

ELBA

MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANWEISUNG ▪ ISTRUZIONI PER L'USO ▪ INSTRUCTION
RUIZIONI PER L'USO ▪ INSTRUCTIONS FOR USE ▪ MODE D'EMPLOI ▪ INSTRUCCIONES PA
ODE D'EMPLOI ▪ INSTRUCCIONES PARA EL USO ▪ MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANW
NG ▪ ISTRUZIONI PER L'USO ▪ MODE D'EMPLOI ▪ INSTRUCTIONS FOR USE ▪ MANUAL I
TRUCCIONES PARA EL USO ▪ MANUAL DE USO ▪ GEBRAUCHSANWEISUNG ▪ ISTRUZIO

CE

P60

IT

PIANO COTTURA DA INCASSO

GB

BUILT-IN COOKING HOB

FR

PLAN DE CUISSON ENCASTRABLE

ES

PLACA DE COCCIÓN EMPOTRABLE

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Note d'emploi
Instrucciones para el uso

ITALIANO

Istruzioni per l'uso

Pagina

3

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto, pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

ENGLISH

Instructions for use

Page

15

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

FRANÇAIS

Note d'emploi

Page

29

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

ESPAÑOL

Instrucciones para el uso

Página

41

La casa constructora no responde por los posibles errores de impresión o de transcripción, contenidos en el presente manual.

Se reserva el derecho, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad, de aportar a sus propios productos, en cualquier momento y sin preaviso, eventuales modificaciones oportunas para cualquier exigencia de carácter constructivo o comercial.

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.


Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

- ✓ ***Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.***
- ✓ ***Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.***
- ✓ ***L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo .***
- ✓ ***Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.***
- ✓ ***L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato da privati per uso non professionale in abitazioni comuni.***
- ✓ ***Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.***
- ✓ ***Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.***
- ✓ ***L'installazione e tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza vigenti e sulla base delle indicazioni del produttore.***

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- ✓ *Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano cottura raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.*
- ✓ *Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.*
- ✓ *Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il piano dalla rete elettrica.*

Rischio di incendio!

- ✓ *Non appoggiare materiale infiammabile sul piano cottura.*
- ✓ *Assicurarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi installati in prossimità non possano entrare in contatto con il piano cottura.*
- ✓ *Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche ma in apposite pentole o contenitori.*

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- ✓ *non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi*
- ✓ *non usare l'apparecchio a piedi nudi*
- ✓ *non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.*

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo piano di cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo piano di cottura è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
 - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE (per apparecchi con parti elettriche);
 - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE (per apparecchi con parti elettriche);
 - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;

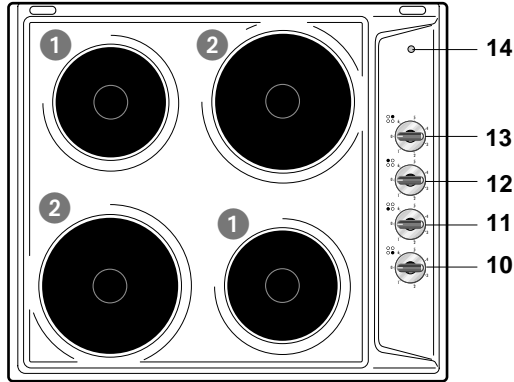


Fig. 1.1

PUNTI DI COTTURA

1. Piastra elettrica normale (1000 W) o rapida (1500 W)
2. Piastra elettrica normale (1500 W) o rapida (2000 W)

CRUSCOTTO COMANDI

10. Manopola comando piastra elettrica anteriore destra 1
11. Manopola comando piastra elettrica anteriore sinistra 2
12. Manopola comando piastra elettrica posteriore sinistra 1
13. Manopola comando piastra elettrica posteriore destra 2
14. Lampada spia piastra elettrica

Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

PIASTRA NORMALE

L'accensione della piastra elettrica normale avviene ruotando la manopola (fig. 2.1 - 2.2) sulla posizione voluta.

I numeri da 1 a 6 o da 1 a 12 indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero.

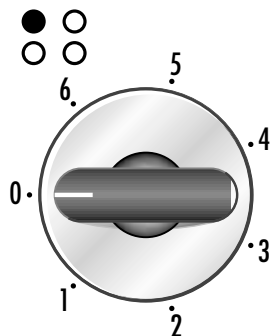


Fig. 2.1

PIASTRA RAPIDA (bollino rosso)

La manopola di comando della piastra rapida è uguale a quella della piastra normale con 6 o 12 posizioni di funzionamento (fig. 2.1 - 2.2).

Le caratteristiche di questa piastra, che è provvista di un limitatore di riscaldamento, permettono:

- ✓ il raggiungimento rapido della temperatura
- ✓ lo sfruttamento massimo della potenza con pentole a fondo piano
- ✓ la limitazione della potenza in caso di pentola inadatta.

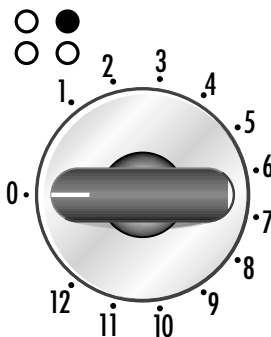


Fig. 2.2

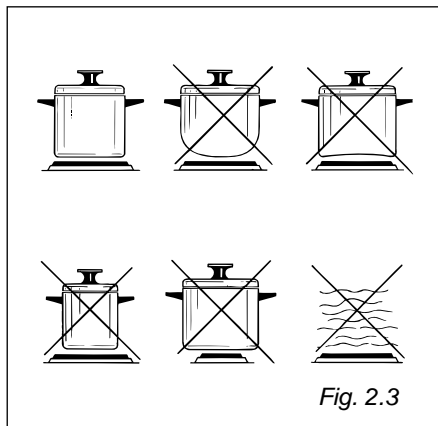
USO CORRETTO DELLA PIASTRA ELETTRICA (fig. 2.3)

Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

Nell'usare la piastra elettrica si deve:

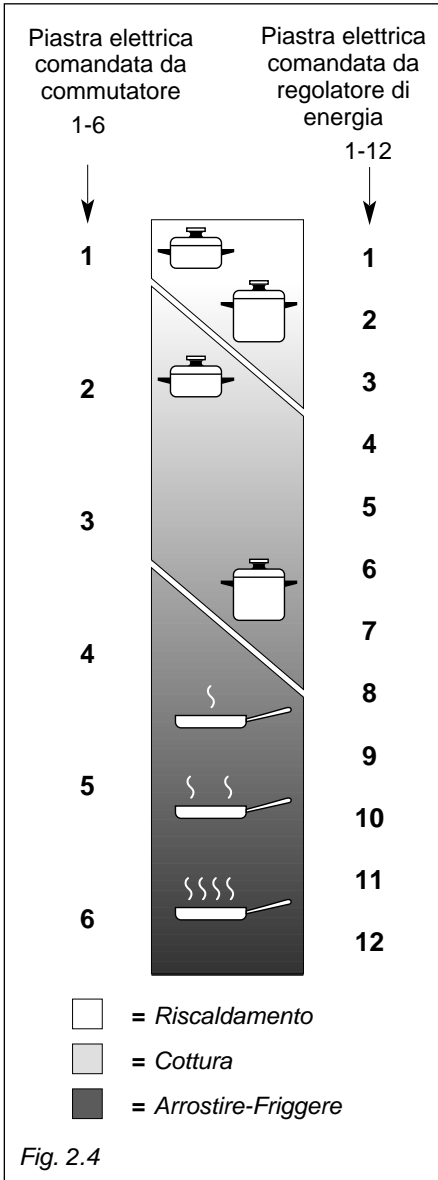
- ✓ evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti)
- ✓ fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde
- ✓ adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico)
- ✓ utilizzare sempre recipienti che ricoprano interamente la superficie della piastra
- ✓ cuocere possibilmente con coperchio per risparmiare energia elettrica
- ✓ non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche, ma in apposite pentole o contenitori.

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa sul cruscotto comandi.



Attenzione: Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle le zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

CONSIGLI PER L'USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE



Posizione manopola		Tipo di cottura
0	0	Spento
1	1	Per operazioni di fusione (burro cioccolato)
2	2	
2	2 3 4	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi.
3	4 5 6	Riscaldare più grandi quantità, frustare creme e salse.
3	6	Lenta bollitura, es: lessi, spaghetti, minestre, continuazione della cottura a vapore degli arrosti, stracotti umidi.
4	7	
4	7 8	Per ogni genere di fritti, costollette, bistecche, cotture senza coperchio, es: risotto.
4	8 9	Rosolatura delle carni, patate arroste, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua.
5	10	
6	11 12	Frittture rapide, bistecche ai ferri, ecc.

CONSIGLI GENERALI

- ✓ **Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.**
- ✓ Pulire con un panno inumidito in acqua calda e sapone o in acqua e detersivo liquido.
- ✓ Non usare prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o pagliette metalliche.
- ✓ Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc)

PARTI SMALTATE

- ✓ Le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata o altri prodotti idonei che non siano abrasivi. Asciugare con un panno morbido. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PIANO INOX

- ✓ Le parti in acciaio inox devono essere risciacquate con acqua e asciugate con un panno soffice e pulito o con un panno in pelle di camoscio.
- ✓ In caso di sporco difficile, usare un prodotto specifico non abrasivo reperibile in commercio oppure un po' di aceto caldo.
- ✓ **Nota: L'uso continuo, potrebbe causare, in corrispondenza delle piastre elettriche, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.**

MANOPOLE

- ✓ Le manopole possono essere rimosse per la pulizia facendo attenzione a non danneggiare la guarnizione.

COPERCHIO IN VETRO (optional)

- ✓ Non chiudere il coperchio in vetro quando le piastre elettriche sono ancora calde, e quando l'eventuale forno installato sotto il piano cottura è acceso o ancora caldo.
- ✓ Non appoggiare pentole o oggetti pesanti sopra il coperchio.
- ✓ Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

PIASTRE ELETTRICHE

- ✓ Gli alimenti bruciati sulla piastra elettrica devono essere puliti a secco.
- ✓ Non usare acqua per evitare la formazione di ruggine.
- ✓ Dopo l'uso versare sulla piastra tiepida un po' d'olio e passare con un panno.

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

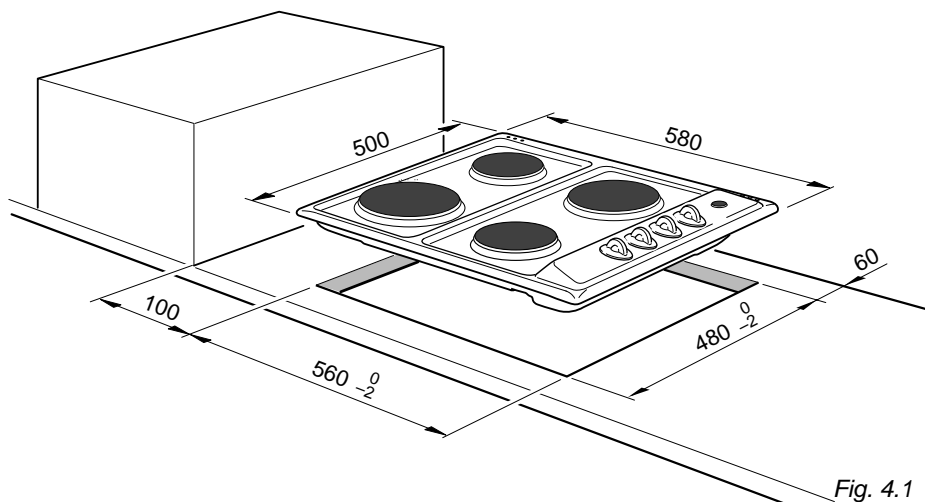
Consigli per l'installatore

4

INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

- ✓ L'installazione deve essere eseguita da un **installatore qualificato**.
La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- ✓ L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- ✓ Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- ✓ *Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.*
- ✓ *Questi piani cottura sono previsti per l'inserimento in mobili da cucina aventi una profondità di 600 mm*
- ✓ *Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 105 °C oltre la temperatura ambiente.*
- ✓ *Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).*



INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 4.1, tenendo presente che:

- ✓ all'interno del mobile, tra il fondo del piano cottura e la parte superiore di una mensola deve esserci una distanza minima di 30 mm. È tassativo l'impiego di un setto di separazione tra il fondo del piano ed il modulo d'incasso o il forno in accoppiamento;
- ✓ qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 100 mm;
- ✓ la parete dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 60 mm;
- ✓ allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 4.2);
- ✓ nel caso di accoppiamento forno/piano (che è quindi possibile) mantenere la distanza minima fra i due apparecchi pari a 30 mm.

