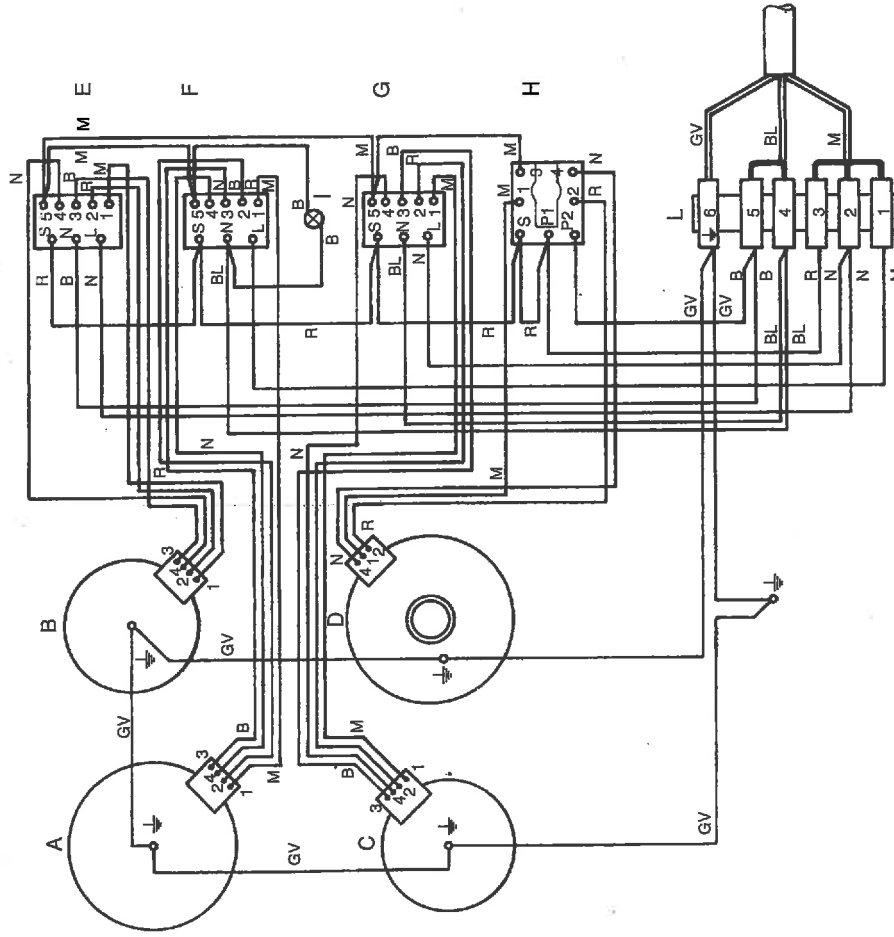


**PIANO DI COTTURA ELETTRICO**  
**TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE**  
**ELECTRIC HOB**  
**ELEKTRO KOCHMULDE**

91 477 1167/01

**Istruzioni per l'uso**  
**Notice d'utilisation**  
**Instructions for use**  
**Gebrauchsanweisung**

# Schema elettrico Schéma électrique Wiring diagram Stromlaufplan



## LEGENDA

- B - Bianco
- N - Nero
- M - Marrone
- R - Rosso
- GV - Giallo-verde
- BL - Blue
- A - Piastra anteriore sinistra
- B - Piastra anteriore destra
- C - Piastra posteriore sinistra
- D - Piastra posteriore destra
- E - Commutatore piastra anteriore destra
- F - Commutatore piastra anteriore sinistra
- G - Commutatore piastra posteriore sinistra
- H - Commutatore piastra posteriore destra
- I - Lampada spia
- L - Morsettiere

