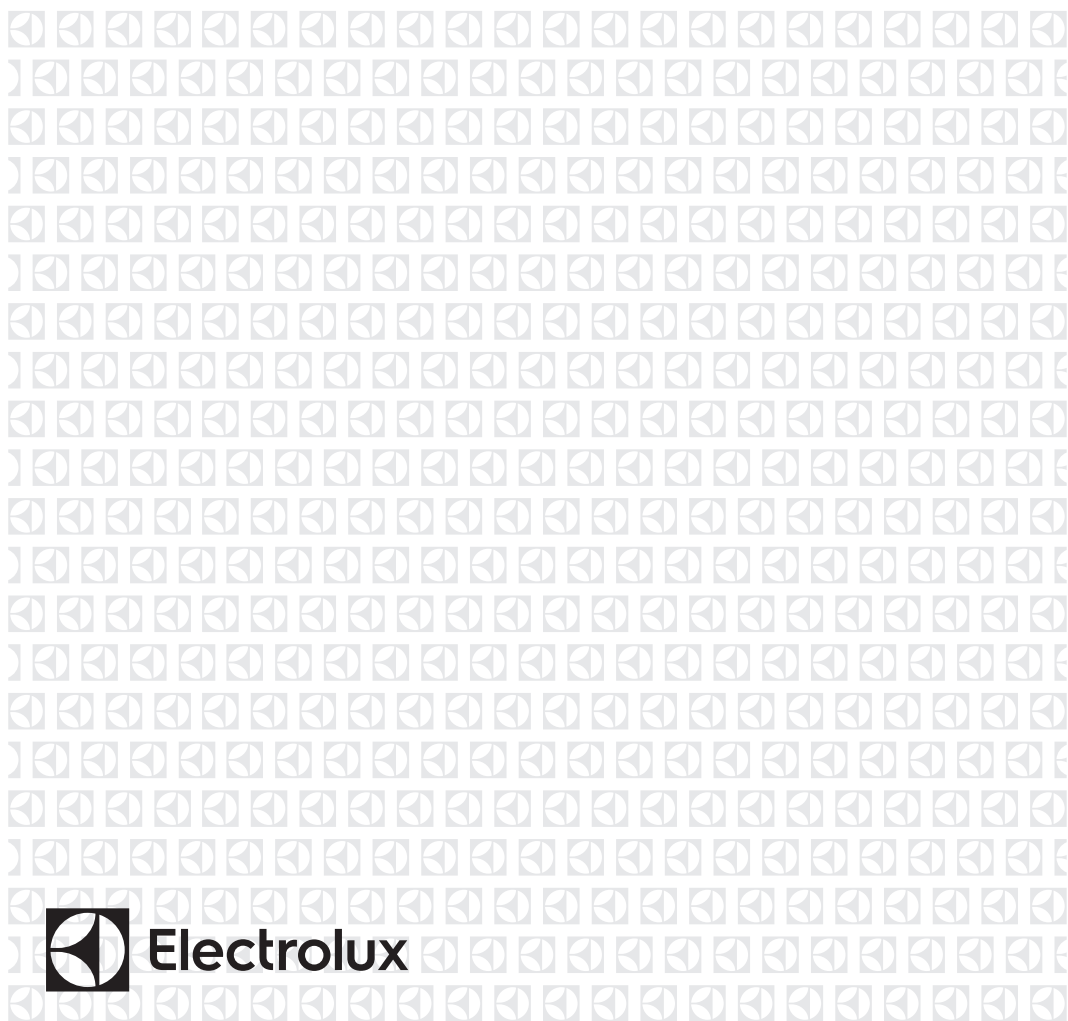




DE	Gusskochplattenset	Benutzerinformation	2
FR	Jeu de plaques de cuisson en fonte	Notice d'utilisation	18
IT	Set di piastre di cottura in ghisa	Istruzioni per l'uso	34



Electrolux

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt «Sicherheitshinweise».

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.



Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter «**Achtung!**», «**Vorsicht!**» sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Kochplattensets wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen dieses Gerätes.

2. . .

.

3. . .

.



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit diesem Zeichen sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Allgemeine Sicherheit	5
Sicherheitsanweisungen	6
Umwelttipps	8
Einbau-/Montageanleitung für Gusskochplattenset mit Befestigung	9
Montageanleitung (bei Form A mit Kegelsitz)	9
Einbau-/Montageanleitung für Gusskochplattenset mit bauseitigem Abstützblech ...	11
Montageanleitung (bei Form B+C mit Schultersitz)	11
Gerätebeschreibung	13
Beispiel PS 423	13
Vor dem ersten Benutzen	13
Erstreinigung	13
Bedienung der Kochstelle	14
Kochplatten-Set	14
Anwendungen, Tipps	15
Kochgeschirr	15
Tipps zur Energie-Einsparung	16
Reinigung und Pflege	17
Kochmulde	17
Kochplatten	17
Leichte Verschmutzungen	17

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich anderenfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (falls vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

Gebrauch



WARNING!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Andernfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder

wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNING!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNING!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Bereiten Sie keine Speisen direkt auf der Kochplatte zu. Sie muss mit Kochgeschirr verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen,

zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

- Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft oder kalklösende Reinigungsmittel mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Diese könnten matte Flecken verursachen.

Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Entfernen Sie nicht die Tasten, Knöpfe oder Dichtungen vom Bedienfeld. Wasser könnte in das Gerät gelangen und es beschädigen.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden

Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

Entsorgung



WARNUNG!


Verletzungs- und Erstickungsgefahr.


- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Einbau-/Montageanleitung für Gusskochplattenset mit Befestigung

Zu verwenden in Cr-Ni-Stahlabdeckungen und Einlegemulden von min. 0,85 mm Blechstärke.

Montageanleitung (bei Form A mit Kegelsitz)

- Gusskochplatten gemäss **Abb.1** in die Mulde einlegen. Normalerweise werden die Blitzkochplatten (roter Punkt) vorne eingebaut.
- Gusskochplattenbefestigung hinten links und vorne rechts unter Beizug von Plattenkreuz, Traverse und Erddraht, gemäss **Detail B** montieren. Die übrigen Gusskochplatten müssen mit Plattenkreuz und **Erddraht** nach **Detail A** montiert werden.
Achtung: Bei einer Ausführung mit nur 3 Gusskochplatten, muss die Traverse von vorne links nach hinten rechts montiert werden.
- Traversenschrauben (**Pos.1**) anziehen.
- Befestigungsmuttern (**3, Detail A+B**) leicht anziehen.
- Gusskochplatten mit Wasserwaage ausrichten.
- Befestigungsmuttern (**3, Detail A+B**) fest anziehen.
- Stützschrauben (**Pos.2**) leicht festziehen. Darauf achten, dass die Gusskochplatten nicht abheben.
- Kontermuttern (**6, Detail A+B**) festziehen.
- Steckergehäuse 4 Polig mit dem Kochplattenanschluss entsprechend der Plattenanordnung gemäss **Abb.2** richtig zusammenstecken und Schutzgehäuse aufsetzen (**Detail C**).
(Plattenummerierung 1,2,3,4 am Anschlusskabel beachten).
- Den Einbauherd vor die Möbelnische stellen.
- Die zwei 14 poligen Stecker der Anschlusskabel mit dem Einbauherd oder dem Schaltkasten zusammenstecken (Verwechslungen sind konstruktionsbedingt nicht möglich).
- Kabelstränge mit Kabelbinder zusammenbinden.
- Achtung!** Beim Einschieben des Herdes in die Nische ist darauf zu achten, dass der **Kabelstrang nicht eingeklemmt** wird und die **Gusskochplattenunterseite nicht berührt**.
- Wird das Gusskochplattenset nicht über einen Einbauherd eingebaut, so ist der Berührungsschutz gemäss SEV durch den ordnungsgemässen Einbau sicherzustellen.
- Achtung!** Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

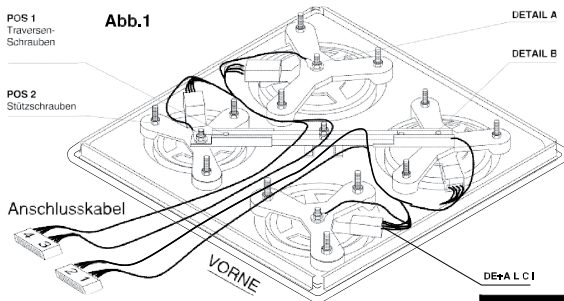
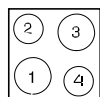