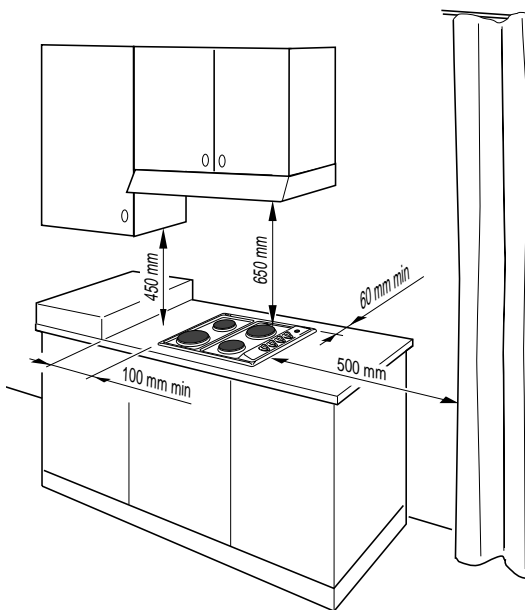
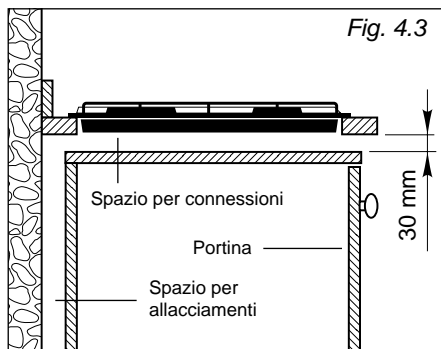


Fig. 4.2

INSTALLAZIONE SU MOBILI CON PORTINA (fig. 4.3)

Si consiglia di lasciare uno spazio di 30 mm tra il fondo del piano cottura e la parte superiore del mobile per facilitare gli allacciamenti (fig. 4.3).

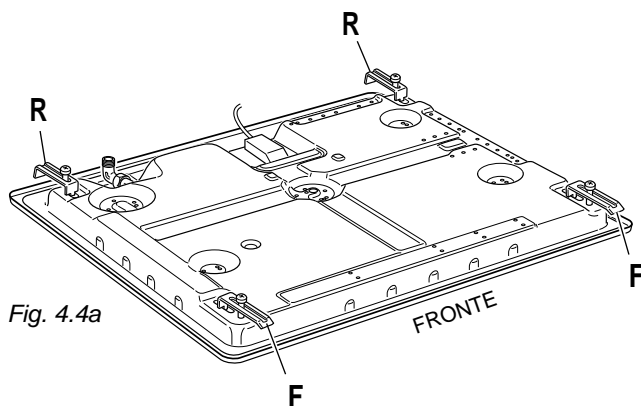


MONTAGGIO DELLE ALETTE DI FISSAGGIO (figg. 4.4a, 4.4b, 4.4c)

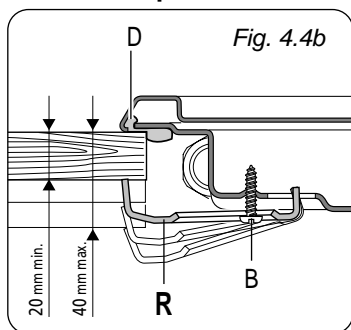
- ✓ Ogni piano cottura viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio a mobili con spessore da 2 a 4 cm.
- ✓ Rovesciare il piano cottura e montare le alette "F ed R" negli appositi alloggiamenti, avvitando le viti "B" di qualche giro soltanto.
- ✓ Fare attenzione a montare correttamente le alette come illustrato in figura 4.4a.

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA (figg. 4.4b, 4.4c)

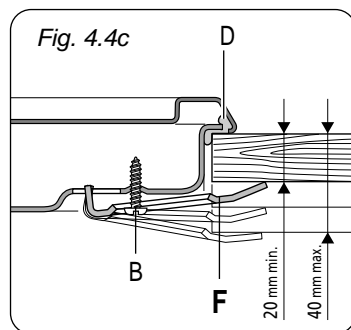
- ✓ Stendere la guarnizione "D" sopra il mobile a filo dello spacco praticato, avendo cura di sovrapporre i bordi di giunzione.
- ✓ Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- ✓ Sistemare le alette "F ed R" ed avvitare le viti "B" fino al completo bloccaggio del piano cottura.
- ✓ Con un utensile ben affilato rificare la parte di guarnizione che sborda dal piano cottura.



Lato posteriore



Lato anteriore



IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore.

Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- ✓ L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- ✓ L'apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- ✓ Effettuare l'allacciamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- ✓ Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- ✓ Ad apparecchio installato, l'interruttore deve essere sempre accessibile.
- ✓ L'apparecchio deve essere alimentato singolarmente; eventuali altri apparecchi installati in prossimità devono essere alimentati separatamente

- **N.B.** Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciacature.
- **Quando si noti un'incrinatura sulla superficie del piano cottura disinserire l'apparecchio dalla rete.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'interruttore sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per allacciare il cavo di alimentazione al piano cottura operare come segue:

- ✓ Rovesciare il piano cottura
- ✓ Svitare le viti A e togliere la protezione B (fig. 5.1)
- ✓ Posizionare i cavallotti C sulla morsetteria D (fig. 5.2) secondo lo schema di fig. 5.3
- ✓ Aprire il fissacavo E (fig. 5.1)
- ✓ Inserire il cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguata (vedere capitolo specifico), nel passacavo F della protezione B e collegare i cavi di fase e di terra ai rispettivi morsetti della morsetteria D secondo lo schema di fig. 5.3.
- ✓ Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo E
- ✓ Rimontare la protezione B tendendo il cavo.

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE TIPO "H05V2V2-F"

resistenti alla temperatura di 90°C

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 2,50 mm ²

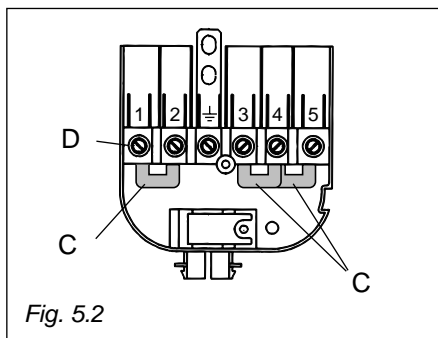


Fig. 5.2

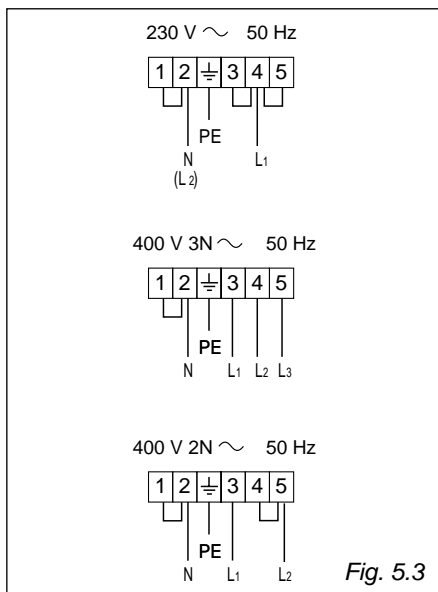


Fig. 5.3

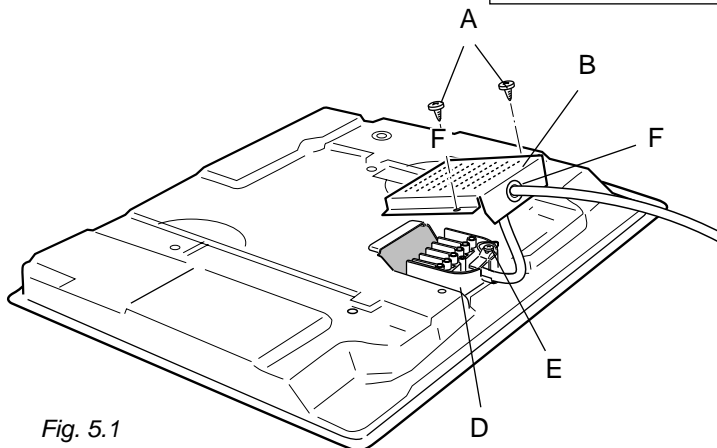


Fig. 5.1

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.


The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

- ✓ **After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged. If you have any doubts, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.**
- ✓ **Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.**
- ✓ **The packaging material is recyclable and is marked with the recycling symbol .**
- ✓ **Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use.**
- ✓ **The appliance was designed for non-professional use by private individuals in communal dwellings.**
- ✓ **The manufacturer cannot be considered responsible for damage caused by unreasonable, incorrect or rash use of the appliance.**
- ✓ **If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with old appliances.**
- ✓ **The appliance should be installed and all the electrical connections made by a qualified engineer in compliance with local regulations in force and following the manufacturer's instructions**

TIPS FOR THE USER

- ✓ *During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.*
- ✓ *Keep children away from the cooking hob when it is in use.*
- ✓ *Before any cleaning or maintenance, switch off the electricity to the cooktop.*

Risk of fire!

- ✓ *Do not leave inflammable material on the cooktop.*
- ✓ *Make sure that the electrical cables of other appliances installed nearby cannot come into contact with the cooktop.*
- ✓ *Never cook the food directly on the electric hotplates, but in special pans or containers.*

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

Use of any electrical appliance implies the necessity to follow a series of fundamental rules. In particular:

- ✓ *Never touch the appliance with wet hands or feet;*
- ✓ *do not operate the appliance barefooted;*
- ✓ *do not allow children or disabled people to use the appliance without your supervision.*

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This cooking hob has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This cooking hob has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of EEC Directive “Low voltage” 73/23 (gas or gas/electric appliances);
 - Safety requirements of EEC Directive “EMC” 89/336 (gas or gas/electric appliances);
 - Requirements of EEC Directive 93/68.

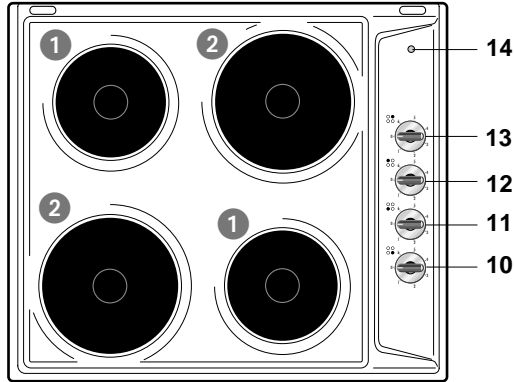


Fig. 1.1

COOKING POINTS

1. Electric plate - normal (1000 W) - rapid (1500 W)
2. Electric plate - normal (1500 W) - rapid (2000 W)

DESCRIPTION CONTROL PANEL

10. Front right electrical plate control knob 1
11. Front left electrical plate control knob 2
12. Rear left electrical plate control knob 1
13. Rear right electrical plate control knob 2
14. Electrical plate indicator light

Never cook food directly on the electric hotplates! Always use a saucepan or special container.

