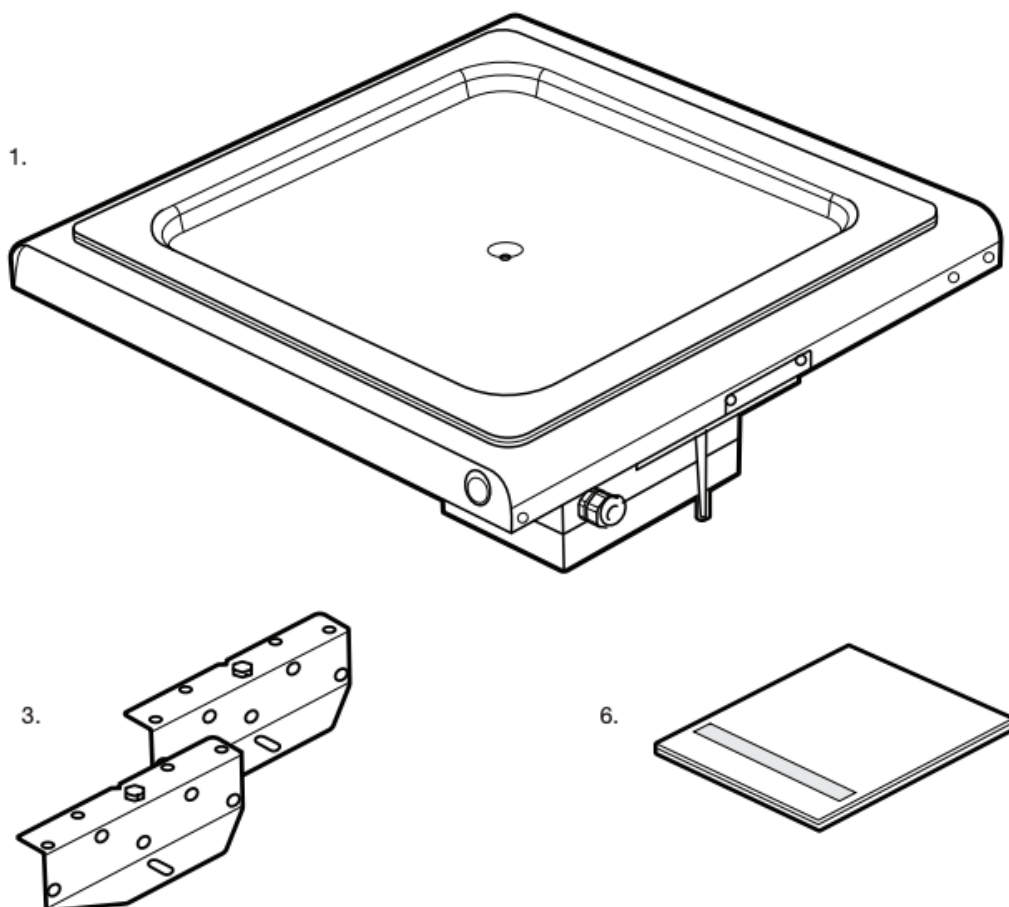
Le fabricant décline toute responsabilité en cas :

- d'utilisation de pièces non originales,
- d'usage inapproprié,
- de modification de l'appareil,
- de non-respect des consignes.

Table des matières

1. Contenu du colis.....	3
2. Conditions d'utilisation.....	4
3. Spécifications.....	4
4. Installation.....	5
Étape 1 – Vérification du contenu et préparation.....	5
Étape 2 – Retrait des fixations de transport.....	6
Étape 3 – Fixation des supports anti-rotation.....	7
Cas des meubles sur mesure.....	8
5. Utilisation.....	9
6. Nettoyage et entretien.....	9
7. Accessoires disponibles.....	10
8. Garantie.....	10
9. Consignes de sécurité.....	10

1. Contenu du colis



Chaque plancha est livrée avec les éléments suivants :

