

**Instructions for the use  
of electric hob**

**Mode d'emploi  
table de cuisson électrique**

**Alimentation**

La tension gravée sur la plaquette caractéristiques de la table de cuisson doit correspondre à celle du secteur d'alimentation de la maison, et surtout doit être en courant alternatif.

La table doit être alimentée par un interrupteur isolant bipolaire de type approprié, placé dans un endroit facilement accessible près de l'appareil.

**ATTENTION - CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE**

**Raccordements**

Dévisser les 4 vis pour libérer la plaque de couverture, introduire le câble fixe à travers le trou d'entrée de la boîte de branchement (équipée de douille spéciale d'entrée) et connecter à "la plaque à bornes et au plot de mise à la terre". Remonter la plaque de couverture. S'assurer que le câble d'alimentation et les fusible soient appropriés à l'appareil (voir spécifications techniques).

**Fusibles**

Dans la boîte de branchement il y a deux fusibles ( $\emptyset$  6,3x32 mm); pour y accéder enlever le couvercle (2 vis).

**La boîte de fusibles doit être installée dans une position appropriée près de l'appareil.**

NOTA: Si la couverture principale doit être enlevée pour effectuer des travaux d'entretien, s'assurer que l'alimentation du réseau vers l'appareil soit coupée.

**Instructions pour le fonctionnement**

Le panneau des commandes est placé sur le côté droit de la table de cuisson. Un dessin des quatre plaques à côté de chacun des quatre boutons indique quelle plaque correspond à chaque bouton.

Pour mettre la plaque en marche, tourner le bouton du correspondant zéro à la position correspondante à la chaleur désirée. Pour éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse jusqu'au zéro.

En tournant le bouton, un témoin lumineux s'allume sur le panneau et il restera allumé tant que la plaque est en marche.

**Fonctionnement**

Il y a un seul type de commandes sur le panneau. Les boutons pour les plaques rapides et normales ont 6 positions.

**Commande des plaques rapides et normales**

Pour obtenir une cuisson parfaite, selon les mets et la quantité, il est conseillé d'allumer les plaques sur la position rapide (position bouton 6) pendant un temps bref pour mettre la plaque en marche; ensuite abaisser manuellement jusqu'au réglage désiré.

Position bouton	Type d'aliment
1	Pour garder, les plats chauds, pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des crèmes, étuvées et flans ou pour frire des oeufs.
3	Légumes secs, aliments surgelés, fruits, pour faire bouillir l'eau et le lait.
4	Pommes de terre bouillies, légumes verts, patés, soupes, bouillons, beignets ou poisson.
5	Gros plats d'étuvée, rôtis, poisson, omelette, biftecks
6	Biftecks, escalopes et friture.

**Utilisation de la table de cuisson**

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson de votre table de cuisson, il faut suivre quelques-unes des règles fondamentales dans la cuisson ou dans la préparation à la cuisson (fig. 4).

Avant tout, utiliser des casseroles ayant un fond uniforme et parfaitement plat, pour garantir un contact parfait entre le fond de la casserole et la plaque.

Deuxièmement: utiliser des casseroles d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir entièrement la plaque; de cette façon on garantit une utilisation optimale de la chaleur.

Troisièmement: s'assurer toujours que le fond de la casserole soit sec et propre; de cette façon on assure un bon contact et une longue durée de la plaque.

Quatrièmement: ne jamais utiliser les mêmes ustensiles sur les brûleurs à gaz et sur les plaques électriques. La chaleur concentrée du gaz déforme même le fond le plus lourd et il sera donc impossible d'obtenir de bons résultats avec la même casserole sur la plaque électrique.

Quatrièmement: ne jamais faire fonctionner les plaques à vide, c'est-à-dire sans casserole, car la plaque se surchauffe en très peu de temps et se déforme.

Enfin, un conseil utile à ne pas oublier: éteindre toujours la plaque un peu avant la fin de la cuisson de façon à ce que la phase finale de la cuisson soit "gratuite" grâce à la chaleur accumulée par la plaque. De même, si les casseroles sont bien couvertes, les aliments cuisent à une température inférieure et donc pour moins cher.

#### Important

Faire attention à ne pas se pencher ni à approcher la main au-dessus de la plaque électrique chaude. Tourner toujours les manches des poêles à l'intérieur ou sur la surface de travail près de la plaque pour éviter un renversement accidentel de la poêle en passant à côté.

### Entretien et nettoyage

Pour obtenir un résultat optimal de la table de cuisson et pour qu'elle conserve longtemps un bel aspect, il est essentiel de la nettoyer et d'effectuer l'entretien régulièrement.

Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués uniquement avec la table de cuisson entièrement froide.

#### Surface du plan

La surface en acier inoxydable doit être nettoyée seulement avec un chiffon humide ou avec un détergent spécial pour acier afin d'éviter des taches et des éraflures. Les plans avec surface en acier émaillé doivent être nettoyés avec une solution tiède d'eau et un détersif léger; de temps en temps il peut être nécessaire d'utiliser un produit légèrement abrasif. La poussière, la graisse et les liquides débordés doivent être enlevés au plus tôt; si on les laisse durcir, il sera de plus en plus difficile de les enlever. Ne jamais utiliser de la paille de fer sur la table de cuisson, ne des côuteaux pour râcler. Si l'émail est rayé ou ébréché, il n'est pas possible de le réparer. En plus du dommage esthétique, ces inconvénients peuvent provoquer des fêlures dans l'émail.

#### Tableau des commandes

Pour maintenir le tableau des commandes toujours en bon état ne jamais le nettoyer avec du produit abrasif. Utiliser uniquement un chiffon ou une éponge humides. On peut enlever les boutons en tirant doucement vers le haut pour permettre un nettoyage plus facile.

