



INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR

(French version page 11)

DIMENSIONS: (890 mm)(W) X (520 mm)(D)

Model PM3630GX

Cod. 310683

IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.
--

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquid in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas suppliers, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Read this instruction booklet before installing and using the appliance.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

This appliance has been designed for non-professional, domestic use only.



WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

INDEX:

Installation Instructions.....	pag.3
Inserting the hotplate.....	pag.3
Requirements.....	pag.4
Attaching the hotplate.....	pag.4
Gas connection.....	pag.5
Electrical connection.....	pag.5
Wiring diagrams.....	pag.5
Room ventilation.....	pag.5
Location and venting.....	pag.6
Replacement of nozzles.....	pag.6
Regulation of burners.....	pag.6
Descriptions.....	pag.6
User instructions.....	pag.7
Using burners.....	pag.8
Using the electric griddle.....	pag.9
Cleaning the appliance.....	pag.10
Figures.....	pag.19

Before Installation

If receiving the unit from a transportation company, it is customer's obligation to inspect the package and note any damage on the delivery receipt. After delivery have your induction cooktop carefully unpacked, and again check for any visible damage. If you find any damage on the unit at this point, immediately inform your dealer or distributor. Although the responsibility for shipping lies with the carrier, your dealer/distributor will assist you with your claim.

If the unit is not supposed to be installed for some time, you should keep it in its original packaging, stored in a dry and safe place.

Read through the sections of this manual which pertains to installation, and make sure that all of the requirements can be met.

Ensure that your electric power supply is correct.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

This appliance shall only be installed by an authorized person. This appliance shall be installed in accordance with the manufacturers installation instructions, IMPORTANT: this appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned.

INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff.

A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for.

The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

INSERTING THE HOTPLATE

After having removed the various loose parts from the internal and external packing, make sure that the hotplate is not damaged and is suitable for the specific gas usage. The gas type label is on the underside of the hotplate base.

In case of doubt, do not use the appliance and contact skilled personnel.

Keep all the packing parts (polystyrene foam, cardboard, staples, etc.) away from children.

Consider the critical dimensions of the appliance, before making an opening in the top surface of the bench top. (relative measurements as per Fig 1- 2).

If your counter is produced from porous materials which tend to swell if in contact with humidity, and water, to better protect the cut-out, use proper sealants on the edge which would prevent any penetration of humidity and water.

Chamfer all exposed edges of decorative laminates to prevent further chipping.

Radius corners of the cut-out and file them to ensure smooth edges and prevent corner cracking.

Rough edges and inside corners which are not rounded as well as forced fits can contribute to cracking of counter top laminate.

Requirements

1. Overhead clearances (Minimum values)

The minimum overhead clearances shall be in accordance with the minimum values indicated in the table n.1 and are shown in the fig. 1- 2

Range hoods and exhaust fans shall be installed in accordance with the manufacturer's instructions. However, in no case shall the clearance between the top of the highest burner of the cooking appliance and the range hood be less than 650mm.

Any other downward facing combustible surface less than 600mm above the top of the highest burner shall be protected for the full width and depth of the cooking surface area.

However, in no case shall this clearance to any surface be less than 450mm.

Maximum depth for the overheads cabinet is 330mm

2. Side clearances (Minimum values)

The different side clearances shall be in accordance with the minimum values indicated in the table n.1 and are shown in the fig. 1- 2

The cooking surface area is defined as that part of the appliance where cooking normally takes place and does not include those parts of the appliance containing control knobs.

Table n.1

<i>Min. Clearances</i>	<i>mm</i>
L1	500
L2	40
L3	50
L4	457
L5	600
L6	330
L7	925
L8	40
L9	172

<i>Min. Clearances</i>	<i>mm</i>
L10	870
L11	915
W	890
D	520
B1 (*)	40*
B2 (*)	152*
B3 (*)	40*
B4 (*)	152*

(*) Note:

-B1 is the min. clearance between the front edge of the appliance and the front edge of the cabinet.

-B2 and B4 are the min. clearance between the left/right side edge of the appliance and the side wall (if present).

-B3 is the min. clearance between the back edge of the appliance and the back wall.

ATTACHING THE HOTPLATE

To prevent liquids from leaking accidentally into the underlying storage space, the appliance is equipped with a special gasket. To apply this gasket, carefully follow the instructions in Fig. 3. Lay out the protective sealing strips along the edges of the opening in the bench top and carefully overlap the strip end. (See Fig. 3). Insert the hotplate into the bench top opening. With a screwdriver assemble the brackets to the hotplate bottom by means of the screws. (See Fig. 3A-3B). Slide the hooks into position and secure them with the screws.

Trim the part of the sealing strips which extend beyond the hotplate base

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE INSTALLATION OF THE APPLIANCE

The hob can be installed by itself, in an isolated position or inserted between two kitchen units or between one kitchen unit and a wall. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature of 65 K.

