

# **Westline**

**NOTICE D'UTILISATION ET  
D'INSTALLATION  
PLAQUE DE CUISSON GAZ ET MIXTE**

**WPGOG2N**

# SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION DU PRODUIT
2. MESURES DE SÉCURITÉ
3. INSTALLATION
4. UTILISATION
5. NETTOYAGE & ENTRETIEN

**Attention : Votre appareil est équipé dorénavant d'un dispositif de sécurité au niveau de chacun des brûleurs.**

**Il s'agit de la sécurité thermocouple, qui répond à une nouvelle réglementation sur les brûleurs gaz.**

Ce dispositif est une sécurité qui permet de couper l'arrivée du gaz , au niveau de chaque brûleur :

si la flamme s'éteint , en cas de débordement d un liquide sur le brûleur ou en cas de courant d'air par exemple,  
si la manette est tournée accidentellement

Pour allumer un brûleur :

Tournez la manette du bruleur gaz sur la position maximum.  
Allumez le gaz en à l'aide d'une allumette ou à l'aide du bouton d'allumage si votre appareil en est équipé, et maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes ( maximum 10 secondes)  
Relâchez la manette et assurez-vous que le brûleur reste allumé.  
Si votre brûleur ne reste pas allumé, attendez quelques instants ( environ 40 secondes ) et répétez la procédure.

## ***Cher client,***

*Merci d'avoir acheté cette plaque de cuisson. Les précautions de sécurité et les recommandations contenues dans les présentes instructions visent la garantie de votre sécurité et de celle des autres. Elles vous donneront par ailleurs le moyen d'utiliser au maximum les options offertes par votre appareil.*

*Veuillez conserver le présent document en lieu sûr. Il peut être utile à l'avenir, pour vous-même, ou pour des tiers, en cas de doute relatif à son fonctionnement.*

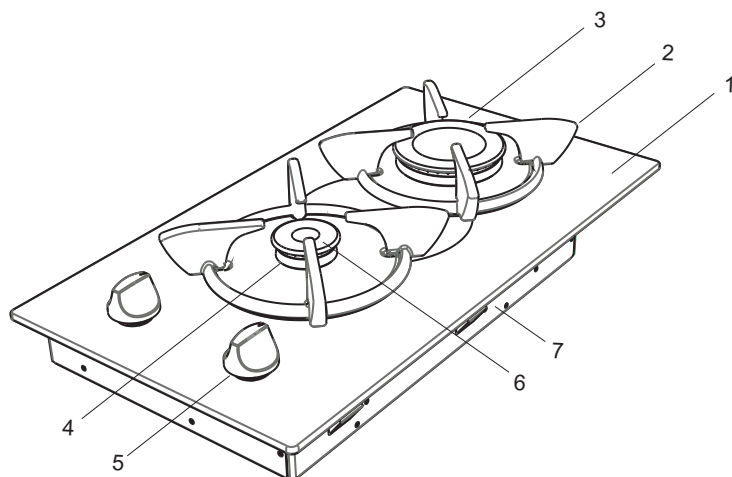
*Cet appareil doit uniquement être utilisé dans l'objectif pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson domestique d'aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse.*

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

## **Déclaration de conformité CE**

- Cette plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement à des fins de cuisson. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.
- Cette plaque 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**



Présentation du  
produit :

- 1.Vitre de sécurité
- 2.Support de la  
casserole
- 3.Chapeau du brûleur
- 4.Structure du brûleur
- 5.Manette de  
commande
- 6.Brûleur gaz
- 7.Couvercle inférieur

