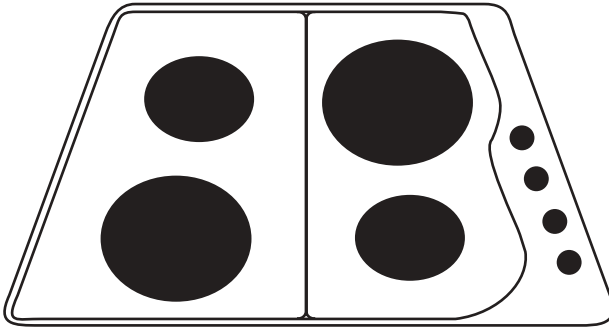


**MANUEL D'INSTALLATION ET INSTRUCTIONS
POUR L'UTILISATION DE TABLES À CUISSON
INDÉPENDANTES**



PARIEZ AVEC NOUS POUR L'ÉCOLOGIE. RECYCLEZ L'EMBALLAGE.

Nous travaillons en faveur de **l'Environnement**. C'est pour ça, que nos emballages:

- Sont 100% recyclables.
- Ont la moindre quantité de pièces et du matériel pour rendre plus facile leur recyclage.

SOMMAIRE

Description générale	5
Utilisation des commandes.....	5
Utilisation des récipientes	6
Nettoyage	7
Installation.....	8
Schema de connexions	10

PRECAUTIONS

a) En cas de panne, seul le Service Technique Agréé est autorisé à réparer cette plaque. Dans le cas contraire, la garantie correspondante en saurait s'appliquer.

b) La plaque signalétique contient les informations techniques et d'identification de l'appareil.

c) Il convient de consulter cette plaque signalétique avant de réaliser les raccordements électriques.

d) Les raccordements électriques doivent être effectués par un spécialiste connaissant les prescriptions légales et les exigences réglementaires en vigueur de chaque pays.

Remplir la plaque d'immatriculation imprimée sur le manuel à l'aide des données de la plaque signalétique apposée sur l'appareil.

MARQUE

TYPE

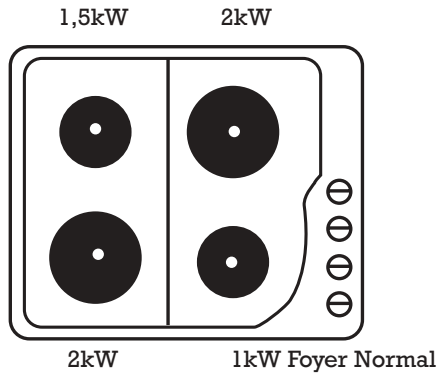
**PUISSANCE
MAX -**

(W)

TENSION

DESCRIPTION GÉNÉRALE

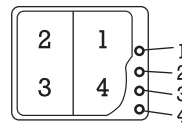
4 FOYERS ELECTRIQUE



UTILISATION DES COMMANDES

1

Assurez-vous que la commande que vous allez actionner correspond bien au foyer que vous voulez utiliser.



FOYERS ÉLECTRIQUES

Les plaques électriques ont 6 positions avec des différentes puissances de chauffage. Vous pouvez trouver ci-dessous le tableau 1 avec un guide de ces puissances.

Pour la mettre en marche, tournez la commande à gauche ou à droite, comme vous désirez.

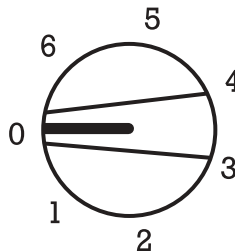


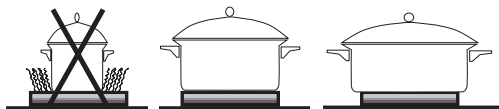
TABLE 1

0	MINIMUM		3	4	MÁXIMUM	
	1	2			5	6
ARRÊTÉ	DOUX		MOYEN		FORT	
	Garder au chaud		Cuire ou rôtir viandes, blanches, poissons, charcuterie.		Cuire et rôtir viandes rouges hachées, omelettes	
	Préparer des sauces des crèmes		Bouillir des pommes de terre, légumes, soupes		Frire des pommes de terre poissons, cuire de pâtes.	
			Préparer des sauces		Porter en ébullition des quantités relativement grandes d'eau	
1000 W. Normal	100 W	165 W	250 W	300 W	750 W	1000 W
1500 W. p. rouge	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
2000 W. p. rouge	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

