



NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Table de cuisson à induction mixte

PVIM221

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE :

Sécurité

Précautions avant utilisation en cuisine	4
Utilisation de l'appareil	4
Nettoyage	4
Précaution pour ne pas détériorer l'appareil	5
Précaution en cas de défaillance de l'appareil	5
Autres protections	5

Description de l'appareil 6

Caractéristiques techniques	6
Bandeau de commande:	6

Utilisation de l'appareil 7

Touches sensibles	7
Affichage	7
Indicateur de chaleur résiduelle	7
Ventilation	7

Mise en route et gestion de l'appareil 8

Avant la première utilisation	8
Principe de l'induction	8
Mise en route	8
Détection de récipient	9
Indicateur de chaleur résiduelle	9
Fonction booster	9
Foyer additionnel	10
Programmation d'automatisme de cuisson	10
Verrouillage du bandeau de commande	10

Conseils de cuisson 11

Qualité des casseroles	11
Dimension des casseroles	11
Exemples de réglage des puissances de cuisson	11

Entretien et nettoyage 12

Que faire en cas de problème 12

Protection de l'environnement 13

Instructions d'installation 13

Connexion électrique 15

SECURITE :

Précautions avant utilisation en cuisson :

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil :

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas manipuler l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.

Nettoyage :

- Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
- Il faut laisser refroidir les parties chaudes.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- Utiliser les produits spécifiques vitrocéramique vendus dans le commerce

SECURITE (SUITE) :

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil :

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique (essuyer toujours le dessous des casseroles avant de les poser sur la vitrocéramique).
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: déclenchez (touche Marche-Arrêt) l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil :

- Si un défaut est constaté, il faut déclencher (touche Marche Arrêt) l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

Autres protections :

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- Les appareils usagés contiennent des métaux précieux. Renseignez-vous auprès de l'administration de récupération sur les possibilités de recyclage.

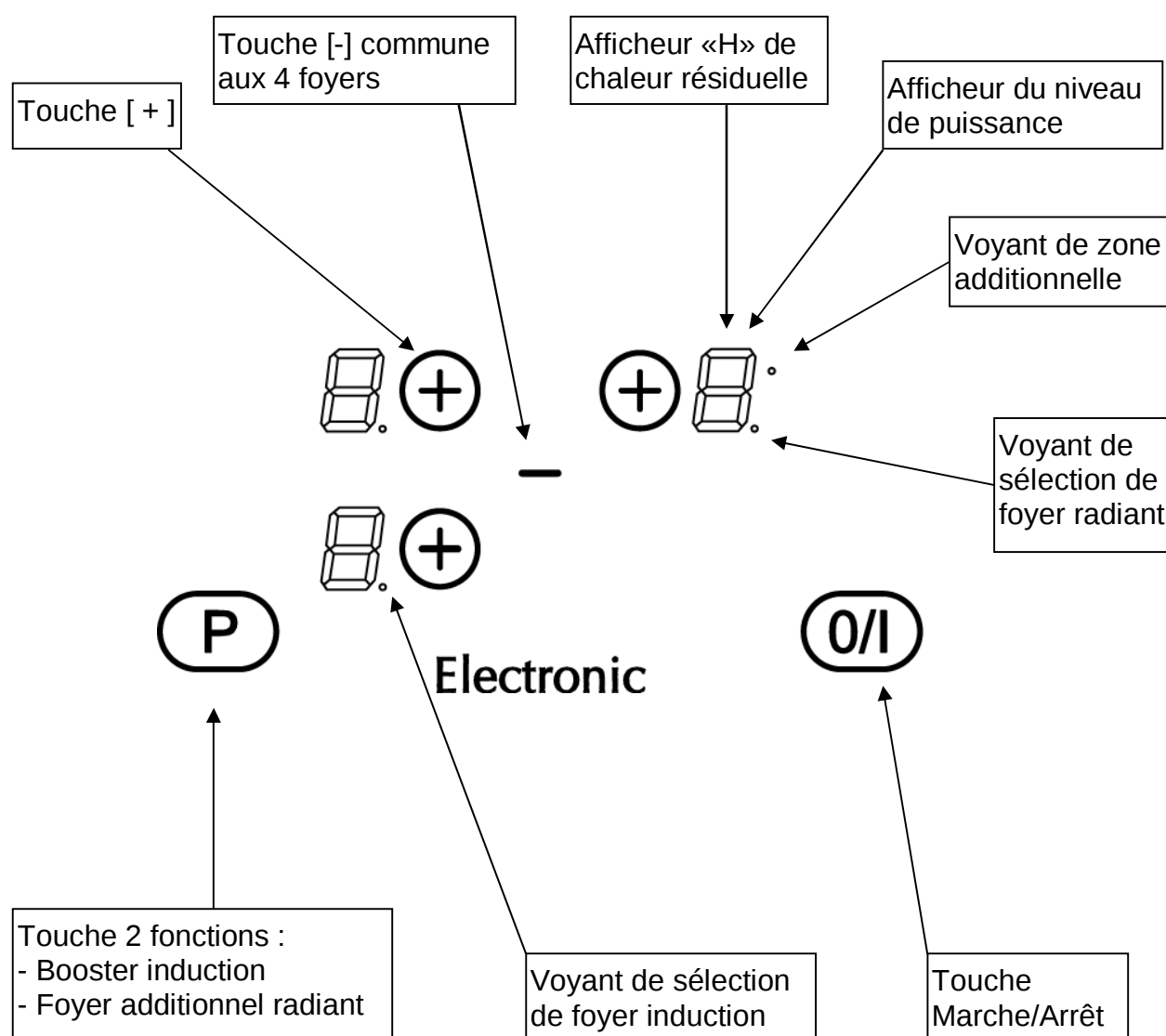
DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