## TABLEAU DE CONSOMMATION DE GAZ

| Catégorie gaz : II 2E+3+                            | LPG         |             | NG         |            |
|-----------------------------------------------------|-------------|-------------|------------|------------|
|                                                     | G30         | G31         | G20        | G25        |
|                                                     | 28-30 mbar  | 37 mbar     | 20 mbar    | 25 mbar    |
| <b>BRÛLEUR RAPIDE</b>                               |             |             |            |            |
| Diamètre d'injecteur (%mm)                          | 85          | 85          | 115        | 115        |
| Indice nominal (kW)                                 | 3           | 3           | 2.75       | 2.75       |
| Indice min. (kW)                                    | 0.85        | 0.85        | 0.7        | 0.7        |
| Consommation en 1h                                  | 218.13 gr/h | 214.28 gr/h |            |            |
| Consommation en 1h<br>(à 150C et 1013mbar pression) |             |             | 261.9 lt/h | 304.5 lt/h |
| <b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>                           |             |             |            |            |
| Diamètre d'injecteur (%mm)                          | 50          | 50          | 72         | 72         |
| Indice nominal (kW)                                 | 0.9         | 0.9         | 0.9        | 0.9        |
| Indice min. (kW)                                    | 0.4         | 0.4         | 0.3        | 0.3        |
| Consommation en 1h                                  | 65.4 gr/h   | 64.3 gr/h   |            |            |
| Consommation en 1h<br>(à 150C et 1013mbar pression) |             |             | 85.7 lt/h  | 99.7 lt/h  |

## **VEUILLEZ LIRE TOUTES LES GARANTIES IMPORTANTES ET TOUTES LES CONSIGNES AVANT DE PROCÉDER À L'UTILISATION DE L'APPAREIL**

- Les conditions d'ajustement de cet appareil figurent sur la plaque signalétique. Le présent appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien aéré. Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Les problèmes dus à un mauvais branchement ne sont pas couverts par la garantie.
- Cette plaque n'est pas connectée à un dispositif de contrôle de l'évacuation des produits de combustion. Veuillez prêter une attention particulière aux recommandations essentielles relatives à la ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz provoque de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée. Laissez les trous d'aération naturels ouverts ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte d'aspiration mécanique). L'utilisation prolongée et régulière de la plaque peut requérir une aération supplémentaire. Il faudra par exemple augmenter l'intensité de la ventilation mécanique, si vous en possédez une.
- Pendant son fonctionnement, cette plaque consomme  $2\text{m}^3/\text{h}$  d'air par kW.
- Si les flammes du brûleur venaient accidentellement à s'éteindre, veuillez éteindre la manette de commande du brûleur et attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- Débarrassez l'appareil de tout son emballage avant de l'utiliser. Ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables dont les objets en papier, en plastique et en tissu, dans le tiroir placé sous la plaque de cuisson encastrée.
- Évitez de vérifier les éventuelles fuites de gaz avec une flamme.
- Veuillez vous adresser exclusivement à un personnel qualifié pour faire effectuer tous vos travaux d'installation, de modification, et d'entretien.

# CONSEILS À SUIVRE PAR L'INSTALLATEUR

## IMPORTANT

- L'appareil doit être installé, réglé, et adapté pour fonctionner avec les autres types de gaz par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ** pour ce genre d'installation. Le non-respect de la présente condition annulera la garantie.
- L'appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Les techniciens responsables de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.
- Nous vous conseillons de toujours débrancher l'alimentation en gaz de l'appareil avant d'effectuer d'éventuelles tâches d'entretien ou de réparation.
- ***L'appareil doit être contenu dans des unités résistantes à la chaleur.***
- ***Ces parties supérieures ont été conçues pour être encastrées dans des meubles de cuisine de 600 mm de profondeur.***
- ***Les parois de l'unité ne doivent pas dépasser le plan de travail et doivent pouvoir résister aux températures ambiantes de plus de 60 °C.***
- ***Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.***

## EMPLACEMENT

- L'appareil peut être installé en toute sécurité dans une cuisine ou dans une pièce avec coin séjour, mais en aucun cas dans une salle ou à un endroit proche de la douche ou de la salle de bains.
- L'appareil ne doit pas être installé dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.
- L'appareil a été fabriqué et approuvé pour être utilisé à des fins domestiques uniquement. Par conséquent, il ne doit pas être installé dans un environnement commercial, semi-commercial, ou communal. Votre produit ne sera pas couvert par la garantie si vous l'installez dans l'un des cadres cités ci-dessus ; en conséquence, il pourrait affecter toute assurance de responsabilité civile vis-à-vis des tiers dont vous pourriez jouir.

## EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

- Pour les pièces de moins de 5 m<sup>3</sup> - une ventilation permanente de 100 mm<sup>2</sup> d'espace libre sera requise.
- Pour les pièces comprises entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup> au contraire, une ventilation permanente de 50 cm<sup>2</sup> d'espace libre sera nécessaire à moins que la salle ne soit dotée d'une porte qui donne au dehors, auquel cas aucune ventilation n'est requise.
- Pour les pièces dont le volume excède 10 m<sup>3</sup> - aucune ventilation permanente n'est requise.

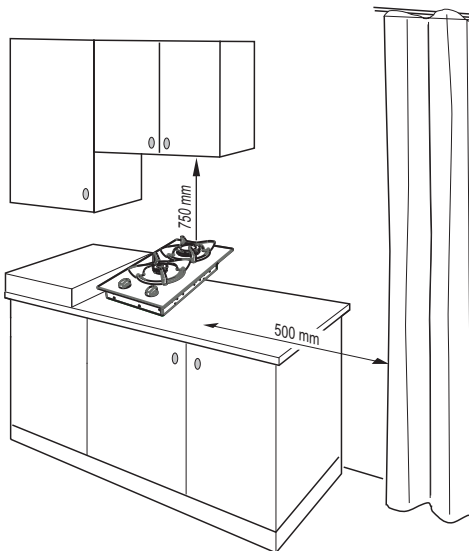
**NB. Indépendamment de leurs tailles, toutes les pièces dans lesquelles l'appareil a été installé doivent avoir un accès direct à l'air externe au moyen d'une fenêtre ouverte ou d'une ouverture équivalente.**



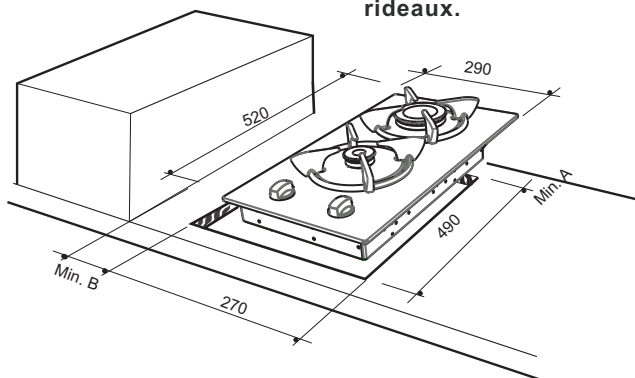
## INFORMATIONS À CARACTÈRE TECHNIQUE À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

Pour installer la plaque de cuisson dans le meuble de cuisine, il faut prévoir un trou aux dimensions indiquées dans le schéma 3.2, en gardant à l'esprit :

- qu'à l'intérieur du meuble, entre le coin inférieur de la plaque de cuisson et la surface supérieure de tout autre appareil ou étagère interne, il faut qu'il y ait une distance d'au moins 100 mm;
- pour l'écart minimum entre les parois arrière et latérales, reportez-vous à la figure 3.2.
- il faut prévoir une distance d'au moins 750 mm entre la plaque de cuisson et tout placard mural ou hotte aspirante placée immédiatement au-dessus (voir schéma 3.1);
- il est tout à fait essentiel que vous mettiez un séparateur entre la base de la plaque de cuisson et le tiroir unit.