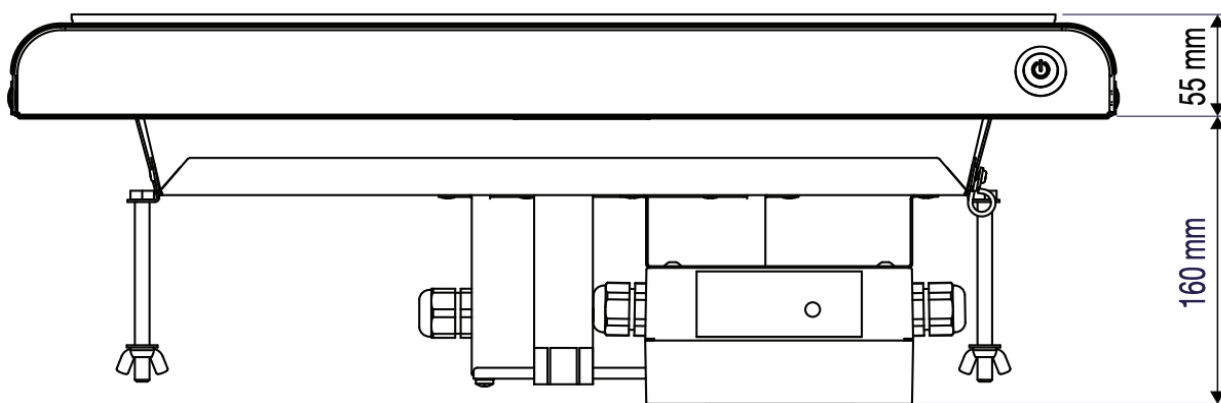
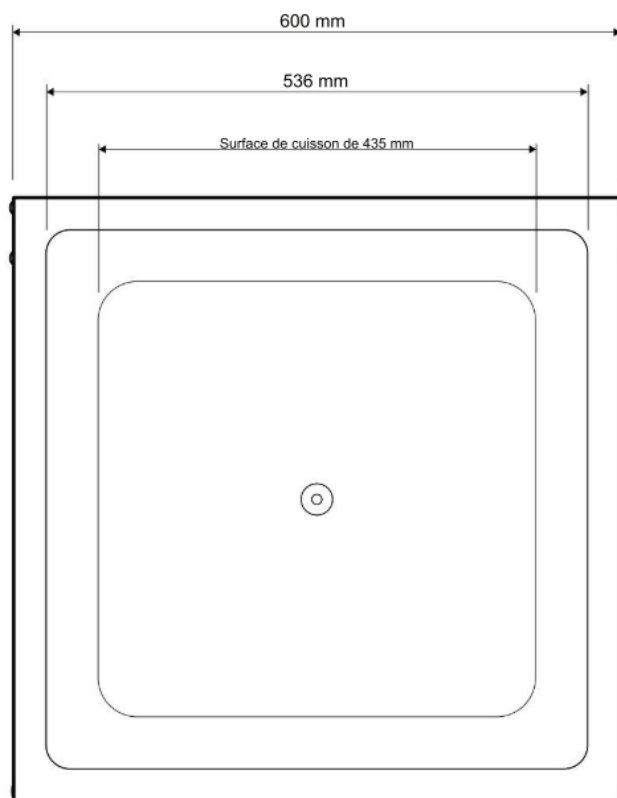
- La plancha Cooktop prête à l'emploi.
- Cordon d'alimentation 240 V / 15 A, prémonté (non représenté dans le schéma).
- 2 supports anti-rotation fixés aux brides de maintien.
▲ Ces supports doivent être retirés avant l'installation.
- 2 boulons M8 avec rondelles et écrous (non représentés).
- 2 écrous papillon M8 avec rondelles (non représentés).
- Le manuel d'installation et d'utilisation.

2. Conditions d'utilisation

- Installation et maintenance uniquement par un électricien agréé.
- Nécessite un disjoncteur différentiel 30 mA et une prise 240 V / 15 A protégée.
- Dégagement minimum de 1,2 m au-dessus de l'appareil.
- Convient à un usage intérieur et extérieur.

