

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

Cher Client,

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

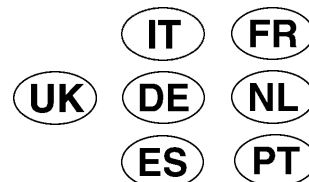
Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de toute première qualité, saura vous donner entière satisfaction. L'utilisation est très simple; nous vous conseillons cependant de lire attentivement cette notice avant de l'utiliser pour obtenir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



TIPO: PAZ04
MOD.: SE435S

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.

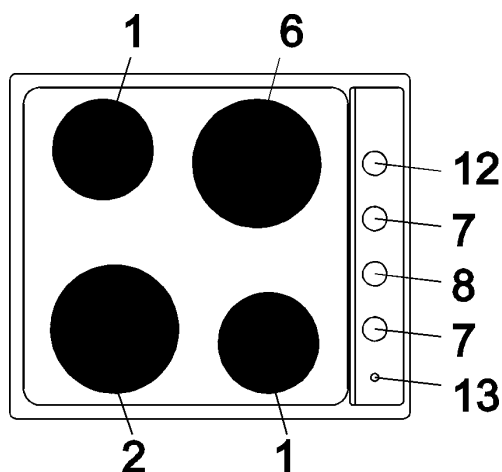
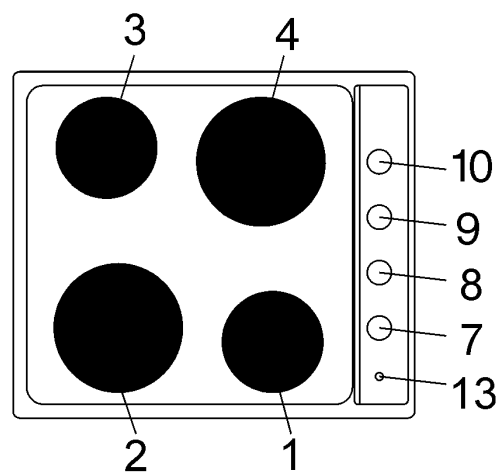
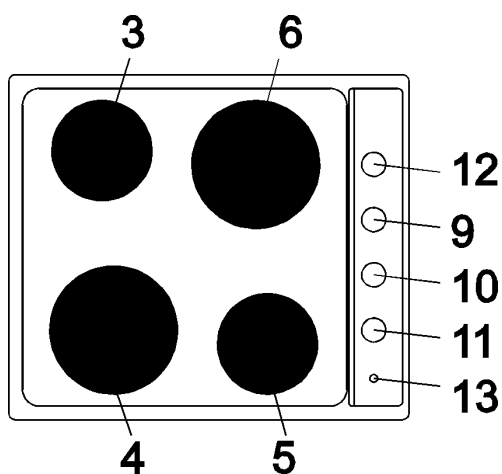
AVERTISSEMENT: si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.

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: PAZ04



- | | |
|---|-----------|
| 1 Foyer de cuisson normale Ø 145 | de 1000 W |
| 2 Foyer de cuisson normale Ø 180 | de 1500 W |
| 3 Foyer de cuisson rapide Ø 145 | de 1500 W |
| 4 Foyer de cuisson rapide Ø 180 | de 2000 W |
| 5 Foyer de cuisson thermostatique Ø 145 | de 1500 W |
| 6 Foyer de cuisson thermostatique Ø 180 | de 2000 W |
| 7 Manette de commande foyer de cuisson n° 1 | |
| 8 Manette de commande foyer de cuisson n° 2 | |
| 9 Manette de commande foyer de cuisson n° 3 | |
| 10 Manette de commande foyer de cuisson n° 4 | |
| 11 Manette de commande foyer de cuisson n° 5 | |
| 12 Manette de commande foyer de cuisson n° 6 | |
| 13 Voyant qui signale l'insertion d'un ou plusieurs foyers de cuisson | |

EMPLOI

1) INSERTION DES FOYERS ÉLECTRIQUES

Les tables électriques peuvent être équipées de trois types de foyers de cuisson: foyers de cuisson normales, thermostatiques et rapides (disque rouge au centre). Les foyers de cuisson normales et rapides sont commandés par un commutateur à 7 positions (voir fig. 1). Les foyers de cuisson thermostatiques sont commandés par un commutateur à 12 positions (voir fig. 2). Pour les faire fonctionner, tournez la manette jusqu'à la position désirée.

Sur le bandeau, vous trouverez gravé, à côté de chaque manette, un schéma qui indique le foyer à lequel la manette se réfère (voir fig. 1 - 2).

