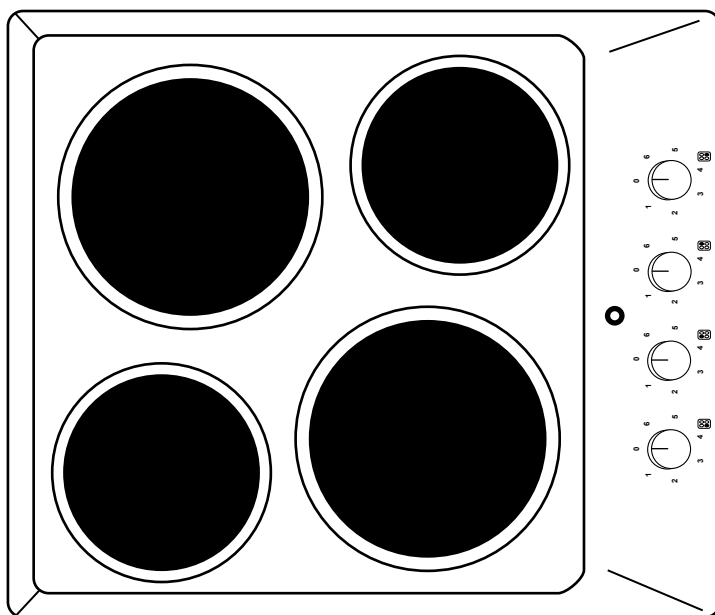


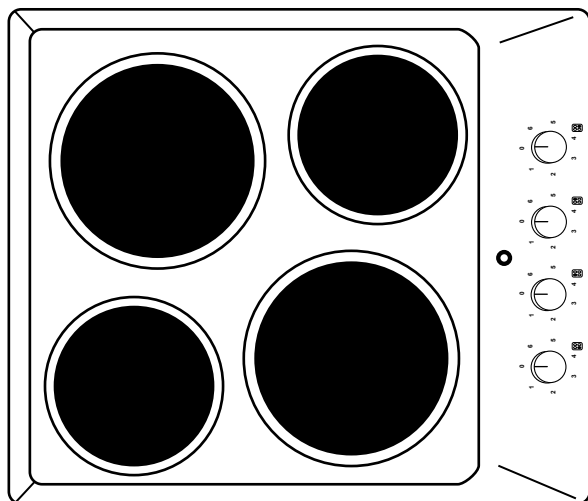
COOKETM
&LEWIS

CLEP2SS-C

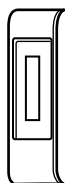


GB IE FR

Barcode 5052931055692



[01] x 1



[02] x 4

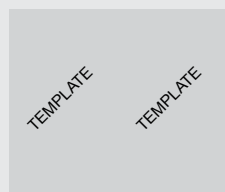


[05] x 1

[03] x 4



[04] x 1



CLEP2SS-C

GB **IE** 60 cm 4 Solid Plate Electric Hob 04

FR Table de cuisson électrique 4 foyers 60 mm 26

Installation
Installation

48

Let's get started...



Getting started...

05

Before you start
Safety

06
07



In more detail...

09

Product functions
Operation
Care and maintenance
Troubleshooting
Recycling and disposal
Technical and legal information
Guarantee
CE Declaration of conformity

10
11
14
16
17
18
23
25



Appendix

Installation

48

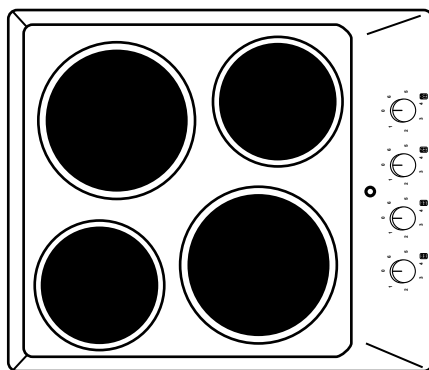


Getting Started...







Before you start
Safety

06

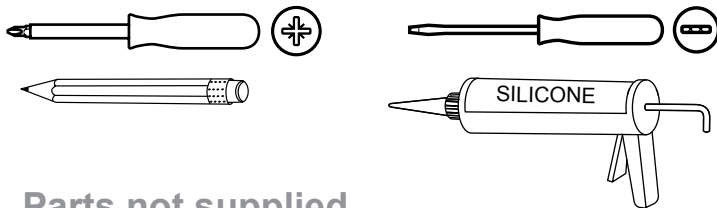
07



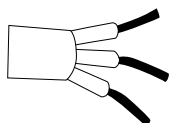
Before you start

-  To avoid the risks that are always present when you use an electrical appliance it is important that this appliance is installed correctly and that you read the safety instructions carefully to avoid misuse and hazards. Please keep this instruction booklet for future reference and pass it on to any future owners. After unpacking the appliance please check that it is not damaged. If in doubt, do not use the appliance but contact Customer Services on 0844 800 1128 (UK), 1 800 535542 (Ireland) and 01 56 48 02 60 (France).
-  Check the package and make sure you have all of the parts listed.
-  Decide on the appropriate location for your product.
-  If this product contains glass please take care when fitting or handling to prevent personal injury or damage to the product.
-  The specifications plate is available on this appliance. This plate displays all the necessary identification information for ordering replacement parts.
-  If you sell the appliance, give it away, or leave it behind when you move house, make sure you also pass on this manual so that the new owner can become familiar with the appliance and its safety warnings.

Tools required



Parts not supplied



Cable type: H05 RRF 3 core x 2.5 mm²

These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to installation and retain them for future reference.



- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.
- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.

- ☒ This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.
- ☒ Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Care should be taken to avoid touching the appliance (e.g hob, cooker).
- ☒ The Manufacturer highly recommends that this appliance be kept out of the reach of babies and small children.
- ☒ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ☒ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ☒ Means for isolating the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the current wiring regulations. An all-pole disconnection switch having a contact separation of at least 3 mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- ☒ Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.
- ☒ Make sure that the power cord is not caught under or in the appliance and avoid damage to the power cable.
- ☒ Do not allow the electric cables to touch the hot parts of the appliance.
- ☒ Do not install the appliance outdoors in a damp place or in an area which may be prone to water leaks such as under or near a sink unit. In the event of a water leak allow the machine to dry naturally.
- ☒ Please dispose of the packing material carefully.
- ☒ Do not use flammable sprays in close vicinity to the appliance.

- ☒ We also recommend that great care be taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
- ☒ A steam cleaner is not to be used.
- ☒ The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- ☒ The appliance is for domestic use only.
- ☒ When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the metal surface.
- ☒ Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.
- ☒ Do not leave hot oils or fats unattended as they may catch light.
- ☒ The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.



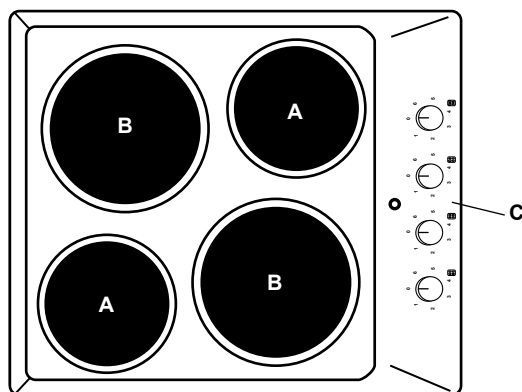
In more detail...