NORMAL HOTPLATE

To turn on the electric hotplate, rotate the knob (fig. 2.1 - 2.2) to the desired setting.

The numbers from 1 to 6 or 1 to 12 indicate the operating positions with increasing number corresponding to higher temperature settings.

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

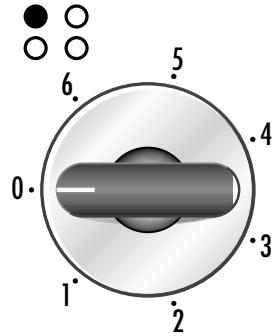


Fig. 2.1

RAPID HOTPLATE (red dot)

The rapid hotplate control knob is similar to that of the normal hotplate, with 6 or 12 selectable heating positions (fig. 2.1 - 2.2).

The characteristics of this hotplate, which is also equipped with a thermostatic cut-off device, make it possible to:

- ✓ achieve the cooking temperature rapidly
- ✓ make full use of its output power using flat-bottomed pans
- ✓ limit the output power with unsuitable saucepans.

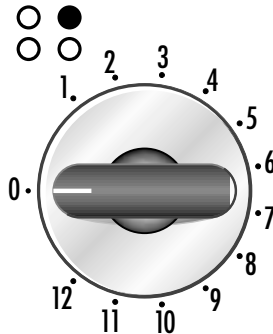


Fig. 2.2

PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE (fig. 2.3)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

While using the electric hotplate, you must:

- ✓ avoid keeping it on without something on it;
- ✓ avoid pouring liquids on it while it is hot;
- ✓ use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- ✓ use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
- ✓ to save electricity, use lids whenever possible.
- ✓ never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

An indicator light located on the control panel signals that the hotplate is operating.

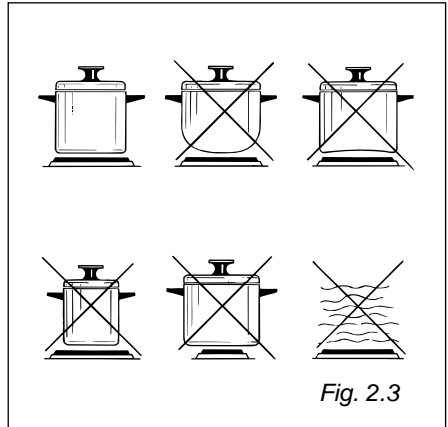
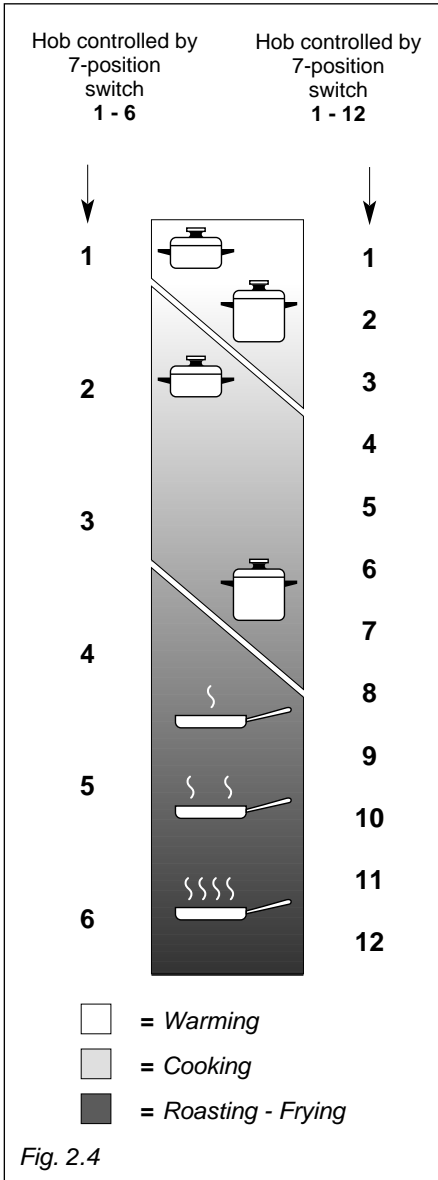


Fig. 2.3

Caution! the cooking hob becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE



Position of switch		Type of cooking
0	0	Switched OFF
1	1	For melting operations (of butter or chocolate)
2	2	
2	2 3 4	To keep foods warm or heat small quantities of water.
3	4 5 6	To heat greater quantities of water and to whip creams and sauces.
3	6	Slow boiling, e.g. spaghetti, soups, boiled meats, to continue steam heating of roast meats and stews.
4	7	
4	7 8	For all kinds of fried foods, steaks, cutlets and cooking without a lid.
4	8 9 10	For browning of meat, cooked potatoes, fried fish and for boiling large quantities of water.
6	11 12	Rapid frying, grilled steaks, etc.

GENERAL ADVICE

- ✓ **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**
- ✓ It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- ✓ All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.
- ✓ Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.

ENAMELLED PARTS

- ✓ All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products.
- ✓ Dry preferably with a chamois leather. If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL ELEMENTS

- ✓ Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth or with a chamois leather.
- ✓ For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.
- ✓ **Note: regular use could cause discolouring around the electric hot-plates, because of the high flame temperature.**

CONTROL KNOB

- ✓ The control knobs may be removed for cleaning but care should be taken not to damage the seal.

GLASS LID (optional)

- ✓ Do not close the glass lid when the electrical plates are still hot and when the oven, installed below the cooking hob is on or still hot.
- ✓ Do not rest hot pans or heavy objects on the cooker lid.
- ✓ Remove any spillages from the surface of the lid before opening.

CLEANING ELECTRIC HOT-PLATES

- ✓ Always clean when the hotplate is tepid.
- ✓ Use a soft cloth, dampened with water, and a little salt. To finish off, use a soft cloth with a little oil.
- ✓ Do not use water, to avoid the formation of rust.

Do not use steam jet cleaners because the humidity could infiltrate into the appliance making it dangerous.

Installation advice

4

INSTALLATION

IMPORTANT

- ✓ The appliance should be installed by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- ✓ The appliance must be installed in compliance with regulations in force.
- ✓ Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- ✓ *The appliance must be housed in heat-resistant units.*
- ✓ *These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.*
- ✓ *The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 105 °C above room temperature.*
- ✓ *Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).*

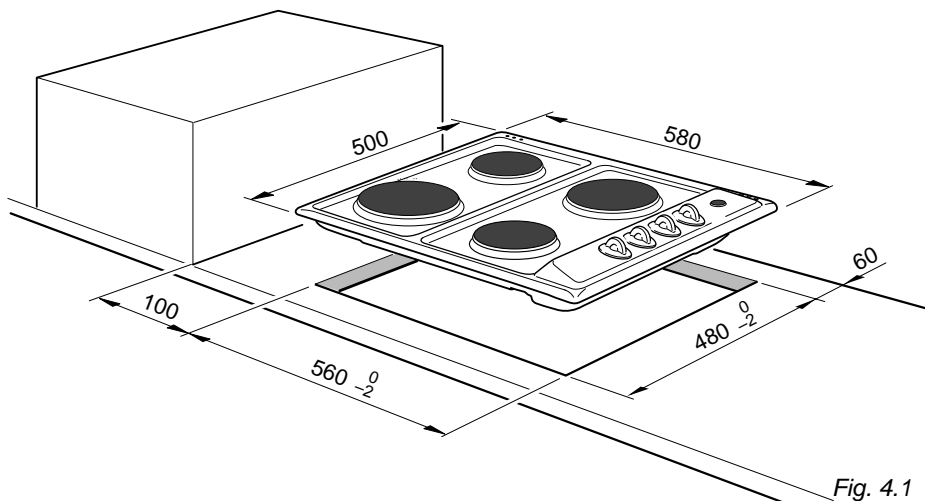


Fig. 4.1

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 4.1 has to be made, bearing in mind the following:

- ✓ within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm. It is absolutely essential that you place a separator between the base of the cooktop and the built-in unit or the oven.
- ✓ the cooker top must be kept no less than 100 mm away from any side wall (fig. 4.1).
- ✓ the hob must be installed at least 60 mm from the wall.
- ✓ there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 4.2).
- ✓ if the hob is installed over a built-in oven, there must be a distance of at least 30 mm between the two appliances.

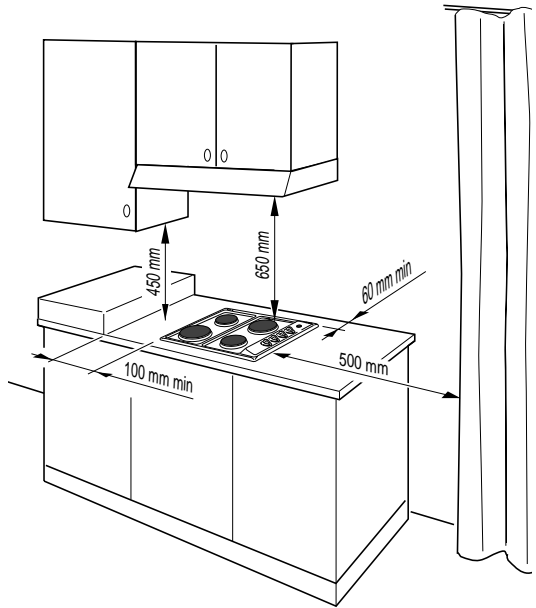


Fig. 4.2

INSTALLATION IN KITCHEN CABINET WITH DOOR (fig. 4.3)

It is recommended that a 30 mm clearance be left between the cooker top and the fixture surface (fig. 4.3).

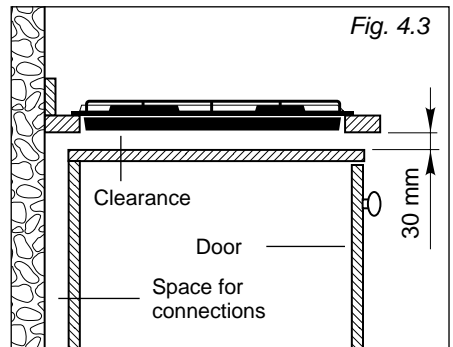


Fig. 4.3

FASTENING THE INSTALLATION BRACKETS

(figs. 4.4a, 4.4b, 4.4c)

- ✓ Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to fixture panels from 2 to 4 cm thick.
- ✓ Turn the cooker top upside down and fasten the brackets “F and R” to the appropriate socket holes, without tightening the screws “B” for the moment.
- ✓ Make sure that the brackets are fastened as shown in figure 4.4a.

FASTENING THE COOKER TOP (figs. 4.4b, 4.4c)

- ✓ Spread the sealing material “D” out along the fixture hole, making sure that the junctions overlap at the corners.
- ✓ Insert the cooker top into the hole and position it correctly.
- ✓ Adjust the position of the brackets “F and R” and tighten screws “B” to block the cooker top firmly in position.
- ✓ With a sharp cutter or trimmer knife trim the excess sealing material around the edge of the cooker top.