Caractéristiques techniques :

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale *	Puissance du booster *	Diamètre
3 foyers	5900W	Avant Gauche Arrière Gauche Arrière Droit	1400W 1850W 750/2200W	1800W 2500W foyer radiant	145mm 180 mm 135/210 mm

* Pour les 2 foyers induction, la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Bandeau de commande :



UTILISATION DE L'APPAREIL :

Touches sensibles :

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage :

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
F	Message d'erreur	Défaut de fonctionnement foyers
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
P	Booster	La puissance turbo est activée
L	Verrouillage	La table est sécurisée

Indicateur de chaleur résiduelle :

Lorsque le voyant «H» s'affiche, cela signifie que la zone de cuisson correspondante est chaude (les zones de cuissons sont chauffées par le fond des casseroles).

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour conserver les plats au chaud.

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger. Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. Risque de brûlure et d'incendie !

Lors de la mise sous tension de l'appareil le voyant « H » peut-être allumé. sans que les zones de cuisson n'aient chauffé. Il s'agit là d'une opération automatique d'initialisation électronique. Le voyant « H » s'éteint au bout de quelques minutes.

Ventilation :

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL :

Avant la première utilisation :

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction (pour les 2 foyers situés à gauche) :

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer induction. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu, pour les foyers induction, le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus pour l'induction les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique... Ces récipients peuvent être utilisés sur le foyer radiant situé à droite de la table de cuisson

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la zone induction le symbole (U) reste affiché.

Mise en route :

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson (touche Marche-Arrêt), puis la zone de chauffe :

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur	Voyant sélection foyer
Enclencher	appuyer sur [0/I]	3 x [0]	clignotent
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]	s'éteint

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+] de la zone	[0.]
Augmenter	appuyer sur [+] de la zone	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient (uniquement pour les 2 foyers à induction de gauche) :

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.
- Une casserole non détectée par un foyer induction peut bien entendu être utilisée sur le foyer radiant situé à droite.!

Fonction booster (uniquement pour les 2 foyers à induction) :

La touche [P] a 2 fonctions :

1. La fonction booster pour les 2 foyers induction situés à gauche
2. La fonction zones additionnelles pour le foyer radiant à droite

La fonction booster [P] ajoute un surplus de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée. Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [P]	[P] pendant 10 min
Stopper le booster	appuyer sur [-] ou appuyer sur [P]	[9] [9]

La fonction booster [P] peut également être enclenchée directement :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[0]
Enclencher le booster	appuyer sur [-] ou appuyer sur [P]	[9] [9]

- **Gestion de la puissance maximale** (pour les 2 foyers à induction) :

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée

[P] est affiché

Autre zone de cuisson (par ex. : cuisson de niveau 9)

[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Foyer additionnel :

La table de cuisson est équipée d'un foyer additionnel (à droite) Cette fonction permet de mieux encore adapter les zones de chauffe aux différents diamètres des récipients de cuisson.

