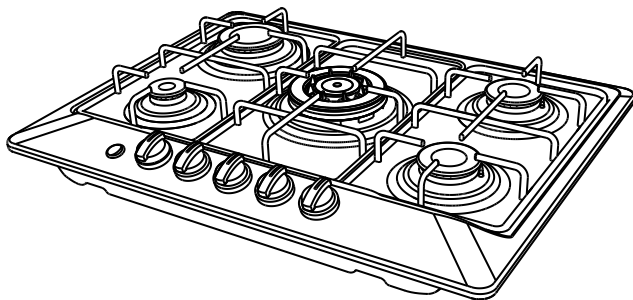




**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET
D'UTILISATION DE LA TABLE DE
CUISSON 70 cm à
COMMANDES FRONTALES**



PG700X

TABLE DES MATIERES

- 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL**
- 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
- 3. INSTALLATION**
- 4. UTILISATION**
- 5. MAINTENANCE & ENTRETIEN**

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir acheté cette table de cuisson. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions sont destinées à votre propre sécurité et à celle de vos proches. Elles vous donneront par ailleurs un moyen avec lequel utiliser entièrement toutes les fonctions offertes par votre appareil.

Veillez conserver cette brochure dans un endroit sûr. En cas de doute relatif à son fonctionnement, elle peut être utile à l'avenir, à vous-même, ou à vos proches.

Le présent appareil doit être utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, à savoir pour la cuisson domestique des aliments. Toute autre forme d'utilisation doit être considérée comme inappropriée et, en conséquence, dangereuse.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommage provoqué par une utilisation inadaptée ou incorrecte de l'appareil.

Déclaration de conformité CE

- La présente table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement pour la cuisson. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce) est inappropriée et dangereuse.
- Cette table de cuisson a été conçue, construite, et commercialisée conformément aux :
 - Consignes de sécurité de la directive 90/396/CE portant sur le « gaz » ;
 - Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
 - Consignes de sécurité de la directive 89/336/CE portant sur l'« EMC » ;
 - Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