## LEGENDE

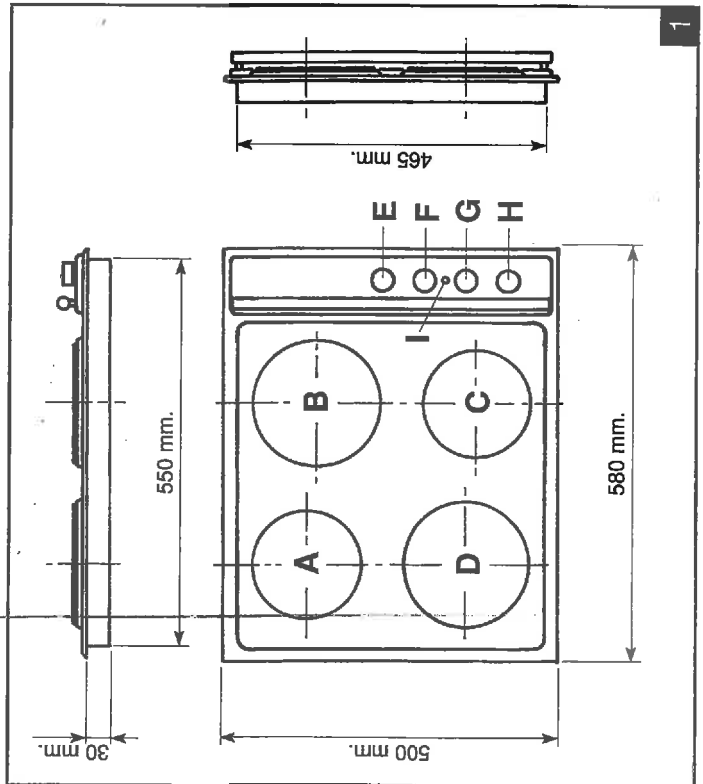
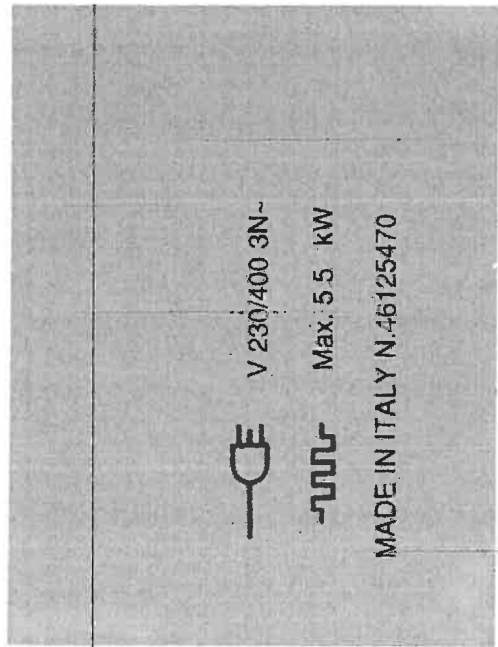
- B - Blanc
- N - Noir
- M - Marron
- R - Rouge
- GV - Jaune-vert
- BL - Bleu
- A - Plaque AV gauche
- B - Plaque AV droite
- C - Plaque AR gauche
- D - Plaque AR droite
- E - Commutateur plaque AV droite
- F - Commutateur plaque AV gauche
- G - Commutateur plaque AR droite
- H - Commutateur plaque AR gauche
- I - Témoin marche
- L - Plaque a bornes