Product functions	10
Operation	11
Care and maintenance	14
Troubleshooting	16
Recycling and disposal	17
Technical and legal information	18
Guarantee	23
CE Declaration of conformity	25

Product functions

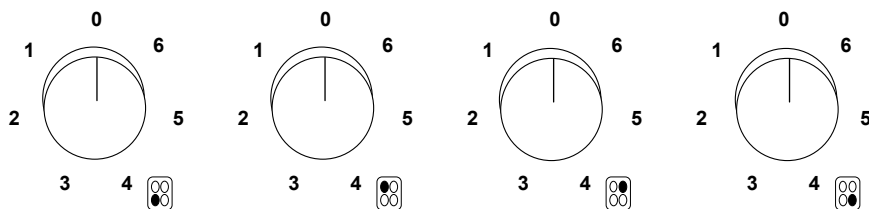
- > 2 x 2.00 kW thermostatic plates (diameter 180 mm). Rapid hot plates.
- > 2 x 1.50 kW thermostatic plates (diameter 145 mm). Semi-rapid hot plates.
- > Side control operation. 6 power levels.

Control elements



Reference	Description	Qty
A	Semi-rapid burner	2
B	Rapid burner	2
C	Panel	1

Operation



(fig.2)

Before first use



Caution

Any film or stickers that are present on the hob surface when it is delivered should be removed before use.

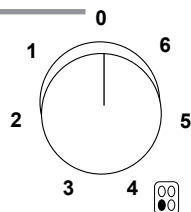
Care should be used when utilizing the appliance, otherwise there is a risk of burns being caused.

If fat and oil overheats, then it can ignite extremely quickly. For this reason, when cooking with fat and oil the appliance should not be left unattended. Make sure that all of the cooking zones are switched off after use.

- > You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit. Make sure the room is properly ventilated during this procedure.
- > When doing this burn off process, an appropriately sized saucepan containing cold water should be placed on the zone in question.
- > Do not burn off more than one zone at once.

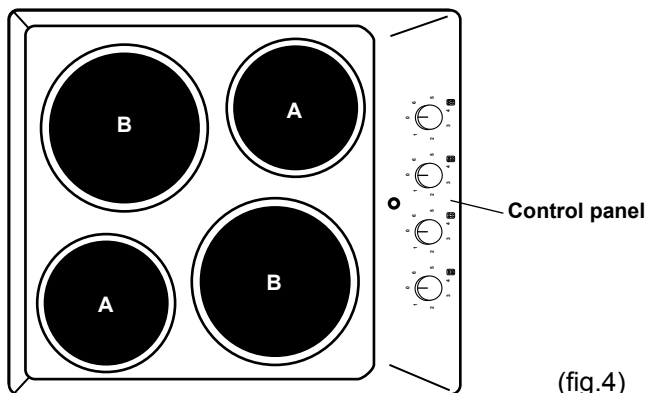
Control knobs

- > All operations are performed by means of the 4 control knobs that can be found on the right hand side of the hob top. (see fig. 2)
- > The control knobs can be turned either clockwise or anti-clockwise to select a heating level. The numbers around the outside of each control knob indicates the power level that you have set the zone to. (see fig.3)
- > A marking to the bottom right of each control knob, indicates which zone that it controls.



(fig.3)

Turning on a zone and setting a power level



- > Turn the control knob of the zone that you wish to cook on, clockwise or anticlockwise until it reaches the power level that you desire. (see fig.4)
- > Each cooking zone can be adjusted between 1 and 6, one being the coolest zone setting and six being the hottest zone setting.
- > When you have finished cooking, make sure that you turn the control knob anti-clockwise, to the 0 position.

Burner		Recommended pan diameters (cm)
A	Semi-rapid burner	14-26
B	Rapid burner	18-26

Hob guidelines

- > The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell.
- > This smell will disappear completely with repeated use.
- > The hob surface is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- > The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- > You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the solid plates.
- > Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.

- > When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- > The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enameled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- > If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- > Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- > Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- > Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.

Care



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



Do not leave metal objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply the appliance to avoid any possibility of electric shocks.

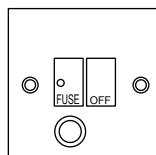
Maintenance

Appliance cleanliness



Warning

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



**Caution**

- Use soapy water and a cloth for cleaning. Never use abrasive powders.
- Avoid banging pots and pans down on the hob.
- Cleaning and maintenance operations must only be carried out when the hob is cool.

- > The appliance should be cleaned after use.
- > Wipe the inner and outer surface of the appliance and its accessories with wet cloth.
- > Any liquid overflowing from the pan must always be removed with a cloth.
- > Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it.

After each use

- > Wipe the inner and outer surface of the appliance and its accessories with wet cloth.
- > Dry the appliance by the surface with a clean cloth.
- > If the hob top is heavily soiled a suitable stainless steel cleaner should be used.
- > NOTE: If a stainless steel cleaner is not used regularly, then it is possible for the surface of the hob to change colour over a period of time.

Using a specialist hob cleaner

- > It is possible to purchase specialist stainless steel cleaner/conditioner.
- > You should follow the instructions given by the manufacturer of the specialist stainless steel cleaner/conditioner. You should ensure that it is suitable for use on your appliance.

Maintaining the solid plates

- > If something is spilt onto the plate itself, then it can be removed using a soft brush, plastic or nylon scourer and warm water when the plate is cool.
- > To keep the solid plates in good condition, you should put a little olive oil onto a kitchen towel and rub it onto the surface of the plate. The next time the plate is used, then it may produce a little smoke.
- > Alternatively you can use a hotplate conditioner. The manufacturer's instructions should be followed when using these products.

> NOTE: If the solid plates are not maintained regularly with olive oil or a hotplate conditioner, then they may rust.

Troubleshooting

The following circumstances may not be a problem. Do not contact the customer services until the problem has been confirmed.

If your appliance is still not functioning properly after making the below checks, please contact customer services.

Do not take the appliance apart yourself, as you may damage the hob.

Potential failure mode	Potential cause	Corrective action
The cooking zones are not functioning or will not switch on	The mains electrical supply is disconnected	Check that the mains electrical supply to the appliance is correct and working
	The mains fuse is broken.	Check the mains fuse
A humming sound is heard when a cooking zone is selected	The sound disappears when the zone heats up	It is normal
The cooking zones have become discoloured	Caused by burning of remnants on zone	This will not affect the working of the appliance. You should make sure that the cleaning instructions are being followed regularly
Only two of the zones on my hob are working	Electrical connection failure	Recheck that the terminal screws are all tightened between the links

Recycling and Disposal

Environmental Protection

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.



The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling.

On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

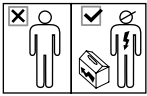
Technical data

Power supply	V / Hz	220-240 V~/ 50 Hz
Max. Rated Inputs	kW	7.00
Supply connection	A	30 *
Mains supply lead		3 x 2.5
External dimensions (WxHxD)	mm	580 x 45 x 500
Net weight	kg	8.9

*Double pole switched fused outlet with 3 mm contact gap.

Legal information

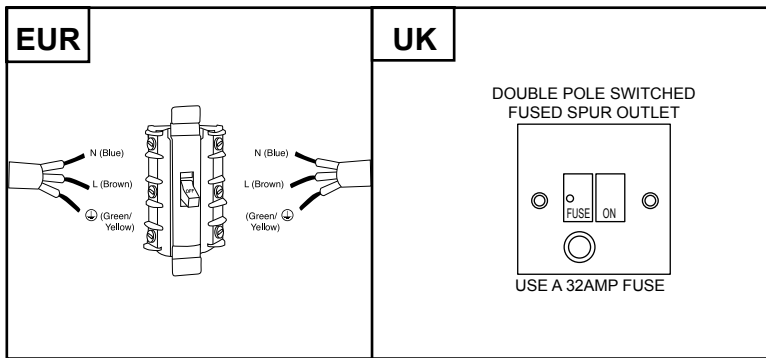
The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.