**Évitez d'installer l'appareil à proximité des matières inflammables comme les rideaux.**



| Murs du voisinage               | A [mm] | B [mm] |
|---------------------------------|--------|--------|
| Bois                            | 60     | 150    |
| Béton ou carrelage de céramique | 40     | 50     |

Schéma. 3.2

## FIXER LE PLAN DE TRAVAIL

- Appliquez le ruban autoadhésif "C" tout autour du coin inférieur de la plaque de cuisson. N'étirez pas la bande. ( Fig 3.4)
- Insérez le plan de travail dans l'orifice et positionnez-le correctement. (Fig 3.2)
- Ajustez la position des supports « A » et serrez les vis « B » pour fixer fermement le plan de travail (Fig 3.5,3.6)

## INSTALLATION DANS L'ARMOIRE DE CUISINE AVEC PORTE (Fig.3.7)

La distance entre le fond de la plaque et la surface de l'appareil doit être d'au moins 60mm.

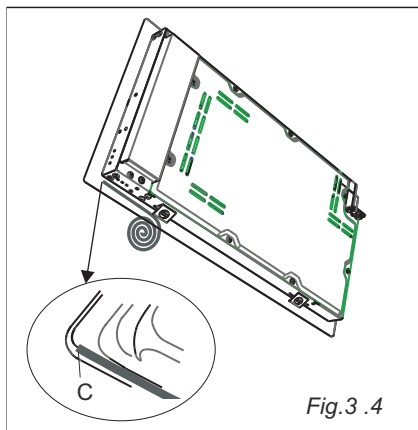


Fig.3.4

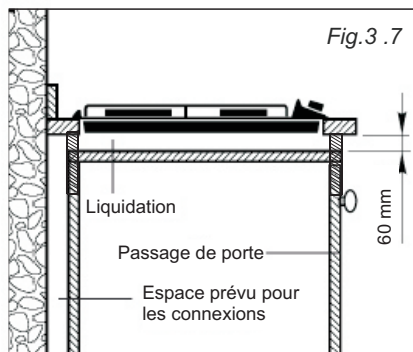


Fig.3.7

## **INSTALLATION DU GAZ**

### **REMARQUE IMPORTANTE**

Les paramètres d'ajustement par défaut du présent appareil figurent sur la plaque signalétique en dessous de l'appareil. Pour le type de gaz utilisé chez vous, contactez votre négociant en gaz agréé.

### **REGLEMENTATION EN MATIERE D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN**

La loi exige que l'installation et l'entretien de tous les appareils à gaz se fassent par un technicien compétent conformément aux éditions actuelles des règlements uniformes ou de ceux adaptés à la région géographique dans laquelle ils doivent être installés :

- Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz (installation & utilisation)
- Règlement de construction
- Normes nationales
- Règlements sur les installations électriques

L'installation et l'entretien de tout produit fonctionnant au gaz doivent être assurés par un technicien compétent en la matière ou par une personne détentrice d'un diplôme valide lui conférant une certaine compétence en ce qui concerne le travail qui lui est confié.

### **RACCORDEMENT AU GAZ**

Le raccordement de la plaque à gaz au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié doit se faire par un installateur qualifié. Les installateurs doivent veiller au respect scrupuleux des dispositions du code de pratique des normes nationales appropriées, de la Réglementation en matière de sécurité liée à l'utilisation du gaz, et du règlement de construction.

Pour toute opération de raccordement de l'appareil, reportez-vous à la plaque signalétique pour en savoir plus sur le type de gaz avec lequel cet appareil fonctionne.

## Remarques:

Des tuyaux flexibles peuvent être utilisés lorsque leur température ambiante n'excède pas 70°C. Ces tuyaux doivent être fabriqués conformément aux normes en vigueur dans la localité.

Les tuyaux à gaz fabriqués pour être utilisés avec le gaz naturel NE DOIVENT PAS être utilisés avec le LPG.

Le tuyau ne doit pas être écrasé ou coincé, encore moins être en contact avec des bouts pointus ou abrasifs.