## KEY

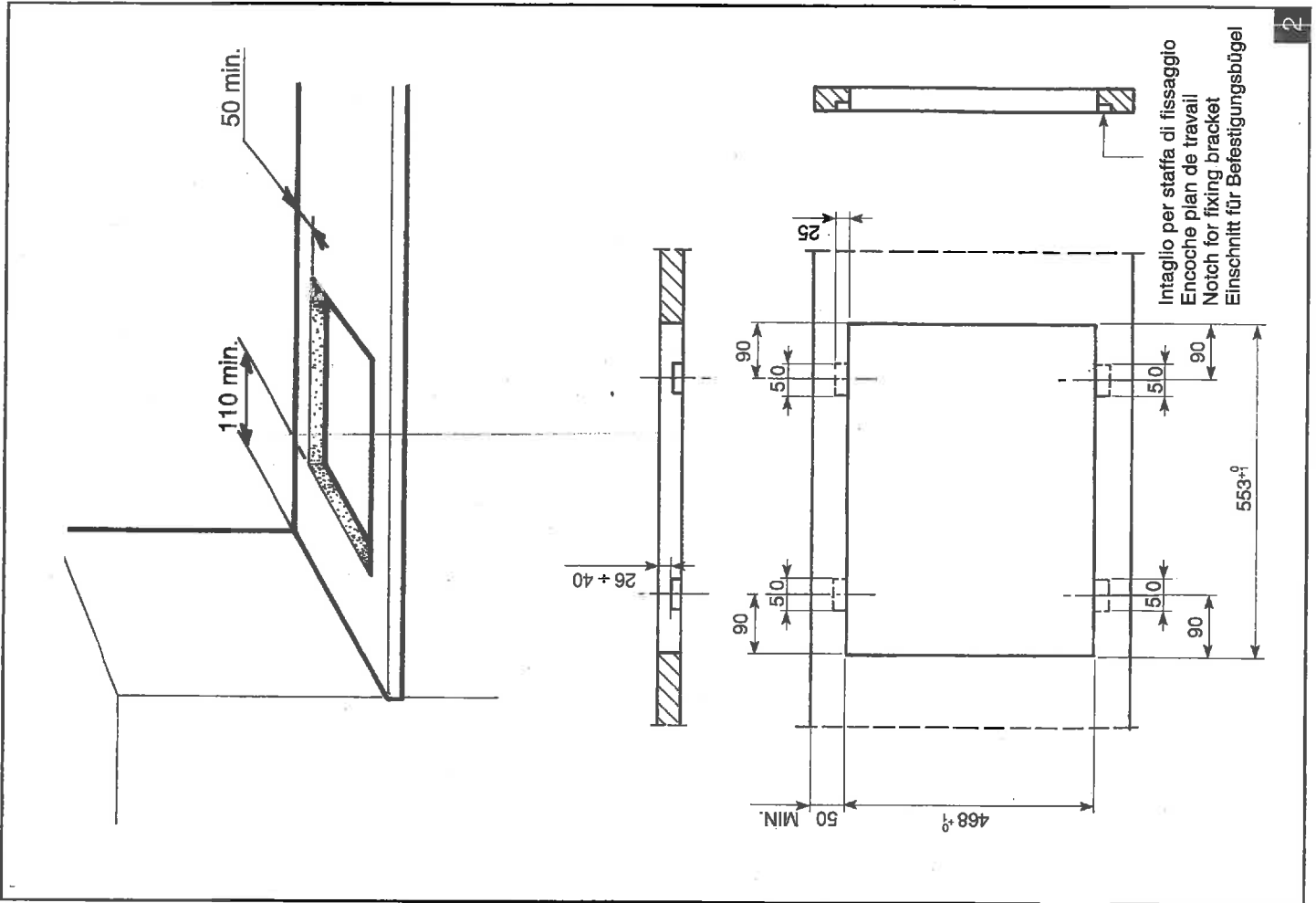
- B - White
- N - Black
- M - Brown
- R - Red
- GV - Yellow-Green
- BL - Blue
- A - Front left-hand burner
- B - Front right-hand burner
- C - Rear left-hand burner
- D - Rear right-hand burner
- E - Front right-hand burner switch
- F - Front left-hand burner switch
- G - Rear left-hand burner switch
- H - Rear right-hand burner switch
- I - Warning light
- L - Terminal strip

