

USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL BUILT-IN HOT PLATES

Dear User,

we are sincerely grateful to you for purchasing one of our products.

We are sure that the appliance modern, functional and easy to use, built with the finest materials and components will satisfy all your needs.

We would ask that you read the instructions within this booklet very carefully so as to enable you to obtain quality results from the outlets.

The appliance must be installed only by a qualified electrician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation.



TYPE: PFVZ 02

MOD.: S232CX - S232TCX

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 GUASTALLA - ITALIA



The manufacturer is not responsible for any transcription errors or misprints contained in this handbook and, furthermore, reserves the right to make any modification on the products, which might be deemed necessary or usefull, this being in the user's interest, without altering their basic operating or safety features. ***This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.***

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

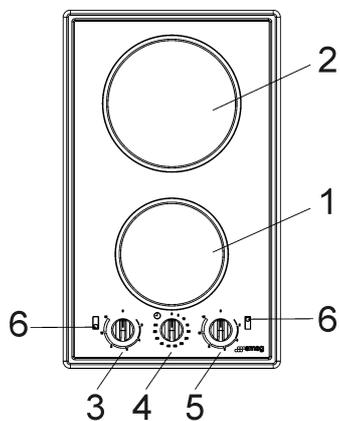
The instructions regarding the **stove**, **hobs** and **ovens** must indicate that you should not use an appliance for steam cleaning.

The instructions for **hobs** shall state that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

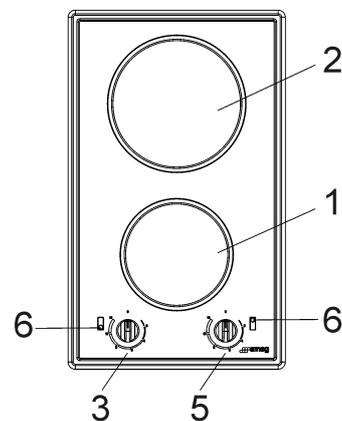
DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

TYPE: PFVZ 02

S232TCX



S232CX



- 1 "Hi-light" electric heating element \varnothing 140 mm
- 2 "Hi-light" electric heating element \varnothing 180 mm
- 3 Switch for electric element n. 1
- 4 Timer control knob
- 5 Switch for electric element n. 2
- 6 Electric plate ignition warning light

1200 W
1800 W

USE

1) ELECTRIC HOB

The hot plates are equipped with “hi-light” heating elements with different powers and diameters.

Cooking zones are easily identifiable thanks to the circles (see illustration in description) on the top; relative powers are listed in the scheme n. 1.

On the frontal panel, close to each knob, has been silk-screened a scheme where is indicated to which cooking zone the knob refers (fig. 1).

In some particular models the scheme annexes a light indicator that turns on when the cooking zone temperature is above 60 °C (fig. 1).

The indicator will turn off only when the temperature of the cooking zone will be below the value: this is the reason why we call it residual heat indicator. Some other models they have only one indicator (see description paragraph).

Connection of electric heating elements

Heating elements are controlled by energy regulators with 12 positions (see fig. 1) that permit to obtain a big range of different temperatures for a specified time adjustable by the knob of timer (fig. 2).

In scheme 1, by way of information, we give instructions to obtain different cooking levels.

The connection of heating elements comes after the activation of the timer (fig. 2) turning clockwise the relative knob.

The heating element can be connected turning clockwise or anticlockwise the relative knob on desired position (fig. 1).

Timer

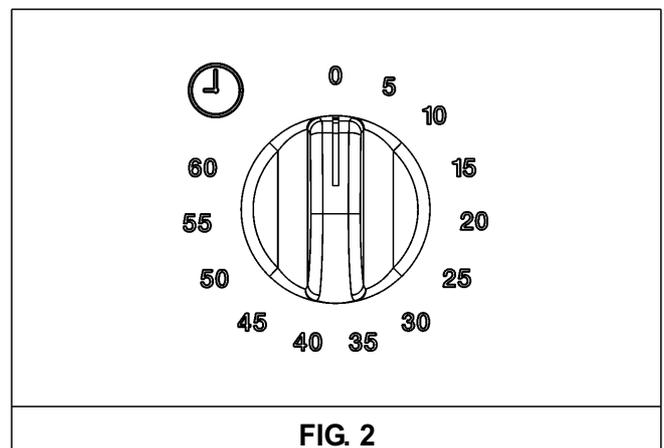
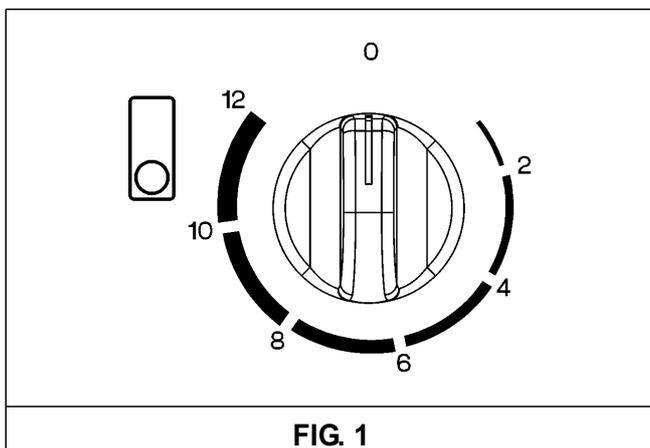
Timer allows to heating elements to turn off automatically by acoustic warning.

It can be used also as timer (without turning off) and can be set for a period of max. 60 minutes.

How to use cooking zones

Heating takes place only in the inside part of the circles drawn on the special glass. The circles have to be wholly covered by the pots.

Attention: use the hob only under surveillance!