CE

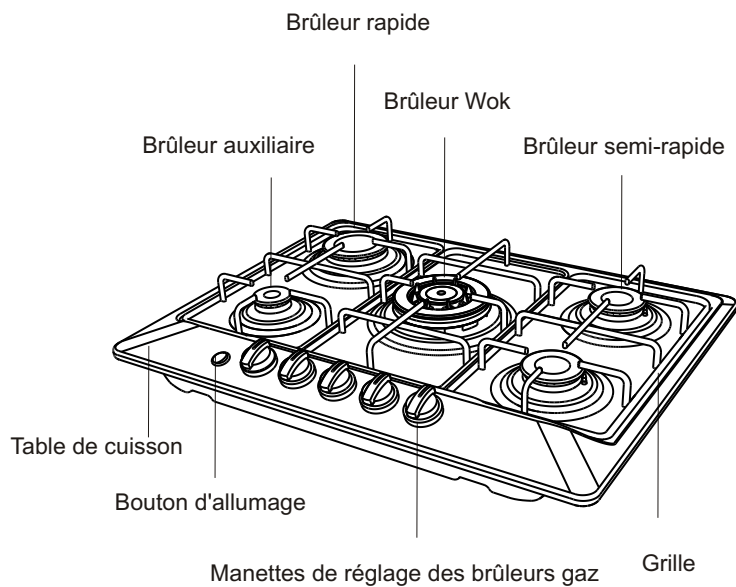


TABLEAU DE CONSOMMATION DE GAZ

	GPL			NG	
	G30	G31	G30	G20	G25
	28-30 mbar	28-30/37 mbar	50 mbar	20 mbar	25 mbar
BRULEUR RAPIDE					
Diam. Injecteur (%mm)	85	85	75	115	125
Intensité nominale (kw)	3	3	3	3	3
Calibre minimum (kw)	0.85	0.85	1.23	0.7	0.82
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h	218.13 gr/h		
Consommation en 1h (à 15°C et une pression de 1013 mbars)				285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRULEUR AUXILIAIRE					
Diam. Injecteur (%mm)	50	50	43	72	72
Intensité nominale (kw)	1	1	1	1	1
Calibre minimum (kw)	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h	72.71 gr/h		
Consommation en 1h (A 15°C et 1013mbar appuyez)				95.24 lt/h	110.74 lt/h
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
Diam. Injecteur (%mm)	65	65	58	97	94
Intensité nominale (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Calibre minimum (kw)	0.65	0.65	0.65	0.495	0.495
Consommation en 1h	127.25 gr/h	125 gr/h	127.25gr/h		
Consommation en 1h (A 15°C et 1013mbar appuyez)				166.66 lt/h	193.79 lt/h
BRULEUR WOK					
Diam. Injecteur (%mm)	96	96	76	130	1.40
Intensité nominale (kw)	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6
Calibre minimum (kw)	1.6	1.6	2	1.75	1.6
Consommation en 1h	271.7 gr/h	257.2 gr/h	261.7 gr/h		
Consommation en 1h (A 15°C et 1013mbar appuyez)				342.8 lt/h	398.7 lt/h

LISEZ TOUTES LES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES ET TOUTES LES CONSIGNES AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique. • “Le présent appareil sera installé conformément aux réglementations en vigueur et sera utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez les instructions avant d'utiliser ou d'installer cet appareil. Les problèmes liés à un branchement inadapté ne sont pas couverts par la garantie.
- Le présent appareil n'est pas branché à un extracteur de fumée. Une attention particulière doit être portée sur les consignes appropriées en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz entraîne de la chaleur et de la moisissure dans la pièce à l'intérieur de laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée. Maintenez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de cuisine mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à une ventilation additionnelle, telle que l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, lorsque celle-ci est présente.
- Lorsque vous faites fonctionner cet appareil, prévoyez 2m³/h d'air pour chaque KW d'apport de chaleur.
- Si les brûleurs gaz s'éteignent accidentellement, remettez à « 0 » la manette du brûleur n'essayez pas de redémarrer le brûleur avant d'avoir attendu au moins une minute.
- Enlevez entièrement l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Ne conservez aucun récipient pressurisé, telles que les boîtes pour aérosol, les matières inflammables, y compris du papier, du plastique et des articles vestimentaires, dans le tiroir, tout près de la table de cuisson.
- Faites attention aux fuites de gaz en présence d'une flamme.
- Toutes les opérations, y compris l'installation, la modification et les opérations d'entretien doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié.

CONSEILS D'INSTALLATION

IMPORTANT

- L'appareil doit être installé, réglé et adapté pour fonctionner avec d'autres types de gaz, par un TECHNICIEN QUALIFIE. En cas de non respect de cette condition, la garantie est nulle et sans effet.
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur.
- Les techniciens chargés de l'installation doivent respecter les lois en vigueur relatives à la ventilation et à l'évacuation des gaz d'échappement.
- Déconnectez toujours l'alimentation gaz de l'appareil avant d'effectuer tout travail d'entretien ou de réparation.
- ***Ces tables de cuisson sont conçues pour être encastrées dans des meubles de cuisine de 600 mm de profondeur.***
- ***Les murs de l'unité ne doivent pas être supérieurs au plan de travail et doivent être en mesure de résister aux températures de 60 °C au-dessus de la température ambiante.***
- ***Évitez d'installer l'appareil tout près des matières inflammables (exemple: rideaux).***

EMPLACEMENT

- L'appareil peut être installé à l'intérieur d'une cuisine, cuisine/réfectoire, ou encore à l'intérieur d'une chambre-salon, et non dans une pièce ou salle contenant une baignoire ou une douche.
- L'appareil a été conçu et approuvé pour une utilisation domestique et ne doit en aucun cas être utilisé dans un environnement commercial, semi-commercial ou communal. Votre produit perdra la garantie dont il jouit s'il est installé dans les environnements suscités et pourra avoir une incidence sur un tiers ou une assurance de responsabilité civile dont vous pouvez disposer.