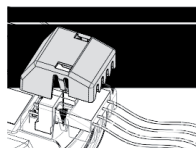
Abb.2



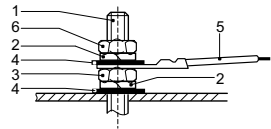
Legende

- 1 Platte vorne links (rot)
- 2 Platte hinten links (weiss)
- 3 Platte hinten rechts (schwarz)
- 4 Platte vorne rechts (braun)

VORNE

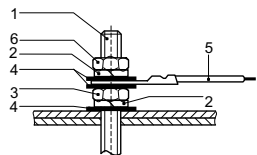


Detail A



- 1. Gewindebolzen (Platte)
- 2. Federscheibe
- 3. Befestigungsmutter
- 4. U-Scheibe flach
- 5. Erdungsdraht
- 6. Kontermutter

Detail B



- 1. Gewindebolzen (Platte)
- 2. Federscheibe
- 3. Befestigungsmutter
- 4. U-Scheibe flach
- 5. Erdungsdraht
- 6. Kontermutter

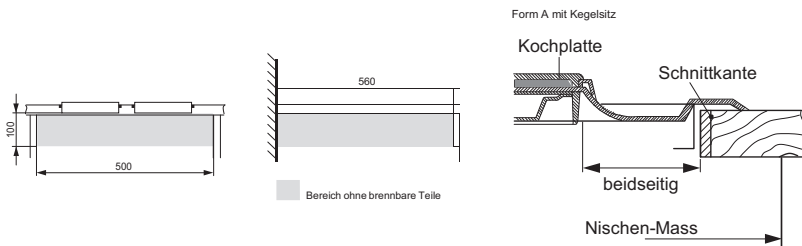


Bei Anschluss der Kochplatten an einen Herd oder Schaltkasten mit 6pR Steckeranschluss Adapterkabel AKP4263 (4x6PR/2x14P7Takt, 400 V) 940 304 263 verwenden.

Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

Die Schnittflächen am Tischblatt sind allseitig mit Alu-Glasgewebeband von max. 2 mm Dicke zu belegen. Beim Gebrauch von Einlegemulden sind die Ausschnittmasse des Muldenlieferanten zu berücksichtigen.

Brennbare Wände und Decken oberhalb der Kochflächen müssen, gemäss dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein. **Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.**



Begrenzung des Raumes

Breite 500 mm; Höhe 100 mm ab Kochstellen-Unterkante, Tiefe 560 mm von hinten bei Tischabdeckungstiefe 600 mm.



Kochplatten nicht im Leerlauf betreiben!

Das «Einbrennen», d.h das erstmalige lange laufen lassen der neu eingesetzten Gusskochplatten ist nicht nötig.

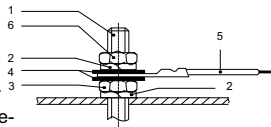
Einbau-/Montageanleitung für Gusskochplattenset mit bauseitigem Abstützblech

Zu verwenden in Cr-Ni-Stahlabdeckungen und Einlegemulden mit Schultersitz von min. 0,85 mm Blechstärke.

Montageanleitung (bei Form B+C mit Schultersitz)

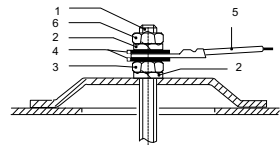
1. Normalerweise werden die Blitzkochplatten (roter Punkt) vorne eingebaut.
2. Das Abstützblech (im Lieferumfang der Abdeckung oder der Einlegemulde) von unten anheben. Eine der vorderen oder hinteren Gusskochplatten von oben durch die Mulde in das Abstützblech einlegen und gemäss **Detail A+B** lose montieren. Anschliessend die weiteren Gusskochplatten einlegen und gemäss **Detail A+B** lose montieren.
3. Alle Gusskochplatten gemäss **Detail A+B** fest anziehen.
Hinweis: Die Gusskochplatten können nicht nivelliert werden (gemäss Lieferant der Abdeckung) entfallen jegliche Nivellierarbeiten).
4. Steckergehäuse 4 Polig mit dem Kochplattenanschluss entsprechend der Plattenanordnung gemäss **Abb.2** richtig zusammenstecken und Schutzgehäuse aufsetzen (**Detail C**).
(Plattennummerierung 1,2,3,4 am Anschlusskabel beachten).
5. Den Einbauherd vor die Möbelschleife stellen.
6. Die zwei 14 poligen Stecker der Anschlusskabel mit dem Schaltkasten zusammenstecken (Verwechslungen sind konstruktionsbedingt nicht möglich).
7. Kabelstränge mit Kabelbinder zusammenbinden.
8. **Achtung!** Beim Einschieben des Herdes in die Nische ist darauf zu achten, dass **der Kabelstrang nicht eingeklemmt** wird und die **Gusskochplattenunterseite nicht berührt**.
9. Wird das Gusskochplattenset nicht über einen Einbauherd eingebaut, so ist der Berührungsschutz gemäss SEV durch den ordnungsgemässen Einbau sicherzustellen.
10. **Achtung!** Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

Detail A



1. Gewindebolzen (Platte)
2. Federscheibe
3. Befestigungsmutter
4. U-Scheibe flach
5. Erdungsdraht
6. Kontermutter

Detail B



1. Gewindebolzen (Platte)
2. Federscheibe
3. Befestigungsmutter
4. U-Scheibe flach
5. Erdungsdraht
6. Kontermutter

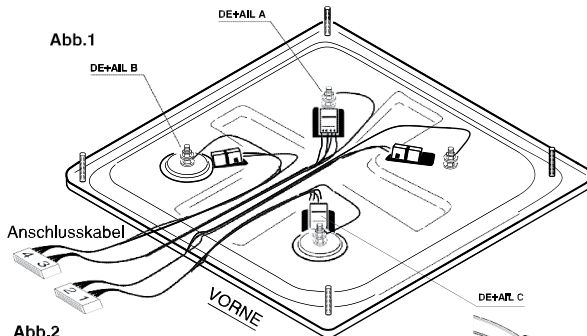
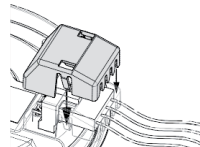


Abb.2

- | | |
|---|---|
| 2 | 3 |
| 1 | 4 |
- Legende
- 1 Platte vorne links (rot)
 - 2 Platte hinten links (weiss)
 - 3 Platte hinten rechts (schwarz)
 - 4 Platte vorne rechts (braun)

VORNE



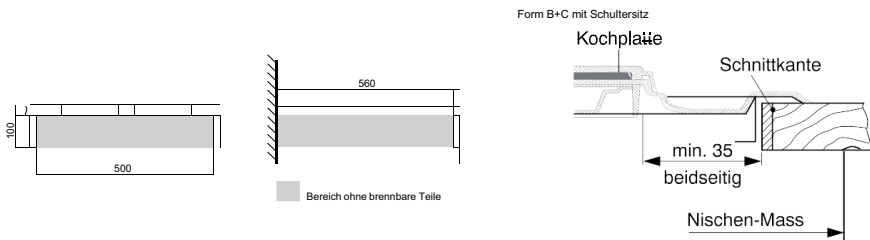


Bei Anschluss der Kochplatten an einen Herd oder Schaltkasten mit 6pR Steckeranschluss Adapterkabel AKP4263 (4x6PR/2x14P7Takt, 400 V) 940 304 263 verwenden.

Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

Die Schnittflächen am Tischblatt sind allseitig mit Alu-Glasgewebeband von max. 2 mm Dicke zu belegen. Beim Gebrauch von Einlegemulden sind die Ausschnittmasse des Muldenlieferanten zu berücksichtigen.

Brennbare Wände und Decken oberhalb der Kochflächen müssen, gemäss dem für das betreffende Kantonsgebiet zuständigen feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein. **Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.**



Begrenzung des Raumes

Breite 500 mm; Höhe 100 mm ab Kochstellen-Unterkante, Tiefe 560 mm von hinten bei Tischabdeckungstiefe 600 mm.



Kochplatten nicht im Leerlauf betreiben!

Das «Einbrennen», d.h das erstmalige lange laufen lassen der neu eingesetzten Gusskochplatten ist nicht nötig.