- **Réduire/ augmenter la zone de chauffe:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	[0]
Augmenter la puissance	appuyer sur [+]	[1] à [9]
Réduire le diamètre	appuyer sur touche [P]	voyant allumé
Augmenter le diamètre	appuyer sur touche [P]	voyant éteint

Programmation d'automatisme de cuisson:

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+]	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	Ré appuyer sur [+]	Passe de [1] à [9]
Activer l'automatisme	Ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7]...
Sélectionner niveau	Appuyer sur [+]	Niveau sélectionné

Verrouillage du bandeau de commande :

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur 3 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyer ensemble [-] central et [+] avant-gauche Ré appuyer [+] avant gauche	Pas de changement [L] sur les 3 afficheurs

- **Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Déverrouiller table	Appuyer ensemble [-] central et [+] avant gauche Ré appuyer sur [-] central	[0] sur les 3 afficheurs Les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON :

Qualité des casseroles :

Matériaux adaptés pour l'induction et le radiant : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique

Matériaux non adaptés pour l'induction : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles induction:

- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Dimension des casseroles :

Les zones de cuisson induction s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson après l'avoir essuyé dessous avec un chiffon pour éviter de rayer le plan vitrocéramique.

Exemples de réglage des puissances de cuisson :

(les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE :

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME :

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [U] s'affiche (zones induction):

- il n'y a pas de casserole sur les zones de cuisson induction
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson induction

Le symbole [F] s'affiche :

- vous ne pouvez plus utiliser cette zone de cuisson
- appelez le Service Après-Vente

Le symbole [E] s'affiche :

- le système électronique est défectueux
- débranchez et rebranchez l'appareil

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

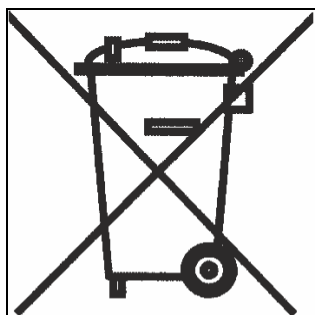
- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- la zone de cuisson est encore chaude [H]
- le niveau de cuisson maximum est enclenché [9]
- le niveau de cuisson a été enclenché avec la touche [-]

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil



- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
- faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION :

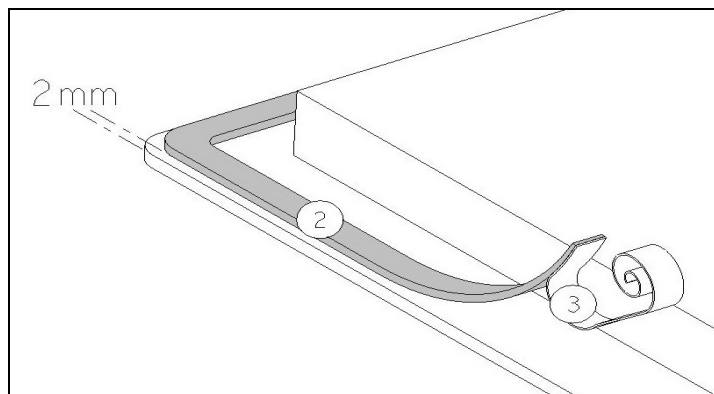
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

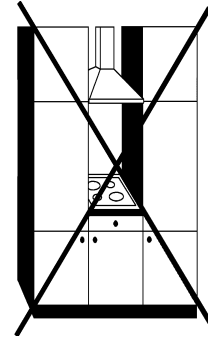
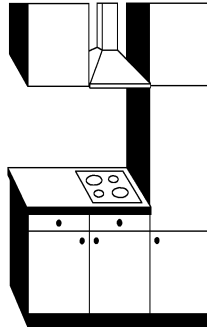
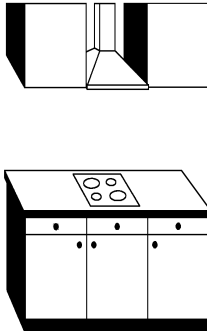
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement :

- **La découpe du plan de travail sera de : 560 x 490 mm.**
- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**



- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Laisser **un espace libre de 20 mm** sous la plaque de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Ne démontez jamais le câble de raccordement de l'appareil.

Réseau	Raccordement	Diametre câble	Câble	Calibre de protection
230V~1N 50Hz	1 Phase + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 RR	25 A *
400V~2N 50Hz	2 Phases + N	5 x 1,5 mm ²	H 05 RR	16 A *

*calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Monophasé 230V~1P+N :

Utiliser le fil vert/jaune comme fil "terre", les fils **bleu + brun ensembles comme neutre N**, les 2 fils noir ensemble comme Phase L.

Biphasé 400V~2P+N :

Utiliser le fil vert/jaune comme fil "terre", les fils **bleu + brun ensembles comme neutre N**, un des fils noir comme Phase L1 et l'autre fil noir comme Phase L2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