All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician. Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the cooker hood.

Warning: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Mains Supply could be connected to the Mains Voltage by Direct Connection



Direct Connection

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by a qualified electrician with dedicated tools to avoid any accidents.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with wiring diagram.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

Electrical Requirements

Any permanent electrical installation must comply with the latest I.E.E. Regulations and local electricity company regulations. For your own safety a qualified electrician or contractor who is on the roll of the National Inspection Council for Electrical Installation Contracting (NICEIC) should undertake the electrical installation.

Electrical Connection

Before connecting the mains supply ensure that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate inside the appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The appliance is supplied with a 3-core mains cable and must be connected to the electricity supply via a double pole switch having a 3mm minimum contact gap on each connector.

For UK only

A Switched Fused Connection Unit to BS 1363 Part 4 is recommended.

The fuse must be rated at 32 Amps.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Brown = L - Live

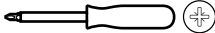
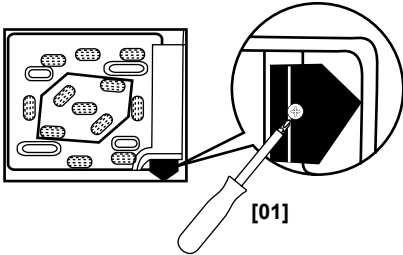
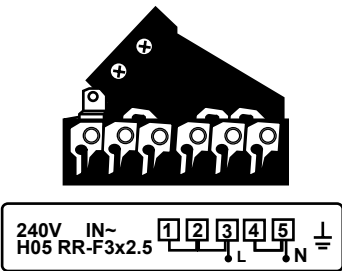
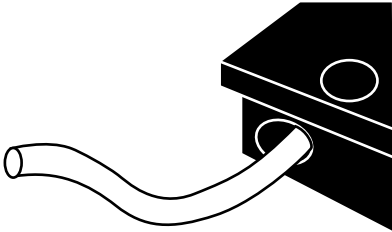
Blue = N - Neutral

Green/Yellow =  - Earth

The connection point must be placed in a position adjacent to the appliance so as to be readily accessible for an engineer in the event of a breakdown.

Disconnect the appliance from the mains supply before carrying out any kind of maintenance or cleaning.

Electrical connection

<p>01</p> 	 <p>[01]</p>
<p>02</p>	 <p>240V IN~ H05 RR-F3x2.5</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L N PE</p>
<p>03</p>	

Connect the appliance to the power supply (220 to 240 V~/ 50 Hz).
Disconnection devices must be fitted to the wiring in accordance with wiring regulations.

- > This appliance must be wired into a 32 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25 m away from it.
- > The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its operating position.

- > Cable type: H05 RRF 3 core x 2.5 mm²

Connecting the mains supply cable

- > The mains terminal block is located on the underside of the hob and the terminals are accessible by removing the terminal block cover by removing the cover screw.
- > The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- > The brass links must be positioned as marked in the appropriate diagram.
- > NOTE: ALL terminal screws must be tightened down firmly.

Manufacturer's Guarantee

This appliance is covered by a full manufacturer's 24 month parts and labour guarantee and covers all parts and labour costs associated with the repair of the appliance in a domestic environment. We will repair any defect that arises due to faulty materials or workmanship and use genuine manufacturers parts.

All claims must be supported with the original receipt or other reasonable proof of purchase.

If, during the guarantee period, the appliance becomes irreparable as agreed by the engineer approved by GAA then we reserve the right, at our discretion, to exchange the defective product with a replacement appliance at GAA's sole cost. If the same product is no longer available an alternative will be offered with the same functions as the faulty item.

After an appliance has been repaired or replaced any remaining balance of the GAA guarantee will be valid and any further call outs during this prescribed period will be covered by GAA on the replacement appliance.

Should any person other than an authorized engineer modify or attempt to repair the appliance then the warranty will be invalid.

The guarantee applies to the UK mainland, Scotland, Ireland, ROI and France but is not transferrable between EU countries.

This guarantee is non-transferrable to any other person or product. The guarantee is covered by UK law and is in addition to and does not diminish your legal rights.

Exclusions to the guarantee

This guarantee does NOT cover:

Appliances that have been damaged or neglected as a result of failure to store, assemble, install, use or care of the products in accordance with the manufacturer's instructions - GAA will not accept responsibility under this guarantee if a product is damaged or becomes defective due to, misuse, neglect, wilful or accidental damage or act of god.

Normal wear and tear.

Consumable items such as carbon filters and bulbs.

Exclusions to the guarantee (continued)

Claims arising from non-domestic use or commercial environment.

Any gas appliance not fitted by a gas safe qualified installer.

If no fault is found then GAA reserves the right to charge for the call out at the going rate of £55.00 plus VAT.

In the course of the service work carried out it may be necessary to remove the built in appliance from its fitted position. If the appliance is glued, grouted or tiled in such a manner that it cannot be removed, it is the responsibility of the customer/installer to remove and reinstall the appliance to facilitate the repair.

This Guarantee does not affect your statutory rights.

The guarantee is offered by GAA Ltd, 1301-1303 Lu Plaza,
2 Wing Yip St, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Customer Service

To arrange an in guarantee service call, please contact customer services on the following numbers.

UK and N.Ireland – ISDAL Customer Care Centre

T: 0844 8001128 E: uksupport@cnagroup.hk

www.myspareparts.co.uk

Republic of Ireland (ROI) – ISDAL Customer Care Centre

T: 1-800 535542 E: uksupport@cnagroup.hk

France – SIDEPAR Customer Care Centre

T: 01 56 48 02 60 E: callcenter@sidepar.fr

CE Declaration of Conformity



MANUFACTURER: CATA

ADDRESS: C/ Ter nº 2, Torelló 08570 - Barcelona (Spain)

We hereby certify that the mentioned accessory complies with the essential requirements of the European Directives applicable, including their modifications and the corresponding transpositions from the national law.

MACHINE APPLICATION: CLEP2SS-C

TYPE: Electric Hob

**APPLIED HARMONIZED
STANDARDS:**

EN 60335-2-6 2003 + A1:2005 + A2:2008 used in conjunction with
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 +
A13:2008 and EN 62233:2008

**APPLIED INTERNATIONAL TECHNICAL
STANDARDS AND SPECIFICATIONS:** ISO9001:2008

PLACE: Torelló

David Sala

Technical Manager

In more detail...

The Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

B&Q plc
Chandlers Ford, Hants
SO53 3LE United Kingdom
www.diy.com

Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
www.castorama.fr

C'est parti...



Pour bien commencer...

27

Avant de commencer
Sécurité

28
29



Et dans le détail...

31

Fonctions du produit
Fonctionnement
Entretien et maintenance
Résolution des problèmes
Recyclage et élimination
Information technique et légale
Garantie
Déclaration de conformité CE

32
32
36
38
39
40
45
47



Annexe

Installation

48



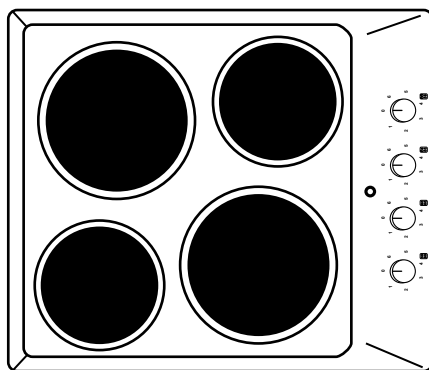
Pour bien commencer...