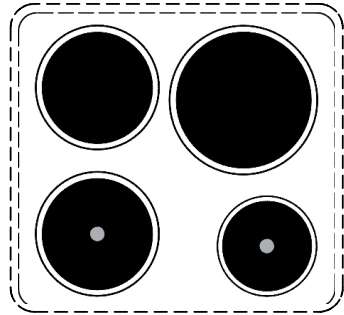
Gerätebeschreibung

Beispiel PS 423

- | | | | |
|---------------------|---|---------|--------|
| 1. Blitzkochplatte | Ø | 180 mm, | 2000 W |
| 2. Normalkochplatte | Ø | 180 mm, | 1500 W |
| 3. Blitzkochplatte | Ø | 220 mm, | 2000 W |
| 4. Blitzkochplatte | Ø | 145 mm, | 1500 W |



Die Kochplatten können individuell kombiniert werden.



Vor dem ersten Benutzen

Erstreinigung

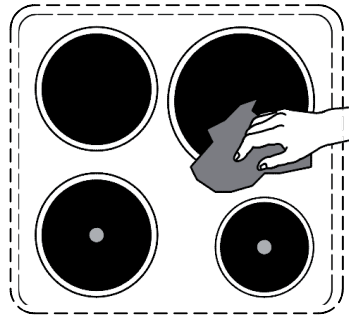
Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist die Kochmulde vor dem ersten Gebrauch zu reinigen.

Die Kochmulde und die Kochplatten mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen und trockenreiben.

Kochplatten nacheinander kurz zur Kontrolle einschalten.



Beim ersten Benutzen kann es zu einer kurzfristigen Geruchsbildung kommen.



Bedienung der Kochstelle

i Die Bedienung der Kochzonen erfolgt mit den Kochstellenschaltern am Einbauherd, Rechaud, Schaltkasten mit Energie-reglern oder einer Elektronische Steuerung und ist in der jeweiligen Anleitung beschrieben.

Kochplatten-Set

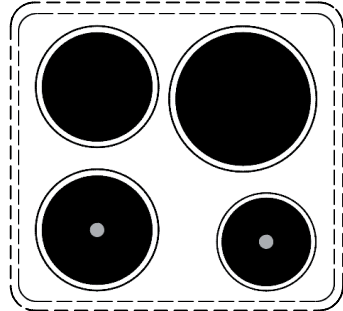
Das Kochplatten-Set besitzt keine Bedienelemente und kann im Sinne der Richtlinie EU 66/2014 nicht als Kochfeld angesehen werden.

Die Kochfläche besteht aus Kochplatten mit folgenden Durchmessern: 145, 180 oder 220 mm.

Wegen Schwitzwasserbildung und Rostansatz bitte keine heißen Töpfe auf der Platte abkühlen lassen.



Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von den Kochplatten fern, z.B. Kunststoffe, Alufolien oder Herd-folien.

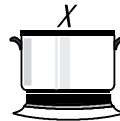


Anwendungen, Tipps

Kochgeschirr

Je besser der Topf, um so besser das Kochergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topf- bzw. Pfannenboden: der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen oder Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rau sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht ca. 01-05 mm nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen nicht nach aussen gewölbt (konvex) sein.
- Töpfe und Pfannen sollen nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht grösser als 2 -4 cm über Kochplattendurchmesser.
- Benutzen Sie keine Backbleche oder Konservendbüchsen als Kochgeschirr.
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit sauberen Böden.



Tipps zur Energie-Ein - sparung



Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich immer mit dem Deckel verschliessen.
- Topfboden und Kochzonen sollen gleich gross oder grösser sein. Beachten Sie die speziellen Hinweise über Kochgeschirr.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Kochzonen vor Ende der Kochzeit ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Restwärme der Kochzonen auch zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen nutzen.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%.

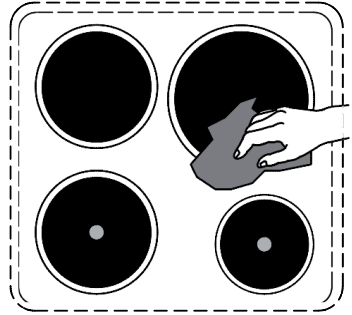


Reinigung und Pflege



Beim Reinigen keine aggressiven oder kratzenden Reinigungsmittel, wie Grill- oder Backofensprays, Fleck- oder Rostentferner, Scheuersand und Schwämme mit kratzender Wirkung verwenden.

Zur Reinigung geeignet sind: saubere Tücher oder Haushaltspapier, Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel und scheuermittelfreie Haushaltsreiniger.



Kochmulde

Reinigen Sie die Kochmulde mit heißem Wasser und Spülmittel gründlich und regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie Festbrennen von Verschmutzungen.

Für **Edelstahlmulden** empfehlen wir z.B. Stahlfix, Sigolin-Chrom oder Wenol zur Pflege.

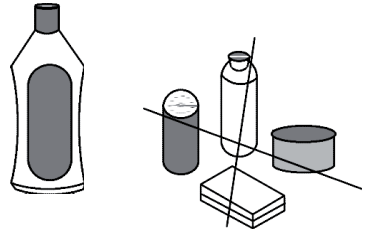
Für **emaillierte Mulden** ist die Behandlung mit Vaseline vor dem ersten Benutzen und danach etwa alle 4 Wochen sinnvoll. Die tägliche Reinigung wird dadurch erleichtert.

Kochplatte

Kochplatten feucht abwischen und zum Trocknen kurz einschalten. Ansatz vom Überkochen leicht mit verseifter Stahlwolle abreiben. Die Kochplatten von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Pflegemittel oder harzfreiem Öl dünn einreiben.

Der **Edelstahlrand** der Kochplatten kann bereits beim ersten Aufheizen oder bei intensivem Gebrauch gelbe bis bräunliche Verfärbungen zeigen. Das ist eine normale, materialbedingte Reaktion. Mit geeigneten Pflegemitteln lassen sich diese Anlauffarben leicht wieder entfernen. Wir empfehlen die Verwendung von Chrom- oder Edelstahl-Putzmitteln, z.B. "Stahlfix".

Einige Reinigungsmittel müssen grundsätzlich naß und vollständig weggewischt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Anschließend trockenreiben. Beachten Sie bitte die Gebrauchshinweise der Hersteller.



Leichte Verschmutzungen

Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch, evtl. mit Spülmittel abwischen. Angetrocknete und festgebrannte Verschmutzungen mit einem nassen Tuch und Spülmittel einweichen.

Chère cliente, cher client

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Observez avant tout le chapitre "Règles de sécurité".

Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement, et remettez-le à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.



Ils doivent impérativement être respectés. Ce triangle d'avertissement et/ou les termes de signalisation "**Attention!**", "**Prudence!**" soulignent des indications qui sont importantes pour votre sécurité ou pour la capacité de fonctionnement de l'appareil.

1. Ce symbole vous guide pas à pas dans la manipulation de cet appareil.
2. ...
3. ...



Ce symbole précède des informations complémentaires concernant la manipulation et l'utilisation pratique de cet appareil.



Ce symbole signale des conseils et des indications relatifs à l'utilisation économique et écologique de l'appareil.

- En cas de problèmes techniques, notre service après-vente se tient à tout moment à votre disposition.

Table des matières

Informations de sécurité	20
Consignes de sécurité	22
En matière de protection de l'environnement	24
Directives de montage pour jeu de plaques de cuisson en fonte avec fixation	25
Directives de montage (pour forme A avec siège conique)	25
Directives de montage pour jeu de plaques de cuisson en fonte avec à fournir par le commettant	27
Directives de montage (pour forme B+C avec siège à gorge)	27
Description de l'appareil	29
Exemple PS 423	29
Avant la première utilisation	29
Nettoyage initial	29
L'utilisation du plan de cuisson	30
Ensemble de résistances	30
Application, conseils	31
Récipients de cuisson	31
Conseils d'économie d'énergie	32
Nettoyage et entretien	33
Table de cuisson	33
Plaques de cuisson	33
Salissures légères	33

⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil en permanence lorsqu'il est en fonctionnement.

Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son

fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou

- les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Vous devez utiliser un récipient adapté.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Ne laissez pas de liquides acides, tels que du vinaigre, du jus de citron ou du produit détartrant, entrer en contact avec la table de cuisson. Cela peut provoquer l'apparition de taches mates.

Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!

Ne retirez pas les touches, manettes et joints du bandeau de commande. De l'eau pourrait s'infiltrer dans l'appareil et l'endommager.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons

à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

Mise au rebut

AVERTISSEMENT!


Risque de blessure ou d'asphyxie.


- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Directives de montage pour jeu de plaques de cuisson en fonte avec fixation

A utiliser avec recouvrements et platines en acier inoxydable d'une épaisseur de tôle de 0,85 mm au minimum.

Directives de montage (pour forme A avec siège conique)

1. Poser les plaques de cuisson en fonte dans la platine selon **fig.1**. Les plaques de cuisson rapides (point rouge) sont habituellement disposées à l'avant.
2. Fixation des plaques de cuisson en fonte arrière gauche et avant droite au moyen des croisillons de plaque, des traverses et **fil de mise à la terre**, selon le **détail B**. Les plaques de cuisson en fonte restantes doivent être montées avec les croisillons de plaque et file de mise à la terre selon le **détail A**.
Attention: dans le cas de versions avec seulement 3 plaques de cuisson en fonte, la traverse doit être montée de l'avant gauche vers l'arrière droite.
3. Serrer les vis de traverse (**pos.1**).
4. Serrer légèrement les écrous de fixation (**3, détail A+B**).
5. Ajuster les plaques de cuisson en fonte à l'horizontale à l'aide d'un niveau à bulle d'air.
6. Serrer à bloc les écrous de fixation (**3, détail A+B**).
7. Serrer légèrement les vis de maintien (**pos.2**). Veiller à ce que les plaques de cuisson en fonte ne soient pas soulevées.
8. Serrer à bloc les contre-écrous (**6, détails A+B**).
9. Brancher correctement les connecteurs à 4 pôles au les plaques de cuisson conformément à la disposition des plaques selon **fig.2** et mettre la cage de protection (**détail C**), (observer la numérotation de plaques 1,2,3,4 sur le câble de raccordement).
10. Placer la cuisinière encastrable devant l'évidement du meuble.
11. Brancher les deux connecteurs à 14 pôles du câble de raccordement à la cuisinière ou à la boîte de distribution (le système de construction empêche toute confusion).
12. Lier les ensembles de câbles avec des colliers de câbles.

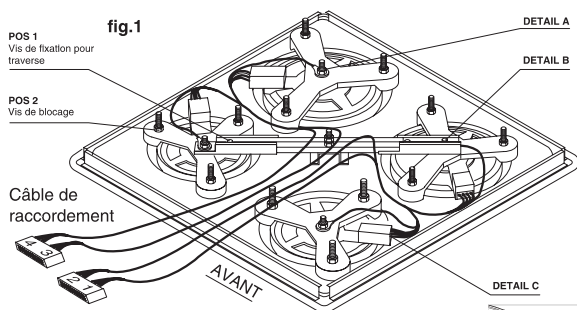
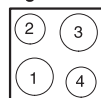


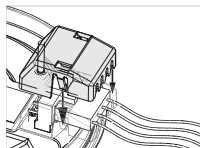
fig.2



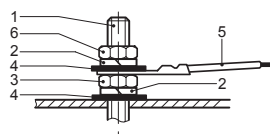
Légende

- 1 Plaque avant gauche (rouge)
- 2 Plaque arrière gauche (blanc)
- 3 Plaque arrière droite (noir)
- 4 Plaque avant droite (brun)

AVANT

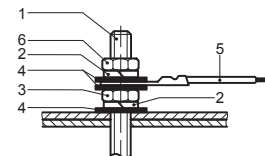


Détail A



- 1. tige filetée (plaque)
- 2. rondelle ressort
- 3. écrou
- 4. rondelle plate
- 5. fil de terre
- 6. écrou

Détail B



- 1. tige filetée (plaque)
- 2. rondelle ressort
- 3. écrou
- 4. rondelle plate
- 5. fil de terre
- 6. écrou

13. Attention! En introduisant la cuisinière dans l'évidement, prendre soin à **ne pas coincer le faisceau de câbles**

et veiller à ce qu'il **ne touche pas le dessous de plaques de cuisson en fonte.**

14. Si le jeu de plaques de cuisson en fonte n'est pas monté au-dessus d'une cuisinière encastrable, la protection de contact selon ASE doit être assurée par un montage approprié.

15. Attention! Lors de toute intervention, débrancher l'appareil.

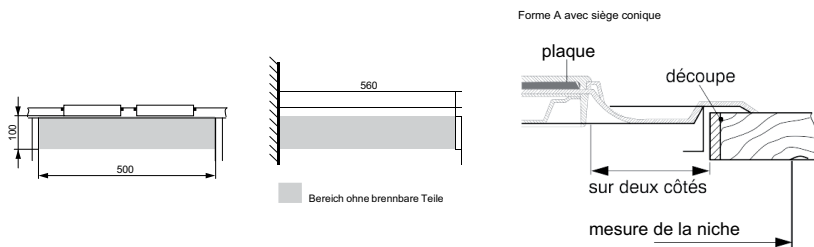


Lors du raccordement des plaques de cuisson à une cuisinière ou à un coffret de commande avec branchement à fiche 6pR, utiliser un câble adaptateur AKP4263 (4x6PR/2x14P7Takt, 400 V) 940 304 263.

En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l'incendie et leurs ordonnances de l'association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

La surface de découpe de la table doit être revêtue d'une bande d'aluminium / fibres de verre de 2 mm d'épaisseur maximale. Les cotes de découpe de la cuvette de maintien doivent être respectées en cas d'utilisation.

Les parois et les couvercles inflammables situés au-dessus de la zone de cuisson doivent être revêtus de matériau ininflammable, selon les directives cantonales en matière de protection incendie. **La protection d'effleurement doit être assurée par le montage.**



Limitation dans l'espace

Largeur 500 mm; hauteur 100 mm à partir de l'arrête inférieure de la zone de cuisson; profondeur 560 mm depuis l'arrière, avec une profondeur de plateau de 600 mm.



Ne jamais mettre en marche les plaques de cuisson à vide!

Le « cuire », c'est-à-dire la première mise en marche des nouveaux plats de cuisson en fonte n'est nécessaire.

Directives de montage pour jeu de plaques de cuisson en fonte avec à fournir par le commettant

A utiliser avec recouvrements et platines en acier inoxydable d'une épaisseur de tôle avec siège à gorge de 0,85 mm au minimum.

Directives de montage (pour forme B+C avec siège à gorge)

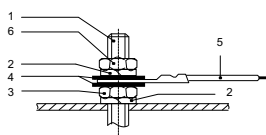
1. Les plaques de cuisson rapides (point rouge) sont habituellement disposées à l'avant.
2. Soulever de dessous la tôle d'appui (fait partie de la fourniture du recouvrement ou de la platine). Poser une des plaques de cuisson en fonte avant ou arrière de dessus par la platine sur la tôle d'appui et monter sans serrer selon **détails A+B**. Poser ensuite les plaques de cuisson en fonte restantes et monter sans serrer selon **détails A+B**.

3. Serrer à bloc toutes les plaques de cuisson en fonte selon **détails A+B**.

Remarque: Les plaques de cuisson en fonte ne peuvent pas être mises de niveau (selon le fournisseur du recouvrement, aucune mise de niveau est nécessaire).

4. Brancher correctement les connecteurs à 4 pôles au les plaques de cuisson conformément à la disposition des plaques selon **fig.2** et mettre la cage de protection (**détail C**), (observer la numérotation de plaques 1,2,3,4 sur le câble de raccordement).
5. Placer la cuisinière encastrable devant l'évidement du meuble.
6. Brancher les deux connecteurs à 14 pôles du câble de raccordement à la cuisinière ou à la boîte de distribution (le système de construction empêche toute confusion).
7. Lier les ensembles de câbles avec des colliers de câbles.