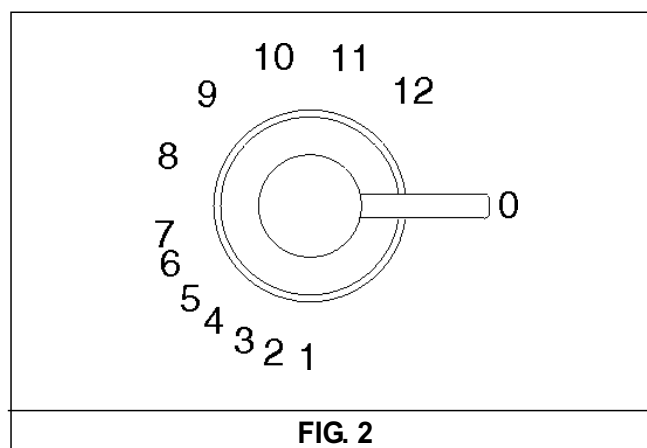
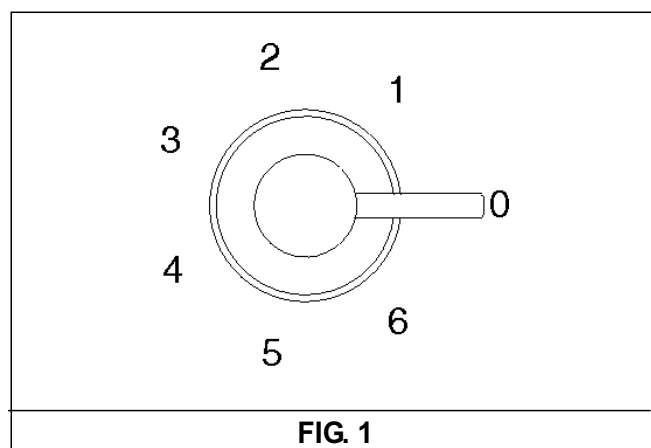
Un voyant lumineux rouge indique le fonctionnement d'un ou plusieurs foyers de cuisson.

2) COMMENT UTILISER LES FOYERS ÉLECTRIQUES

À titre purement indicatif, dans le tableau ci-dessous, nous expliquons comment utiliser les foyers de cuisson.

TABLEAU

FOYERS NORMALES ET RAPIDES	FOYERS THERMOSTATIQUES	INTENSITÉ DE CHALEUR	TYPES DE CUISSON POSSIBLES
0		Éteinte	
1	1	Délicat	Faire fondre le beurre, le chocolat, etc.; chauffer de petites quantités de liquide.
2	1 - 4	Feu doux	Chauffer des quantités moyennes de liquide; préparer des crèmes et des sauces à longue cuisson.
3	4 - 8	Lent	Décongeler les aliments surgelés et mijoter, cuire à la température d'ébullition ou à peine plus basse.
4	8 - 10	Moyen	Faire cuire des aliments nécessitant l'ébullition, rôtis de viandes délicates et poissons.
5	10 - 12	Fort	Rôtis, côtelettes, bifteck et pot-au-feu.
6	12	Feu vif	Faire bouillir de grandes quantités de liquide et frire.



EMPLOI

AVERTISSEMENTS:

lors de la première utilisation ou si vous n'avez pas utilisé le foyer depuis longtemps, faites fonctionner le foyer pendant 30 minutes (position 1 du commutateur) pour éliminer l'humidité absorbée par le matériau isolant.

Pour utiliser correctement votre table de cuisson appelez-vous de:

- *mettre l'appareil sous tension uniquement après avoir posé la casserole sur le foyer.*
- *Utiliser des casseroles à fond plat et épais (voir fig. 3).*
- *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 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, le foyer reste chaud longtemps; ne posez pas les mains ou tout autre objet pour éviter de vous brûler.*
- *Si la table de cuisson est doté d'un couvercle, avant de l'ouvrir, éliminer tous les résidus d'aliments débordés sur sa surface.*
- *Si l'appareil reviendra doué d'un couvercle en verre, il pourrait éclater lorsqu'il est chauffé. Éteindre et laisser refroidir les foyers avant de fermer le couvercle.*
- *Débrancher l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface du foyer de cuisson.*
- *On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.*

- *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.*

Ne jamais préparer directement la nourriture sur les plaques électriques. Utiliser des poêles ou des récipients prévus à cet effet.