CONSIGNES DE VENTILATION

- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m^3 , il convient d'y assurer une ventilation permanente de 100 mm^2 d'espace libre.
- Pour les pièces dont le volume oscille entre 5 m^3 et 10 m^3 en revanche, une ventilation permanente de 50 cm^2 d'espace libre sera nécessaire à moins que la pièce ne dispose d'une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur, auquel cas aucune ventilation permanente n'est requise.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m^3 , une ventilation permanente n'est pas nécessaire.

NB. Indépendamment de la taille de pièce, toutes les salles contenant l'appareil doivent avoir un accès direct à l'air extérieur au moyen d'une fenêtre ouvrable ou tout autre dispositif équivalent.

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

Afin d'installer la plaque de cuisson dans le meuble de cuisine, il convient de prévoir un trou aux dimensions présentées dans le schéma 3.2, tout en gardant à l'esprit ce qui suit :

- À l'intérieur du meuble de cuisine, entre la partie inférieure de la plaque de cuisson et la surface supérieure de tout autre appareil ou étagère interne, il doit y avoir un espace d'au moins 30 mm;
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée à moins de 50 mm de toute paroi latérale (schéma. 3.2);
- Le bord de la table doit être à 45 mm du mur arrière ;
- Une distance d'au moins 750 mm doit séparer la table de cuisson de toute autre étagère murale ou hotte aspirante positionnée immédiatement au-dessus. (voir schéma. 3.1);
- Il est absolument important d'installer un séparateur entre le dessous de la table de cuisson et le tiroir.

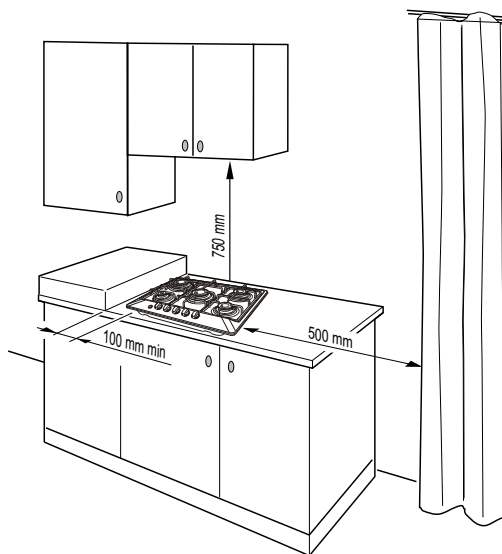


Schéma. 3,1

Évitez d'installer l'appareil tout près des matières inflammables (à l'exemple des rideaux).

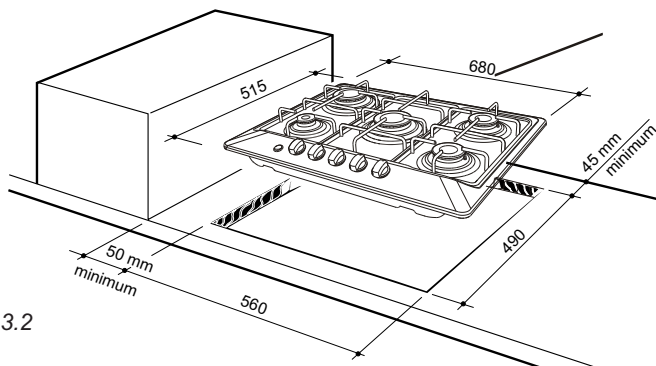


Schéma. 3.2

FIXATION LA PLAQUE DE CUISSON

- Appliquez le ruban adhésif fourni le long du bord inférieur de la table de cuisson. Ne l'étirez pas. (Schéma 3.4)
- Chaque plaque de cuisson est fournie avec un kit d'installation comprenant des attaches et des vis pour fixer la plaque de cuisson au plan de travail.
- Mettez la plaque de cuisson à l'envers et positionnez les fixations "A". Ces fixations peuvent être positionnées suivant les 2 possibilités indiquées dans les schémas 3,5 et 3,6. Ne serrez pas les vis "B".
- Insérez la plaque de cuisson dans le trou, puis positionnez-la correctement. (Schéma 3,2)
- Réglez la position des supports "A" et serrez les vis "B" pour fixer la table de cuisson solidement en place (Schéma 3.5, 3.6)