Détail A



1. tige filetée (plaque)
2. rondelle ressort
3. écrou
4. rondelle plate
5. fil de terre
6. écrou

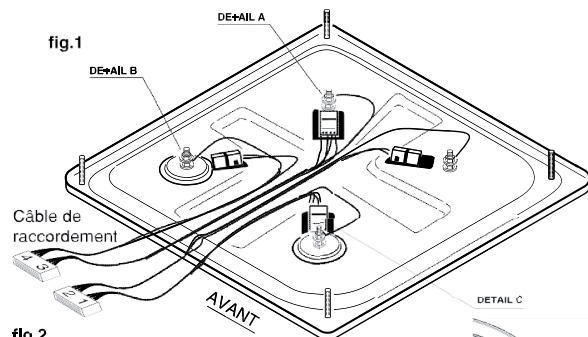


fig.2

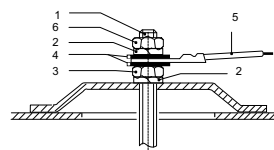


Légende

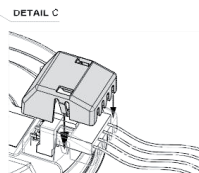
- 1 Plaque avant gauche (rouge)
- 2 Plaque arrière gauche (blanc)
- 3 Plaque arrière droite (noir)
- 4 Plaque avant droite (brun)

AVANT

Détail B



1. tige filetée (plaque)
2. rondelle ressort
3. écrou
4. rondelle plate
5. fil de terre
6. écrou



8. **Attention!** En introduisant la cuisinière dans l'évidement, prendre soin de **ne pas coincer le faisceau de câbles** et veiller à ce qu'il **ne touche pas le dessous de plaques de cuisson en fonte**.
9. Si le jeu de plaques de cuisson en fonte n'est pas monté au-dessus d'une cuisinière encastrable, la protection de contact selon ASE doit être assurée par un montage approprié.
10. **Attention!** Lors de toute intervention, débrancher l'appareil.

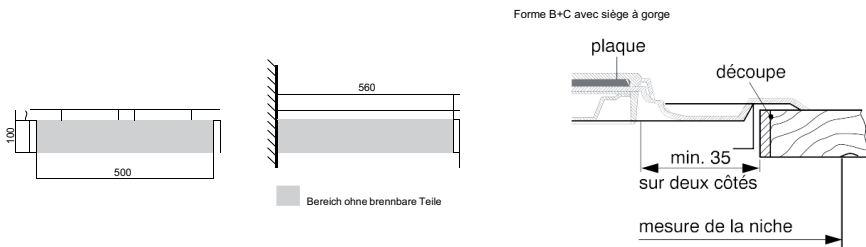


Lors du raccordement des plaques de cuisson à une cuisinière ou à un coffret de commande avec branchement à fiche 6pR, utiliser un câble adaptateur AKP4263 (4x6PR/2x14P7Takt, 400 V) 940 304 263.

En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l'incendie et leurs ordonnances de l'association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

La surface de découpe de la table doit être revêtue d'une bande d'aluminium / fibres de verre de 2 mm d'épaisseur maximale. Les cotes de découpe de la cuvette de maintien doivent être respectées en cas d'utilisation.

Les parois et les couvercles inflammables situés au-dessus de la zone de cuisson doivent être revêtus de matériau ininflammable, selon les directives cantonales en matière de protection incendie. **La protection d'effleurement doit être assurée par le montage.**



Limitation dans l'espace

Largeur 500 mm; hauteur 100 mm à partir de l'arrête inférieure de la zone de cuisson; profondeur 560 mm depuis l'arrière, avec une profondeur de plateau de 600 mm.



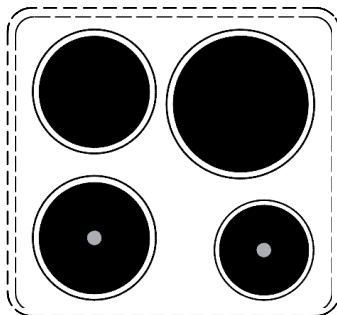
Ne jamais mettre en marche les plaques de cuisson à vide!

Le «cuire», c'est-à-dire la première mise en marche des nouveaux plats de cuisson en fonte n'est nécessaire.

Description de l'appareil

Exemple PS 423

1. Plaque de cuisson rapide
Ø 180 mm, 2000 W
2. Plaque de cuisson normal
Ø 180 mm, 1500 W
3. Plaque de cuisson rapide
Ø 220 mm, 2000 W
4. Plaque de cuisson rapide
Ø 145 mm, 1500 W



i Les plaques de cuisson peuvent être combinées individuellement.

Avant la première utilisation

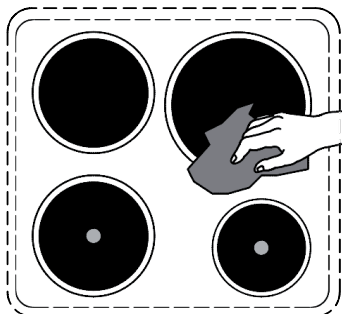
Nettoyage initial

Afin d'éliminer des résidus éventuels de fabrication, la table de cuisson doit être nettoyée avant la première utilisation.

Laver la table de cuisson et les plaques de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent et sécher ensuite en essuyant avec un chiffon.

Enclencher les plaques de cuisson brièvement l'une après l'autre pour en contrôler le bon fonctionnement.

i Lors de la première utilisation, il peut y avoir dégagement d'une légère odeur.



L'utilisation du plan de cuisson

i La commande des zones de cuisson se fait à l'aide des interrupteurs de zones de cuisson à la cuisinière encastrée, au réchaud, à l'armoire de commande avec régulateurs d'énergie ou à l'aide d'une commande électronique et est décrite dans le mode d'emploi correspondant.

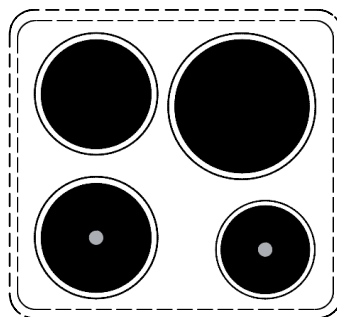
Ensemble de résistances

L'ensemble de résistances est fourni sans manettes et ne peut donc pas être considéré comme une table de cuisson conformément à la définition de l'UE 66/2014.

La surface de cuisson se compose de résistances d'un diamètre de : 145, 180 ou 220 mm.

En raison du problème de condensation et de rouille, ne pas laisser refroidir de casseroles chaudes sur la plaque.

! Gardez à distance des plaques de cuisson tous les objets et matériaux susceptibles de fondre, p. ex. matières plastiques, feuilles d'aluminium ou papiers cuisson.

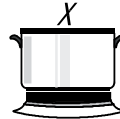


Application, conseils

Récipients de cuisson

Meilleure est la casserole, meilleur est le résultat de cuisson.

- Vous reconnaissez les bonnes batteries de cuisine au fond des casseroles. Le fond doit être aussi épais et aussi plat que possible.
- Faites attention au diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles et poêles. Les fabricants mentionnent souvent le diamètre du bord supérieur du récipient.
- Les récipients avec fond en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des colorations métalliques, lesquelles ne s'enlèvent que très difficilement, voire pas du tout.
- N'employez pas de casseroles en fonte ou avec un fond endommagé, qui sont rugueuses et présentent des ébarbures. Elles pourraient provoquer des rayures lorsqu'on les déplace.
- A froid, les fonds de casseroles sont habituellement légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne peuvent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Les casseroles et poêles ne doivent pas être plus petites que la zone de cuisson et de préférence pas plus de 2-4 cm plus grandes que le diamètre de la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de plaques à pâtisserie ou de boîtes de conserves comme récipients de cuisson.
- N'utilisez que des récipients de cuisson au fond propre.



Conseils d'économie d'énergie



Vous économiserez de l'énergie précieuse si vous tenez compte des points suivants:

- Placer toujours les casseroles et poêles sur la zone de cuisson avant d'enclencher celle-ci.
- N'utilisez que des récipients de cuisson et de rôtissage appropriés à fond plat et lisse.
- Si possible, fermer toujours les casseroles et poêles avec un couvercle.
- Le fond de la casserole et la zone de cuisson devraient avoir le même diamètre.
- Les zones de cuisson et fonds de casseroles encrassés augmentent la consommation électrique.
- Coupez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle, p. ex. pour maintenir des aliments au chaud ou pour les faire fondre.
- L'utilisation d'un autocuiseur permet de réduire le temps de cuisson jusqu'à 50%.



Nettoyage et entretien



Lors du nettoyage, ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs comme par ex. des sprays pour grils ou fours, des détachants ou produits de dérouillage, des poudres à récurer abrasives ou des tampons à gratter.