USE

SCHEME 1

Power and dimensions of the cooking zones				Position for regulation of the knobs	Possible cookings
Zone n°	Diameter in mm	Heating element	Power W	Energy regulators	
1	145	“hi-light”	1200	1	To melt butter, chocolate and else.
2	180	“hi-light”	1800	1 - 4	To heat small quantities of liquid and to keep dishes warm.
				4 - 8	To heat foods, thaw deep-frozen foods, to cook fruits and pulses.
				8 - 10	To cook meat, fish, pulses with sauce.
				10 - 12	To cook roast of meat, fish; to cook steaks and eggs.
				12	To fry with oil and to heat big quantities of water.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- *shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;*
- *do not touch the appliance surface;*
- *do not use the appliance.*

USE

WARNINGS:

for a correct use, please look at fig. 3 and remind:

- switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.
- Use pots and pans with flat solid bottoms.
- Use pots with the same diameter of the cooking zones.
- Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.
- Do not scrape the pot against the glass so to not damage it.
- During the use of the cooking zones, please, keep the children away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.
- Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.
- If the glass cracks, please, disconnect the appliance.
- Don't use plastic pots or aluminium sheets.
- Don't use hob as a supplementary surface.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.

- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position.

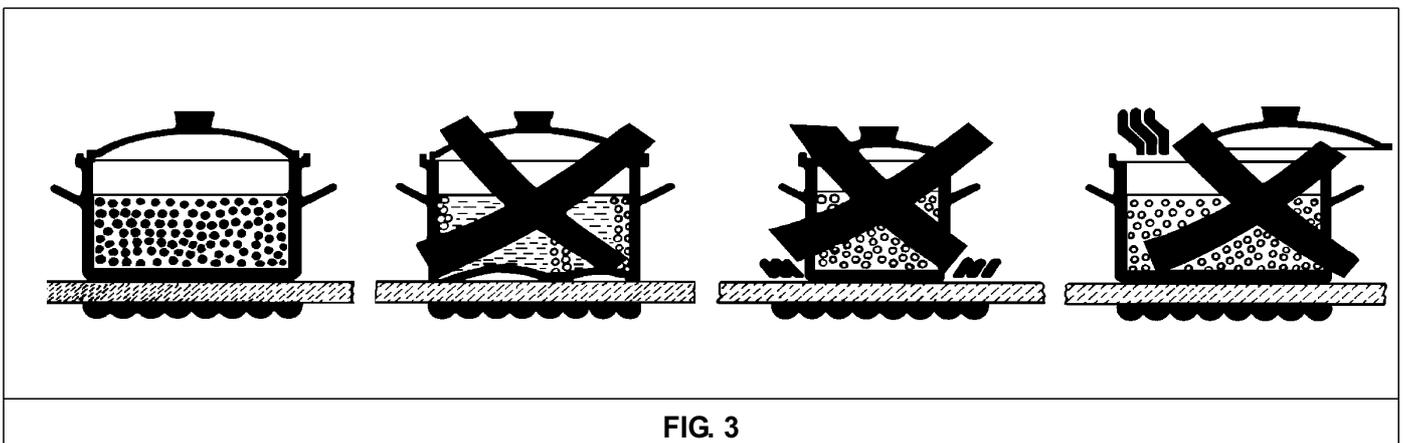


FIG. 3

CLEANING

Before any cleaning operation, disconnect the appliance from the electric circuit.

2) ELECTRIC HOB

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner.

The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

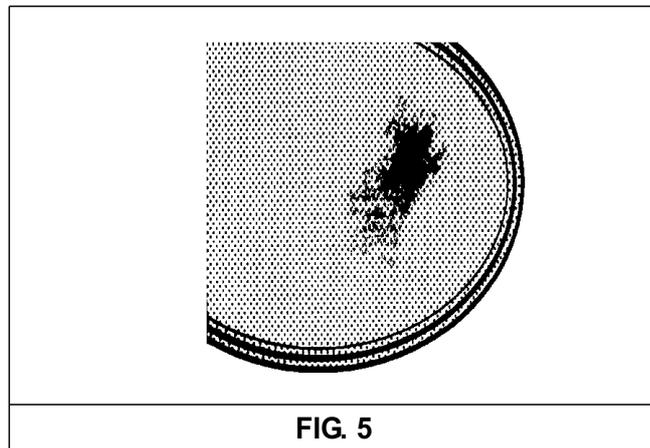
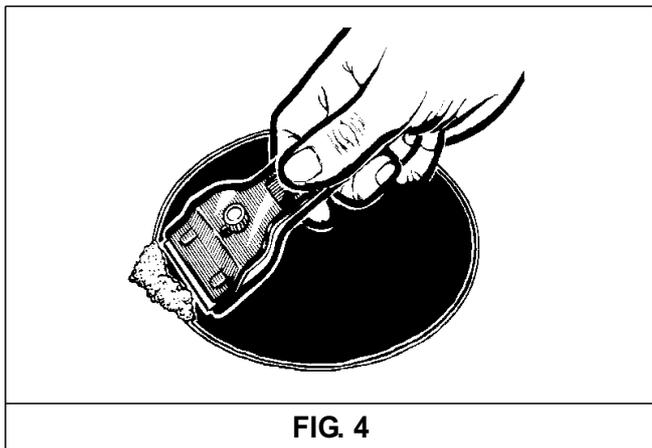
- slight stains: it is enough the use of a moist clean rag.
- Burnt or soiling may be removed with a special razor scraper (fig. 4); **be aware that the razor can cause wounds.**

- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

- **Pay attention to not let fall sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and the razor blade scraper.**

- After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. 5) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob.

- Don't use steam jets for the equipment cleaning.



INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, transformations and maintenances below listed, may only be carried out by a competent technician.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSERTING

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

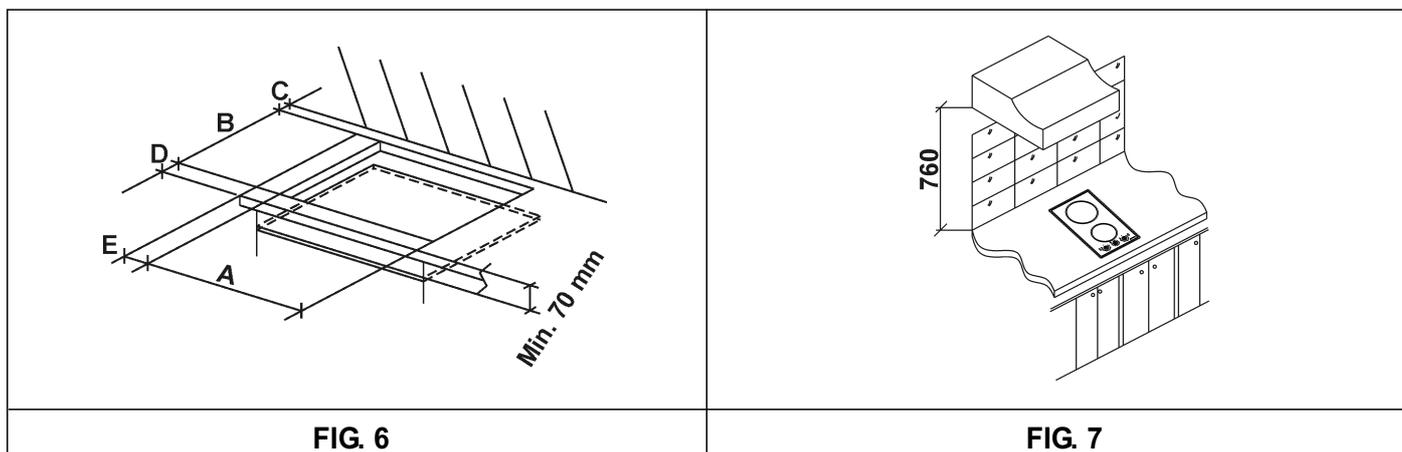
Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 6. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 6 and 7).

COMPLY WITH THE DIMENSIONS

(mm)

	A	B	C	D	E
EL. HOB 30	282	482	59	59	100 min.



INSTALLATION

4) FIXING

A special sealing strip underneath the hob for damage. Make sure it is correctly positioned with no gaps; it avoids any water infiltration. To fix in the right way the strip, please, respect the following instructions:

- fix the hooks in the relative accommodations of the body (see fig. 8).
- Overturn the hob, take the seal strips off from their support, having care that the transparent protection remains attached to the seal. Correctly place the seal "E" (fig. 8) under the hob edge, so that the external side of the seal fits together with the external perimetric edge of the hob. The ends of the strip must fit together without overlapping.
- Stick the seal to the hotplate uniformly, pressing it with fingers.
- Take the protective paper strip of the seal off, place the hotplate in the opening made in the table top, and lock it with the special screws "F" (fig. 9).

- Since the casing of the hob may overheat due to a prolonged use, it is necessary to insert a separation plane wood, blocked by screws, which must be installed under the cooktop at a minimum distance of 70 mm from the top, as shown in fig.6.

WARNINGS:

be aware that the glue that join the laminated plastic to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the panelling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

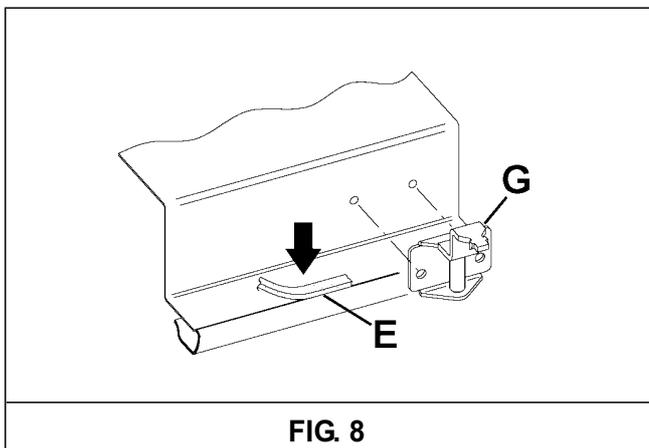


FIG. 8

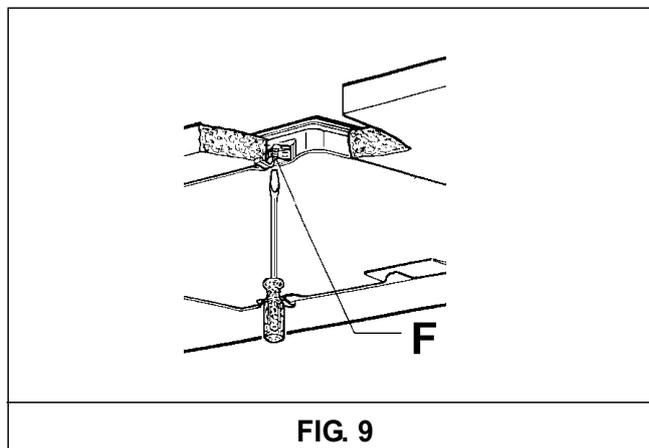


FIG. 9

INSTALLATION

5) ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT!

The appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

The electrical connection has to be done in accordance with all electrical and installation requirements of the regulation.

Before proceeding with the connection, please, verify that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- the power of the electrical system and the power of the outlets is adequate to the maximum power of the appliance (see the identification label in the lower part of the body).
- The outlets and all the electrical system has an efficient connection to the "earth" according with the Regulation. We disclaim all responsibilities for not observing such points.
- If the appliance is not equipped with an input cable, connect to the clump with an adequate section cable (see scheme paragraph 7) keeping the "earth" conductor longer than "live" ones, following the scheme of fig. 10.