3. Spécifications

- Tension : 230–240 V AC, 50 Hz.
- Puissance : 3,5 kW (15 A).
- Température cible : 245 °C.
- Cycle de cuisson : environ 20 minutes.
- Dimensions : 600 x 600 mm, surface utile 435 x 435 mm.
- Poids : 20 kg (25 kg emballé).
- Indice de protection : IPX4 (résistant aux projections d'eau).



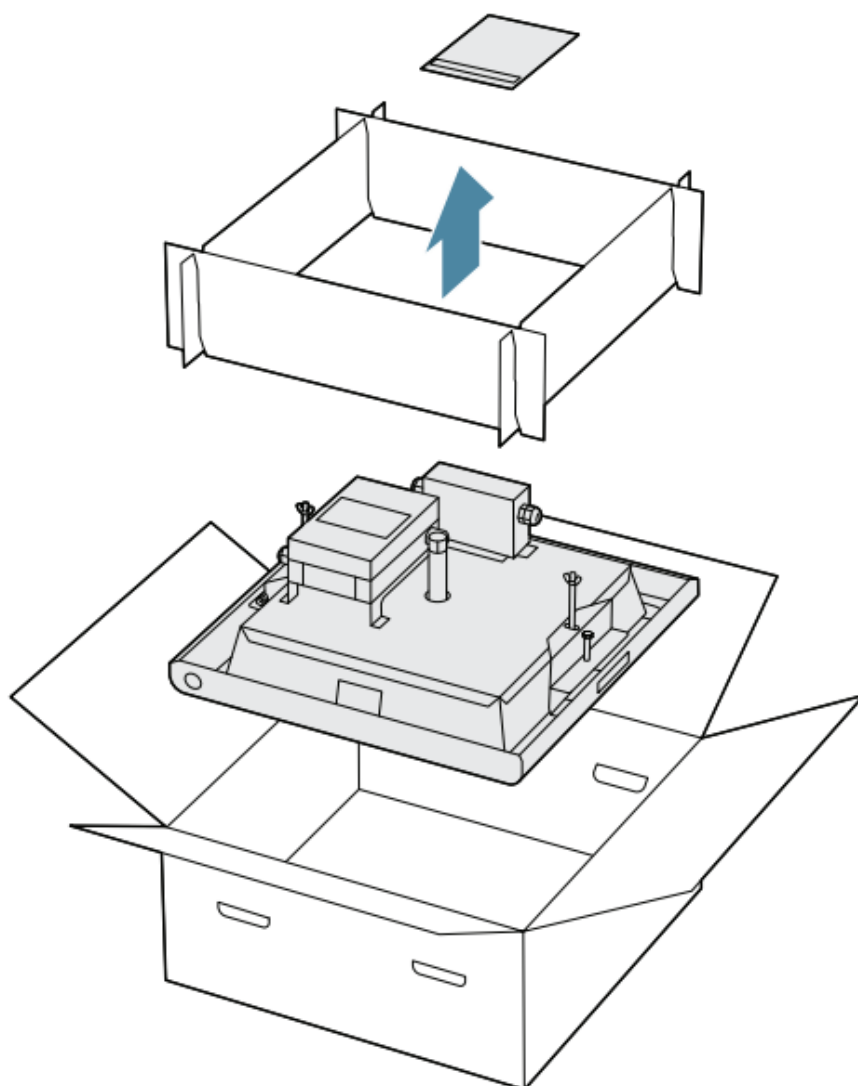
4. Installation

Étape 1 – Vérification du contenu et préparation

Reportez-vous à la section 1, contenu du colis et assurez-vous que toutes les pièces listées sont bien présentes.