Pour le nettoyage conviennent : des chiffons propres ou du papier de ménage, des produits de nettoyage tels que des détergents et des nettoyeurs de ménage exempts de composants abrasifs.

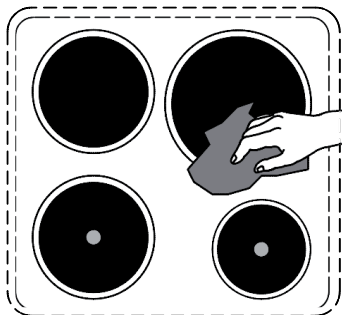


Table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson à fond et régulièrement, lorsqu'elle est tiède ou froide, à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent. Evitez de laisser cuire les salissures.

Pour les **tables de cuisson en acier inoxydable**, nous recommandons p. ex. Stahlfix, Sigolin-Chrom ou Wenol pour l'entretien.

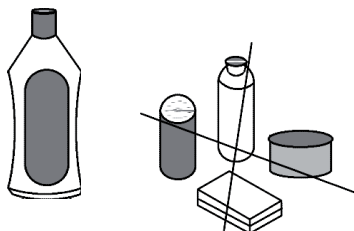
Pour les **tables de cuisson émaillées**, un traitement à la vaseline avant la première utilisation et ensuite environ toutes les 4 semaines est utile. Le nettoyage journalier en est facilité.

Plaque de cuisson

Essuyer les plaques de cuisson avec un linge humide et les enclencher brièvement pour les sécher. Frotter légèrement les traces de débordement avec de la laine d'acier enduite de savon. Enduire de temps en temps les plaques de cuisson d'une légère couche d'un produit d'entretien du commerce ou d'une huile exempte de résine.

Lors du premier chauffage ou en cas d'usage intensif, le **bord en acier inoxydable** de la plaque de cuisson peut prendre une coloration jaune à brune. Il s'agit d'une réaction normale du matériau. Vous pouvez éliminer ces colorations à l'aide de produits de nettoyage appropriés. Nous recommandons l'utilisation de produits de nettoyage pour le chrome ou l'acier inoxydable, p. ex. "Stahlfix".

Certains produits de nettoyage doivent par principe être essuyés humides et sans laisser de traces, parce qu'ils peuvent avoir une action mordante lors de l'échauffement. Ensuite, essuyez pour sécher. Tenez compte des indications d'utilisation du fabricant.



Salissures légères

Essuyez les salissures légères non cuites avec un linge humide, éventuellement avec addition d'un peu de détergent. Ramollissez les salissures séchées et cuites avec un chiffon humide et du détergent.

Gentile cliente

La preghiamo di leggere attentamente queste Istruzioni per l'uso. Consideri con attenzione soprattutto il capitolo "Istruzioni di sicurezza".

Custodisca queste Istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento e le consegni ad un eventuale successivo possessore dell'apparecchio.



Con il simbolo triangolare di allarme e/o con le espressioni «**Attenzione!**» e «**Prudenza!**» vengono evidenziati avvisi importanti per la sicurezza personale e la funzionalità dell'apparecchio. Occorre assolutamente rispettarli.

1. Questo segno la guida passo dopo passo nelle modalità di uso dell'apparecchio.
2. ...
3. ...



Con questo simbolo si evidenziano informazioni complementari sulle modalità d'uso e sull'impiego pratico dell'apparecchio.



Con questo simbolo vengono caratterizzati consigli e istruzioni per un impiego economico ed ecologico dell'apparecchio.

- In caso di problemi tecnici, il nostro servizio di assistenza è a disposizione in qualsiasi momento.

Indice

Informazioni di sicurezza	36
Istruzioni di sicurezza	38
Considerazioni sull'ambiente	40
Istruzioni di installazione e montaggio per il set di piastre di cottura in ghisa con fissaggio	41
Istruzioni di montaggio (per la forma A con sede conica)	41
Istruzioni di installazione e montaggio per il set di piastre di cottura in ghisa con supporto in lamiera	43
Istruzioni di montaggio (per le forme B + C con sede a spallamento)	43
Descrizione dell'apparecchio	45
Esempio PS 423	45
Messa in funzione	45
Prima pulizia	45
Uso delle zone di cottura	46
Set di riscaldatori	46
Impiego, consigli	47
Pentole adatte	47
Consigli per risparmiare energia	48
Pulizia e cura	49
Piano di cottura	49
Zone di cottura	49
Sporcio non resistente	49

⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra. Per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassette, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente.
- L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine

dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.

- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.

AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Non usare la piastra calda per la cottura diretta. Va usata con tegami adeguati allo scopo.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcare vengano a contatto con il piano di cottura. Si potrebbero formare delle macchie opache.

Manutenzione e pulizia

AVVERTENZA!

Non togliere pulsanti, manopole o guarnizioni dal pannello dei comandi. L'acqua potrebbe penetrare nell'apparecchiatura e causare danni.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo

detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Smaltimento

AVVERTENZA!


Rischio di lesioni o soffocamento.


- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Istruzioni di installazione e montaggio per il set di piastre di cottura in ghisa con fissaggio

Da utilizzarsi con i rivestimenti in acciaio nichelcromo e piani da incasso di almeno 0,85 mm di spessore della lamiera.

Istruzioni di montaggio (per la forma A con sede conica)

1. Introdurre le piastre di cottura in ghisa nel piano come da **Fig.1**. Normalmente, le piastre di cottura rapida (con il punto rosso) vengono montate davanti.
2. Montare il fissaggio delle piastre di cottura in ghisa dietro a sinistra e davanti a destra utilizzando crociera, traversa e filo di massa come da **Particolare B**. Le restanti piastre in ghisa dovranno essere montate con crociera e filo di massa come da **Particolare A**.
Attenzione: per il modello con solo 3 piastre di cottura in ghisa, la traversa deve essere montata da davanti a sinistra a dietro a destra.
3. Stringere le viti della traversa (**Pos.1**).
4. Stringere leggermente i dadi di fissaggio (**3, Particolari A+B**).
5. Allineare le piastre di cottura in ghisa con una livella a bolla.
6. Stringere a fondo i dadi di fissaggio (**3, Particolari A+B**).
7. Stringere leggermente le viti ausiliarie (**Pos.2**).
Assicurarsi che le piastre di cottura in ghisa non si sollevino.
8. Stringere a fondo il controdado (**6, Particolari A+B**).
9. Assemblare la scatola della spina esapolare con le piastre di cottura conformemente alla disposizione delle piastre come da **Fig.2** e mettere la copertura (**Particolari C**), (osservare la numerazione delle piastre 1, 2, 3, 4 sul cavo d'allacciamento).
10. Posizionare la cucina da incasso davanti alla nicchia del mobile.
11. Collegare le due spine a 14 poli del cavo d'allacciamento con la cucina da incasso oppure con il quadro elettrico (grazie alla particolare costruzione, non è possibile alcuna inversione).
12. Legare insieme le corde di cavo con connettori per cavi.

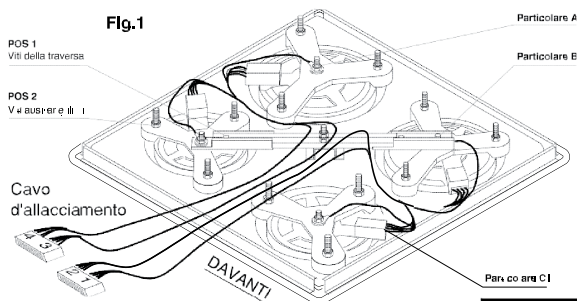


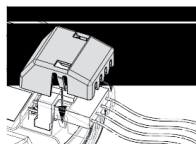
Fig.2



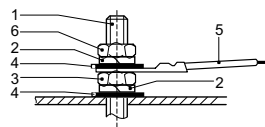
Legenda

- 1 Piastra davanti a sinistra (rosso)
- 2 Piastra dietro a sinistra (bianco)
- 3 Piastra dietro a destra (nero)
- 4 Piastra davanti a destra (marrone)

DAVANTI

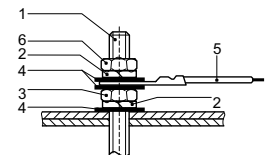


Particolare A



- 1. Perno filettato (piastra)
- 2. Rosetta elastica
- 3. Dado di fissaggio
- 4. Rondella d'appoggio piana
- 5. Filo di massa
- 6. Controdado

Particolare B




- 1. Perno filettato (piastra)
- 2. Rosetta elastica
- 3. Dado di fissaggio
- 4. Rondella d'appoggio piana
- 5. Filo di massa
- 6. Controdado

13. Attenzione! Quando si spinge la cucina nella nicchia occorre assicurarsi che **il tronco di cavo non venga schiacciato e non tocchi la parte inferiore delle piastre di cottura in ghisa.**

14. Se il set di piastre di cottura in ghisa non viene installato sopra una cucina da incasso, si dovrà garantire la protezione contro le scariche elettriche come richiesto dalle normative SEV effettuando una corretta installazione.