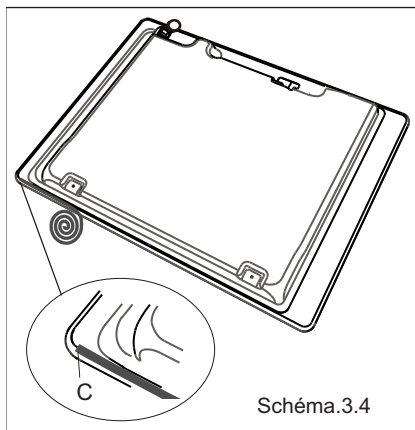


Schéma.3.4

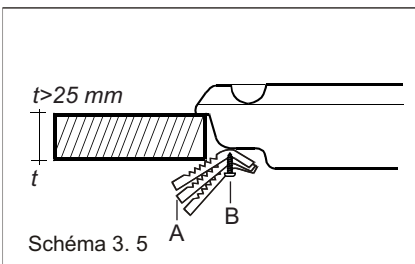


Schéma 3. 5

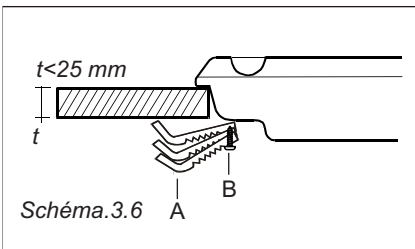


Schéma.3.6

INSTALLATION SUR UN BUFFET DE CUISINE EQUIPE D'UNE PORTE (Fig.3.7)

La distance entre le dessous de la table de cuisson et le dessous du plan de travail doit être de 60 mm au moins.

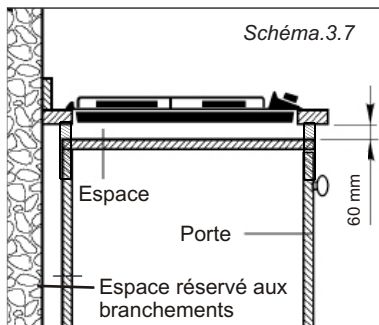


Schéma.3.7

INSTALLATION DU GAZ

REMARQUE IMPORTANTE

Les réglages de gaz d'usine de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette signalétique située sous l'appareil. Pour connaître le type de gaz de gaz utilisé à votre domicile, contactez votre fournisseur de gaz agréé.

INSTALLATION SUIVANT LES NORMES EN VIGUEUR

La Loi exige que tous les appareils à gaz soient installés et entretenus par un technicien qualifié conformément aux éditions actuelles des normes et règlements suivants ou encore selon les règlements adaptés aux régions géographiques dans lesquelles ils doivent être installés.

- Réglementations relatives à la sécurité en matière de gaz (Installation & Utilisation)
- Réglementations relatives à la construction
- Normes nationales
- Réglementations en matière d'installation électrique

L'installation et l'entretien de tout appareil à gaz doivent être effectués par un technicien qualifié et compétent par rapport au type de produit à installer ou à entretenir. Le technicien en question doit par ailleurs être titulaire d'un diplôme de compétence dûment certifié pour la tâche qu'il accomplit.

BRANCHEMENT AU GAZ

Le branchement de la table à gaz au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié (GPL) doit être effectué par un installateur qualifié. Les installateurs doivent veiller à tenir compte des dispositions relatives au code de pratique des normes nationales appropriées, des règlements de sécurité en matière de gaz, et des normes en matière de construction.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, reportez-vous à l'étiquette signalétique pour voir le type de gaz utilisé par l'appareil.