Avant de commencer

28

Sécurité

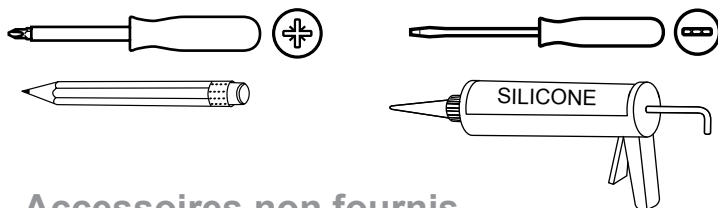
29



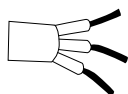
Avant de commencer

- ☒ Pour éviter les risques liés à l'utilisation d'un appareil électrique, veillez à ce que l'appareil soit correctement installé et lisez attentivement les consignes de sécurité afin d'éviter tout danger ou dommage causé par une mauvaise utilisation. Veuillez conserver cette brochure pour toute consultation ultérieure et la transmettre à tout futur acquéreur de votre appareil. Après le déballage de l'appareil, veuillez vérifier que celui-ci n'est pas endommagé. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service après-vente au 0844 800 1128 (Royaume-Uni), 1 800 535542 (Irlande) ou 01 56 48 02 60 (France).
- ☒ Vérifiez l'emballage et assurez-vous que vous êtes en possession de toutes les pièces figurant sur la liste.
- ☒ Choisissez l'emplacement adéquat pour votre appareil.
- ☒ Si ce produit contient des parties en verre, prenez garde lors du montage et de la manipulation de l'appareil afin d'éviter tout risque de dommages corporels ou matériels.
- ☒ Cet appareil est muni d'une plaque signalétique spécifiant ses caractéristiques. Cette plaque fournit toutes les informations nécessaires à la commande des pièces détachées.
- ☒ Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, ou en cas de déménagement, veillez à remettre cette notice au nouvel acquéreur afin qu'il puisse se familiariser avec son fonctionnement et sa sécurité.

Outils nécessaires à l'installation



Accessoires non fournis



Type de câble : H05 RRF 3 x 2,5 mm²

Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute installation et les conserver pour toute consultation ultérieure.



- Toute installation doit être effectuée par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et conformément aux instructions d'installation du fabricant.

- ☒ Cet appareil est conforme aux normes de sécurité européennes en vigueur. Cependant, veuillez noter que les surfaces de l'appareil peuvent atteindre une température élevée pendant son utilisation et demeurer très chaudes après usage..
- ☒ Les parties accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être tenus éloignés de l'appareil. Veuillez à ne pas toucher l'appareil (hotte, table de cuisson, etc.).
- ☒ Veuillez maintenir cet appareil hors de portée des nourrissons et des jeunes enfants.
- ☒ Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ☒ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience, à moins qu'elles ne soient surveillées et aient été informées au préalable de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ☒ Des moyens pour isoler l'appareil doivent être intégrés dans le câblage fixe, conformément aux réglementations en matière de câblage. Un interrupteur tous pôles avec une ouverture de contact d'une amplitude d'au moins 3 mm doit être connecté sur le câblage fixe.
- ☒ Les câbles endommagés doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.
- ☒ Prenez garde à ne pas coincer ou abîmer le câble d'alimentation.
- ☒ Les câbles électriques ne doivent pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ☒ Ne pas installer l'appareil en extérieur, dans un environnement humide ou dans un endroit pouvant être sujet aux fuites d'eau, c'est-à-dire à proximité d'un évier ou d'un lavabo. En cas de fuite d'eau, faites sécher l'appareil à l'air libre.
- ☒ Veuillez à éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
- ☒ Ne pas utiliser de vaporisateurs inflammables près de l'appareil.

- ☒ Un grand soin doit être porté lors de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil. Veuillez lire attentivement les sections Nettoyage et Maintenance de ce manuel.
- ☒ Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.
- ☒ L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- ☒ Ce produit est exclusivement réservé à un usage domestique.
- ☒ Ne pas toucher la surface métallique de la zone de cuisson après son utilisation, celle-ci pouvant demeurer chaude pendant un certain temps.
- ☒ Ne pas ranger de produits détergents ou inflammables sous la table de cuisson.
- ☒ Ne pas laisser des graisses ou huiles bouillantes sans surveillance car celles-ci pourraient s'enflammer.
- ☒ Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages corporels ou matériels causés par une installation incorrecte ou inadéquate de l'appareil.



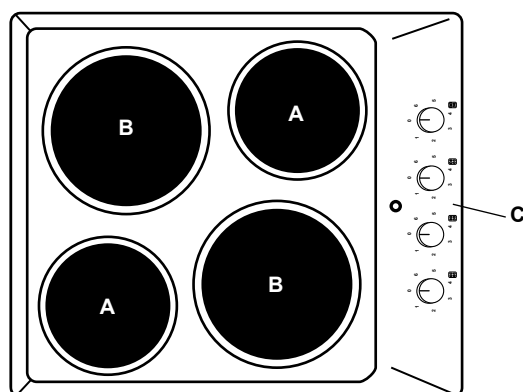
Et dans le détail...

Fonctions du produit	32
Fonctionnement	32
Entretien et maintenance	36
Résolution des problèmes	38
Recyclage et élimination	39
Information technique et légale	40
Garantie	45
Déclaration de conformité CE	47

Fonctions du produit

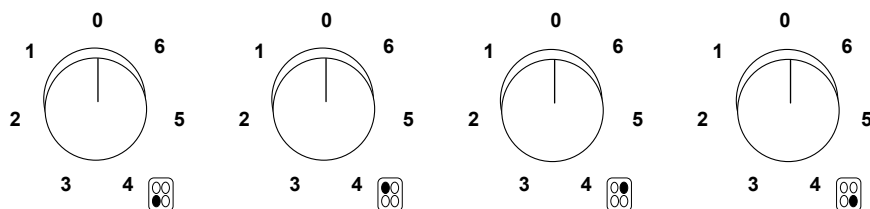
- > Plaques thermostatiques 2 x 2,00 kW (diamètre 180 mm). Foyers de chauffe rapides.
- > Plaques thermostatiques 2 x 1,50 kW (diamètre 145 mm). Foyers de chauffe semi-rapides.
- > Commandes latérales. 6 niveaux de puissance.

Bandeau de commandes



Référence	Description	Qté
A	Brûleur semi-rapide	2
B	Brûleur rapide	2
C	Bandeau de commandes	1

Fonctionnement



(fig.2)

Avant la première utilisation



Avertissement

Retirer tout film protecteur ou autocollant présent sur la surface de la table de cuisson lors de l'achat.

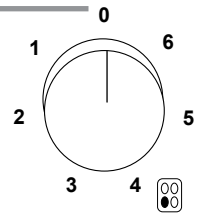
Utilisez cet appareil avec précaution afin d'éviter tout risque de brûlure.

Les huiles et graisses surchauffées peuvent s'enflammer très rapidement. Par conséquent ne pas laisser la cuisson d'huiles et graisses sans surveillance. Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes après chaque utilisation.