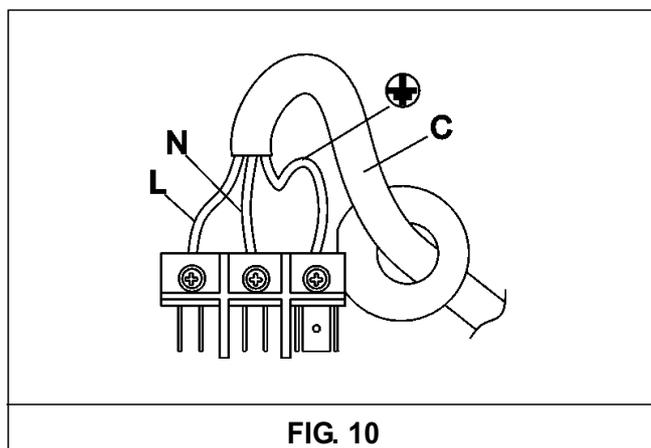
When the connection to the input system has been done through a outlet:

- apply to the input cable "C", if unprovided, a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 10, making sure to respect the undermentioned correspondences:

Letter L (Live) = cable brown colour;

Letter N (Neutral) = cable blue colour;

Symbol  (Earth) = cable green - yellow colour.



- The input cable has to be located so that never reach the temperature of 90 °C.
- Please do not use in the connection any reduction, adaptation that may provoke a false contact with following dangerous overheatings.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the connection has been done directly to the input system:

- interpose between the appliance and the system an onnipolar switch, adequate to the load of the appliance, with a minimum nose between the contacts of 3 mm.
- Keep in mind that the "earth" cable does not have to be interrupted by the switch.
- The electrical connection can also be protected by a differential switch with high sensitivity. We recommend to fix the earth coloured cable to an appropriate earth installation.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

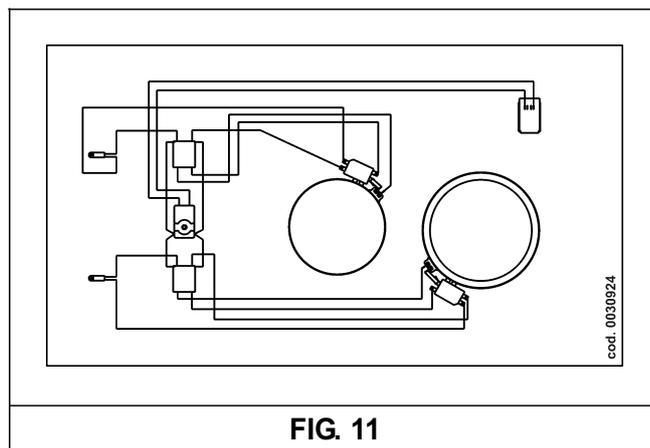
If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

WARNINGS:

all our products are projected and built according with the European Norms EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 and relative amendments.

The appliance has been produced according with the European Directives:

- CEE 2004/108/CE concerning the compatibility electromagnetic.
- CEE 2006/95 concerning the electrical security.



MAINTENANCE

Before doing any action, disconnect the appliance from the input power.

6) COMPONENTS SUBSTITUTION

To replace the components lodged in the internal part, is necessary to take the appliance up from the furniture, overturn it, loosen the screws and take away the bottom.

After these actions is possible to work on the plates, commutators, clamps and input cable.

In case of substitution of the input cable, the installer must keep the "earth" conductor

longer than "live" ones, and must respect the cautions in paragraph "ELECTRICAL CONNECTION".

To reassemble the appliance repeat the inverse process.

7) TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

To facilitate the job of the installer we present a scheme with the characteristics of the components.

POWER OF ELECTRICAL COMPONENTS

Denominations	W
"Hi-light" electric heating element Ø 145 mm	1200
"Hi-light" electric heating element Ø 180 mm	1800

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES (for 2 or 1 HEATING ELEMENTS)

Cable type	Single phase power 230 - 240 V ~
Rubber H05 RR-F	3 X 1.5 mm ²

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

TECHNICAL DATA

MODEL 2 HEATING ELEMENTS (2 "HI-LIGHT")	
Voltage	230 – 240 V ~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	3000 W

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

This appliance, before leaving the factory, has been carefully tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or your nearest After Sales Centre whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centres and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

INSTRUCTIONS ET CONSEILS POUR L'EMPLOI, L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES ÉLECTRIQUES EN VITROCÉRAMIQUE

Cher Client,

vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de toute première qualité, saura vous donner entière satisfaction. L'utilisation est très simple; nous vous conseillons cependant de lire attentivement cette notice avant de l'utiliser pour obtenir les meilleurs résultats possibles.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux choses dus à une installation incorrecte ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.



TYPE: PFVZ 02

MOD.: S232CX - S232TCX

SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 GUASTALLA - ITALIA



Le fabricant ne répond pas des inexactitudes de cette notice imputables à des erreurs d'impression ou de transcription. De même, l'esthétique des figures représentées dans cette notice n'a qu'une valeur indicative. Toujours soucieux d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification utile ou nécessaire dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil decuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

AVERTISSEMENT: l'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation.

Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

AVERTISSEMENT: il est dangereux de laisser des produits gras ou de l'huile cuire sur la table de cuisson sans surveillance, cela pourrait déclencher un incendie. En cas d'incendie, n'essayez JAMAIS de l'éteindre avec de l'eau: mettez l'appareil hors tension et étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-incendie.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie: ne laissez jamais aucun objet sur les surfaces chauffantes.

AVERTISSEMENT: si la surface est fissurée, passer de l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT: si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.