Remarques:

Les tuyaux flexibles peuvent être utilisés à l'endroit où les températures ambiantes du tuyau ne dépassent pas 70°C. Lesdits tuyaux doivent être fabriqués conformément aux normes locales. Ces tuyaux sont des TFEM, c'est à dire des Tuyaux Flexibles à Embouts Mécaniques (obligatoires pour les appareils encastrés).

Les tuyaux de gaz conçu pour le gaz naturel NE DOIVENT PAS être utilisés pour le GPL.

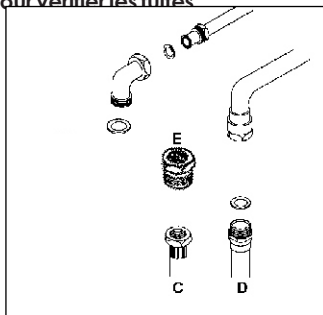
Le tuyau ne doit en aucun cas être serré, coincé, ou être en contact avec les bords pointus ou corrosifs.

À l'aide d'une solution fluide de détection de fuite, vérifiez chaque branchement de gaz, l'un après l'autre, en mettant la solution en question sur le branchement.

La présence de bulles indiquera l'existence d'une fuite. Dans ce cas, serrez l'installation, puis vérifiez à nouveau s'il existe d'autres fuites.

IMPORTANT!

N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier les fuites



CHANGEMENT DE L'ORIFICE D'ADMISSION DES GAZ

Lors du branchement, le tuyau distributeur de gaz en provenance de l'arrière de la table de cuisson doit être complètement visible. Tout outil de branchement (écrou, tuyau, etc.) doit être placé avec une certaine attention afin d'éviter tout contact avec les parties susceptibles d'entraîner un chauffage. Il est fortement recommandé de bloquer tout accès au raccord de tuyauterie, lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.

Pendant le processus de branchement au gaz, le tuyau de l'appareil doit rester stable, tandis que la partie branchée (mécanique, GPL ou écrou NG) est fixée. Utilisez toujours les mastics fournis dans le kit de rechange pour le raccord

Utiliser les tuyaux avec embouts mécaniques pour les gaz Butane et gaz Naturel. Brancher ce tuyau directement à la plaque de cuisson suivant les normes en vigueur - Depuis Juillet 1996

Pour toute nouvelle installation (habitat neuf) ou rénovation (remplacement du robinet d'arrêt du gaz) et quel que soit l'appareil de cuisson (encastré ou non), l'utilisation d'un tube souple est interdite. Le raccordement doit être réalisé avec un tuyau flexible ou rigide en cuivre (article II II b°).

- Depuis Septembre 1996

Les tubes souples sont interdits pour le raccordement d'un appareil encastré. Utilisation obligatoire d'un tuyau flexible ou rigide en cuivre (article II II b°).

- Depuis le 1er Juillet 1997

Les installations nouvelles de gaz alimentées à partir d'un réseau de canalisations et réalisées dans des bâtiments neufs ou existants devront être munies d'un dispositif de déclenchement assurant automatiquement la coupure de l'alimentation en gaz des appareils de cuisson... en cas de sectionnement ou de débranchement du tuyau flexible alimentant les dits appareils. Cette prescription s'applique également aux modifications ou compléments d'installations existantes lors du remplacement du robinet de commande d'un appareil de cuisson... Ces dispositifs satisfont aux prescriptions de l'article 4 du présent arrêté (article 10-IV).

ATTENTION : Le tuyau à gaz flexible ne doit, en aucun cas, ni passer derrière un four, ni être en contact avec des objets susceptibles d'entraîner la combustion.