- > Allumez un foyer et laissez chauffer pendant 5 minutes sur la puissance maximale. Recommencez l'opération avec les autres foyers. Ceci aidera à éliminer toute odeur existante et humidité apparue sur les éléments de chauffe durant le transport. Assurez-vous que la pièce est correctement ventilée durant la procédure.
- > Lors de cette opération, posez une casserole de taille adéquate remplie d'eau froide sur la zone de cuisson en fonctionnement.
- > Lors de cette opération, ne pas faire fonctionner plus d'un foyer à la fois.

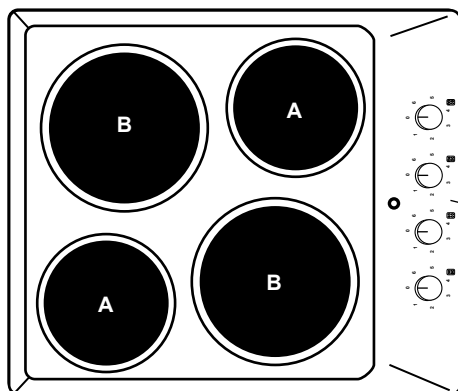
Boutons de commandes

- > Toutes les opérations sont effectuées au moyen des boutons de commande situés sur le côté droit de la table de cuisson. (voir fig. 2)
- > Les boutons de commandes peuvent être tournés dans le sens horaire ou dans le sens inverse pour sélectionner un niveau de puissance. Les numéros autour de chaque bouton de commandes indiquent le niveau de puissance sélectionné pour le foyer en question. (voir fig. 3)
- > Un marquage en bas à droite de chaque bouton de commandes indique le foyer qu'il commande.



(fig.3)

Allumage du foyer et réglage du niveau de puissance



(fig.4)

- > Tournez le bouton de commandes du foyer désiré dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse jusqu'à atteindre le niveau de puissance souhaité. (voir fig.4)
- > Les niveaux de puissance vont de 1 à 6, 1 étant la température la plus faible, et 6 la plus élevée.
- > A la fin de la cuisson, assurez-vous de bien tourner le bouton de commandes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0.

Brûleur		Diamètres de récipient recommandés (cm)
A	Brûleur semi-rapide	14-26
B	Brûleur rapide	18-26

Guide d'utilisation de la table de cuisson

- > Durant les premières utilisations, une odeur âcre de brûlé peut apparaître.
- > Cette odeur disparaîtra totalement lors des utilisations suivantes.
- > La table de cuisson dispose de foyers de cuisson de diamètre et puissance différents.
- > Les foyers en fonctionnement sont clairement marqués sur la surface de la table de cuisson. Les casseroles doivent être placées exactement sur ces foyers pour optimiser la cuisson. Les récipients de cuisson doivent avoir le même diamètre que le foyer de cuisson sur lequel ils sont posés.
- > Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est endommagé ou rugueux car ils pourraient endommager les plaques de cuisson.

- > Avant l'utilisation, assurez-vous que le fond des casseroles est propre et sec.
- > Lorsqu'il est froid, le fond des casseroles doit être concave, car il s'étendra sous l'effet de la chaleur et reposera ainsi à plat sur la surface de la plaque. Ceci permettra un transfert plus facile de la chaleur.
- > L'épaisseur idéale pour le fond de la casserole est de 2 – 3 mm pour les fonds en acier émaillé et de 4 – 6 mm pour ceux en inox avec fonds sandwich.
- > Si ces règles ne sont pas appliquées, il peut alors y avoir une perte importante de chaleur. La chaleur non absorbée par le récipient atteindra la table de cuisson, le cadre et les mobiliers adjacents.
- > Il est préférable de poser un couvercle sur les récipients pour permettre de cuire à une température plus faible.
- > Toujours cuire les légumes, pommes de terre, etc. dans très peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.
- > Les aliments ou liquides à haute teneur en sucre peuvent endommager la surface de la table de cuisson. Toute éclaboussure doit être nettoyée immédiatement, cependant ceci n'empêche pas la surface de la table de cuisson d'être endommagée.

Entretien



Les cordons d'alimentation doivent être remplacés par une personne compétente ou un électricien qualifié.



Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.



Ne pas toucher le foyer de cuisson après l'utilisation d'une zone de cuisson, la surface demeurant très chaude pendant un certain temps.



Ne pas poser d'objets en métal, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.



Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables sous la table.



En cas de fissure, fêlure ou éclat dans la plaque, débranchez celle-ci immédiatement pour éviter tout risque d'électrocutions.

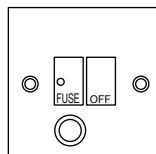
Maintenance

Nettoyage de l'appareil



Avertissement

Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de maintenance. En cas de défaillance, contacter le service après-vente.



Avertissement

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres de nettoyage abrasives.
- Prenez garde à éviter les chocs.
- Le nettoyage et la maintenance doivent être effectués lorsque la table de cuisson a refroidi.

- > La table doit être nettoyée après chaque utilisation.
- > Essuyez les surfaces internes et externes de l'appareil et ses accessoires avec un chiffon humide.
- > Toute éclaboussure doit être toujours nettoyée à l'aide d'un chiffon propre.
- > Pour ne pas endommager la surface de la table de cuisson, veillez à bien enlever tout résidu de produits de nettoyage.

Après chaque utilisation

- > Essuyez les surfaces internes et externes de l'appareil ainsi que ses accessoires avec un chiffon humide.
- > Séchez la surface de l'appareil avec un chiffon propre.
- > Si la surface de la table de cuisson est très sale, un nettoyeur spécial inox doit être utilisé.
- > NOTE : Si un nettoyeur inox n'est pas utilisé régulièrement, il est possible que la table de cuisson se décolore après un certain temps.

Utiliser un nettoyeur spécial pour table de cuisson

- > Il est possible d'acheter un nettoyeur/produit d'entretien spécial inox.
- > Suivre les instructions du fabricant et assurez-vous que le produit peut être utilisé sur la surface de votre appareil.

Entretien des plaques de cuisson

- > En cas de salissure sur la plaque de cuisson en elle-même, nettoyez à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge en nylon ou en plastique et d'eau chaude lorsque la plaque a refroidi.
- > Pour entretenir vos plaques de cuisson, versez un peu d'huile d'olive sur un chiffon et frottez la surface de la plaque. Lors de la prochaine utilisation, il se peut qu'un peu de fumée s'échappe de la plaque.
- > Vous pouvez également utiliser un produit d'entretien pour plaque de cuisson. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez ce type de produits.
- > NOTE : Si les plaques de cuisson ne sont pas entretenues régulièrement

avec de l'huile olive ou un produit d'entretien pour plaques de cuisson, celles-ci peuvent alors rouiller.

Résolution des problèmes

En cas de problème, veuillez vous assurer qu'il s'agisse bien d'une défaillance de l'appareil avant de contacter le service après-vente.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué les vérifications ci-dessous, veuillez contacter le service après-vente.

Ne pas effectuer de réparations sur la table soi-même car ceci annulera la garantie.