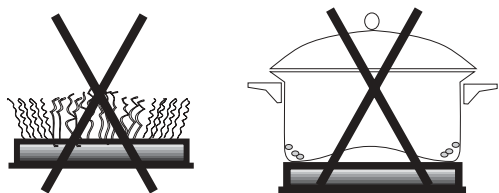
RÉCIPIENTS UTILISABLES

FOYERS ÉLECTRIQUES

Veillez à ce que le diamètre du récipient soit égal ou supérieur à celui-ci du foyer que vous allez utiliser.



Le foyer ne doit pas fonctionner sans récipient.
La base du récipient doit être plate et sèche.



NETTOYAGE

IMPORTANT Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de procéder.

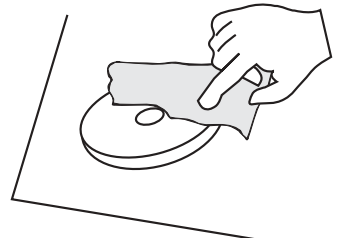
Si votre plaque est en acier inoxydable, servez-vous des produits adéquats se trouvant dans le commerce. Après l'avoir lavé, rincez la plaque et séchez la avec un chiffon doux.



Si votre plaque est émaillée, nettoyez-la à l'eau savonneuse. Evitez toujours l'usage de tout produit ou éponge abrasifs. Nettoyez le plus vite possible toutes les taches de vinaigre, citron et substances acides en général.

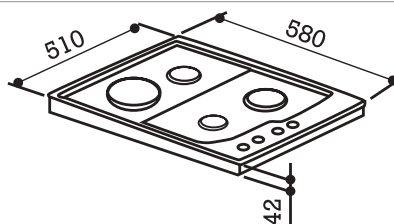


Nettoyez le plus vite possible les foyers électriques à l'eau et au savon. Ensuite, chauffez légèrement le foyer et frottez-le avec du papier journal.



INSTALLATION

Avant d'installer la table à cuisson, veuillez à examiner les mesures des appareils et du niche d'encastrement.

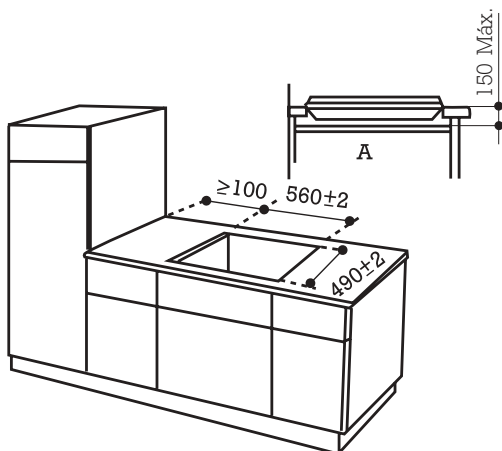


Découpez un orifice sur le plan du meuble, en suivant les instructions.

Appareil du type "X" en matière d'indice de protection contre les incendies.

REMARQUE

Le meuble doit être fourni avec l'étagère "A" pour qu'il n'y soit pas possible l'accès à la tables à cuisson par l'intérieur du meuble, tenant compte la température qu'elle atteint. L'étagère doit être placé après que la table à cuisson soit fixée au meuble.