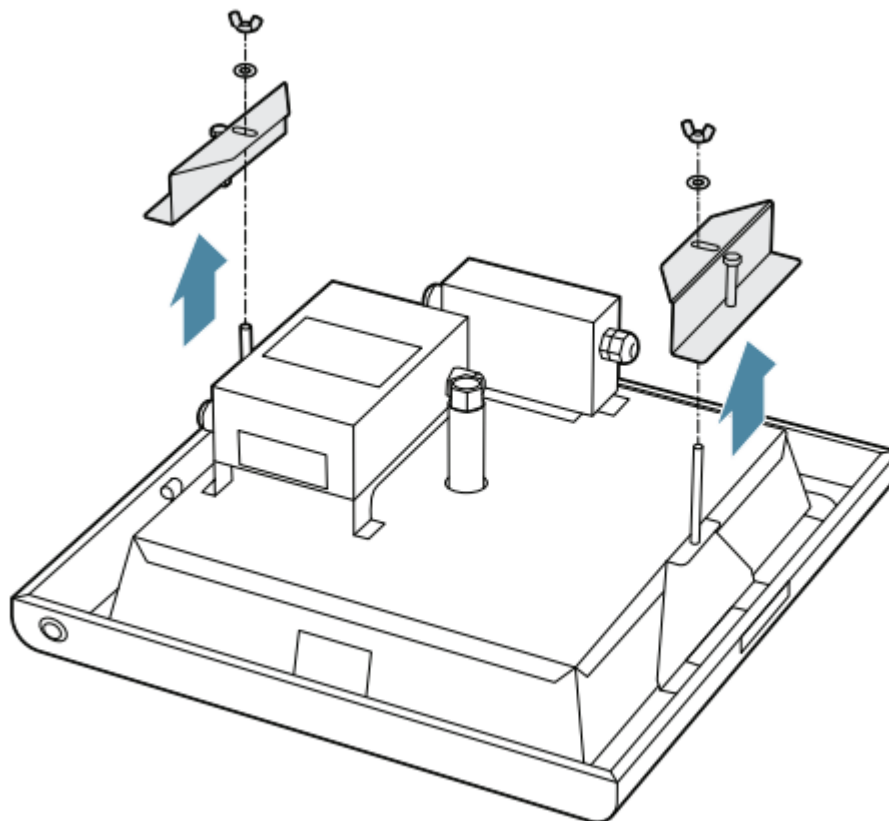
▲ En cas de pièce manquante ou de différence constatée, contactez-nous immédiatement.

Ouvrez soigneusement le carton et retirez les éléments de calage en carton pour dégager la partie inférieure de l'appareil.