Mode d'échec possible	Cause possible	Que faire?
Les plaques de cuisson ne fonctionnent pas ou ne s'allument pas	L'alimentation secteur est déconnectée.	Vérifier que l'alimentation secteur est correctement connectée et fonctionne normalement.
	Le fusible ne fonctionne pas.	Vérifier le fusible
Un bruit sourd peut être entendu lorsqu'un foyer de cuisson est sélectionné.	Le bruit disparaît lorsque le foyer chauffe.	Ceci est normal
Les foyers de cuisson sont décolorés	Ceci est causé par des résidus alimentaires ayant brûlés	Ceci n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Assurez-vous de bien nettoyer les foyers de cuisson régulièrement
Seuls deux foyers de cuisson fonctionnent	Problème de branchement électrique	Vérifiez que les vis de fixation de la table de cuisson sont bien serrées

Recyclage et élimination

Protection de l'environnement

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques. Veuillez recycler là où des installations appropriées existent. Contactez les autorités locales ou votre revendeur pour des conseils en matière de recyclage.



La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas jeter ce produit de la même façon que vos déchets courants. Ce produit doit être remis dans un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour recyclage.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous permettrez d'éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique pouvant survenir si ce produit n'était pas manipulé correctement. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie ou collectivité locale, la déchetterie de votre localité ou le magasin où vous avez acheté le produit.

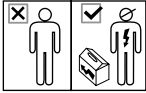
Caractéristiques techniques

Alimentation	V / Hz	220-240 V~/ 50 Hz
Puissance Max.	kW	7.00
Courant nominal	A	30 *
Câble d'alimentation		3 x 2.5
Dimensions (LxHxP)	mm	580 x 45 x 500
Poids net	kg	8.9

*Interrupteur bipolaire à fusible avec un espace de 3 mm entre les contacts.

Informations légales

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par une mauvaise utilisation ou une installation incorrecte de l'appareil.

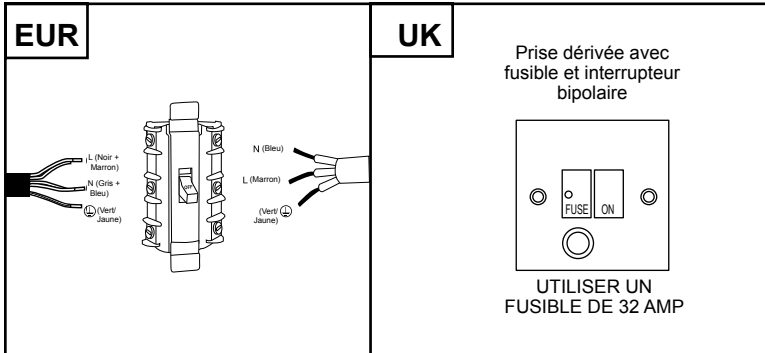


Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne compétente ou un électricien qualifié.

Avant la connexion à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique de l'appareil.

Avertissement : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE.

Le raccordement au réseau électrique peut se faire directement au secteur.



Connexion directe

Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un électricien qualifié avec des outils conformes pour éviter tout accident.

L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique a été réalisée conformément aux plans de câblage.

Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.

Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

Réglementations électriques

Toute installation électrique permanente doit être conforme aux réglementations de l'I.E.E. et aux réglementations de la compagnie d'électricité locale en vigueur. Pour votre sécurité, un électricien qualifié ou un technicien agréé de l'organisme de certification national doit vérifier la conformité de l'installation électrique.

Connexion électrique

Avant la connexion à l'alimentation secteur, assurez-vous que la tension du réseau corresponde à la tension de la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE A LA TERRE

La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs et doit être connectée à la distribution électrique par un interrupteur bipolaire ayant un espace minimum de 3 mm entre les contacts.


Pour le Royaume-Uni uniquement
Un commutateur à fusible correspondant à la norme BS 1363
Section 4 est recommandé

Le fusible doit être de 32 Amps.

Les codes couleurs des fils électriques sont les suivants :

Marron = L - Phase

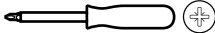
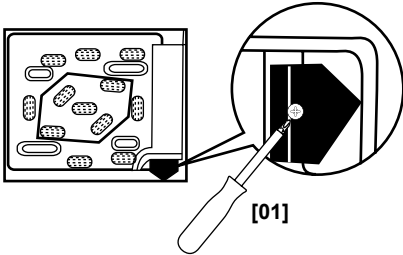
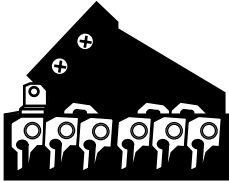
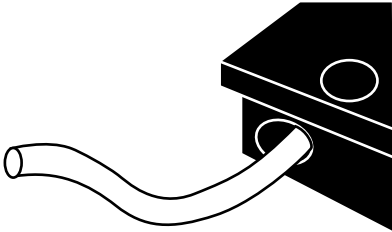
Bleu = N - Neutre

Vert/Jaune =  - Terre

Le point de connexion doit être placé dans un emplacement adjacent à l'appareil de façon à être facilement accessible par un technicien dans l'éventualité d'une panne.

Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer tout type de maintenance ou de nettoyage.

Connexion électrique

<p>01</p> 	 <p>[01]</p>
<p>02</p>	 <div data-bbox="509 801 851 869"> <p>240V IN~ H05 RR-F3x2.5</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L N</p> </div>
<p>03</p>	

Branchez l'appareil à la prise (220 à 240 V~/ 50 Hz). L'appareil doit être installé conformément à la réglementation nationale en matière de câblage.

- > Cet appareil doit être relié via un interrupteur bipolaire à fusible 32 A avec une amplitude minimum entre les contacts de 3 mm. Ce dispositif doit être situé à un emplacement facilement accessible et adjacent à l'appareil. Il ne doit pas être placé au-dessus de l'appareil et à une distance maximum de 1,25 m.
- > Le point de branchement doit être accessible même lorsque votre four est en position de fonctionnement.
- > Type de câble d'alimentation : H05 RRF 3 x 2,5 mm²

Brancher le câble d'alimentation

- > La plaque à bornes est située sous la table de cuisson. Les bornes sont accessibles en retirant les vis du couvercle de la plaque à bornes.
- > Les branchements doivent être réalisés conformément au schéma situé sous la table de cuisson.
- > Les liens en laiton doivent être positionnés comme indiqué sur le schéma.
- > NOTE : TOUTES les vis de serrage doivent être fermement fixées.

Garantie du fabricant

Cet appareil est couvert par une garantie totale de 24 mois, pièces et main-d'œuvre. Cette garantie couvre le remplacement des pièces et les frais de main-d'œuvre relatifs à la réparation de l'appareil dans un environnement domestique. Le fabricant s'engage à réparer tout appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau et à n'utiliser que des pièces authentiques du fabricant d'origine.

Pour toute demande d'intervention SAV sous garantie, il vous sera demandé de fournir un justificatif d'achat.

S'il est reconnu par le technicien agréé GAA que l'appareil sous garantie est irréparable, GAA se réserve le droit, à sa seule discrétion et à ses propres frais, d'échanger l'appareil défectueux par un appareil de remplacement. Si le produit en question n'est plus disponible, un produit de substitution doté de fonctions et caractéristiques identiques sera proposé.

Après la réparation ou le remplacement d'un appareil défectueux, la durée restant à courir de la garantie GAA du produit d'origine sera reportée sur l'appareil de remplacement et toute demande d'intervention SAV ultérieure durant la période de garantie sera couverte par la garantie GAA.

La modification du produit ou la tentative de réparation de l'appareil défectueux par un technicien non-agréé annulera la garantie.

La garantie est disponible au Royaume-Uni (partie continentale uniquement), en Écosse, en Irlande du Nord, en République d'Irlande (ROI) et en France mais n'est pas valable dans un autre pays de l'UE.

Cette garantie n'est pas transférable vers une autre personne ou un autre produit.