À l'aide d'une solution fluidique de détection de fuite appropriée, vérifiez au cas par cas chaque raccordement au gaz, en brossant la solution sur le raccordement.

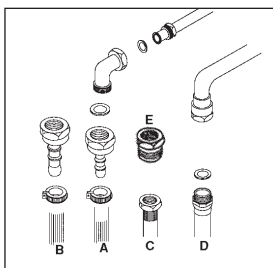
La présence de bulles indique l'existence d'une fuite. Si tel est le cas, serrez l'installation, puis vérifiez à nouveau les fuites.

## IMPORTANT!

Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier l'existence d'éventuelles fuites.

## CHANGEMENT DE L'ORIFICE D'ADMISSION DE GAZ

Au cours du processus de raccordement, le tuyau distributeur de gaz en provenance de l'arrière de la plaque de cuisson doit être complètement visible. Tout objet 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 plaque de cuisson est en cours d'utilisation ou lorsque l'alimentation en gaz est ouverte.



Pendant le processus de branchement du gaz, le tuyau de l'appareil doit rester stationnaire, tandis que la partie raccordée (écrou mécanique, LPG ou NG) est fixe. Entre deux raccordements, utilisez toujours les dispositifs d'étanchéité fournis.

- Utilisez le raccord de tuyau flexible de type « A » pour les types de gaz propane-butane (LPG).
- Utilisez le raccord de type « B » si vous vous trouvez en Espagne, Italie, Portugal, Grèce, France, et le raccord de tuyau flexible pour toute utilisation en

- Utilisez le raccord de type C en Lettonie et au Luxembourg pour tout raccordement mécanique, avec un filetage extérieur de 1/2" (sur l'extrémité de l'appareil).

• Ce branchement peut également être utilisé de manière optionnelle dans certaines régions des pays comme la France, l'Algérie, l'Espagne, le Portugal et l'Italie.

Utilisez le raccord de type C en Allemagne et en Belgique, avec un adaptateur ISO7/ISO228 supplémentaire. Aux Pays-Bas, utilisez-le avec un adaptateur Besca additionnel, fourni dans le kit de rechange. Un exemple d'utilisation est présenté dans le schéma E.

- Pour tous les types de gaz, utilisez la connexion de type D au Royaume-Uni et en Irlande avec filetage intérieur de 1/2 (sur l'extrémité de l'appareil).

**ATTENTION: le tuyau à gaz flexible ne doit ni passer derrière, ni être en**

## **IMPORTANT**

- L'appareil doit être installé, réglé et adapté pour fonctionner avec les autres types de gaz par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ EN MATIÈRE D'INSTALLATION** d'un tel appareil.
- Le non-respect de la présente condition annulera la garantie.
- L'appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Les ingénieurs chargés de l'installation doivent respecter les lois actuelles en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des gaz d'échappement.
- Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à tout travail de maintenance ou de réparation.
- Après le raccordement, procédez au test.
- Ce test peut être effectué en appliquant un liquide savonneux à la connexion. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin.
- Pour tous les raccordements au gaz, assurez-vous que les pièces de raccordement et les composantes de livraison de gaz sont en conformité avec les exigences locales et internationales.

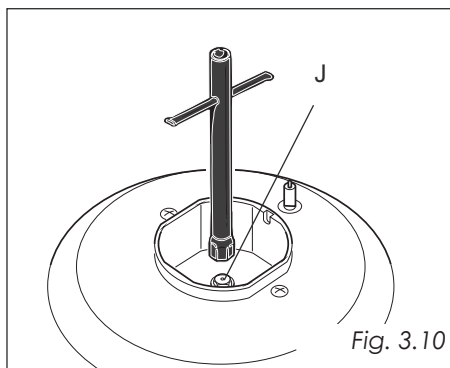
**ÉVITEZ DE RECOURRIR AUX FLAMMES NUES POUR VÉRIFIER  
D'ÉVENTUELLES FUITES DE GAZ**