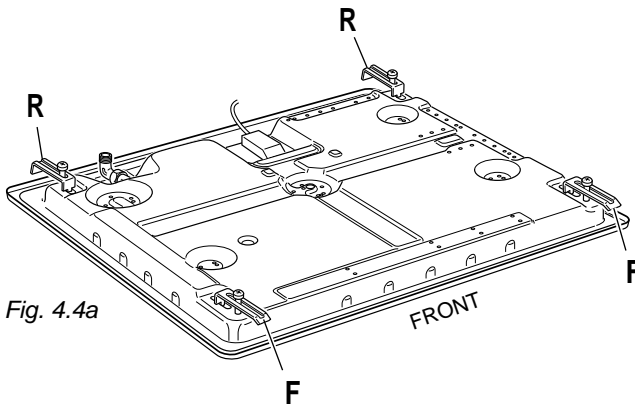


Fig. 4.4a

Rear side

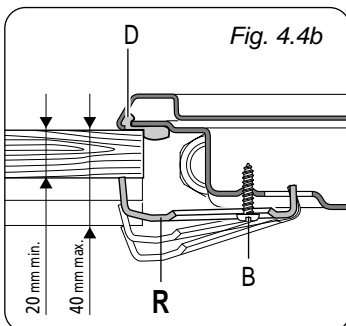


Fig. 4.4b

Front side

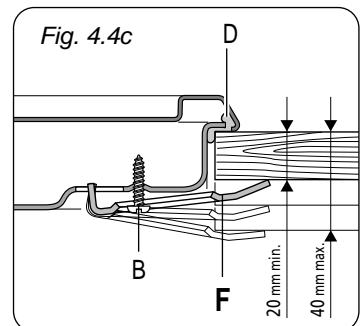


Fig. 4.4c

for the UNITED KINGDOM

IMPORTANT: Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause harm and damage to people, animals or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

DETAILS

- ✓ The hob must be installed by a qualified electrician in line with all electrical and installation requirements published by the Institute of Electrical Engineers. We recommend that the appliance is connected by a qualified electrician, who is a member of the N.I.C.E I C. and who will comply with the I.E.E. and local regulations.
 - ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
 - ✓ This appliance must be connected by a competent person, using fixed wiring via a DOUBLE POLE SWITCHED FUSED SPUR OUTLET (with 3 mm minimum distance between the contacts).
- ✓ A double pole switch must be provided no further than 2 metres from the appliance to the electrical supply. All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.
 - ✓ After having installed the appliance, the power switch must always be in an accessible position.
 - ✓ The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
 - Green & Yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live.
 As the colours of the wires in the mains lead for the appliance, may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your spur box, proceed as follows:
 - 1) The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked **E** (Earth) or \perp or Green coloured.
 - 2) The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked **N** (Neutral), or coloured Black.
 - 3) The wire which is coloured brown must be connected to the terminal marked **L** (Live), or coloured Red.

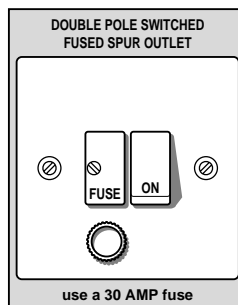


Fig. 5.1

N.B. For connections to the mains power supply, never use adaptors, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains.

ELECTRICAL CONNECTION

To connect the mains flex to the hob, proceed as follows:

- ✓ Upturn the hob
- ✓ Unscrew screws "A" and remove protection "B" (Fig. 5.4)
- ✓ Insert connecting plates "C" into terminal block "D" (Fig. 5.2) as shown in the diagram in Fig. 5.3.
- ✓ Unscrew cable clamp "E" (Fig. 5.4)
- ✓ Insert correct section and type mains flex (see special chapter) through mains hitch "F" of protection "B," and connect mains and earth wires to their respective terminals in block "D," in accordance with the diagram shown in Fig. 5.3.
- ✓ Tighten mains flex, and fix it with clamp "E."
- ✓ Replace protection "B," keeping flex taut.

FEEDER SPECIAL CABLE SECTION - Type "HO5V2V2-F" resistance to temperatures of 90°C

230 VAC 50 Hz 3 x 2,50 mm²

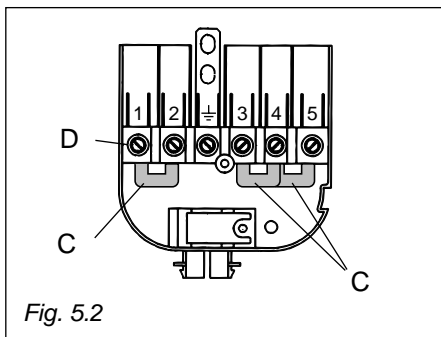


Fig. 5.2

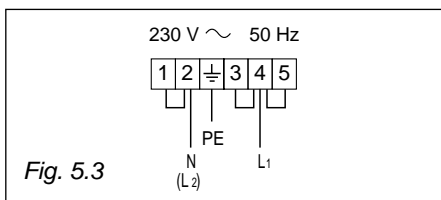


Fig. 5.3

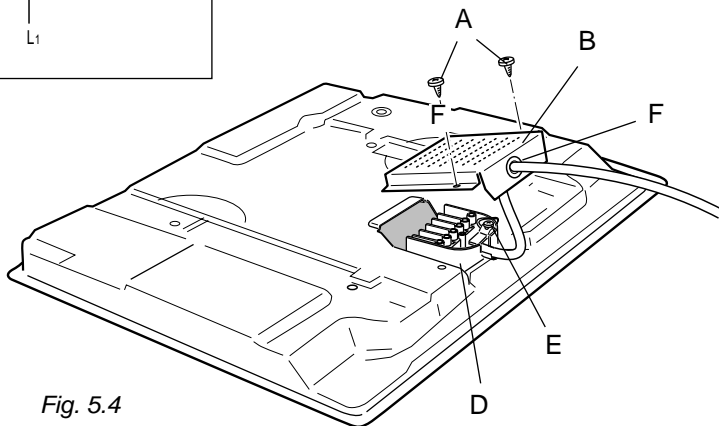


Fig. 5.4

for the other countries

IMPORTANT: Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause harm and damage to people, animals or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

DETAILS

- ✓ Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations.
- ✓ Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- ✓ The appliance must be connected directly to the mains supply by means of a heavy duty omnipolar switch with 3 mm minimum distance between the contacts.
- ✓ A double pole switch must be provided no further than 2 metres from the appliance to the electrical supply. All supply current and earth conductors must be able to withstand an ambient temperature of 75°C.

- ✓ After having installed the appliance, the power switch must always be in an accessible position.

N.B. For connections to the mains power supply, never use adaptors, reductions or multiple power points as these may overheat and catch fire.

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains.

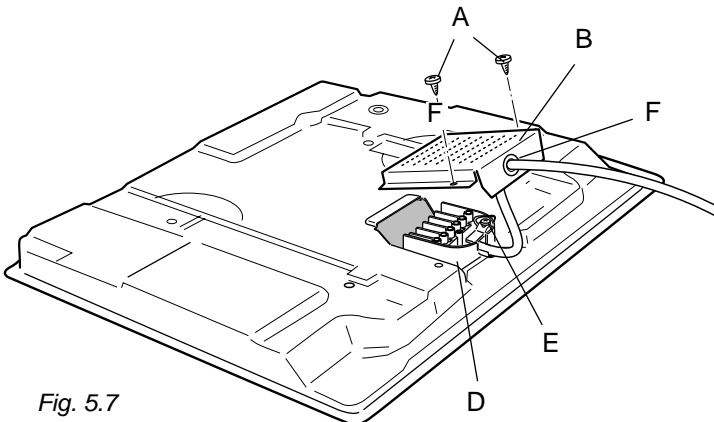
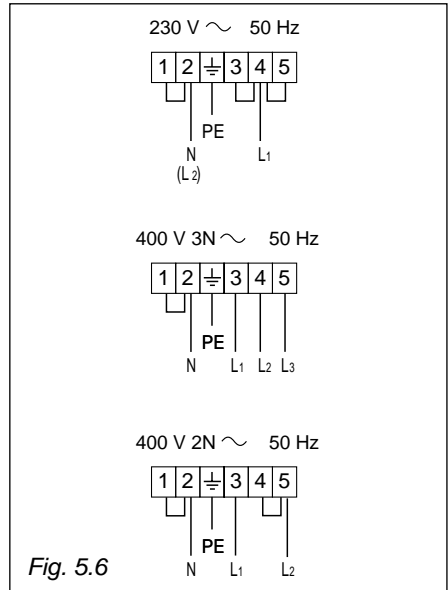
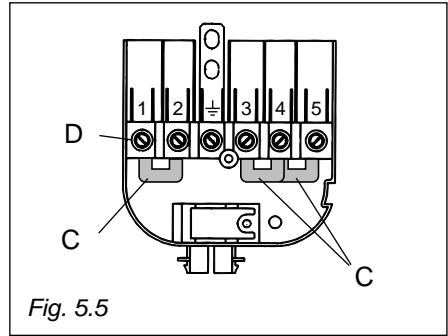
ELECTRICAL CONNECTION

To connect the mains flex to the hob, proceed as follows:

- ✓ Upturn the hob
- ✓ Unscrew screws "A" and remove protection "B" (Fig. 5.7)
- ✓ Insert connecting plates "C" into terminal block "D" (Fig. 5.5) as shown in the diagram in Fig. 5.6.
- ✓ Unscrew cable clamp "E" (Fig. 5.7)
- ✓ Insert correct section and type mains flex (see special chapter) through mains hitch "F" of protection "B," and connect mains and earth wires to their respective terminals in block "D," in accordance with the diagram shown in Fig. 5.6.
- ✓ Tighten mains flex, and fix it with clamp "E."
- ✓ Replace protection "B," keeping flex taut.

FEEDER SPECIAL CABLE SECTION Type "HO5V2V2-F" resistance to temperatures of 90°C

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 2,50 mm ²



Cher client

Nous vous remercions de nous avoir accordé la préférence, en achetant un de nos articles. Les avertissements et les conseils fournis ci-dessous sont prévus pour garantir votre sécurité et celle des autres.


Ils vous permettront aussi d'utiliser l'appareil au mieux de ses possibilités.

Gardez soigneusement cette notice. Elle pourra vous être utile par la suite, en cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, de votre part ou de la part d'autres personnes.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage qui a été prévu, c'est-à-dire pour faire cuire de la nourriture. Tout autre usage est donc contre-indiqué, car dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité, si l'appareil est utilisé d'une façon qui n'est pas correcte ni raisonnable

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- ✓ ***Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.***
- ✓ ***Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.***
- ✓ ***L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage .***
- ✓ ***Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.***
- ✓ ***L'appareil est prévu pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.***
- ✓ ***Le constructeur ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.***
- ✓ ***Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement.***
Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- ✓ ***L'installation et tous les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié, dans le plein respect des normes de sécurité en vigueur et selon les instructions du fabricant.***

CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- ✓ ***Pendant et immédiatement après le fonctionnement certaines parties des tables de cuisson atteignent des températures très élevées. Éviter de les toucher.***
- ✓ ***Tenir les enfants éloignés de l'appareil, surtout lorsqu'il est en fonction.***
- ✓ ***Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la table de cuisson de l'alimentation électrique.***

Risque d'incendie!

- ✓ ***Ne placer aucun matériau inflammable sur la table de cuisson***
- ✓ ***Vérifier que les fils électriques d'autres appareils, utilisés dans le voisinage, ne puissent pas venir au contact de la table de cuisson***
- ✓ ***Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques ou la table vitrocéramique, mais dans des marmites ou des récipients.***

PRECAUTIONS POUR L'EMPLOI DES APPAREILS ELECTRIQUES

Pour utiliser un appareil électrique, il faut respecter certaines règles fondamentales et, en particulier:

- ✓ ***ne pas toucher l'appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;***
- ✓ ***ne pas utiliser l'appareil, les pieds nus;***
- ✓ ***ne pas laisser des enfants ou des handicapés utiliser l'appareil, sans surveillance;***

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages éventuels résultant d'un usage impropre, erroné ou déraisonnable.

Déclaration de conformité CE

- Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cette table de cuisson a été conçue, fabriquée et mise sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 73/23/CEE (appareils à gaz ou gaz/électriques);
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE (appareils avec des parties électriques);
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE.