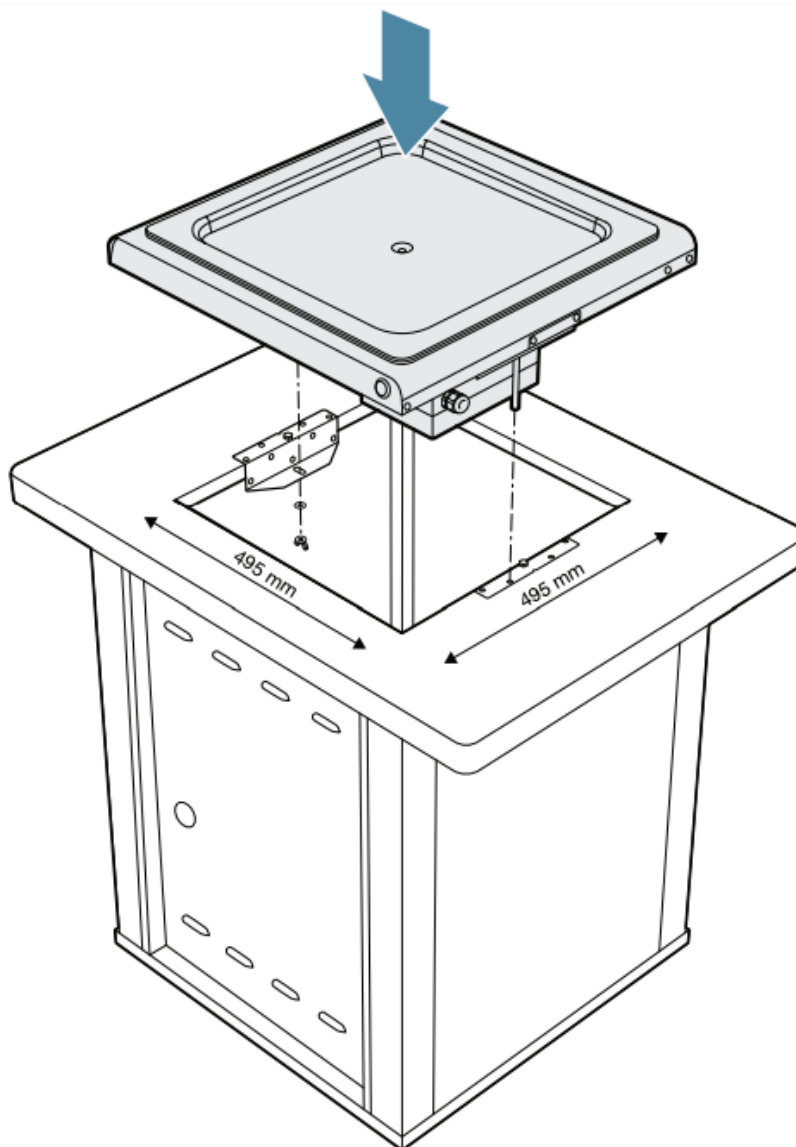


Étape 2 – Retrait des fixations de transport

- Démontez les écrous papillon M8 et leurs rondelles fixés sur les brides de maintien.
- Retirez ensuite les supports anti-rotation.



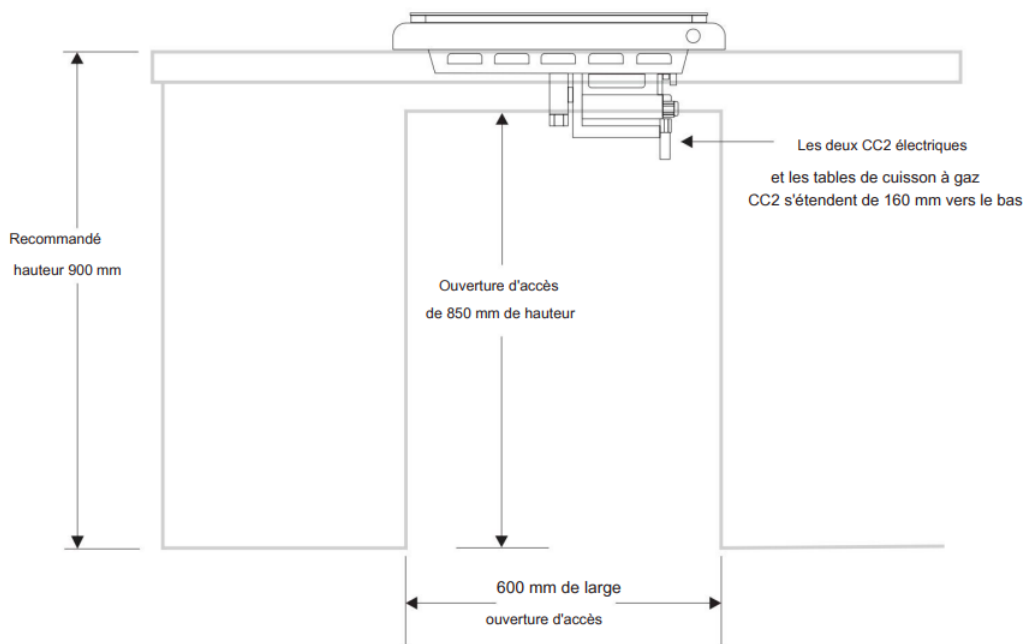
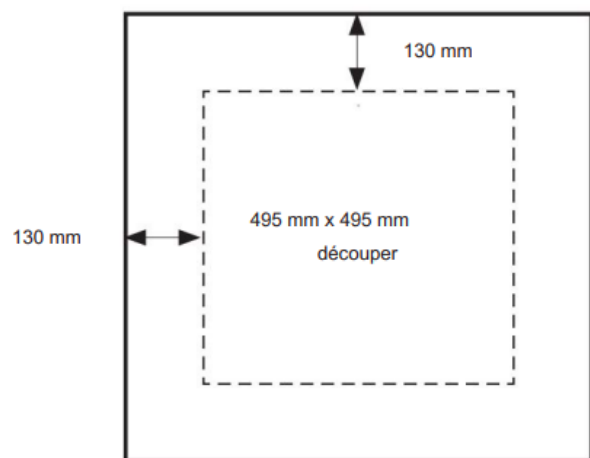
Étape 3 – Fixation des supports anti-rotation