IMPORTANT

- L'appareil doit être installé, réglé et adapté pour fonctionner avec d'autres types de gaz, par un **INGENIEUR QUALIFIE**.
- En cas de non respect de cette condition, la garantie est nulle et de nul effet.
- L'appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur.
- Les ingénieurs chargés de l'installation doivent respecter les lois en vigueur relatives à la ventilation et à l'évacuation des gaz d'échappement.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer tout travail d'entretien ou de réparation.
- Vous devez prévoir une distance minimale de 20 mm entre l'appareil et tout corps combustible.
- Le branchement doit être testé après avoir été effectué.
- Ledit test peut se faire en appliquant un liquide savonneux au branchement. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il en existe, vérifiez le joint de branchement et vérifiez à nouveau si nécessaire.
- Pour tout branchement au gaz, veillez à ce que les parties concernées par le branchement et les composants de sortie du gaz respectent les normes locales et internationales.

N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ

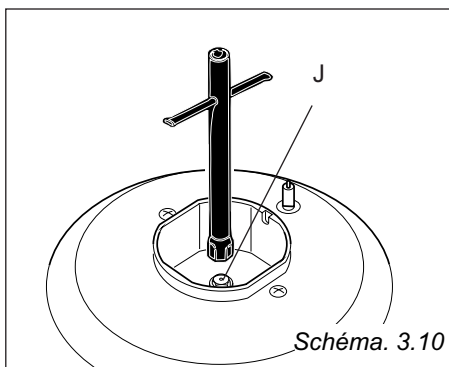
CHANGEMENT DE GAZ

Tous les changements de gaz doivent être réalisés par une personne qualifiée.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE TABLE DE CUISSON

Le diamètre figure sur l'injecteur en centième de millimètre. Sélectionnez les injecteurs à remplacer selon le "Tableau de données fourni avec l'ensemble d'injecteurs". Pour remplacer les injecteurs:

- Enlevez les grilles et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé, enlevez l'injecteur " J " (schéma 3.10-3.11) de son emplacement et remplacez-le par un autre selon le type de gaz (Se référer au tableau de la page 3 pour en savoir plus sur le type de gaz).



RÉGLAGE DES BRÛLEURS GAZ A LA POSITION MINIMUM

Vérifiez si la flamme est correcte sur l'ensemble des brûleurs lorsque ce dernier est allumé avec le robinet gaz réglé à la position minimale. Si la flamme n'est pas correcte (flammes de longueur égales tout autour du brûleur), réglez le débit de gaz suivant les instructions ci-dessous.

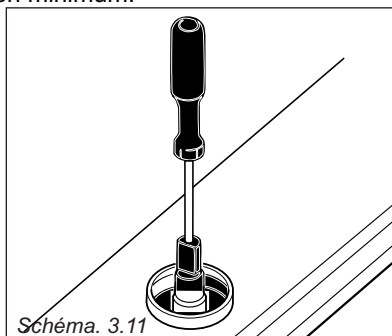
Vérifiez si le brûleur reste allumé lorsque vous tournez rapidement le robinet à gaz de la position maximale à la position minimale. Si le brûleur ne reste pas allumé, réglez le débit de gaz suivant les instructions ci-dessous.

La procédure de réglage de la flamme en position minimum est décrite ci-dessous.

La vis de réglage se trouve à l'intérieur de l'axe du robinet ou sur la surface supérieure du robinet, près de l'axe (schéma 3.11):

- A l'aide d'un tournevis de 3 mm maximum de diamètre, tournez la vis à l'intérieur du robinet jusqu'à ce que le réglage de la flamme soit bon.

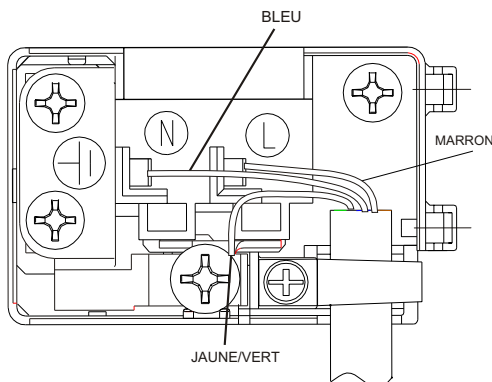
Pour le GPL, en principe, serrez correctement la vis de réglage. Pour le gaz naturel, desserrez la vis de réglage de manière à ce que la longueur de la flamme soit de 4-5 mm. dans la position minimum.