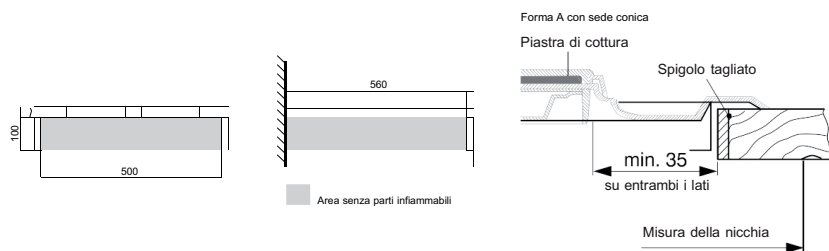
15. Attenzione! Prima di effettuare riparazioni è necessario staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.

 In caso di collegamento delle piastre di cottura ad una cucina o ad una cassetta di derivazione con collegamento a spina 6pR, utilizzare il cavo adattatore AKP4263 (4x6PR/2x14P7Takt, 400 V) 940 304 263.

Per l'incasso in materiale infiammabile si dovranno assolutamente osservare la normativa NIBT 2000, capitolo 4.2.2 e le direttive antincendio nonché le relative disposizioni di legge dell'associazione delle assicurazioni antincendio cantonali.


Sulle superfici tagliate del piano di lavoro deve essere applicato su tutti i lati un nastro di tessuto in fibra di vetro e alluminio con uno spessore massimo di 2 mm. Se si utilizzano piani di cottura da incasso si dovranno considerare anche le misure di taglio indicate dal fornitore del piano di cottura.

Le pareti ed i soffitti infiammabili sopra le zone di cottura devono essere munite di un rivestimento ignifugo conformemente alle autorità antincendio competenti del vostro cantone. **La protezione contro le scariche elettriche deve essere garantita con un incasso corretto.**



Limitazione del vano

Larghezza 500 mm; altezza 100 mm dal bordo inferiore delle piastre di cottura; profondità 560 mm da dietro per profondità del piano di rivestimento di 600 mm.

 Non eseguire le piastre di cottura in funzionamento a vuoto!
La «tostatura», cioè la prolungata messa in servizio delle nuove piastre di cottura in ghisa, non è necessaria.

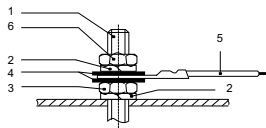
Istruzioni di installazione e montaggio per il set di piastre di cottura in ghisa con supporto in lamiera

Da utilizzarsi con i rivestimenti in acciaio nichelcromo e piani da incasso con sede a spallamento con almeno 0,85 mm di spessore della lamiera.

Istruzioni di montaggio (per le forme B + C con sede a spallamento)

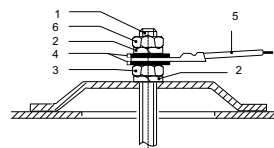
- Normalmente, le piastre di cottura rapida (con il punto rosso) vengono montate davanti.
- Sollevere il supporto in lamiera (compreso nella dotazione di fornitura del rivestimento o del piano da incasso) da sotto. Inserire dall'alto una delle piastre in ghisa anteriori o posteriori nel supporto in lamiera attraverso il piano di cottura e montare senza fissare come da **Particolari A + B**. Infine, introdurre le restanti piastre e montarle senza fissare come da **Particolari A + B**.
- Stringere a fondo le piastre di cottura in ghisa come da Particolari A + B. **Avvertenza:** le piastre di cottura in ghisa non possono essere livellate (come indicato dal fornitore del rivestimento), pertanto non si devono effettuare lavori di livellamento.
- Assemblare la scatola della spina esapolare con le piastre di cottura conformemente alla disposizione delle piastre come da **Fig.2** e mettere la copertura (**Particolari C**), (osservare la numerazione delle piastre 1, 2, 3, 4 sul cavo d'allacciamento).
- Posizionare la cucina da incasso davanti alla nicchia del mobile.
- Collegare le due spine a 14 poli del cavo d'allacciamento con la cucina da incasso oppure con il quadro elettrico (grazie alla particolare costruzione, non è possibile alcuna inversione).
- Legare insieme le corde di cavo con connettori per cavi.

Particolare A



1. Perno filettato (piastra)
2. Rosetta elastica
3. Dado di fissaggio
4. Rondella d'appoggio piana
5. Filo di massa
6. Controdado

Particolare B



1. Perno filettato (piastra)
2. Rosetta elastica
3. Dado di fissaggio
4. Rondella d'appoggio piana
5. Filo di massa
6. Controdado

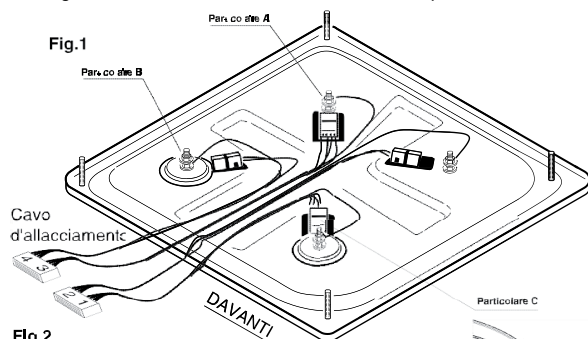
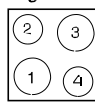


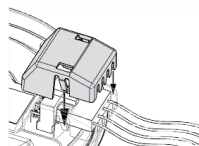
Fig.2



Legenda

- 1 Piastra davanti a sinistra (rosso)
- 2 Piastra dietro a sinistra (bianco)
- 3 Piastra dietro a destra (nero)
- 4 Piastra davanti a destra (marrone)

DAVANTI



8. **Attenzione!** Quando si spinge la cucina nella nicchia occorre assicurarsi che **il tronco di cavo non venga schiacciato e non tocchi la parte inferiore delle piastre di cottura in ghisa.**
9. Se il set di piastre di cottura in ghisa non viene installato sopra una cucina da incasso, si dovrà garantire la protezione contro le scariche elettriche come richiesto dalle normative SEV effettuando una corretta installazione.
10. **Attenzione!** Prima di effettuare riparazioni è necessario staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.

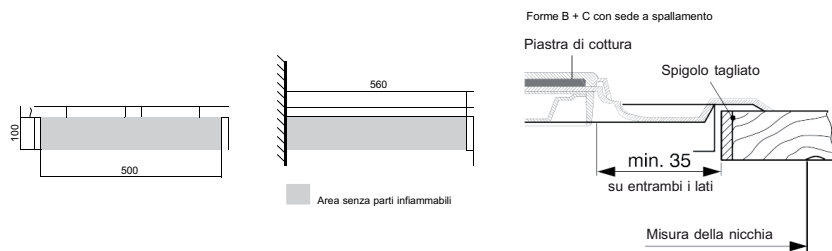


In caso di collegamento delle piastre di cottura ad una cucina o ad una cassetta di derivazione con collegamento a spina 6pR, utilizzare il cavo adattatore AKP4263 (4x6PR/2x14P7Takt, 400 V) 940 304 263.

Per l'incasso in materiale infiammabile si dovranno assolutamente osservare la normativa NIBT 2000, capitolo 4.2.2 e le direttive antincendio nonché le relative disposizioni di legge dell'associazione delle assicurazioni antincendio cantonali.

Sulle superfici tagliate del piano di lavoro deve essere applicato su tutti i lati un nastro di tessuto in fibra di vetro e alluminio con uno spessore massimo di 2 mm. Se si utilizzano piani di cottura da incasso si dovranno considerare anche le misure di taglio indicate dal fornitore del piano di cottura.