## LEGENDE

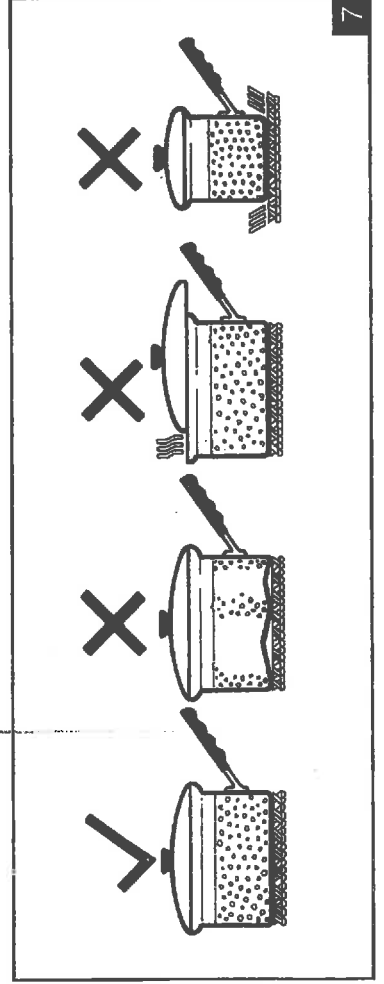
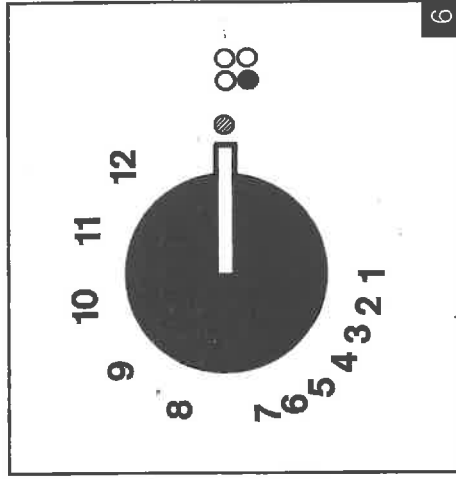
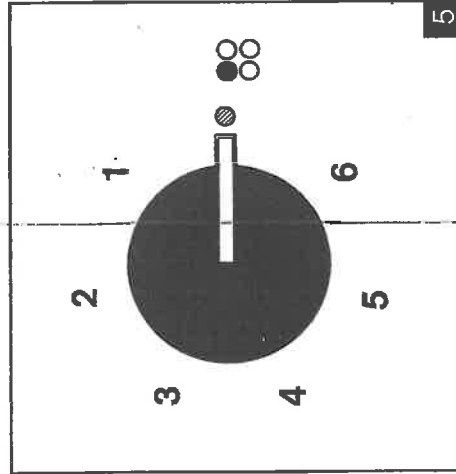
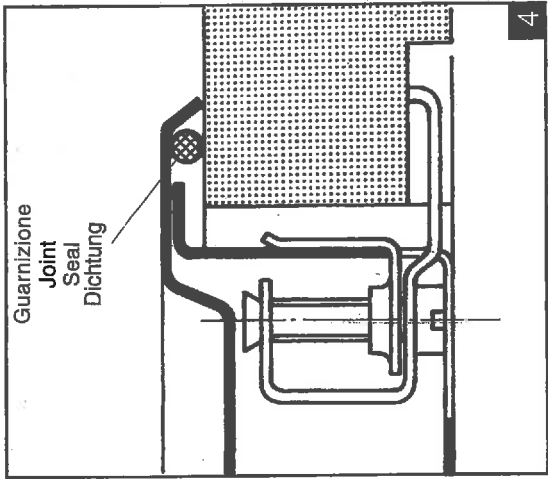
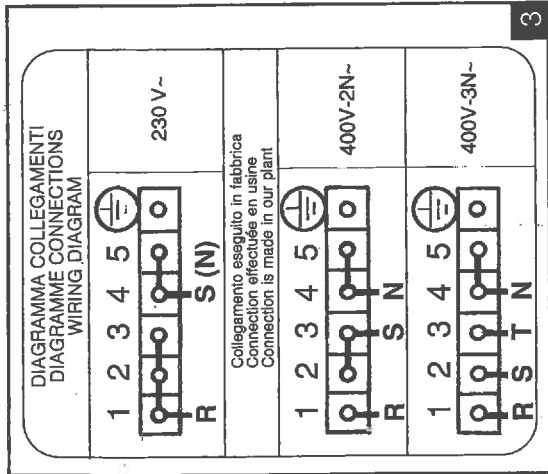
- B - Weiß
- N - Schwarz
- M - Braun
- R - Rot
- GV - Gelb-Grün
- BL - Blau
- A - Kochplatte vorne links
- B - Kochplatte vorne rechts
- C - Kochplatte hinten links
- D - Kochplatte hinten rechts
- E - Wahlschalter Kochplatte vorne rechts
- F - Wahlschalter Kochplatte vorne links
- G - Wahlschalter Kochplatte hinten links
- H - Wahlschalter Kochplatte hinten rechts
- I - Kontrollleuchte
- L - Klemmenleiste



1



2



## Caractéristiques générales

Important! Avant de lire cette notice, regardez les illustrations sur les dernières pages.

Les instructions suivantes vous fourniront des indications importantes concernant les opérations d'installation, d'utilisation et entretien, conformément aux normes en vigueur.

Pendant la lecture de la notice, veuillez faire attention aux caractéristiques qui ne se réfèrent pas à votre produit car notre gamme comprend plusieurs modèles de la même série.

---

Tension d'alimentation électrique    230V - 400V 3N

---

Fréquence    50 Hz.

---

## Description

(fig. 1)

- A - Plaque normale Ø 145 mm. - 1 kW.
- B - Plaque thermostatique Ø 180 mm. - 2 kW.
- C - Plaque normale Ø 145 mm. - 1 kW.
- D - Plaque normale Ø 180 mm. - 1.5 kW.
- E - Bouton de commande plaque «B»
- F - Bouton de commande plaque «A»
- G - Bouton de commande plaque «D»
- H - Bouton de commande plaque «C»
- I - Lampe témoin de fonctionnement  
Puissance max. absorbée 5,5 kW.

**Niveau de protection admis contre l'incendie et usage:**  
l'appareil possède un niveau de protection contre les incendies «type Y» et peut être approché d'une paroi qui dépasse en hauteur la table de travail. Pour ce fait, il est nécessaire de laisser une distance de 50 mm. du bord postérieur du meuble et 110 mm. du côté gauche, pour éviter de brûler les parois (fig. 2).

## Instructions pour l'installation

**Nota:** L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Toute intervention de régulation, maintenance etc. doit être exécutée après avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

La table de cuisson peut être montée sur tout type de meuble, en maçonnerie, en métal, en bois ou en bois revêtu de laminés plastiques à condition qu'ils soient résistants à une chaleur de 90°C.