Branchement électrique

Avant tout branchement électrique, vérifiez que :

- La puissance de l'installation en ampères et la prise de courant sont appropriées pour la puissance nominale maximale de la table de cuisson.
- La tension indiquée sur l'étiquette signalétique est la même que la tension d'alimentation.
- Pour le branchement, n'utilisez pas de réductions, d'adaptateurs, ni de shunts parce que ceux-ci peuvent entraîner une surchauffe.
- La prise dispose d'une borne de terre.



Après positionnement de la table de cuisson, veillez à ce que toutes les manettes soient à la position "0", puis branchez.

Veillez vous assurer que la tension figurant sur l'étiquette signalétique est la même que la tension d'alimentation avant d'effectuer tout branchement.

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation et une prise. Tout remplacement d'un câble secteur doit être effectué par un technicien qualifié.

Débranchez votre appareil avant tout travail d'entretien. Respectez scrupuleusement les schémas de branchement. Le branchement de protection (PE) doit être raccordé à la borne marquée.

Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés.

Utilisation de vos brûleurs gaz

Allumage et contrôle manuel des brûleurs gaz :

Pour allumer l'un des brûleurs, approchez une allumette enflammée ou un autre dispositif près de la circonférence supérieure et appuyez sur la manette gaz correspondante, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour effectuer un réglage moyen des flammes, tournez le bouton de contrôle entre la position maximale (grosse flamme) et la position minimale (petite flamme).

Les petits dessins situés sur le bandeau de commande indiquent l'emplacement des brûleurs gaz ainsi que le cours de leur utilisation.

Allumage électrique :

L'allumage électrique des brûleurs peut se faire de deux manières en fonction de la configuration de votre table de cuisson.

Allumage par bouton poussoir (étincelle) :

Appuyez sur la manette gaz du brûleur que vous voulez faire fonctionner et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en appuyant sur le bouton d'allumage avec l'autre main. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

Allumage automatique (micro-rupteur intégré) :

Appuyez sur la manette gaz du brûleur que vous voulez faire fonctionner et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le micro-rupteur placé sous le bouton créera automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

Si votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité de gaz (thermocouple)

Les tables de cuisson équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme offre une sécurité en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Dans ce cas, le dispositif bloque l'arrivée de gaz des brûleurs et évitera ainsi l'accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant d'allumer de nouveau un brûleur qui a été coupé par ce dispositif.

Temps nécessaire pour activer la sécurité de gaz thermocouple : max. 3 secondes.

Temps nécessaire pour désactiver la sécurité de gaz à l'extinction de la flamme : maximum 90 secondes.

Appuyez sur la manette gaz du brûleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position de flamme maximale.

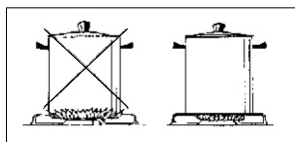
- Approchez une allumette ou utilisez le bouton d'allumage électrique s'il est disponible pour le brûleur gaz. Quand le brûleur est allumé, maintenez la manette de commande enfoncée pendant 10 secondes au maximum.
- Relâchez la manette de commande et assurez-vous que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répétez la procédure en attendant 90 secondes environ.

Recommandations :

Votre table de cuisson présente différents diamètres de cuisson. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz est de choisir le brûleur à gaz correspondant à la taille de l'ustensile de cuisson et de mettre la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisine.

Afin d'obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après :

Brûleur rapide :	22-26 cm
Brûleur semi-rapide:	14-22 cm
Brûleur auxiliaire :	10-18 cm



Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée, n'oubliez pas de tourner les manettes de commandes sur la position '0'.