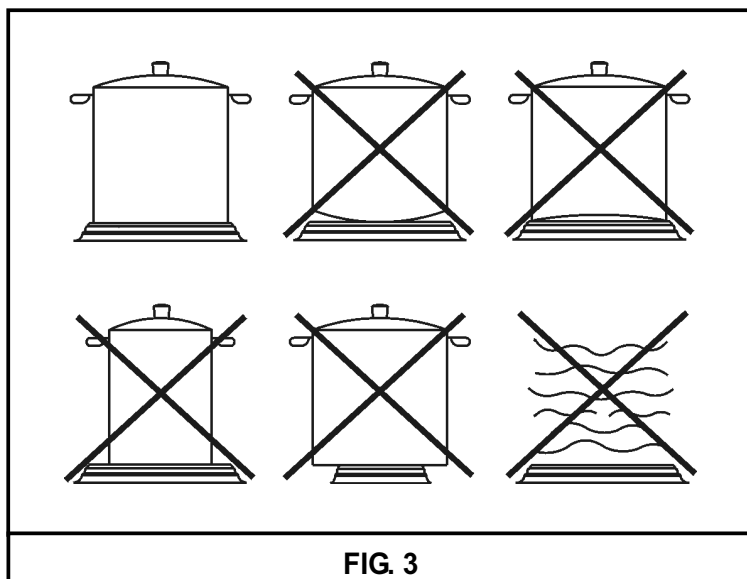


FIG. 3

NETTOYAGE

ATTENTION:

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

3) PLAN DE CUISSON

Pour conserver la surface du plan de cuisson brillant, lavez-le avec de l'eau tiède et du savon chaque fois que vous l'utilisez, rincez-le et essuyez-le.

Ne nettoyez pas le plan lorsque les foyers de cuisson sont encore chauds. N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.

Éliminez toute trace de vinaigre, café, lait, eau salée et jus de citron ou de tomate le plus rapidement possible.

AVERTISSEMENTS:

- *pour conserver la surface des foyers de cuisson propre et brillante, nettoyez-les chaque fois que vous les utilisez avec les produits spécifiques en vente dans le commerce. Cette opération est nécessaire et évitera qu'ils ne s'oxydent (rouille).*
- *L'éventuel liquide débordé des casseroles, doit être toujours enlevé avec un chiffon.*
- *Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.*
- *Les aliments brûlés sur la plaque électrique doivent être nettoyés à sec.*
- *Après l'emploi, verser un peu d'huile sur la plaque tiède et la frotter avec un chiffon.*

EMPLOI CORRECT DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Lorsqu'on utilise les plaques électriques, il faut:

- *éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipient);*
- *faire son possible pour ne pas verser de liquide sur les plaques quand elles sont chaudes;*
- *cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'électricité;*
- *le fonctionnement des plaques électriques est signalé par un témoin lumineux près du bouton.*

INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien mentionnées dans ce chapitre sont réservées à des techniciens qualifiés.

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

Une mauvaise installation peut entraîner des accidents aux personnes, aux animaux ou aux choses, auquel cas le fabricant ne saurait être considéré comme responsable.

4) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

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. 4 et en vous assurant d'avoir respecté les dimensions critiques de l'espace dans lequel l'appareil doit être installé (voir fig. 5).

Si un manteau aspirant est installé dessus au plan de cuisson, faire référence à la distance minimale spécifiée par le constructeur du manteau (fig. 5).

5) FIXATION DE LA TABLE

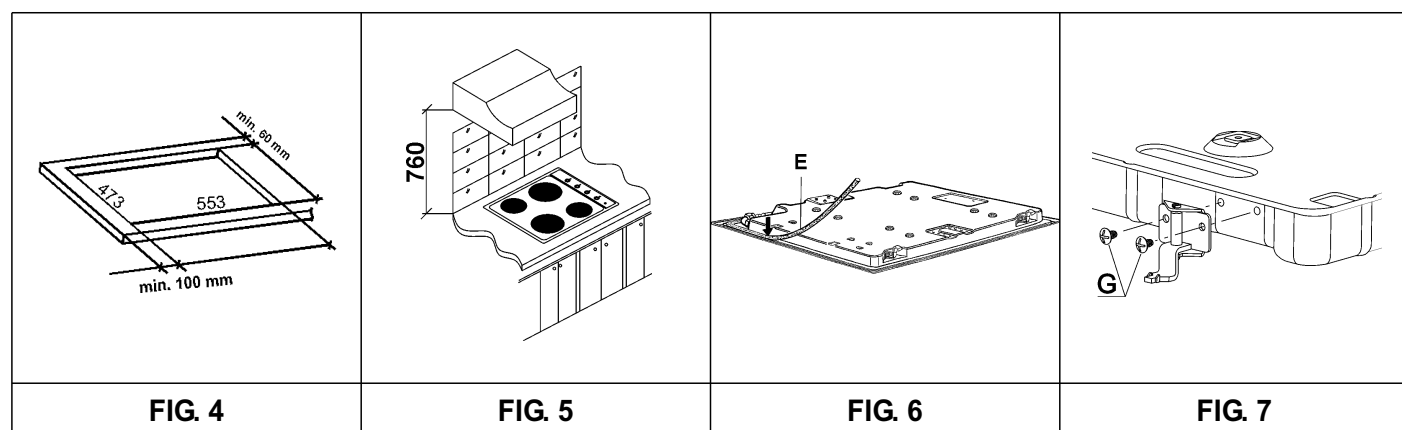
La table de cuisson est livrée avec un joint spécial évitant l'infiltration de liquide dans le meuble. Pour monter ce joint, respectez rigoureusement les instructions suivantes:

- ôtez les rubans du joint de leur support en vous assurant que la protection transparente reste accrochée au joint.
- Renverser la table et placez correctement le joint "E" (fig. 6) sous le bord du plan de sorte que l'extérieur du joint corresponde exactement avec le contour du plan. Les deux bouts des rubans doivent se rencontrer sans être superposés.
- Collez soigneusement le joint sur le plan en appuyant dessus avec les doigts.
- Retirez le film de protection du joint, enfiler les brides dans les logements "K" sur la table et installez la table dans l'ouverture préparée sur le meuble puis bloquez-la à l'aide des vis "F" de fixation (voir fig. 7).

ATTENTION:

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.

Le panneau arrière, adjacentes et celles qui entourent la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C.



INSTALLATION

6) BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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 au réseau d'alimentation doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez:

- 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.
- L'aptitude de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée en bas du caisson).
- Que la prise ou l'installation ont été correctement reliées à une prise de terre, conformément aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.
- Si l'appareil n'est pas doté du câble d'alimentation, branchez un câble de section adéquate (voir tableau nelle pages suivantes) à la boîte à bornes en vous assurant que le conducteur de mise à la terre est plus long que les conducteurs de phase et en suivant le schéma fig. 8.

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

- montez (si besoin est) une fiche normalisée sur le câble d'alimentation "C" en vous assurant qu'elle est adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en suivant le schéma, fig. 8 et en respectant les indications suivantes:

Lettre L (phase) = conducteur marron;

Lettre N (neutre) = conducteur bleu;

Symbole \oplus (terre) = conducteur vert-jaune.

- Placez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit jamais exposé à une température de 90 °C.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations car ils pourraient provoquer de faux contacts et des échauffements qui pourraient s'avérer dangereux.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

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

- interposez un disjoncteur onnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné en fonction de la charge de l'appareil et dont l'ouverture minimum entre les contacts dépasse 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.
- Le raccordement électrique peut également être protégé par un disjoncteur différentiel à haute sensibilité.

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

Dans le cas de manquée mise à la terre de l'appareil, l'entreprise ne reponde pas d'éventuels dommages.

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.

AVERTISSEMENTS:

tous nos appareils ont été conçus et réalisés conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 et aux amendements respectifs.

L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes:

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

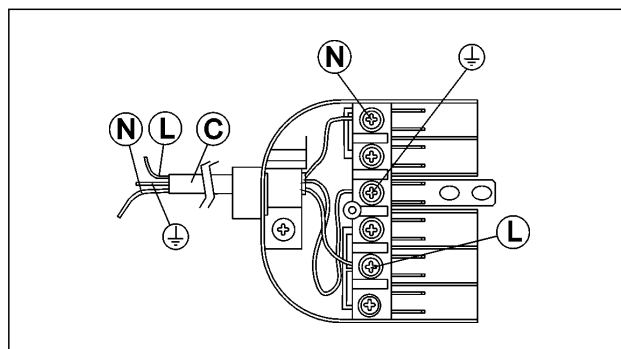


FIG. 8

ADAPTATIONS

Avant tout adaptations, coupez le courant à l'appareil.

7) ADAPTATION DU TYPE D'ALIMENTATION

les tables de cuisson qui quittent nos usines sont prévues pour le raccordement monophasé mais il est tout à fait possible de les alimenter avec des systèmes triphasés en les adaptant.