## CONVERSION DE GAZ

### REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le diamètre est marqué sur l'injecteur en centimes de millimètres. Sélectionnez les injecteurs à remplacer conformément à la "charte d'informations fournie avec l'injecteur". Pour remplacer les injecteurs:

- Enlevez les supports de casserole et les brûleurs de la surface de cuisson.
- À l'aide d'une clé à molette, enlevez l'injecteur "J" (schémas 3.10 et 3.11 ) de son logement et remplacez-le par l'injecteur approprié en fonction du type de gaz (pour les tailles d'injecteur adaptées, reportez-vous au tableau en page 3).



### AJUSTEMENT MINIMUM DU BRÛLEUR

Assurez-vous que la flamme se répand vers tous les ports de brûleur lorsque ce dernier est allumé avec le robinet à gaz réglé sur la position minimale. Si certains ports ne sont pas allumés, augmentez le niveau de réglage minimum du gaz.

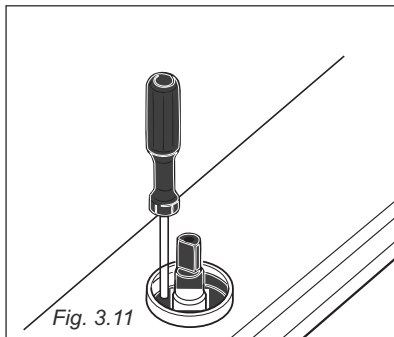
Assurez-vous que le brûleur reste allumé même lorsque vous tournez rapidement le robinet à gaz de la position maximale à la position minimale. Si le brûleur ne reste pas allumé, augmentez le niveau de réglage minimum du gaz.

La procédure d'ajustement du niveau de gaz minimum est décrite ci-dessous :

**La vis de réglage se trouve dans l'arbre de commande ou sur la surface supérieure du robinet, tout près de l'arbre de commande (Fig. 3.11):**

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

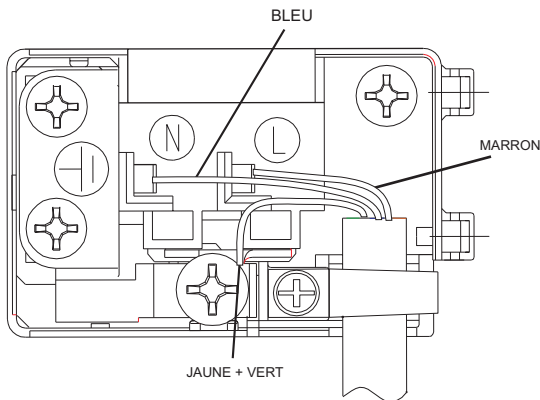
Pour le réglage du GPL, bien serrer la vis de réglage. Pour le GN, desserrer le réglage de sorte que la longueur de la flamme soit comprise entre 4 et 5 mm à la position minimale.



## Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique, vérifiez que:

- La capacité de transport du système et la prise sont adaptées à l'alimentation maximale de la plaque de cuisson.
- La tension indiquée sur la fiche signalétique est la même que la tension d'alimentation.
- Ne pas utiliser de réduction, d'adaptateurs ou de shunts, vous risqueriez de provoquer une surchauffe.
- La prise est dotée d'une borne de terre.



---

Après le positionnement de la cuisinière, assurez-vous que le bouton se trouve à la position d'arrêt "0" et branchez l'appareil.

Veuillez vérifier que la tension figurant sur la plaque 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 fiche. Le remplacement du câble secteur doit se faire par un technicien agréé.

Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Veuillez respecter scrupuleusement les diagrammes de rebranchement. La mise à la terre protectrice doit être raccordée à la borne marquée.

Lors de l'installation, vérifiez si les câbles isolés sont utilisés.