### Positionnement

La table de cuisson est fournie d'un joint spécial afin d'éviter toute infiltration dans le meuble. Ce joint doit être soigneusement placé sur le périmètre extérieur du trou d'encastrement, en le faisant adhérer par une légère pression des mains. Tenez les côtés courts du joint à une distance de 3-4 mm du trou et les côtés longs rasant du trou (fig. 4).

Après avoir enlevé le papier de protection, placer la table sur le joint.

Fixer la table sur le meuble par les étriers en dotation (fig. 4). Ensuite ébarbez soigneusement le bord extérieur du joint en excès.

### Branchement électrique

S'assurer que les caractéristiques de la ligne d'alimentation du logement correspondent au voltage et à la puissance indiquée sur la plaquette placée sur l'appareil et dans la dernière page de la notice.

Toutes les plaques ont été prévues pour alimentation de 230V. En considérant votre installation, branchez l'appareil selon le tableau fourni (fig. 3).

Si nécessaire, modifier la disposition des ponts sur la plaque à bornes. Pour accéder à la plaque à bornes, dévisser le couvercle placé au-dessous de l'appareil. Avant d'exécuter le branchement, s'assurer de l'efficacité de l'installation de mise à la terre. Pour cette raison la fiche à relier au cordon d'alimentation et la prise dans laquelle est branché l'appareil doivent être du même type (conformes aux normes CEI)

**Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens, consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, placé dans un endroit facilement accessible à proximité de l'appareil.

**Important:** Si vous remplacez le cordon d'alimentation, la section des fils du nouveau cordon ne doit pas être inférieure à 2,5 mm<sup>2</sup> (voir tableau n. 1) en considérant que l'extrémité qui arrive à l'appareil doit avoir le fil de terre (jaune-vert) plus long d'environ 60 mm.

**ATTENTION:**

La section du câble doit être de 16 mm<sup>2</sup> minimum.

**Type de câble à utiliser en cas de remplacement:**

**H05 RR-F en caoutchouc.**

N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivateurs car ils pourraient provoquer des surchauffages ou brûleurs.

## Emploi de plaques électrique

(fig. 5-6-7)

Les manchettes des plaques normales commandent des commutateurs à «6» positions + arrêt, permettant de choisir une allure de chauffe très précise (fig. 5).

Les manchettes des plaques thermostatiques commandent deux thermostats à «12» positions + arrêt. Ces plaques sont équipées au centre d'un palpeur, monté sur ressort, qui entre en contact avec le récipient et permet de régler automatiquement la température dans la casserole.

Les températures sont croissantes de la position «1» à «12» (fig. 6).

En général, si vous employez de bons utensiles à fond parfaitement plat, vous utiliserez les gradations de «1» à «7» pour toutes les cuissons douces.

Les gradations de «7» à «12» seront utilisées pour frire, rôtir, pour les cuissons sans couvercle et les cuissons très rapides.

Après usage, il convient de graisser légèrement la surface des plaques, et en tous cas de toujours les préserver de toute humidité.

Pour obtenir un bon rendement et une longue durée des plaques, user seulement des récipients appropriés à la cuisson sur plaques électriques, c'est à dire avec le fond renforcé et parfaitement plat.

Le récipient doit avoir un diamètre égal ou légèrement supérieur que celui de la plaque où il est posé, jamais inférieur.

On peut user même des casseroles et poêles en pyrex, à condition qu'elles aient le fond parfaitement plat.

Ne jamais laisser fonctionner les plaques sans aucun récipient dessus.

TABLEAU 1

TYPES DE BRANCHEMENTS	N° CONDUCTEURS ET SECTION
230 V ~	3 x 2,5
400 V - 2N ~	4 x 2,5
400 V - 3N ~	5 x 2,5

## Nettoyage et entretien

**Les plaques électriques** Pour le nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure de courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tout les cas, il convient de préserver la surface des plaques de l'humidité. Si malgré toutes les précautions prises, la surface des plaques présentait des traces d'oxydation il conviendrait de les faire disparaître en les frottant légèrement avec de la toile-émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de graisser superficiellement les plaques après la remise en état.

### La table de bord

Pour conserver au bandeau son aspect impeccable, il faut éviter de la frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement. Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers le haut. Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière la corps de la manette puis tirer sur le chiffon.

### Les parties émaillées

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon sec et propre. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir l'émail.

### Les parties inox

Pour l'entretien des parties inox, utilisez les produits usuels du commerce.