Pour ce faire, procédez de la façon suivante:

a) enlevez la table du meuble, renversez-la, dévissez les vis "Z" et retirez le caisson (voir fig. 9).

b) Déplacez les cavaliers de raccordement sur la boîte à bornes en suivant le schéma de la fig. 10 apposé sur le caisson de la table de cuisson.

c) Enfillez le câble d'alimentation dans le passe-câble (vérifiez la section sur le tableau, paragraphe 10).

d) Branchez les conducteurs de phase et de terre à la boîte à bornes.

e) Bloquez le câble d'alimentation avec le serre-câble.

f) Remontez la table en reprenant les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse.

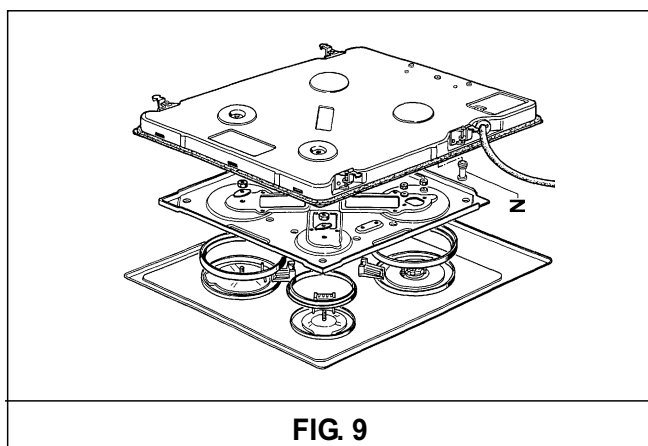


FIG. 9

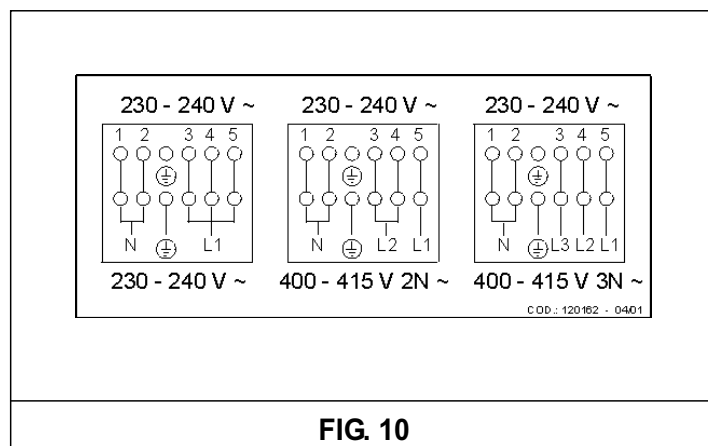


FIG. 10

ENTRETIEN

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

8) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants installés à l'intérieur de la table, enlevez cette dernière du meuble, renversez-la, dévissez les vis "Z" et retirez le caisson (voir fig. 9).

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

N.B. 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 l'appareil, répéter les opérations susnommés en sens contraire.

9) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

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

PUISSANCES DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Désignation	W
Foyer normale Ø 145 mm avec protecteur à 7 positions	1000
Foyer normale Ø 180 mm avec protecteur à 7 positions	1500
Foyer rapide Ø 145 mm à 7 positions	1500
Foyer rapide Ø 180 mm à 7 positions	2000
Foyer thermostatique Ø 145 mm à 12 positions	1500
Foyer thermostatique Ø 180 mm à 12 positions	2000

TYPE ET SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION

Type de câble	Alimentation monophasée 230 - 240 V~	Alimentation Triphasée 400 - 415 V 3N~	Alimentation Triphasée 400 - 415 V 2N~
H05 RR-F	3 X 2.5 mm ² (*)	5 X 1.5 mm ² (*)	4 X 1.5 mm ² (*)
H05 RN-F	3 X 2.5 mm ² (*)		

(*) En tenant compte du coefficient de simultanéité

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE AVEC 2 FOYERS RAPIDES + 2 FOYERS THERMOSTATIQUES

TENSION	230 - 240 V~
FRÉQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTALE NOMINALE	7000 W

MODÈLE AVEC 2 FOYERS RAPIDES + 2 FOYERS NORMALES (avec protecteur)

TENSION	230 - 240 V~
FRÉQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTALE NOMINALE	6000 W

MODÈLE AVEC 3 FOYERS NORMALES (avec protecteur) + 1 FOYER THERMOSTATIQUE

TENSION	230 - 240 V~
FRÉQUENCE	50/60 Hz
PUISSANCE TOTALE NOMINALE	5500 W

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

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 :

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.