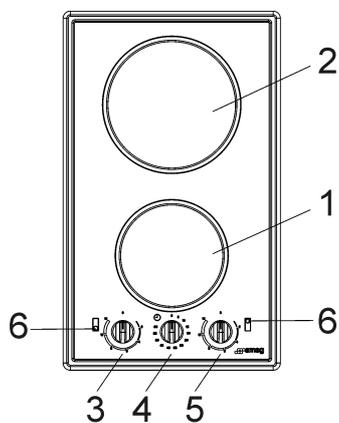
Les modes d'emploi des cuisinières, plaques de cuisson et fours doivent indiquer que l'appareil ne doit pas être utilisé pour le nettoyage à la vapeur.

Les modes d'emploi pour les plaques de cuisson doivent indiquer que l'appareil n'a pas été conçu pour être commandé par l'intermédiaire d'une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

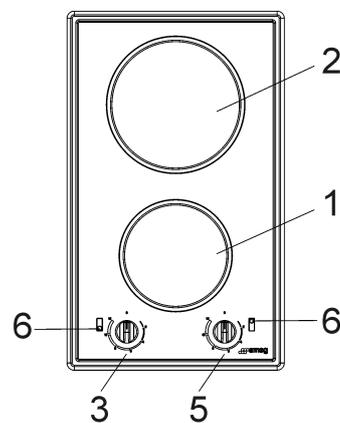
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

TYPE: PFVZ 02

S232TCX



S232CX



- | | |
|---|-----------|
| 1 Foyer électrique "hi-light" Ø 140 | de 1200 W |
| 2 Foyer électrique "hi-light" Ø 180 | de 1800 W |
| 3 Manette de commande du foyer avant n° 1 | |
| 4 Bouton timer | |
| 5 Manette de commande du foyer avant n° 2 | |
| 6 Voyant d'indication chaleur résiduelle | |

EMPLOI

1) TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Les tables sont équipées de deux foyers électriques "hi-light" de diamètres différents et fonctionnant à des puissances différentes.

Les zones de cuisson sont indiquées clairement sur la table par des cercles (voir figure, paragraphe de la description) et leur puissance sont indiquées dans le tableau 1.

Sur le bandeau, vous trouverez gravé, à côté de chaque manette, un schéma qui indique la zone de cuisson à laquelle la manette se réfère (fig. 1).

Sur certains modèles, le schéma comprend un voyant lumineux qui s'allume lorsque la température de la zone de cuisson dépasse 60 °C (voir fig. 1). Le voyant s'éteindra uniquement lorsque la température de la zone de cuisson sera descendue au-dessous de cette valeur, ce qui lui vaut le nom de voyant de chaleur résiduelle. Les autres modèles ne possèdent qu'un seul de ces voyants, indiqué entre autre sur une autre position (voir paragraphe de description).

Activation des éléments électriques chauffants

Les éléments chauffants sont commandés par des régulateurs d'énergie à 12 positions (voir fig. 1) qui permettent de couvrir une vaste plage de températures, pendant une durée déterminée réglable au moyen du bouton timer (fig. 2). A titre purement indicatif, nous fournissons dans le tableau 1 des indications pour obtenir des cuissons déterminées.

L'activation des éléments chauffants a lieu après l'activation du timer (fig. 2), en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

L'élément chauffant se met en marche lorsque l'on tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le bouton dans la position souhaitée (fig. 1).

Timer

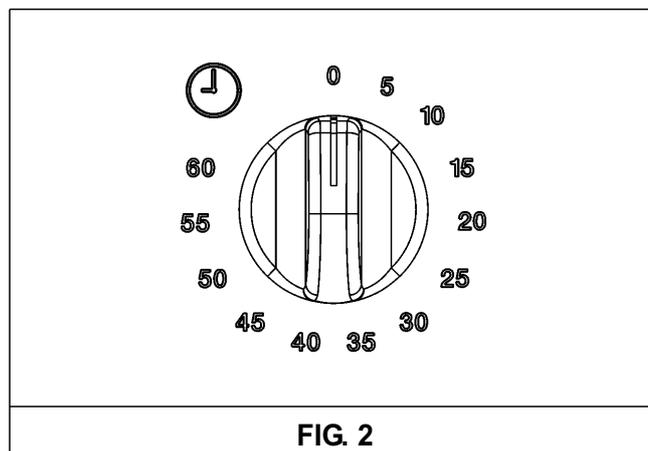
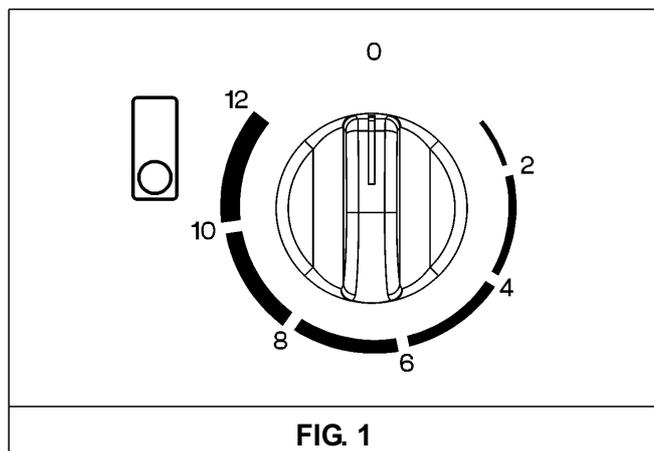
Le timer permet l'extinction automatique des éléments chauffants avec avertissement sonore.

Il fait également office de compteur de minutes et peut être réglé pour une durée maximale de 60'.

Comment utiliser les zones de cuisson

Le chauffage n'a lieu qu'à l'intérieur des cercles tracés sur le verre qui doivent donc être totalement couverts par le fond des casseroles.

Attention: toujours utiliser l'appareil sous surveillance!