## Utilisation des brûleurs gaz

### Allumage manuel et contrôle des brûleurs gaz

Pour allumer l'un des brûleurs, approchez une bûchette d'allumette, un cierge, ou tout autre dispositif d'allumage manuel vers sa circonférence supérieure et poussez la manette de commande correspondante, puis tournez dans le sens antihoraire. Pour effectuer un réglage moyen de la flamme, tournez la manette de commande entre la position maximale (grosse flamme) et la position minimale (petite flamme).

Les petits diagrammes qui se trouvent sur le panneau de contrôle indiquent le brûleur à gaz en cours d'utilisation.

### Allumage à travers le bouton de la plaque de cuisson (microrupteur):

Appuyez sur le bouton de la plaque de cuisson que vous souhaitez faire fonctionner et tournez le bouton dans le sens antihoraire. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

### Si votre table de cuisson est dotée d'un dispositif de sécurité contre le gaz :

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

**Durée nécessaire pour armer la sécurité du gaz pendant l'allumage: 3 secondes maximum**

**Durée nécessaire pour désarmer la sécurité du gaz une fois la flamme éteinte: pas plus de 90 secondes.**

### Pour allumer le brûleur à gaz doté d'un dispositif de sécurité contre le gaz :

- Poussez la manette de commande et tournez-la dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle atteigne la position de flamme au « maximum ».

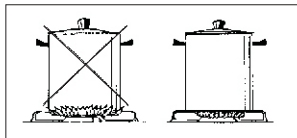
- Approchez une allumette ou utilisez un bouton d'allumage électrique si disponible et maintenez la manette de commande appuyée pendant 10 secondes maximum.
- Relâchez la manette de commande et veillez à ce que le brûleur à gaz reste allumé. Dans le cas contraire, reprenez la procédure.

## Recommandations:

Votre plaque de cuisson se compose de brûleurs ayant des diamètres différents. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir le brûleur à gaz correspondant à la taille de votre ustensile de cuisson et de mettre la flamme à la position minimale une fois l'ébullition obtenue. Il est recommandé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson.

Afin d'obtenir une utilisation optimale des brûleurs, utilisez des casseroles ayant une base de l'un des diamètres suivants :

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Brûleur rapide        | : 22-26 cm |
| Brûleur intermédiaire | : 14-22 cm |
| Brûleur auxiliaire    | : 10-18 cm |



Lorsque vous n'utilisez pas les brûleurs, laissez en permanence le robinet d'arrivée gaz éteint. Pour les appareils équipés de brûleurs wok, vous devez utiliser un support wok adapté dès que le brûleur wok est en fonctionnement.

## ATTENTION:

Utilisez uniquement des poêles plates ayant une base suffisamment épaisse.

- La base des récipients utilisés doit être à fond plat, propre et sec.
- La température des parties accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est allumé. Ainsi, il est essentiel de tenir la plaque hors de portée des enfants et des animaux pendant et après son utilisation.
- Après utilisation, la plaque électrique reste très chaude pendant un long moment. N'y touchez pas et ne placez aucun objet sur la plaque.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la plaque de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

## **Nettoyage :**

débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

### **Chapeaux des brûleurs:**

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux et les brûleurs supérieurs de la plaque. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les avec un chiffon Doux. Après les avoir bien séchés, remettez-les correctement à leur place.

### **Éléments en émail:**

Afin de maintenir les plaques en bon état, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement avec de l'eau savonneuse tiède puis de les sécher à l'aide d'un chiffon sec. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont chaudes et n'utilisez jamais de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec les éléments en émail trop longtemps.

### **Acier inoxydable :**

Les éléments en acier inoxydable doivent être régulièrement nettoyés avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge douce, puis séchés à l'aide d'un tissu doux. N'utilisez pas de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec Les éléments en acier inoxydable trop longtemps. Ne jamais utiliser de dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer la plaque de cuisson.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.