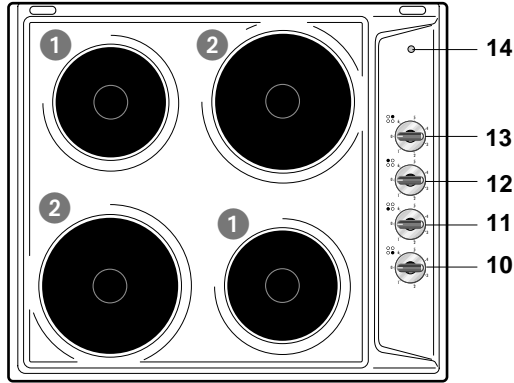


Fig. 1.1

DESCRIPTION DES FEUX

- 1. Plaque électrique - normale (1000 W) - rapide (1500 W)
- 2. Plaque électrique - normale (1500 W) - rapide (2000 W)

DESCRIPTION DES COMMANDES

- 10. Manette commande plaque électrique avant droite 1
- 11. Manette commande plaque électrique avant gauche 2
- 12. Manette commande plaque électrique arrière gauche 1
- 13. Manette commande plaque électrique arrière droite 2
- 14. Témoin fonctionnement foyer

Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.

PLAQUE NORMALE

Pour allumer la plaque électrique normale, tourner la manette (fig. 2.1 ou 2.2) sur la position désirée.

Les chiffres de 1 à 6 ou de 1 à 12 indiquent les positions de fonctionnement avec des températures croissant avec le nombre.

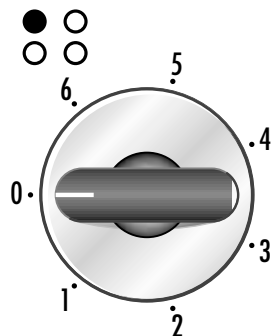


Fig. 2.1

PLAQUE RAPIDE (point rouge)

La manette de commande de la plaque rapide est semblable à celle de la plaque normale avec 6 ou 12 positions de fonctionnement (fig. 2.1 ou 2.2).

Les caractéristiques de cette plaque, équipée d'un limiteur de chauffage, permettent:

- ✓ d'atteindre rapidement la température désirée
- ✓ d'exploiter au maximum la puissance avec des casseroles à fond plat
- ✓ de limiter la puissance quand la casserole n'est pas adaptée.

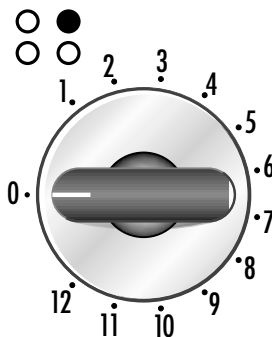


Fig. 2.2

UTILISATION CORRECTE DE LA PLAQUE ELECTRIQUE (fig. 2.3)

Une fois l'ébullition atteinte, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en se rappelant que la plaque continuera à émaner de la chaleur pendant encore 5 minutes après avoir été éteinte.

Lorsqu'on utilise la plaque électrique, il faut:

- ✓ éviter à tout prix de la faire fonctionner à vide (sans récipients);
- ✓ chercher au maximum à ne pas verser de liquides sur les plaques quand elles sont chaudes;
- ✓ ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique);
- ✓ toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la plaque.
- ✓ cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- ✓ ne jamais faire cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

Lorsque la plaque électrique fonctionne, le voyant, qui se trouve sur le tableau de bord, est allumé.

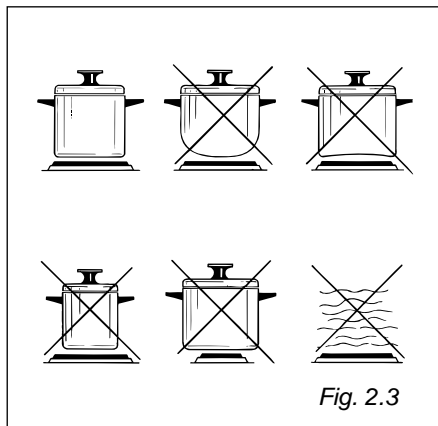
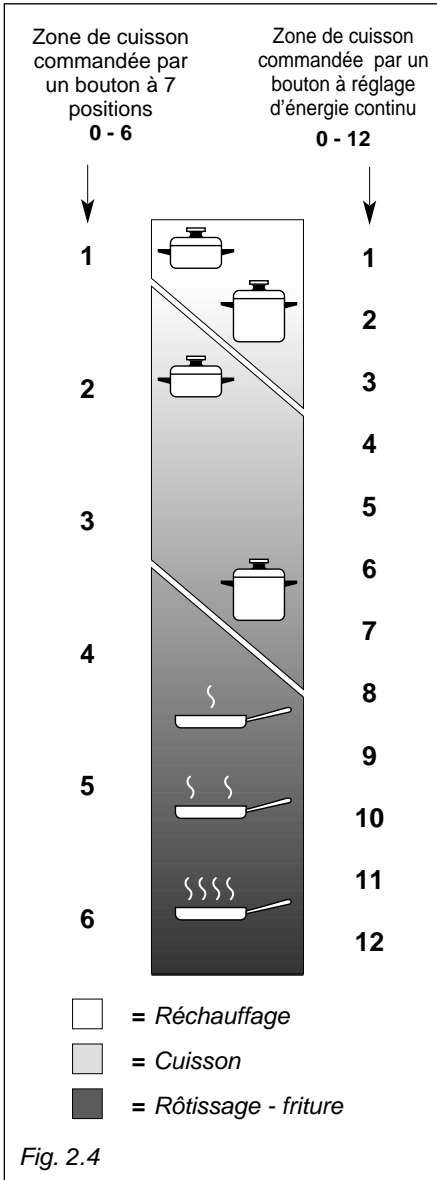


Fig. 2.3

Attention
La table de cuisson devient très
chaude pendant le fonctionnement.
Tenir éloignés les enfants.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES



Position manette		Type de cuisson
0	0	Eteint
1	1	Pour faire fondre (beurre, chocolat)
2	2	
2	2	Pour garder des plats au chaud et faire chauffer de petites quantités de liquides.
	3	
	4	
3	4	Pour faire chauffer de plus grandes quantités, fouetter des crèmes et des sauces.
	5	
	6	
3	6	Pour faire bouillir lentement (pot-au-feu, pâtes, soupes, continuation de la cuisson à la vapeur de rôtis, plats mijotés.
	4	
4	7	Pour tous les types de fritures, côtelettes, biftecks, cuissons sans couvercle, par ex. risotto.
	8	
4	8	Pour la saisie des viandes, pommes de terre rôties, friture de poisson, et porter à ébullition de grandes quantités d'eau.
	9	
5	9	
	10	
6	11	Friture rapide, steaks grillés, etc.
	12	

CONSEILS GENERAUX

- ✓ **Important: avant toute opération d'entretien, déconnecter l'appareil du réseau et attendre qu'il soit refroidi.**
- ✓ Nettoyer avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans de l'eau et un détergent liquide.
- ✓ Ne pas utiliser de produits abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou d'éponges métalliques.
- ✓ Eviter de laisser sur la table de cuisson des substances alcalines ou acides (jus de citron, sel, vinaigre, etc.).

PARTIES EMAILLEES

- ✓ Toutes les parties émaillées ne doivent être lavées qu'avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec d'autres produits spéciaux non abrasifs.
- ✓ Sécher soigneusement.
- ✓ Les substances acides, comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, attaquent l'émail et le rendent opaque.

ACIER INOX

- ✓ Nettoyer avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce.
- ✓ Sécher de préférence avec une peau de chamois.
- ✓ **Remarque: Après un long usage, la zone autour des plaques électriques pourrait prendre une coloration différente de celle d'origine, due à la température élevée.**

MANETTES

- ✓ Les manettes peuvent être retirées pour le nettoyage, en prenant soin de pas abîmer le joint.

COUVERCLE EN VERRE (optional)

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre, lorsque les brûleurs ou les plaques électriques sont encore chauds ou si un éventuel four installé sous la table de cuisson est allumé ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

PLAQUES ELECTRIQUES

- ✓ Le nettoyage doit se faire lorsque la plaque est tiède.
- ✓ Nettoyer avec un chiffon mouillé dans de l'eau salée et terminer en frottant avec un chiffon imbibé d'huile.
- ✓ Ne pas utiliser d'eau pour éviter la formation de rouille.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

Instructions pour l'installation

4

INSTALLATION

IMPORTANT

- ✓ L'installation de la table de cuisson doit être effectuée par un **installateur qualifié**. La non observation de cette règle annule la garantie.
- ✓ L'installation électrique doit être effectuée correctement, en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- ✓ Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- ✓ *L'appareil est construit pour être placé dans des meubles résistant à la chaleur.*
- ✓ *Ces tables de cuisson sont prévues pour être encastrées dans des meubles de cuisine ayant une profondeur de 600 mm.*
- ✓ *Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 105°C au delà de la température ambiante.*
- ✓ *Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).*

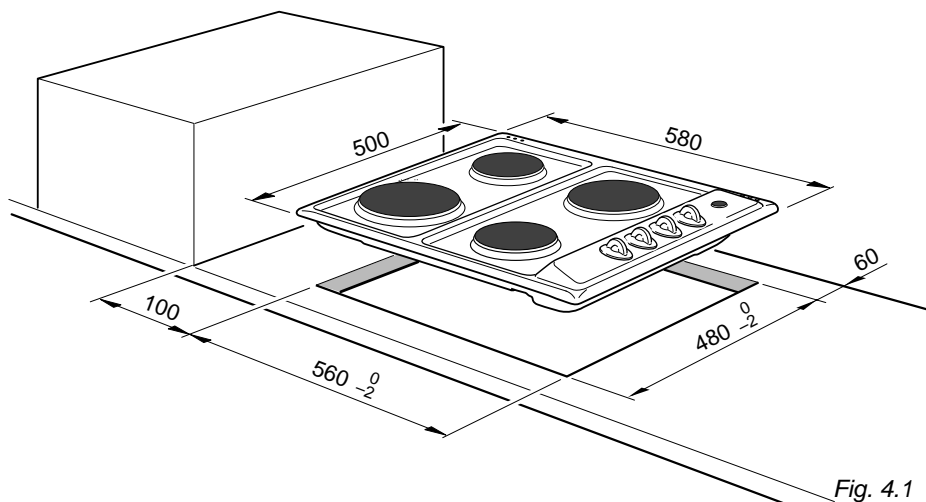


Fig. 4.1

INFORMATION TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Pour encastrer la table de cuisson dans le meuble, il faut pratiquer une découpe aux dimensions indiquées sur la fig. 4.1, sans oublier que:

- ✓ à l'intérieur du meuble, entre le fond de la table de cuisson et le haut d'une étagère, il faut laisser une distance minimale de 30 mm. Il est impératif de mettre une cloison de séparation entre le fond de la table de cuisson et l'élément d'encastrement ou le four couplé;
- ✓ toute paroi, se trouvant à côté de la table de cuisson, doit être à une distance minimale de 100 mm;
- ✓ la paroi à l'arrière de la table de cuisson doit se trouver à une distance minimale de 60 mm;
- ✓ s'il y a un élément mural (ou une hotte) au-dessus de la table de cuisson, veiller à ce que la distance entre cet élément (ou cette hotte) et la table de cuisson soit d'au moins 650 mm (voir également fig. 4.2);
- ✓ en cas d'assemblages four/table (qui est donc possible), laisser une distance de 30 mm minimale entre les deux appareils.