EMPLOI

TABLEAU 1

Puissance et dimensions des zones de cuisson				Positions de réglage des manettes de commande	Types de cuisson possibles
Zone n°	Diamètre en mm.	Foyer	Puissance W	Régulateurs d'énergie	
1	145	"hi-light"	1200	1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat et autre.
2	180	"hi-light"	1800	1 - 4	Pour chauffer de petites quantités de liquide et pour maintenir les plats au chaud.
				4 - 8	Pour chauffer des plats consistants, décongeler les aliments surgelés et faire cuire fruits et légumes.
				8 - 10	Cuisson de la viande, du poisson, de légumes en sauce et de préparations liquides.
				10 - 12	Rôtis de viande, poissons, bifteck et oeufs.
				12	Frire à l'huile et chauffer de grandes quantités d'eau.

ATTENTION!

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- ***éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;***
- ***ne pas toucher la surface de l'appareil;***
- ***ne pas utiliser l'appareil.***

EMPLOI

AVERTISSEMENTS:

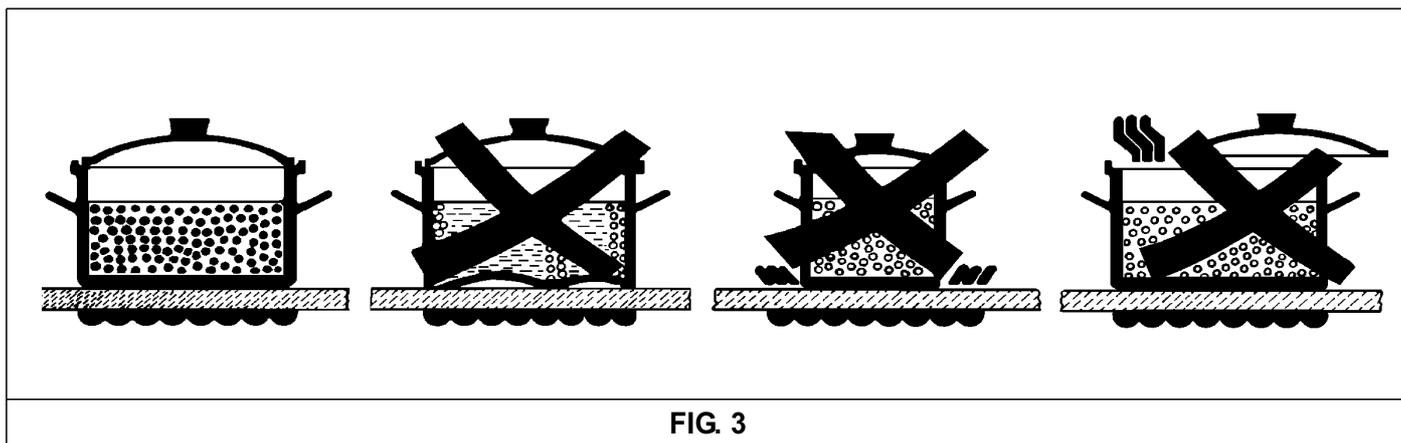
pour utiliser correctement votre table de cuisson, observez la figure 3 et rappelez-vous de:

- *mettre l'appareil sous tension uniquement après avoir posé la casserole sur la zone de cuisson.*
- *Utiliser des casseroles à fond plat et épais.*
- *Ne pas utiliser de casseroles plus petites que le foyer.*
- *Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur le foyer.*
- *Ne pas traîner les casseroles sur le plan en verre pour ne pas le rayer.*
- *Ne pas s'éloigner de l'appareil pendant la cuisson et faire attention que les enfants ne s'en approchent pas. Assurez-vous que les manches des casseroles sont tournés vers l'intérieur et surveillez la cuisson lorsque vous utilisez de l'huile et des graisses qui sont facilement inflammables.*
- *Après l'utilisation, les foyers restent chauds longtemps; ne posez pas les mains ou tout autre objet tant que le voyant de chaleur résiduelle ne s'est pas éteint pour éviter de vous brûler.*
- *Débrancher l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface du verre.*
- *Ne poser ni aluminium ni récipients en plastique sur la surface chaude.*
- *Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan d'appui.*
- *L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.*
- *Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.*

- *Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.*

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION:

- *ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.*
- *Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.*
- *Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.*
- *Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.*
- *Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.*



NETTOYAGE

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant toute opération de nettoyage.

2) TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Pour conserver la surface de cuisson propre et brillante, passez un produit à base de silicone sur la surface vitrée avant d'utiliser l'appareil pour le protéger contre l'eau et la saleté. Ce film de protection ne dure qu'un certain temps; nous vous conseillons donc d'appliquer fréquemment le produit.

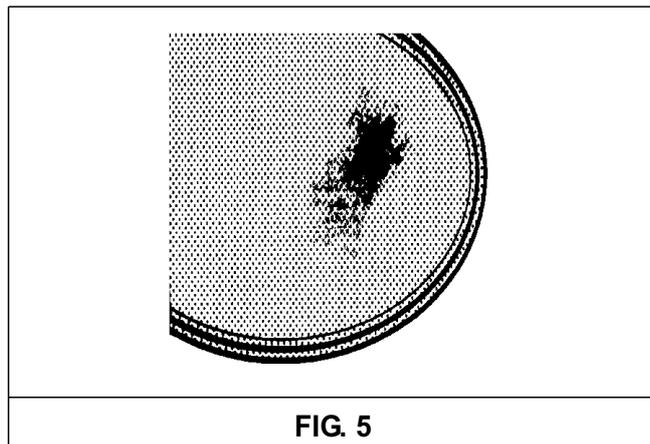
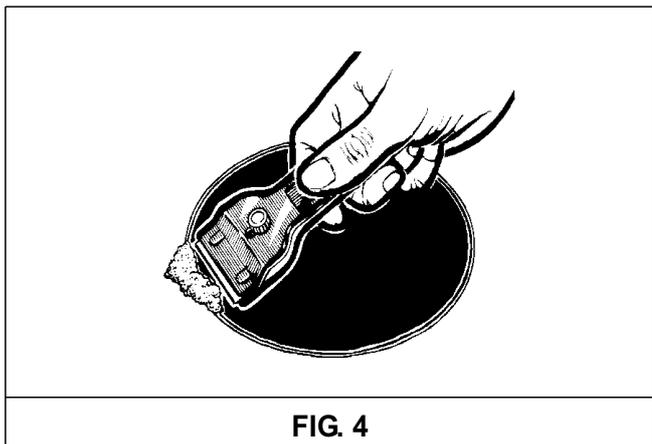
Nettoyez la table chaque fois que vous l'avez utilisée et lorsque le verre est encore tiède.

