

Réussir l'installation de votre plaque de cuisson : les points clés

Installation électrique et gaz

- Vérifiez la puissance totale de la plaque (en kW) par rapport à votre abonnement électrique pour éviter les disjonctions.
- Assurez-vous de disposer d'une ligne dédiée protégée par un disjoncteur 32A avec des fils de 6 mm² pour l'induction ou la vitrocéramique.
- Déterminez si le raccordement nécessite une prise spécifique ou une sortie de câble directe (boîte de connexion murale).
- Pour le gaz, vérifiez que les injecteurs fournis sont adaptés à votre source (gaz de ville ou bouteille butane/propane).

Dimensions et contraintes d'encastrement

- Mesurez précisément les dimensions de la niche d'encastrement dans votre plan de travail, indépendamment des dimensions hors-tout de la plaque.
- Contrôlez l'épaisseur minimale du plan de travail recommandée par le fabricant (généralement entre 20 mm et 40 mm) pour garantir la solidité de l'installation.

Ventilation et sécurité

- Prévoyez un espace vide d'au moins 5 à 10 cm sous la plaque à induction pour permettre une ventilation efficace des composants électroniques.
- Respectez une distance de sécurité minimale de 650 mm entre la plaque et les meubles hauts ou la hotte aspirante.
- Installez systématiquement un joint d'étanchéité entre la plaque et le plan de travail pour prévenir les infiltrations de liquides dans le meuble.

Compatibilité des ustensiles

- Vérifiez que vos ustensiles sont adaptés à la technologie choisie : un fond ferreux ou magnétique est indispensable pour l'induction, tandis que le gaz et la vitrocéramique acceptent tous les matériaux.