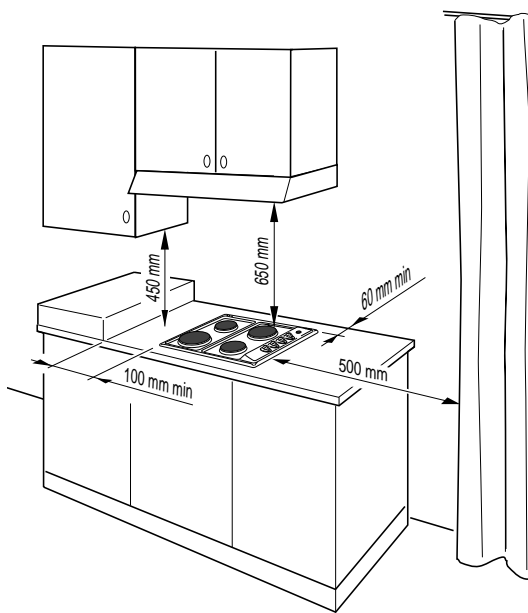


Fig. 4.2

INSTALLATION SUR DES MEUBLES AVEC PORTE (fig. 4.3)

Il est conseillé de laisser un espace de dépression de 30 mm entre le fond de la table de cuisson et la partie supérieure du meuble sous-jacent (fig. 4.3).

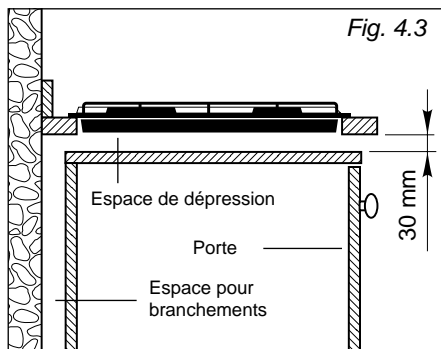


Fig. 4.3

MONTAGE DES PATTES DE FIXATION (figg. 4.4a, 4.4b, 4.4c)

- ✓ Chaque table de cuisson est fournie avec une série de pattes et de vis, pour la fixation à des meubles d'une épaisseur de 2 à 4 cm.
- ✓ Retourner la table de cuisson et monter les pattes "F et R" dans les logements prévus, en serrant les vis "B" de quelques tours seulement.
- ✓ Veiller à bien monter les pattes, comme cela est indiqué sur la figure 4.4a.

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON (figg. 4.4b et 4.4c)

- ✓ Placer le joint "D" sur le meuble, au ras de l'ouverture qui a été pratiquée, en veillant à bien superposer les bords du joint.
- ✓ Introduire la table de cuisson dans l'ouverture et la positionner correctement.
- ✓ Placer les pattes "F et R" et serrer les vis "B" jusqu'à blocage complet de la table de cuisson
- ✓ Avec un outil bien affilé, éliminer la partie du joint qui dépasse de la table de cuisson.

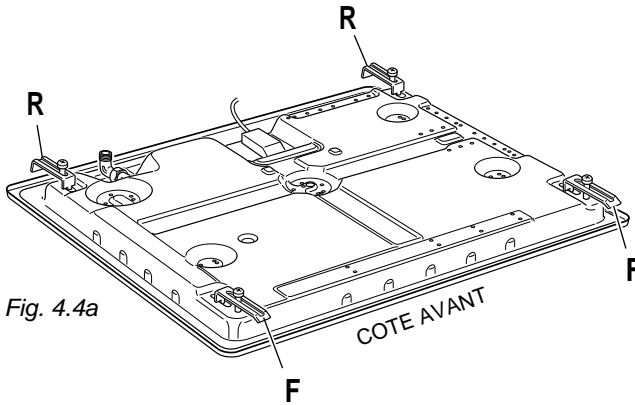


Fig. 4.4a

COTE ARRIERE

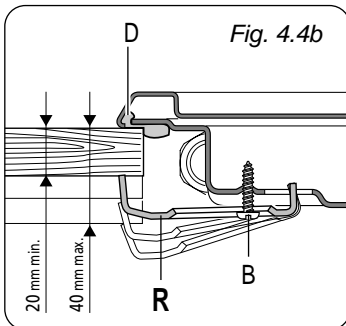


Fig. 4.4b

COTE AVANT

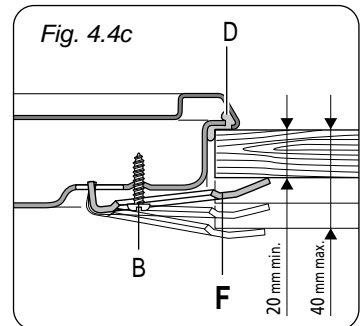


Fig. 4.4c

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée suivant les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, le constructeur ne peut en être tenu pour responsable.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, le débrancher du réseau électrique.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

- ✓ Le branchement au réseau doit être effectué par un technicien qualifié et conformément aux normes locales en vigueur.
- ✓ L'appareil doit être relié au réseau électrique, après vérification que la tension correspond bien à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique peut supporter la charge indiquée également sur la plaquette.
- ✓ Raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- ✓ Le câble d'alimentation ne doit pas venir au contact avec des parties chaudes et doit être placé de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 °C.
- ✓ Lorsque l'appareil est installé, l'interrupteur doit être toujours accessible.
- ✓ L'appareil doit être alimenté individuellement; d'autres appareils installés éventuellement à proximité doivent être alimentés séparément.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffes ou des brûlures.

- Si l'on remarque une fêlure sur la surface de la table de cuisson, déconnecter l'appareil du réseau.

Si l'installation électrique devait subir des modifications pour le raccordement, s'adresser pour le remplacement à un technicien qualifié.

Ce dernier doit s'assurer en particulier que la section des câbles de l'interrupteur est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Le branchement à la terre de l'appareil est obligatoire. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Pour raccorder le câble d'alimentation à la table de cuisson, procéder de la façon suivante:

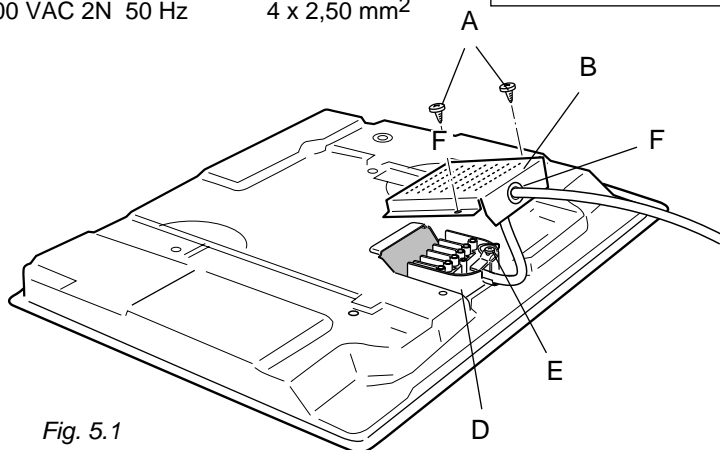
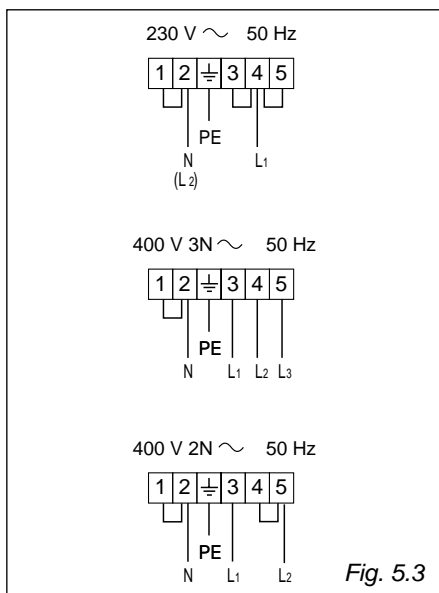
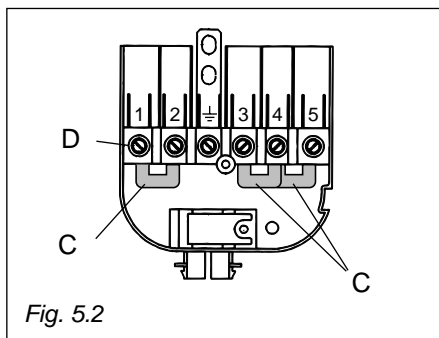
- ✓ Retourner la table de cuisson.
- ✓ Dévisser les vis **A** et retirer la protection **B** (fig. 5.1).
- ✓ Placer les cavaliers **C** sur le bornier **D** (fig. 5.2) suivant le schéma de la fig. 5.3.
- ✓ Ouvrir le serre-fils **E** (fig. 5.1).
- ✓ Introduire le câble d'alimentation, de type et section appropriés (voir chapitre spécifique), dans le passage pour câbles **F** de la protection **B** et relier les phases et la terre aux bornes correspondantes du bornier **D** suivant le schéma de la fig. 5.3.
- ✓ Tendre le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-fils **E**.
- ✓ Remonter la protection **B** en tendant le câble.

SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION

type "H05V2V2-F"

résistants à une température de 90°C.

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 2,50 mm ²



Apreciado Cliente:


Le agradecemos por la confianza que nos ha brindado comprando nuestro producto. Las advertencias y los consejos descritos a continuación tienen la función de proteger su seguridad y la de los demás. Además le permitirán disfrutar de las ventajas que el aparato le ofrece.

Guardé con cuidado este folleto, le será útil en futuro, en el momento en que Usted, o quien por Usted, tuviera dudas sobre su funcionamiento.

Este aparato deberá ser destinado sólo al uso para el cual ha sido expresamente proyectado, o sea para la cocción de alimentos.

Cualquier otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de eventuales daños derivados de un uso impropio, incorrecto o irrazonable del aparato.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS IMPORTANTES

- ✓ *Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilice y contacte al vendedor o a personal profesionalmente cualificado.*
- ✓ *El material de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, cintas, etc.) no se debe dejar al alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos.*
- ✓ *El embalaje está formado por material reciclable y está marcado por el símbolo .*
- ✓ *No trate de modificar las características técnicas del aparato ya que puede ser peligroso.*
- ✓ *El aparato ha sido diseñado para uso particular, no profesional, en habitaciones domésticas.*
- ✓ *El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irrazonables.*
- ✓ *Si se decide no utilizar más este aparato (o se desea sustituirlo con un modelo nuevo) antes de eliminarlo se recomienda inutilizarlo de acuerdo con las normas vigentes en materia de protección de la salud y contaminación ambiental, volviendo inofensivas las partes que pueden resultar peligrosas, especialmente para los niños que se pusieran a jugar con el aparato fuera de uso.*
- ✓ *La instalación y relativas conexiones electricidad deben ser efectuadas por personal profesionalmente cualificado de acuerdo con las normas de seguridad vigentes y en base a las indicaciones del fabricante.*

CONSEJOS PARA EL USUARIO

- ✓ *Durante e inmediatamente después del funcionamiento algunas piezas de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas. ¡No las toque!*
- ✓ *Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato, sobre todo cuando está en función.*
- ✓ *No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación.*
- ¿Cuidado!: Peligro de incendio
- ✓ *No apoye material inflamable en la placa de cocción.*
- ✓ *Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos utilizados cerca no entren en contacto con la placa de cocción.*
- ✓ *No cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos o en la placa de vitrocerámica, sino utilice cacerolas o adecuados contenedores.*

ADVERTENCIAS PARA EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS

Al utilizar cualquier aparato eléctrico es necesario respetar algunas reglas fundamentales, en especial las siguientes:

- *No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;*
- *No use el aparato con los pies descalzos;*
- *No permita que el aparato sea usado por niños o minusválidos, sin vigilancia.*

El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por uso impropio, incorrecto e irracional.