N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.

Nettoyez la table en fonction du degré de saleté:

- pour les taches légères, utilisez une éponge imbibée d'eau.
- Pour la saleté résistante et les incrustations, utilisez un grattoir (fig. 4). **Tenez-le avec le plus grand soin pour ne pas risquer de vous blesser.**

- Les traces des liquides qui auraient débordé des marmites s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.
- **Attention: ne laissez pas tomber de sucre ni d'aliments sucrés sur la table pendant la cuisson. Si cela devait vous arriver, éteignez la plaque et nettoyez immédiatement à l'eau chaude en utilisant un grattoir sur les taches encore chaudes.**
- À la longue, la table risque de prendre des colorations ou des reflets métalliques ou présenter des rayures (fig. 5) si vous ne la nettoyez pas correctement ou si vous déplacez les récipients trop brutalement. Il est très difficile d'éliminer ces rayures mais sachez qu'elles ne compromettent nullement l'efficacité de votre table de cuisson.
- N'utilisez pas les gicleurs de vapeur pour le nettoyage d'équipement.



INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES RÉSERVÉES AUX INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE

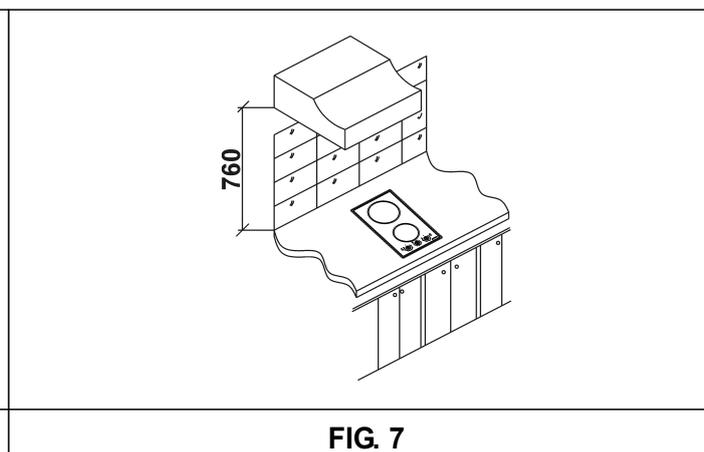
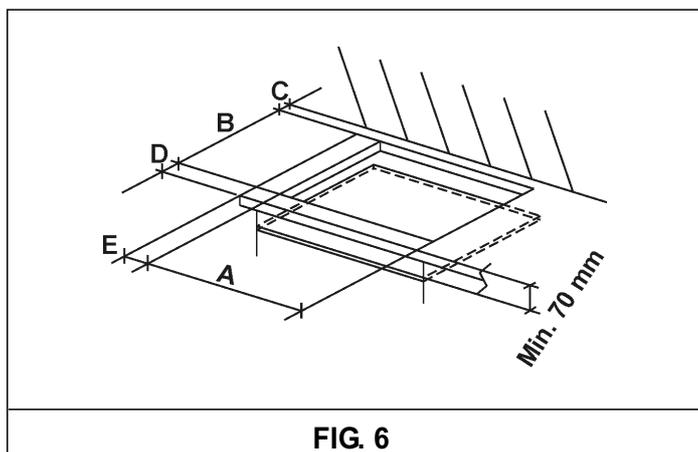
Après avoir retiré l'emballage extérieur et les protections intérieures enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous que l'appareil est en bon état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc...) à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

Effectuez une ouverture d'encastrement sur le meuble en respectant les dimensions de la fig. 6 et en vous assurant d'avoir respecté les dimensions critiques de l'espace dans lequel l'appareil doit être installé (voir fig. 7).

MESURES DE RESPECTER (mm)

	A	B	C	D	E
2 ELEM.	282	482	59	59	100 min.



INSTALLATION

4) FIXATION DE LA TABLE

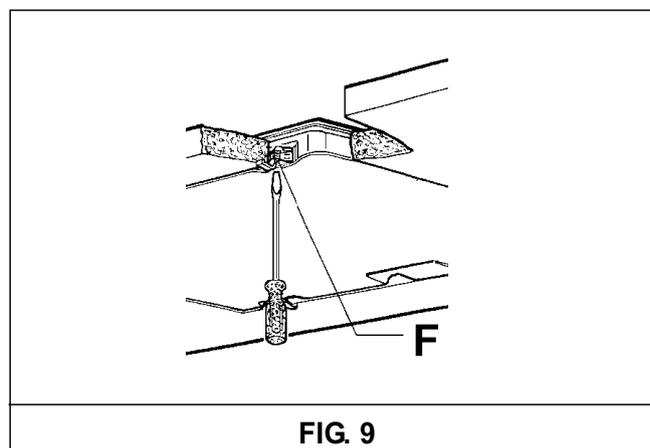
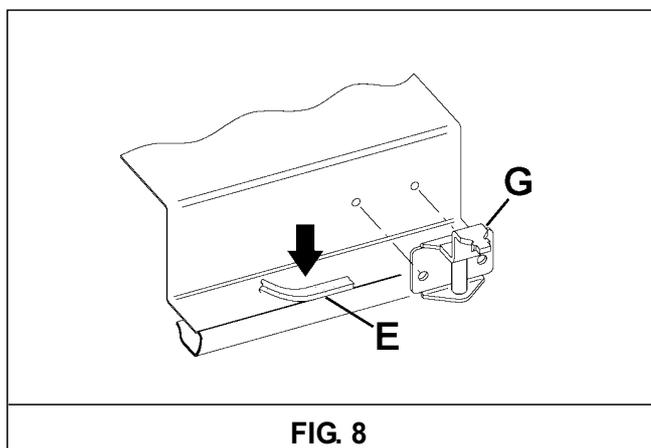
La table de cuisson est livrée avec un joint spécial évitant l'infiltration de liquide dans le meuble. Pour monter ce joint, respectez rigoureusement les instructions suivantes:

- mettez les crochets de fixation dans les emplacements prévus à cet effet sur le meuble à l'aide des vis "G" (voir fig. 8).
- Retournez la table, ôtez les rubans du joint de leur support en vous assurant que la protection transparente reste accrochée au joint. Posez le joint "E" (fig. 8) sous le bord de la table de sorte que l'extérieur du joint corresponde exactement avec le contour de la table. Les deux bouts des rubans doivent se rencontrer sans être superposés.
- Collez soigneusement le joint sur la table en appuyant dessus avec les doigts.
- Retirez le film de protection du joint, placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble et fixez-la à l'aide des vis "F" (voir fig. 9).
- Etant donné que le carter de la plaque de cuisson peut entraîner une surchauffe due à un usage prolongé, il est nécessaire d'insérer un plan de séparation en bois, bloquées par des vis, qui doit être installé sous le plancher à une distance minimale de 70 mm du plan de travailler comme le montre la figure 6.

AVERTISSEMENTS

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température minimale de 150 °C pour éviter que le revêtement ne se décolle.

Les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière, les surfaces adjacentes et celles qui entourent la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C.



INSTALLATION

5) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- la tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectuée au moyen d'une prise:

- montez sur le câble d'alimentation "C" une fiche normalisée (s'il en a pas) (cfr. fig. 10), adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs dans le respect du schéma de la fig. 10 et des indications suivantes:

Lettre L (phase) = conducteur couleur marron;

Lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu;

Symbole de terre \oplus = conducteur couleur jaune - vert.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une température de 90 °C.

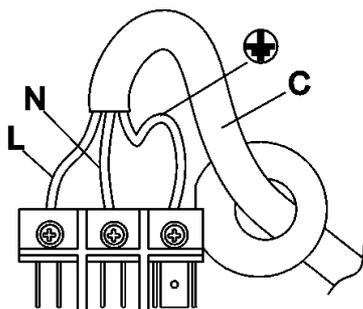


FIG. 10

- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique:

- interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la charge de l'appareil, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut être protégé au choix par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de brancher le câble de terre vert-jaune à une installation efficace de mise à la terre.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

AVERTISSEMENT:

tous nos appareils sont conçus et construits suivant les normes européennes EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 plus les amendements correspondants. L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

- **CEE 2004/108/CE relatives à la compatibilité électromagnétique.**
- **CEE 2006/95 relatives à la sécurité électrique.**

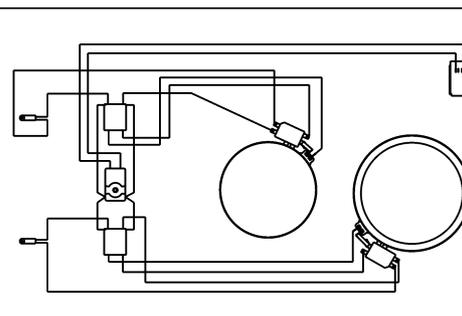


FIG. 11

ENTRETIEN

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation avant d'effectuer toute opération d'entretien.

6) REMPLACEMENT DES PIÈCES

Pour pouvoir remplacer les pièces à l'intérieur de la table, retirez-la du meuble, retournez-la, dévissez les vis et retirez le fond.

Après avoir effectué les opérations ci-dessus, vous pouvez intervenir sur les plaques, les commutateurs, la boîte à bornes et le câble d'alimentation.

Pour remplacer le câble d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de

terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et respecter les recommandations du paragraphe "BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE".

Pour remonter la table, répétez les opérations ci-dessus dans le sens inverse.

7) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Pour faciliter la tâche de l'installateur, nous fournissons un tableau rassemblant les caractéristiques des composants.

COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Désignation	W
Foyer Ø 145 mm "hi-light"	1200
Foyer Ø 180 mm "hi-light"	1800

TYPE ET SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION

Type de câble	Alimentation Monophasée 230 - 240V~
H05 RR-F	3 X 1.5 mm ²

ATTENTION: L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIE EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.

DONNÉES TECHNIQUES

2 FOYERS "DOMINO" (2 "HI-LIGHT")	
Tension	230 - 240 V ~
Fréquence	50/60 Hz
Puissance nominale totale	3000 W

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DÉTACHÉES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens qualifiés et spécialisés afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces détachées d'origine sont disponibles exclusivement auprès de nos centres de service après-vente et dans les magasins autorisés.

S'il s'avère nécessaire de réparer ou transformer l'appareil, faites appel à un technicien qualifié qui puisse vous garantir la qualité du travail.

Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre service après-vente le plus proche en précisant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type d'inconvénient. Vous trouverez ces données gravées sur l'étiquette signalétique collée en bas de l'appareil et sur l'étiquette collée sur l'emballage.

Ces informations permettent à nos services après-vente de trouver les pièces détachées appropriées et d'intervenir le plus rapidement possible. Pour avoir toujours ces données à portée de main, nous vous conseillons de les inscrire ici:

MARQUE:

MODÈLE:

N° de SÉRIE:

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