Elle est soumise à la loi du Royaume-Uni, s'ajoute à vos droits statutaires et ne les limite aucunement.

Exclusions de la garantie

Cette garantie NE Couvre PAS :

Tout appareil endommagé ou négligé suite au non-respect des instructions de stockage, de montage, d'installation, d'utilisation ou d'entretien. GAA rejette toute responsabilité quant aux dommages suivants : mauvaise utilisation, négligence, dommages accidentels ou délibérés, forces de la nature.

L'usure normale.

Les consommables comme les filtres à charbon et ampoules électriques.

Exclusions de la garantie (suite)

Toute demande d'intervention SAV sur un produit utilisé dans le cadre d'un environnement commercial ou non-domestique.

Tout appareil fonctionnant au gaz non installé par un technicien agréé.

Si aucun problème n'est constaté lors de l'intervention SAV, GAA se réserve le droit de facturer le coût du déplacement au tarif en vigueur de 75,00 € HT (+ TVA).

Lors de l'intervention, il peut s'avérer nécessaire de retirer un appareil ayant été fixé au mur. Si l'appareil ne peut être retiré en raison de la présence de colle, joint ou carrelage, il est alors de la responsabilité du client/installateur de retirer et de réinstaller l'appareil afin de permettre la réparation.

La garantie n'affecte pas vos droits statutaires.

La garantie vous est offerte par GAA Ltd, 1301-1303 Lu Plaza, 2 Wing Yip St, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Service après-vente

Pour organiser l'intervention d'un technicien sous garantie, veuillez contacter le service après-vente à l'un des numéros suivants :

Royaume-Uni et Irlande du Nord – Service après-vente ISDAL

Tel : 0844 8001128 E-mail : uksupport@cnagroup.hk www.myspareparts.co.uk

République d'Irlande (ROI) – Service après-vente ISDAL

Tel : 1-800 535542 E-mail : uksupport@cnagroup.hk

France – Service après-vente SIDEPAR

Tel : 01 56 48 02 60 E-mail : callcenter@sidepar.fr

Déclaration de conformité CE



FABRICANT : CATA

ADRESSE: C/ Ter nº 2, Torelló 08570 - Barcelona (SPain)

Nous certifions que les accessoires mentionnés sont conformes aux exigences des Directives Européennes en vigueur, y compris leurs modifications et les transpositions correspondantes de leurs législations nationales.

MACHINE APPLICABLE: CLEP2SS-C

TYPE: TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE

NORMES HARMONISEES APPLIQUEES:

EN 60335-2-6 2003 + A1:2005 + A2:2008 utilisées en conjonction avec
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 +
A13:2008 and EN 62233:2008

NORMES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES
INTERNATIONALES APPLIQUEES: ISO9001.2008

LIEU : Torelló

David Sala
Technical Manager

Le fabricant a une politique de développement et d'amélioration constante du produit et se réserve le droit d'adapter et de procéder à toute modification considérée nécessaire sans préavis.

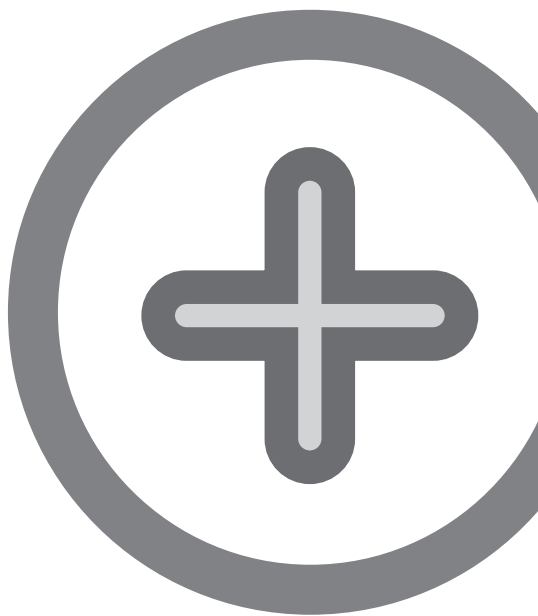
B&Q plc
Chandlers Ford, Hants
SO53 3LE United Kingdom
www.diy.com

Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
www.castorama.fr

Appendix... Annexe...

Installation

Installation

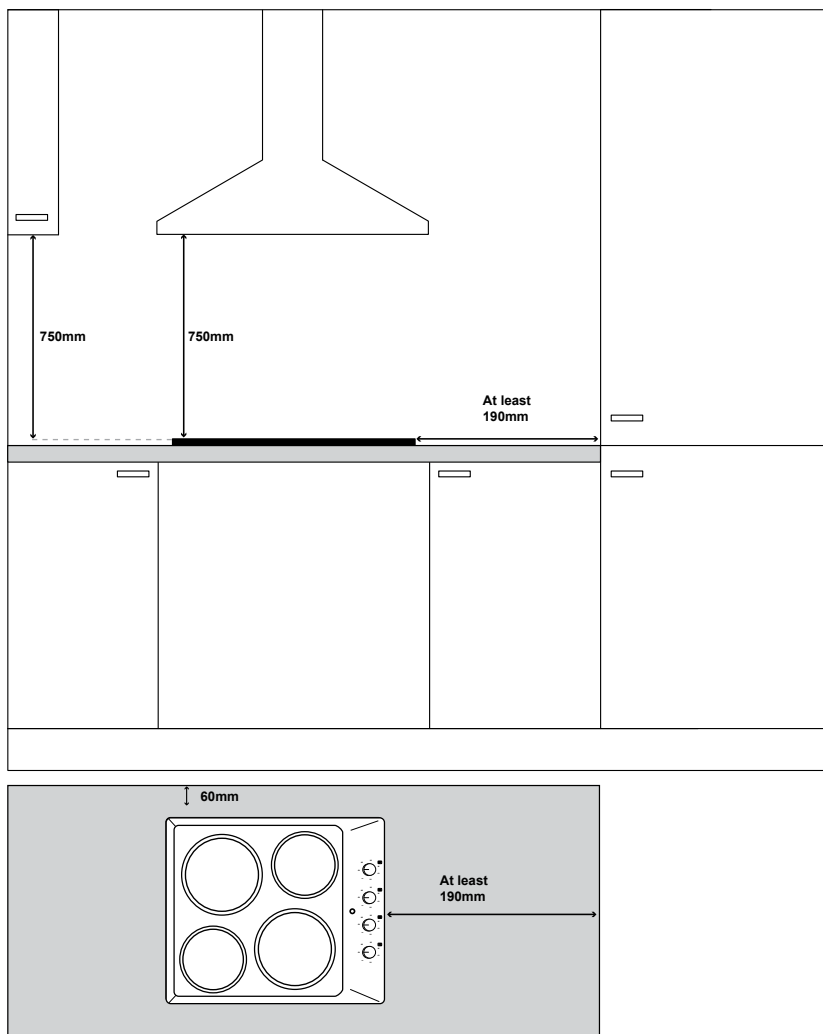


Clearance



Warning

Good ventilation is required around the appliance for easier dissipation of heat and low power consumption. Sufficient clearance is required around the appliance. The gap between the hob and any cupboard above it should be at least 750mm.