Declaración de conformidad CE

- *Esta aparato ha sido proyectada para que se utilice solamente como cocina. Cualquier otro uso (calefacción de ambientes) hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.*
- *Esta aparato ha sido proyectada, fabricada y comercializada de acuerdo con las siguientes normativas:*
 - *Requisitos de seguridad de la Directriz "Baja Tensión" 73/23/CEE (para aparatos con piezas eléctricas);*
 - *Requisitos de seguridad de la Directriz "EMC" 89/336/CEE (para aparatos con piezas eléctricas);*
 - *Requisitos de la Directriz 93/68/CEE;*

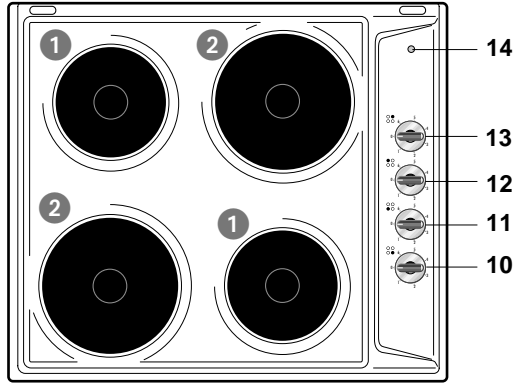


Fig. 1.1

DESCRIPCIÓN FUEGOS

- 1. Placa eléctrica - normal (1000 W) - rápida (1500 W)
- 2. Placa eléctrica - normal (1500 W) - rápida (2000 W)

DESCRIPCION DE LOS MANDOS

- 10. Botón de mando quemador anterior derecho 1
- 11. Botón de mando quemador anterior izquierdo 2
- 12. Botón de mando quemador posterior izquierdo 1
- 13. Botón de mando quemador posterior derecho 2
- 14. Testigo luminoso funcionamiento placa eléctrica

No cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos, sino en correspondientes ollas y contenedores.

PLACA ELECTRICA NORMAL

El encendido de la zona de cocción normal se produce girando el botón (fig. 2.1 o 2.2) en la posición deseada.

Los números desde el 1 hasta el 6 o el 1 hasta le 12 indican las posiciones de funcionamiento con temperatura en aumento según el número.

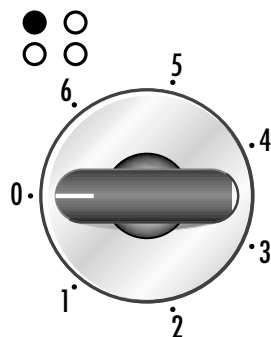


Fig. 2.1

PLACA ELECTRICA RAPIDA (estampilla roja)

El botón del mando de la zona de cocción rápida es igual al de la normal con 6 o 12 posiciones de funcionamiento (fig. 2.1 o 2.2).

Las características de esta zona de cocción, provista de un limitador de calentamiento, permiten:

- ✓ alcanzar rápidamente la temperatura
- ✓ aprovechar al máximo su potencia con ollas de fondo plano.
- ✓ limitar la potencia en caso de ollas inadecuadas.

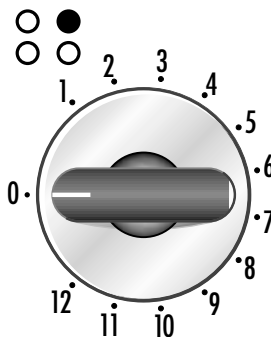


Fig. 2.2

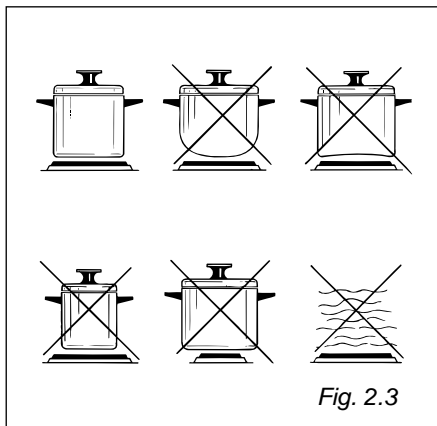
USO CORRECTO DE LA PLACA ELÉCTRICA (fig. 2.3)

Al alcanzar la ebullición, reduzca la potencia de acuerdo con la intensidad de calentamiento deseada, recordando que el foco seguirá emanando calor aún por 5 minutos después de haberlo apagado.

Cuando se utiliza la placa eléctrica se deben respetar las siguientes indicaciones:

- ✓ evite absolutamente la marcha en vacío (sin recipientes).
- ✓ haga lo posible para no derramar líquidos sobre los focos cuando están calientes.
- ✓ utilice exclusivamente ollas con el fondo plano (tipo eléctrico).
- ✓ utilice siempre recipientes que cubran totalmente la superficie del foco.
- ✓ cocine posiblemente con olla tapada para ahorrar corriente eléctrica.
- ✓ no cocine jamás la comida directamente en los focos eléctricos sino utilice siempre ollas o adecuados recipientes.

El funcionamiento del foco eléctrico está señalizado por una luz indicadora en el panel de mandos.



¡Cuidado!: Durante el funcionamiento la placa alcanza elevadas temperaturas en las zonas de cocción. Mantenga lejos a los niños.

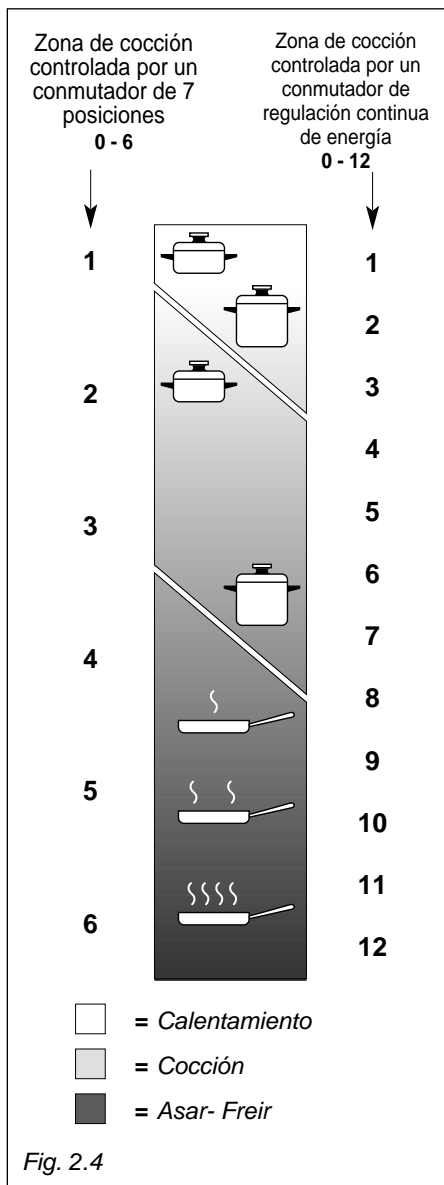


TABLA PARA EL USO DE LAS FOCOS ELÉCTRICOS

Posición Botón	Tipo de cocción
0 0	Apagado
1 1 2 2	Para fundir mantequilla, chocolate.
2 2 3 3 4 4	Para mantener caliente los alimentos y calentar pequeñas cantidades de líquido.
3 4 5 5 6 6	Calentar cantidades más grandes, batir cremas y salsas.
3 6 4 7	Para hervir lentamente, por ej. cocidos, espaguetis, sopas, para seguir cocinando a vapor asados, estofados, guisos.
4 7 8 8	Para todo tipo de frituras, chuletas, bistec, cocción si tapa, por ej. arroz guisado.
4 8 5 9 10 10	Para dorar carnes, patatas asadas, pescado frito y para llevar a ebullición grandes cantidades de agua.
6 11 12 12	Para frituras rápidas, bistecs a la plancha, etc.

CONSEJOS GENERALES

- ✓ **No realice alguna operación de limpieza sin haber antes desconectado el aparato de la red de alimentación y esperar que se haya enfriado.**
- ✓ Limpie la placa con un paño humedecido en agua caliente y jabón o agua y detergente líquido.
- ✓ No utilice productos abrasivos, corrosivos, lejías o estropajos de virutas metálicas.
- ✓ Evite dejar sobre la superficie de cocción sustancias alcalinas o ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.).

SUPERFICIES ESMALTADAS

- ✓ Las partes esmaltadas deben ser lavadas con esponja, agua y jabón u otros productos adecuados que no sean abrasivos. Seque la placa con un paño suave. Las sustancias ácidas, tales como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre entre otras, si se dejan en la superficie por mucho tiempo corroen el esmalte, volviéndolo opaco.

SUPERFICIES EN ACERO INOX

- ✓ La partes en acero inox deben ser enjuagadas y secadas con un paño suave y limpio o con un paño de piel de gamuza.
- ✓ En caso de suciedad muy rebelde, utilice un producto específico no abrasivo disponible en el comercio o sino un poco de vinagre caliente.
- ✓ **Nota: El uso continuado podría modificar, en correspondencia de los focos eléctricos, la coloración respecto a la original debido a la alta temperatura.**

BOTONES

- ✓ Los botones se pueden remover para la limpieza prestando atención a no dañar la guarnición.

TAPA DE VIDRIO (optional)

- ✓ No cierre la tapa de vidrio cuando los quemadores estén aún calientes o cuando el eventual horno instalado debajo de la placa esté encendido y todavía caliente.
- ✓ No apoye sobre la tapa de vidrio cacerolas u objetos pesados.
- ✓ Seque cualquier líquido eventualmente vertido en la tapa antes de abrirla.

PLACA ELECTRICA

- ✓ Los alimentos carbonizados sobre la placa eléctrica se deben limpiar en seco.
- ✓ No emplear agua, para evitar formaciones de óxido.
- ✓ Después del uso, verter sobre la placa templada un poco de aceite y pasar un paño.

No utilice limpiadoras de vapor porque la humedad podría infiltrarse en el aparato, comprometiéndolo su seguridad.

Consejos para la instalación

4

INSTALACIÓN

IMPORTANTE

- ✓ La instalación de la plataforma de cocción tiene que ser efectuada por un **INSTALADOR CALIFICADO**. Si no se cumple esta norma, la garantía pierde su validez.
- ✓ El equipo tiene que instalarse correctamente y en conformidad con la normativa vigente.
- ✓ Cualquier intervención en el equipo tiene que efectuarse sin tensión eléctrica.

- ✓ **La placa ha sido fabricada para empotrar en muebles resistentes al calor.**
- ✓ **Estas placas deben ser empotradas en muebles de cocina con una profundidad de 600 mm.**
- ✓ **Las paredes de los muebles no tienen que superar la altura de la encimera y tienen que resistir una temperatura 105°C superior a la temperatura ambiente.**
- ✓ **Hay que evitar la instalación cerca de materiales inflamables (por ej. cortinas).**

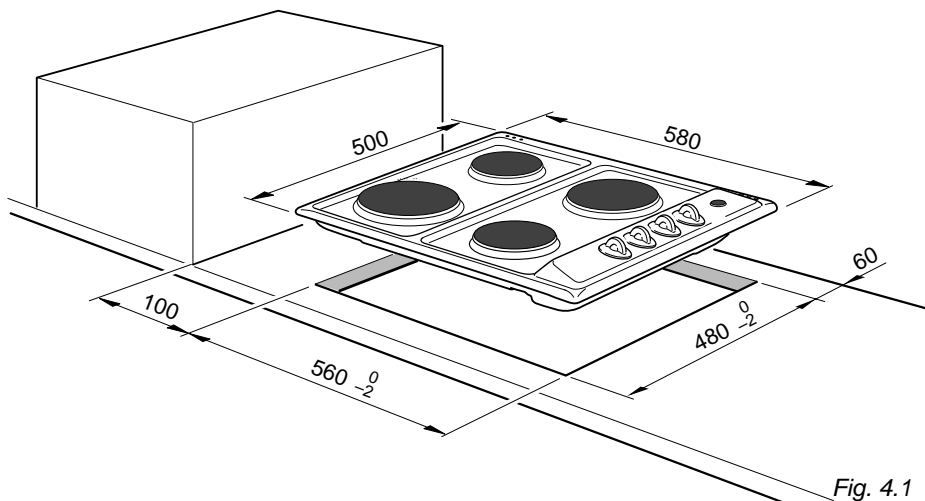


Fig. 4.1

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

Para empotrar la placa en el mueble es necesario efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la fig. 4.1, teniendo presente que:

- ✓ En el interior del mueble, entre el fondo de la placa y la parte superior de una repisa debe haber una distancia mínima de 30 mm. Es indispensable utilizar un tabique divisorio entre el fondo de la placa y el módulo a empotrar o el horno en combinación.
- ✓ Cualquier pared al lado que sobresalga la placa debe estar a una distancia mínima de 100 mm (fig. 4.1).
- ✓ La pared detrás del placa de cocción debe estar a una distancia mínima de 60 mm (fig. 4.1).
- ✓ Si encima de la placa hay un mueble de pared o una campana, entre éstos y la parrilla de la placa tiene que quedar una distancia mínima de 650 mm (véase la figura 4.2).
- ✓ En caso de que la placa se combine con un horno (lo cual resulta posible), deje una distancia mínima de 30 mm entre ambos aparatos.