Le pareti ed i soffitti infiammabili sopra le zone di cottura devono essere munite di un rivestimento ignifugo conformemente alle autorità antincendio competenti del vostro cantone. **La protezione contro le scariche elettriche deve essere garantita con un incasso corretto.**



Limitazione del vano

Larghezza 500 mm; altezza 100 mm dal bordo inferiore delle piastre di cottura; profondità 560 mm da dietro per profondità del piano di rivestimento di 600 mm.



Non eseguire le piastre di cottura in funzionamento a vuoto!

La «tostatura», cioè la prolungata messa in servizio delle nuove piastre di cottura in ghisa, non è necessaria.

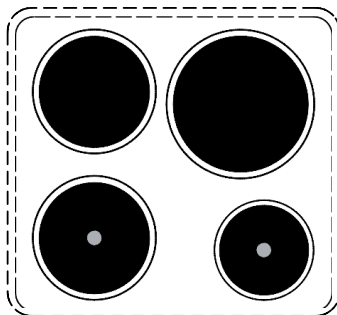
Descrizione dell'apparecchio

Esempio PS 423

1. Zona di cottura rapida Ø 180 mm, 2000 W
2. Zona di cottura normale Ø 180 mm, 1500 W
3. Zona di cottura rapida Ø 220 mm, 2000 W
4. Zona di cottura rapida Ø 145 mm, 1500 W



Le zone di cottura possono essere combinate a piacimento.



Messa in funzione

Prima pulizia

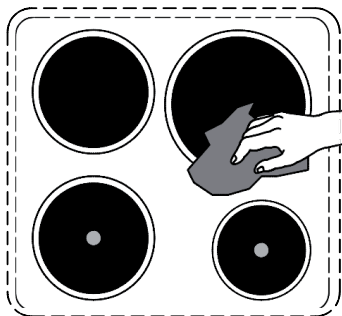
Per eliminare eventuali residui di lavorazione, si dovrà pulire il piano di cottura prima di utilizzarlo per la prima volta.

Lavate il piano e le zone di cottura con acqua calda e detergente, quindi asciugate con un panno morbido.

Accendete brevemente le zone di cottura una dopo l'altra per controllare che funzionino.



Quando le piastre vengono accese per la prima volta potrebbero emanare brevemente odore.



Uso delle zone di cottura



Le zone di cottura vengono attivate con le relative manopole della cucina da incasso, lo scaldavivande, il quadro elettrico con regolatori di energia oppure il comando elettronico. Per la descrizione del comando, consultate le rispettive istruzioni per l'uso.

Set di riscaldatori

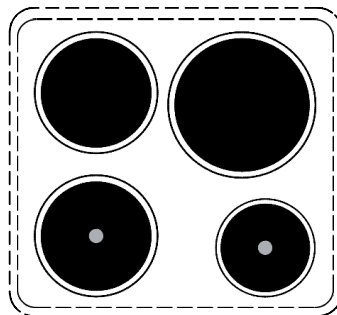
Il set di riscaldatori viene fornito senza controlli e non può essere ritenuto un piano cottura conformemente alla definizione fornita in EU 66/2014.

La superficie di cottura è composta di riscaldatori dei seguenti diametri: 145, 180 o 220 mm.

Non lasciate mai raffreddare pentole ancora calde sul piano di cottura, poiché causano la formazione di condensa e di ossidazione.



Tenete lontani dalle zone di cottura tutti gli oggetti ed i materiali che potrebbero fondersi, come plastica, pellicole di alluminio o pellicole per cucine.



Impiego, consigli

Pentole adatte

Se la pentola è di ottima qualità, anche il risultato sarà migliore.

- Una pentola di qualità la si riconosce dal fondo, che deve essere piano e presentare un forte spessore.
- Quando acquistate pentole e padelle nuove, controllate il diametro del fondo, poiché i produttori indicano spesso soltanto il diametro del bordo superiore della pentola.
- Le stoviglie con basamenti in alluminio o rame possono causare delle tinte metalliche che possono essere eliminate molto difficilmente o perfino mai più.
- Non utilizzare mai delle pentole di ghisa, con basamento danneggiato, ruvide o con sbavature. Nello spostamento possono risultare dei graffi permanenti.
- I basamenti delle pentole in stato freddo di solito sono rigonfiati leggermente verso l'interno (concavi) e non devono in nessun caso essere rigonfiati verso l'esterno (convessi).
- Pentole e tegami non devono essere più piccoli della zona di cottura e non devono sporgere più di 2 - 4 cm dal bordo della piastra di cottura.
- Non usate placche da forno o scatole di conserva come recipiente per cottura.
- Utilizzate solo pentole con fondo pulito.



Consigli per risparmiare energia



Osservando i seguenti punti potrete risparmiare energia preziosa:

- In linea di principio, posare prima pentole e tegami sulle zone di cottura e poi accenderle.
- Utilizzare pentolame adatto, con fondo liscio e piatto.
- Mettere sempre e quando possibile i coperchi su pentole e padelle.
- Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere di uguali dimensioni. Osservate anche le indicazioni speciali sulle pentole adatte.
- Lo sporco sulle zone di cottura e sui fondi dei tegami aumenta il consumo di corrente.
- Per sfruttare il calore residuo, spegnete i posti di cottura un certo tempo prima di togliere le pentole.
- Utilizzate il calore residuo delle zone di cottura per mantenere le pietanze calde.
- Utilizzando una pentola a pressione, i tempi di cottura si riducono sino al 50%.

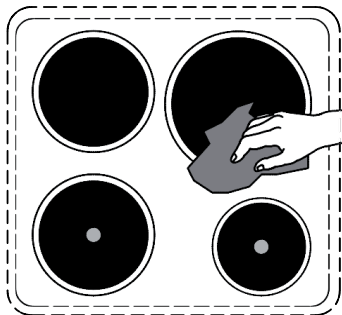


Pulizia e cura



Per la pulizia, non utilizzate detergenti aggressivi come spray per il grill o il forno, smacchiatori e antiossidanti, polveri abrasive o spugne che graffiano.

Per la pulizia sono adatti panni puliti o carta per uso domestico, detergente tradizionale, come quello per i piatti, e detergente privo di sostanze abrasive.



Piano di cottura

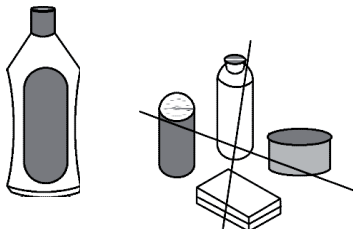
Il piano di cottura deve essere pulito regolarmente e a fondo con acqua calda e detergente quando è appena tiepido o freddo. Evitate che lo sporco possa raffreddarsi attaccandosi alla superficie.

Per i **piani di cottura in acciaio inox** vi consigliamo di utilizzare prodotti come Stahlfix, Sigolin-Chrom oppure Wenol.

Per i **piani smaltati** si consiglia un trattamento della superficie con vaselina prima del primo utilizzo, quindi ogni quattro settimane. In questo modo, la pulizia quotidiana del piano di cottura sarà molto più facile.

Zona di cottura

Strofinare le piastre con un panno umido ed asciugatele accendendole brevemente. Sfregate delicatamente i resti di pietanze che si sono attaccate con una paglietta insaponata. Per la manutenzione delle zone di cottura si consiglia di strofinarle di tanto in tanto con un detergente tradizionale oppure con olio privo di resine.



In caso di utilizzo intensivo o alla prima accensione, il **bordo in acciaio inox** delle piastre di cottura può presentare macchie giallastre sino a marroni. Si tratta comunque di una reazione assolutamente normale del materiale e le macchie possono essere rimosse facilmente con i detergenti idonei. Noi consigliamo di utilizzare detergenti per le superfici cromate e in acciaio inox, ad esempio "Stahlfix".

Alcuni detergenti devono essere sempre rimossi con acqua e completamente, poiché al successivo riscaldamento potrebbero avere un'azione corrosiva. Infine, asciugate. Vi preghiamo di osservare anche le istruzioni fornite dal produttore del detergente.

Sporco non resistente

Lo sporco non resistente non bruciato può essere rimosso strofinando con un panno umido ed eventualmente un po' di detergente. Lo sporco resistente e bruciato dovrà essere prima ammorbidito lasciandovi sopra un panno bagnato con acqua e detergente.

www.electrolux.com/shop



867332826-B-152019