#### Plaques

Pour nettoyer les plaques, il faut avant tout enlever le produit qui a débordé. Ensuite, si nécessaire, les nettoyer avec une éponge légèrement abrasive et bien essuyer. On peut faciliter l'essuyage en allumant les plaques sur la position minimum pour très peu de temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.

Pour entretenir l'aspect luisant des plaques, frotter régulièrement avec une goutte d'huile neutre, comme par exemple l'huile pour machines à coudre.

### Assistance

Si vous avez besoin de l'assistance technique, adressez-vous au Service Après-Vente le plus proche. Avant de demander l'assistance, il est bon d'effectuer les contrôles ci-après pour éviter des dépenses inutiles.

**La table de cuisson ne fonctionne pas:**

**Contrôler:**

Si elle a été raccordée au réseau d'alimentation; si vous allumez la bonne plaque.

**Les plaques ne donnent pas de résultats satisfaisants:**

**Contrôler:**

Si la plaque est propre et sèche;  
si la casserole ou la poêle ont les bonnes dimensions;  
si la casserole ou la poêle ont un fond plat et uniforme;  
si la réglage de la température est exact pour le type de cuisson désirée.

## Plates

To clean soiled plates, firstly wipe off any excess spillage and if necessary clean the plates with a light abrasive pad then dry the plates thoroughly. Drying may be facilitated by turning the plates onto the lowest setting for a short time until dry.

To maintain the shiny appearance of the plate regularly rub a drop of neutral oil, such as sewing machine oil, into the surface of the plate.

## Servicing

Should servicing be required for this appliance contact your local Service Centre but before requesting service the following simple checks may save you inconvenience and expense:

**The hob won't work:****Check that:**

The electricity supply is connected the correct plate has been turned on.

**The plate is not giving satisfactory results:****Check that:**

The plate is clean and dry.

The cooking utensil/pan is the correct size for the plate.

The cooking utensil/pan has a level and even base.

The control setting is correct for the type of cooking.

## Spécifications techniques (fig. 1)

A - plaque rapide Ø 180 mm. - 2000 W.

B - plaque rapide Ø 145 mm. - 1500 W.

C - plaque normale Ø 180 mm. - 1500 W.

D - plaque normale Ø 145 mm. - 1000 W.

Consommation totale - 6000 W.

Tension d'alimentation: 240V ~ .

## Installation (fig. 2 et 3)

Cette table de cuisson peut être installée dans tout type de plan de travail, par exemple en bois, briques, métal, etc. à condition qu'il soit résistant à la chaleur (T 120°C) et que les spécifications d'encastrement indiquées sur la fig. 2 soient respectées.

Il faut surtout laisser un espace d'au moins 45 mm. entre le bord de l'ouverture et la paroi la plus proche; ceci pour éviter de la brûler ou décolorer dans des conditions normales de fonctionnement.

La table de cuisson est livrée avec un équipement comprenant quatre pièces en matière plastique spéciale qui serviront de joints hermétiques à poser entre la table de cuisson et le plan de travail. Il est important d'appliquer ce matériel pour éviter que les liquides débordant de la table de cuisson s'infiltrerent entre la table de cuisson et le plan de travail. La fig. 3 montre où il faut placer le joint.

Après avoir donc créé un emplacement ayant les dimensions et les caractéristiques exactes, et après mise en place du joint spécial, la table de cuisson peut être fixée au moyen des étriers prévus à cet effet, comme indiqué sur la fig. 3.

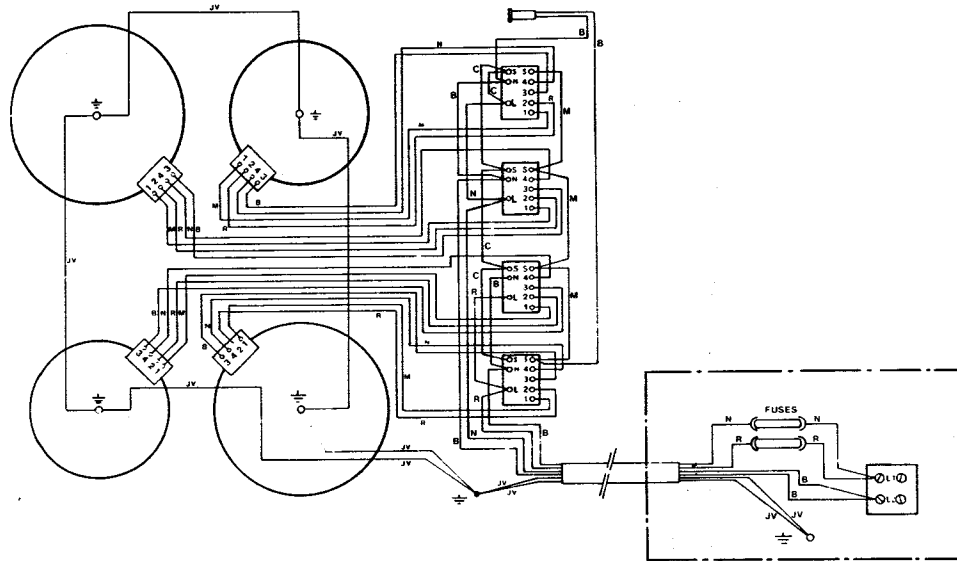
## Caractéristiques électriques

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux règles de la Compagnie électrique locale et par un électricien agréé.

Une mauvaise installation peut compromettre la sécurité de l'appareillage.

# Wiring diagram

# Schéma électrique



## READING

- R - Red
- N - Black
- M - Brown
- B - White
- C - Sky blue
- JV - Jellow-green

## LEGENDE

- R - Rouge
- N - Noir
- M - Marron
- B - Blanc
- C - Bleu
- JV - Jaune-vert