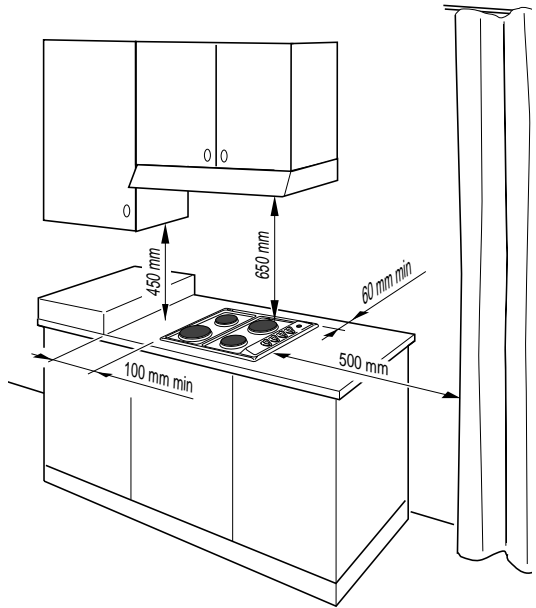


Fig. 4.2

INSTALACION EN MUEBLES CON PUERTAS (fig. 4.3)

Se aconseja dejar un espacio de depresión de 30 mm entre el fondo de la placa y la parte superior del mueble.

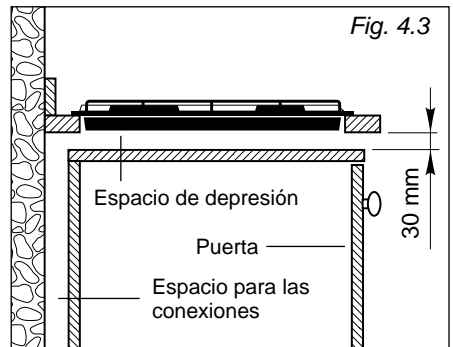


Fig. 4.3

MONTAJE DE LAS ALETAS DE FIJACIÓN (figg. 4.4a, 4.4b, 4.4c)

- ✓ Cada placa de cocción está provisto de una serie de aletas y tornillos para la fijación a los muebles con un espesor de 2 a 4 cm.
- ✓ Gire la placa y monte las aletas "F y R" en el lugar correspondiente, enroscando los tornillos "B" un par de vueltas.
- ✓ Preste atención en montar las aletas como se indica en la fig. 4.4a.

FIJACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN (figg. 4.4b, 4.4c)

- ✓ Extienda la guarnición "D" sobre el mueble a hilo del corte efectuado, teniendo cuidado de sobreponer los bordes de empalme.
- ✓ Inserte la placa en la abertura, colocándola correctamente.
- ✓ Disponga las aletas "F y R" y enrosque los tornillos "B" hasta fijar completamente la placa de cocción.
- ✓ Con una herramienta bien afilada elimine los bordes de la guarnición que salen de la placa.

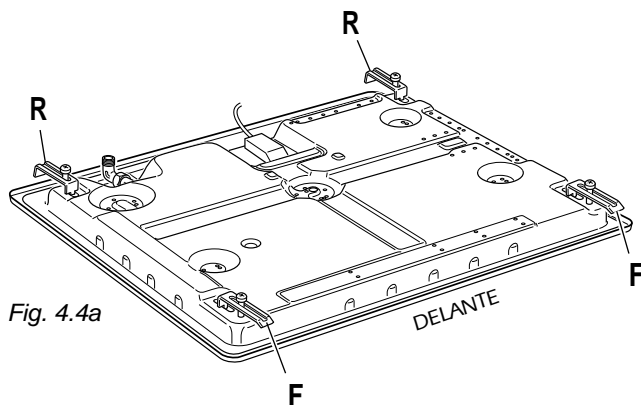


Fig. 4.4a

LADO POSTERIOR

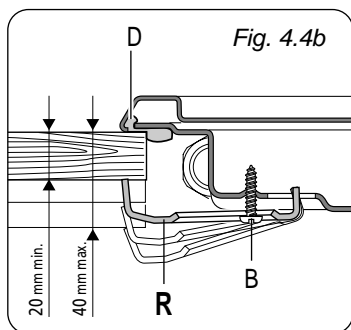


Fig. 4.4b

LADO ANTERIOR

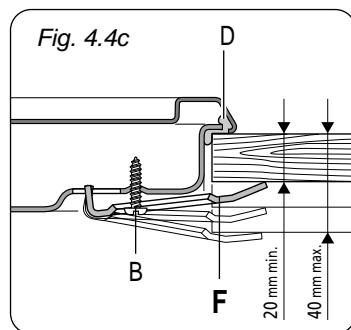


Fig. 4.4c

IMPORTANTE! La instalación debe ser efectuada según las instrucciones del fabricante.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante declina toda responsabilidad.

Antes de efectuar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, se debe absolutamente desconectar la placa de la red eléctrica.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- ✓ La conexión a la red eléctrica debe ser efectuada por personal especializado y según las normas vigentes.
- ✓ El aparato debe ser conectado a la red eléctrica comprobando sobre todo que la tensión corresponda al valor indicado en la placa de identificación y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, también indicada en la placa.
- ✓ Efectuar la conexión directa a la red interponiendo entre el aparato y la red eléctrica un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- ✓ El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe estar colocado de manera que no supere en ningún punto la temperatura de 75°C.
- ✓ Después de la instalación del aparato, el interruptor debe estar siempre accesible.
- ✓ La placa debe estar alimentada de manera individual; eventuales aparatos instalados cerca de la placa se deberán alimentar separadamente.

- **N.B.** Para la conexión a la red, no utilice adaptado reductores o derivadores ya que pueden provocar sobrecalentamientos o quemaduras.
- **Si la placa de conexión está rajada, desconecte el aparato de la red.**

En caso de que para la instalación se necesitara modificar la instalación eléctrica del hogar, contacte a personal profesionalmente cualificado para el cambio.

El personal deberá también comprobar que la sección de los cables de el interruptor sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

Es obligatorio conectar el aparato a la instalación de tierra. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier inconveniente que surja por incumplimiento de esta norma.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Para conectar el cable de alimentación a la placa de cocción, proceda como se indica a continuación:

- ✓ Vuelva la placa de cocción.
- ✓ Afloje los tornillos A y saque la protección B (fig. 5.1).
- ✓ Posicione los pernos de U C en la regleta de bornes D (fig. 5.2) de acuerdo con el esquema de la fig. 5.3
- ✓ Abra el fijacable E (fig. 5.1).
- ✓ Inserte el cable de alimentación, de tipo y sección adecuada (véase el capítulo específico) en el pasacable F de la protección B y conecte los cables de gas y de tierra en los respectivos bornes de la regleta D de acuerdo con el esquema de la fig. 5.3.
- ✓ Extienda el cable de alimentación y sujételo con el fijacable E.
- ✓ Vuelva a montar la protección B extendiendo el cable.

SECCION DE CABLES DE ALIMENTACION "H05V2V2-F"

Resistentes a la temperatura de 90°C

230 VAC 50 Hz	3 x 2,50 mm ²
400 VAC 3N 50 Hz	5 x 1,50 mm ²
400 VAC 2N 50 Hz	4 x 2,50 mm ²

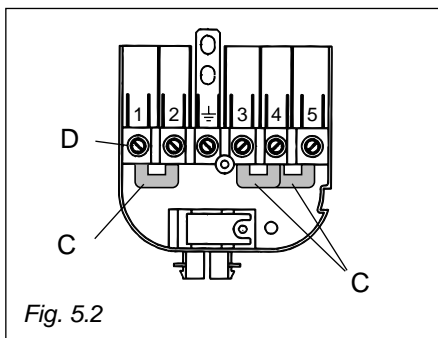


Fig. 5.2

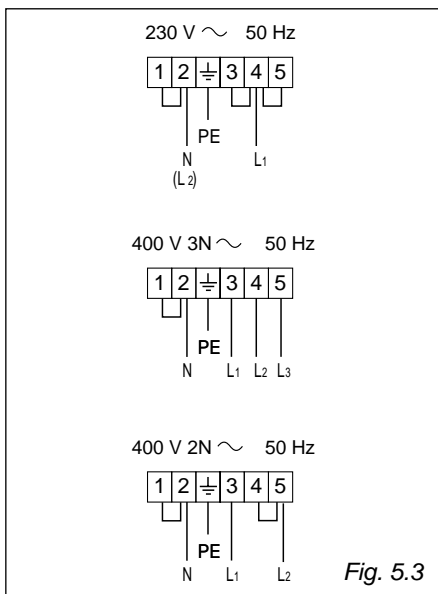


Fig. 5.3

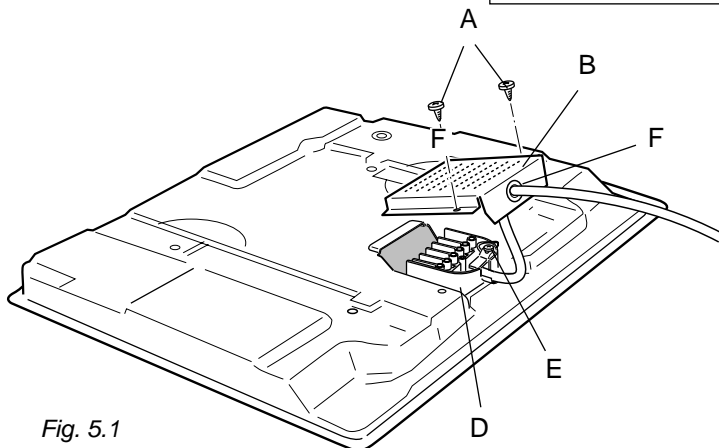


Fig. 5.1

ELBA

ER L'USO • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MODE D'EMPLOI • INSTRUCCIONES PARA EL USO
LOI • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MANUAL DE USO • GEBRAUCHSANWEISUNG • I
USO • GEBRAUCHSANWEISUNG • ISTRUZIONI PER L'USO • INSTRUCTIONS FOR USE •
E D'EMPLOI • INSTRUCCIONES PARA EL USO • MANUAL DE USO • GEBRAUCHSANWEIS
ANWEISUNG • ISTRUZIONI PER L'USO • INSTRUCTIONS FOR USE • MODE D'EMPLOI • I