- Glissez une rondelle sur chaque boulon M8.
- Passez le boulon à travers le trou rond du support anti-rotation puis insérez le dans le plan de travail.
- Fixez avec un écrou (M8) à l'aide de deux clés de 13 mm (l'une maintient le boulon, l'autre serre l'écrou).
- Serrez jusqu'à ce que le support ne puisse plus bouger.
- Répétez l'opération de l'autre côté.

Cas des meubles sur mesure

- Prévoir une découpe de 495 x 495 mm dans le plan de travail.
Laisser 130 mm d'espace libre autour et 1,2 m au-dessus
- Repérez le centre de la découpe (247,5 mm de chaque côté d'un carré de 495 mm).
- Percez deux trous de 10 mm de diamètre et fixez les supports comme indiqué ci-dessus.
- Vous pouvez aussi utiliser d'autres fixations adaptées au matériau du plan de travail.
- Utiliser uniquement des matériaux non combustibles (métal, pierre, brique).
- L'appareil doit être solidement fixé avec les supports anti-rotation fournis.



5. Utilisation

- Démarrer un cycle complet (25 minutes) avant de démarrer une cuisson.
- Démarrage : maintenir START/STOP 6 s → bip sonore → préchauffage/ stérilisation (3–7 min).
- Lorsque la LED devient verte, le cycle de cuisson (20 min) commence.
- Extinction : maintenir START/STOP 3 s.

Action	Durée	Indicateur
Démarrage	6 sec	Bip sonore + LED rouge clignotante
Préchauffage	3–7 min	LED rouge clignote plus vite
Cuisson	20 min	LED verte fixe
Arrêt manuel	3 sec	Extinction

6. Nettoyage et entretien

- Porter gants et lunettes.
- Ne jamais utiliser de produits acides ou alcalins.
- Procédure :
 - 1 - Retirer les résidus.
 - 2 - Chauffer 6 min.
 - 3 - Verser eau froide + nettoyant pH neutre.
 - 4 - Frotter avec spatule/scotch-brite inox.
 - 5 - Rincer et essuyer.
- Entretien annuel recommandé (contrôle câblage, relais, alimentation).

7. Accessoires disponibles

Kit de nettoyage, hotte de protection, bac à graisse, minuterie, compteur de cycles, kits d'installation pour banc ouvert, rallonge de tube d'évacuation, etc.

8. Garantie

- **10 ans** pour les armoires,
- **2 ans** pour les appareils et options,
- **1 an** pour les pièces détachées.
- La garantie ne couvre pas : usure normale, mauvaise utilisation, modifications non autorisées.
- Toute réparation doit être validée par Urban Barbecue.

9. Consignes de sécurité

Risques pour l'utilisateur :

- Ne jamais toucher la plaque chauffante en fonctionnement.
- Tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés.
- Ne jamais éteindre un feu avec de l'eau (utiliser une couverture anti-feu).
- Débrancher avant toute réparation ou entretien.

Risques pour l'appareil :

- Nettoyer uniquement avec des produits non toxiques pH neutre (6-9).
- Ne pas utiliser de produits corrosifs ou de nettoyeurs haute pression.
- Ne pas utiliser de charbon ou combustibles similaires.