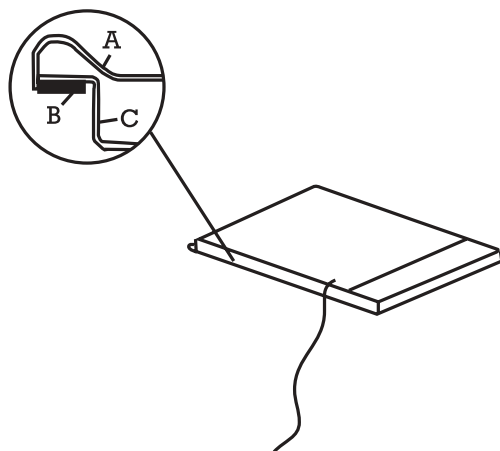


Possez la plaque à l'envers sur une table, retirez le ruban adhésif et collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table à cuisson.

A: Table du travail.

B: Joint.

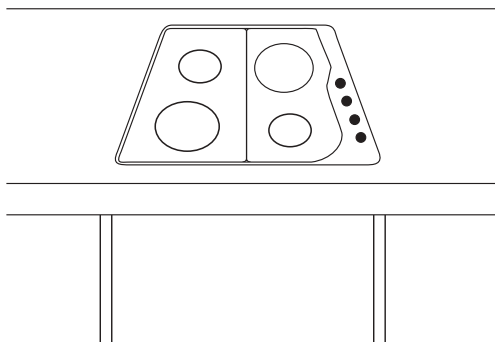
C: Couvercle inférieure.



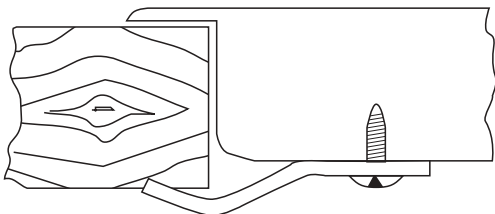
REMARQUE: NE PAS UTILISER D'ELEMENTS "NON AMOVIBLES" AVEC LA SILICONE.

INSTALLATION

Installez ensuite la la table à cuisson dans le logement pratiqué à cet effet dans le meuble, et appuyez fortement pour assurer la parfaite étanchéité du joint.



Fixez les 4 supports de la plaque par la partie inférieure aux 4 coins de l'orifice. (Les supports et écrous sont dans le sachet des accessoires).



SCHEMA DE CONNEXIONS

La plaque est fournie avec un câble d'alimentation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, le service après-vente ou le personnel agréé afin d'éviter tout danger.

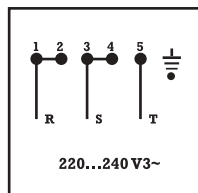
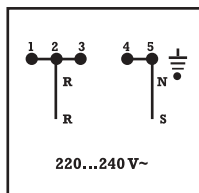
Si localement, le type de connexion ou la plaque doit être installée est différent de (220...240Vca), retirer le câble et effectuer la connexion conformément aux tableaux ci-joints. (Le câble doit supporter des températures de 120°C).

La plaque doit être branchée sur le secteur à l'aide d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

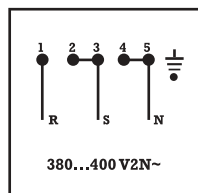
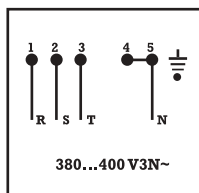
Puissance total

Plaque: 60 cms., 6,5kW

PLAQUE				Triphaso Δ		
	Tension	Int.nominale by phases	Protection	Tension	Int.nominale by phases	Protection
60 cms	220...240V~	28,5 A	32 A	220...240V~	16,5 A	20 A



PLAQUE	Triphaso Δ					
	Tension	Int.nominale by phases	Protection	Tension	Int.nominale by phases	Protection
60 cms	380...400V~	16,5 A	20 A	380...400V~	16,5 A	20 A



Cet appareil respecte les directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE



Impreso en papel reciclado.
Imprasso em papel reciclado
Imprimé sur papier recyclé.
Printed on recycled paper.
Gedrukt op kringlooppapier