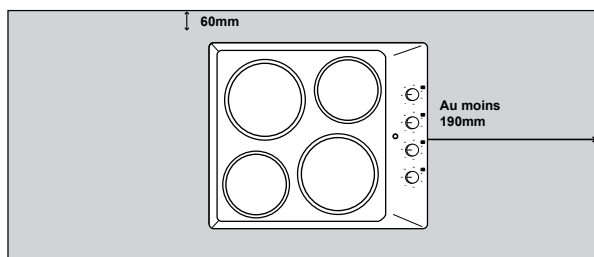
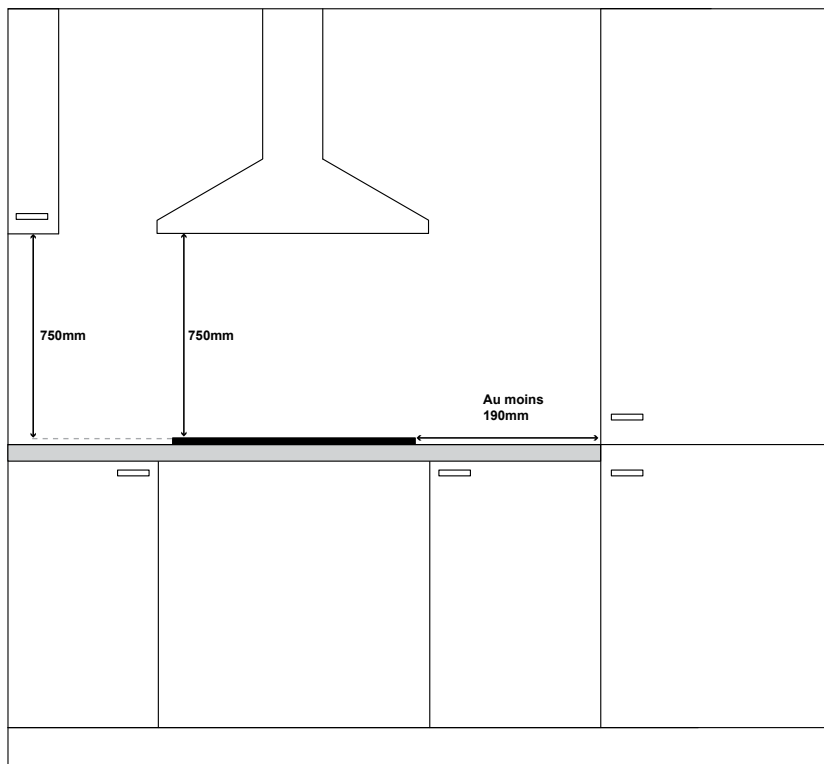
Espace requis



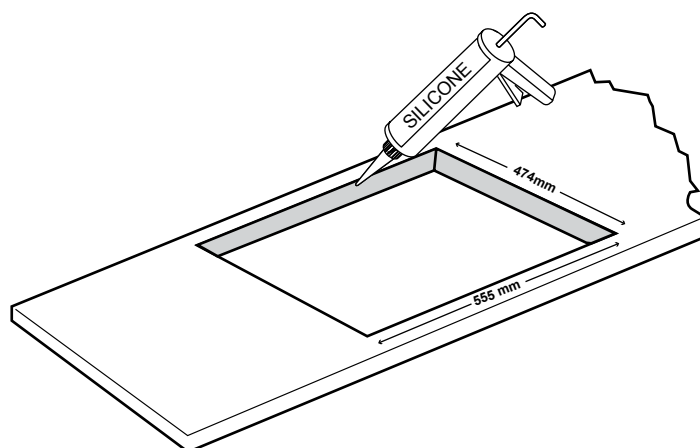
Avertissement

Une bonne aération est nécessaire autour de l'appareil pour une meilleure évacuation de la chaleur et une faible consommation électrique.

Un espace suffisant est requis autour de l'appareil. L'espace entre la table de cuisson et le placard au-dessus doit être d'au moins 750 mm.



01



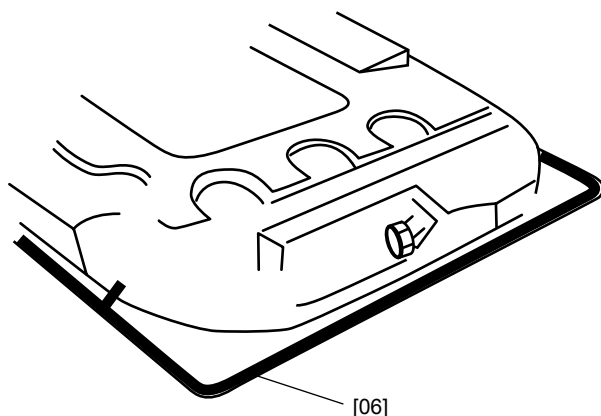
[04] x 1



Cut out worktop to the template dimensions with suitable equipment and seal the cut edge with appropriate sealant.

Effectuez une découpe dans le plan de travail conformément aux dimensions du modèle avec les outils adéquats et appliquez du joint sur les bords de la coupe.

02

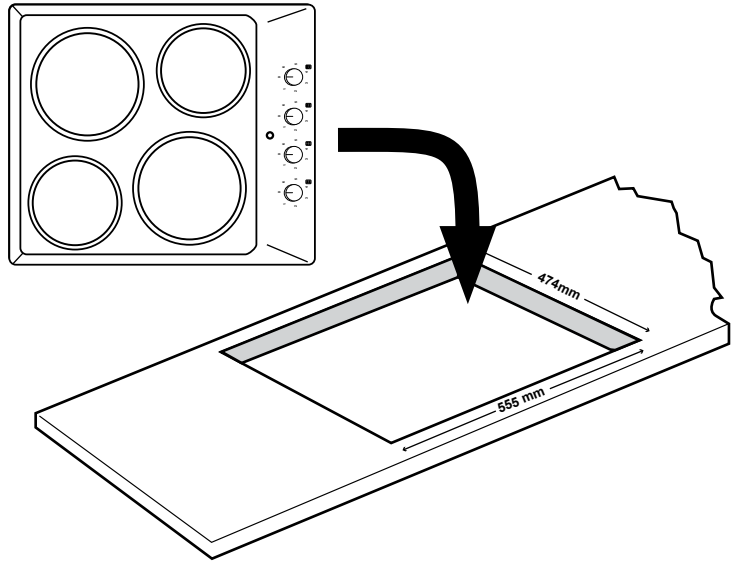


[05] x 1

Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

Étirez le joint fourni le long du bord de la table de cuisson en vous assurant que les extrémités se touchent.

03



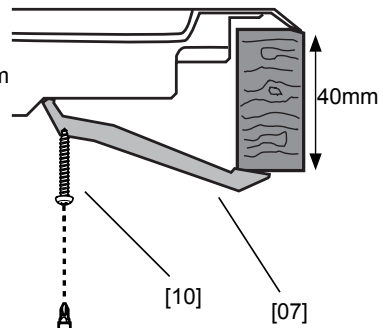
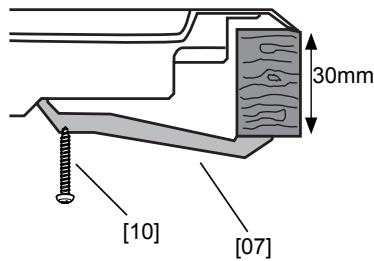
04



[02] x 4



[03] x 4



Note: For electrical connection see **Technical and legal information** section

Note: Pour les raccordements électriques, se reporter à la section Information technique et légale de ce manuel.

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



B&Q plc
Chandlers Ford, Hants
SO53 3LE United Kingdom
www.diy.com



Castorama
Parc d'Activités B.P.101
59175 Templemars - France
0 810 104 104
www.castorama.fr