AVERTISSEMENT :

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.

- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur les brûleurs.

La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.

- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une période de temps prolongée: Ne la touchez pas et n'y mettez aucun objet au-dessus.
- Ne mettez jamais les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer et entraîner des brûlures importantes.

Utilisation des plaques chauffantes électriques

Deux types de plaques chauffantes sont disponibles

- Plaque chauffante standard
- Plaque chauffante rapide (qui se distinguent par un rond rouge)

Ces plaques sont contrôlées et réglées par un commutateur 7 position.

En plaçant la manette de commande sur l'une de ces positions, les plaques chauffantes sont activées. Sous chaque bouton, il y a un petit dessin indiquant quelle plaque chauffante est utilisée par chaque bouton. Un témoin lumineux situé sur le bandeau de commande indique si une des plaques chauffantes est utilisée.

PLAQUES CHAUFFANTES	POSITIONS POSSIBLES
0	position arrêt
1	Pour faire fondre du beurre, etc. et chauffer de petites quantités de liquide
2	Pour chauffer de petites quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et sauces.
3	Pour décongeler de la nourriture à cuire
4	Pour cuire des viandes et poissons délicats
5	Pour saisir la viande et des steaks
6	Pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide pour la friture.

AVERTISSEMENT

Lors de la première utilisation ou à chaque fois que la plaque chauffante n'a pas été utilisée pendant une période prolongée, il est nécessaire d'éliminer l'humidité qui peut s'être accumulée autour des composants électriques de la plaque en faisant chauffer la plaque au minimum pendant environ 20 minutes.

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine de diamètre inférieur à celui de la plaque.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur la plaque chauffante.
- Lorsque la plaque chauffante fonctionne, il est important de s'assurer que l'ustensile de cuisine est correctement centré sur la plaque.

-
- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur les plaques chauffantes.
 - La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. En conséquence, il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
 - Au cas où vous remarquez une fissure sur la plaque chauffante, cette dernière doit être immédiatement éteinte et remplacée.
 - Pour garantir une longue durée de service, la plaque chauffante doit être nettoyée soigneusement avec les produits de nettoyage appropriés. Pour éviter l'oxydation et conserver l'état des plaques chauffantes, il est recommandé des les frotter légèrement avec un chiffon légèrement imbibé d'huile. N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
 - Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une période de temps prolongée : ne les touchez pas et n'y mettez aucun objet au-dessus.

Nettoyage:

Avant Tout Nettoyage, Débranchez La Table De Cuisson.

Couvercles De Brûleur:

De temps en temps, les grilles émaillées, ainsi que les chapeaux et les couronnes de brûleurs, doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse, bien rincés, puis séchés. Après un bon séchage, les remettre correctement dans leur emplacement.

Parties Émaillées:

Afin de conserver le caractère neuf de votre table de cuisson, il convient de la nettoyer fréquemment avec de l'eau savonneuse légèrement chaude, et de l'essuyer ensuite à l'aide d'un tissu doux. Ne les lavez pas quand ils sont encore chauds et n'utilisez jamais de poudres corrosives ni de nettoyeurs corrosifs. Évitez tout contact trop longtemps avec du vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate avec les parties émaillées. Enlevez aussitôt ces ingrédients et nettoyez. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Acier Inoxydable:

Les Parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau de l'eau savonneuse légèrement chaude et une éponge douce, puis séchées avec un tissu doux.. Ne les lavez pas quand ils sont encore chauds et n'utilisez jamais de poudres corrosives ni de nettoyeurs corrosifs. Évitez tout contact trop longtemps avec du vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate avec les parties inoxydables. Enlevez aussitôt ces ingrédients et nettoyez. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer la table de cuisson.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Au contraire, il sera remis au point de collecte appropriée pour une utilisation dans le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que le présent produit soit mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique ; ces conséquences pourraient dans le cas contraire être provoquées par une gestion inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut de déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.