To prevent the plastic layer which covers the kitchen unit from ungluing, the glue used to join the two surfaces together must resist temperatures of up to 150 °C

The installation of the appliance must be carried out according to the norms in force of the country concerned and the appliance must be installed in a well ventilated place.

This appliance is not equipped with devices to remove the products of combustion. The appliance must therefore be connected following the norms for installation mentioned above. Special attention must be paid to the information below regarding aeration and ventilation of the premises.

VENTILATION OF THE PREMISES

To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m³ and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm² (see Fig. 4). These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside (see Fig. 4A). If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. (see Fig. 4B). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it.

Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply.

A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.

IMPORTANT: This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and it must only be used in a well-ventilated place.

ATTENTION: Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 1/2 gas cylindrical male in accordance with the norms UNI-ISO 228-1. (Fig. 6-7)

Electrical connection

The connection of the hobs to mains is effected via the flex and the three pin plug located underneath the hotplate. The appliance operate at a main voltage of 240V a.c., frequency 50Hz. Electric power absorption is about 800W.

WARNING: Electrical Grounding Instructions: This appliance is equipped with a (three-prong) fig.8 grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptable. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

Wiring diagrams see Fig. 19

<u>brown wire:</u>	<u>connect to L1 (hot)</u>
<u>blu wire:</u>	<u>connect to N (neutral)</u>
<u>Yellow/Green wire:</u>	<u>connect to GND (ground)</u>

ATTENTION: The appliance conforms with the regulations of directives 90/396EEC (Gas Directive) regarding gas appliances for domestic use and the like, 93/68 and 73/23 (Low Voltage Directive) regarding electrical safety and 2004/108/CE, 93/68 and 89/336 (EMC Directive) regarding electromagnetic compatibility.

Room ventilation – Location and venting.

ATTENTION: An exhaust fan may be used with the appliance; in each case it shall be installed in conformity with the national standards in force.

ATTENTION: Exhaust hood operation may affect other vented appliances; in each case it shall be installed in conformity with the national standards in force.

- CHANGING THE NOZZLES FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS:

To change the nozzles of the burners use the following procedure:

Lift up the burners and unscrew the nozzles (Fig. 9) using an adjustable spanner of 7 mm and change the nozzles with those designed for the new gas supply according to the information given in TABLE A shown below.

TABLE N°2: Adapting to different types of gas

APPLIANCE CATEGORY: II2H3+

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge		Diameter by-pass 1/100mm
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	
Semi-Rapid	Town G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapid	Town G110	8	280	-	681	3	2580	0,75	645	42 reg
	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Dual burner inner	Town G110	8	130	-	181	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Natural G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Butane G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propane G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Dual burner outer	Town G110	8	2x300	-	885	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Natural G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Butane G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propane G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

CAUTION: save the orifices removed from the appliance for future use

Regulation of burners

Regulation of the "MINIMUM" on the burners

To regulate the minimum on the burners carry out the following procedure indicated below:

- 1) Turn on the burner and put the knob onto position MINIMUM (small flame).
- 2) Remove the knob (Fig. 10) of the tap which is set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
- 3) Beside the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the screw (gold) found on the lower part of the tap and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable way to MINIMUM.
- 4) Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to the MINIMUM position.

ATTENTION: The regulation described above can be carried out only with burners using natural gas, while with burners using propane gas the screw must be fully screwed in, in a clockwise direction.

Descriptions

DESCRIPTIVE CAPTION FOR HOB (fig.11)

1. Dual burner
2. Griddle
3. Rapid burner
4. Medium burner
5. Dual out burner control knob
6. Dual in burner control knob
7. Rear element griddle control knob
8. Front element griddle control knob
9. Rapid burner control knob
10. Medium burner control knob

User instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 1 - Proper Installation - Be sure your appliance is properly grounded and installed by a qualified technician.
- 2 - Never Use your Appliance for Warming or Heating the Room.
- 3 - Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in an area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- 4 - Wear Proper Apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- 5 - User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- 6 - Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored near surface units.
- 7 - Do Not Use Water on Grease Fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- 8 - Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- 9 - Use Proper Pan Size - This appliance is equipped with several, differently sized, induction elements. Select cookware having flat bottoms, large enough to cover the surface unit heating element. Proper size pots and pans will also improve efficiency.
- 10 - DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.
11. Do Not Heat Unopened Food Containers - Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury..
12. Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings - Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
13. Do not use aluminum foil, aluminum liners or aluminum containers on the unit.
14. Cookware Handles Should Be Turned inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units - To reduce the risk of burns, and spillage due to unintentional contact with a pot/pan, which is used for cooking, the handle of the piece should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
15. Do not Cook on Broken Cooktop - If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
16. Clean Cooktop With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above or around the cooktop -children climbing on the cooktop to reach items, could be seriously injured.

WARNINGS:

Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquid.



WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

Do not store dangerous or flammable material in the cabinet areas above appliance; store them in a safe place in order to avoid potential hazards.

For safe use of appliance, do not use it for space heating.

Do not use aerosol sprays in the vicinity of this appliance while it is in operation

For description of hotplates refer to installation instructions.

Using burners

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob.(12-13-14-15)

Manual ignition:

Manual ignition is always possible even when the power is cut off or in the event of prolonged power failure. Turn the knob that corresponds to the burner selected counterclockwise to the MAXIMUM position at the etched star (large flame) and place a lit match up to the burner.

Burners fitted with a safety device (thermocouple):

Turn the knob that corresponds to the burner selected counterclockwise to the MAXIMUM position at the etched star (large flame) and then press the knob down to activate the spark ignition. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner does not remain alight after releasing the knob repeat the above procedure,

Note: Dual burner is composed by two burner (inside and outside); each one operates under the relative gas valve independently from the other one.

Note: It is recommended not to try to ignite the burner if the relative flame cap is not in the correct position

Tips for using burners correctly:

WARNING: During use of each gas burner(s) adjust the burner flame size properly so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This is an instruction based on safety considerations

- Use suitable pots for each burner (see Fig. 18 and Table B)
- When the liquid is boiling, turn down the knob to the MINIMUM position.
- Always use pots with a cover.

Table B

Burner	Recommended pan diameters (mm)
Medium	140 – 260
Large	180 – 260
Dual	220 – 260

Correct usage of pans:

- Dry the bottom of the pan before placing it on the hotplate.
- Use pots with a flat, thick bottom, except for wok cooking.
- When using the burners, ensure that the handles of the pans are correctly positioned. Keep children away from the appliance.
- When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended.

WARNING: If the power is cut off, the burners can be lit with matches.

The burners equipped with a safety thermocouple can only be lit when the knob is in the MAXIMUM position (large flame etching).

Note: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper ventilation in the room is needed and natural ventilation openings must remain unobstructed and activating the mechanical exhaust fan/range hood. Intensive and continuous use of the

appliance may require additional ventilation, for example by opening a window, or increasing the power of the mechanical exhaust fan/range hood, if installed.

USING THE ELECTRIC GRIDDLE

WARNING

The griddle element is hot after use. Allow sufficient time for griddle components cool before cleaning.
The electric griddle elements are rated 230 volts AC 2x400 watts.

The griddle plate must be leveled to ensure correct function of the griddle.

After the cooktop installation, check the griddle adjustment by pouring a teaspoon of water on the centre of the griddle plate. Water should not roll, otherwise adjust the 4 screws under the plate.

Use

There are 2 control knobs for selecting the griddle zones(Fig.16-17), one for front heating zone selected and one for rear heating zone selected.

You can select the whole griddle zone, or only the front or rear zone.

Press and turn the knob anti-clockwise to the selected position (Fig.16-17)

Pre-heat at the maximum temperature, (7 position) for 15 minutes, then place the food on the griddle and cook to the desired temperature.

The activation of the griddle is shown by the indicator light.

Each heating zone can be operated alone or in combination with the other one.

If only one heating zone is used, the griddle will be heated at different levels : in this way the heated part will be very hot for cooking and the other part will be anyhow warm to keep food at warming temperature. This will then allow to move food continuously over the griddle to benefit of different temperatures.

Adjust the temperature by selecting also different power levels.

In order to obtain the same temperature all over the griddle operate the two heating zones at the same power level..

Seasoning the griddle

Before using the griddle for the first time, it must be seasoned.

If the griddle has not been used for a period of time, it should be reseasoned.

To season the griddle:

1. clean the griddle thoroughly with hot, soapy water to remove any protective coating.
2. rinse with a mixture of 1 quart water and 1 cup white vinegar. Dry thoroughly.
3. Pour 1 teaspoon vegetable oil into the center of the griddle. Do not use corn oil as it gets sticky. Rub the oil over the entire surface of the griddle using a heavy cloth.
4. Turn the control knob to a maximum setting (7). Turn the heat off when the oil begins to smoke. Allow the griddle to cool.
5. Repeat step 3. Be sure to cover the entire surface with the oil
6. Repeat step 4. Allow the griddle to cool. Wipe the entire surface of the griddle using a heavy cloth. Apply a very thin layer of vegetable oil. The griddle is now ready to use.

Griddle cooking recommendations

FOOD	KNOB POSITION	SETTING
Eggs	5-6	(150°C to 160°C)
Bacon; Breakfast Sausage	6	(177°C to 190°C)
Toasted Sandwiches	5-6	(160°C to 177°C)
Boneless Chicken Breasts	6	(177°C to 190°C)
Boneless Pork Chops, ½" thick	6	(177°C to 190°C)
Ham Slices, ½" thick	6	(177°C to 190°C)
Pancakes; French Toast	6	(177°C to 190°C)
Potatoes; Hash Browns	7	(190°C to 205°C)

Cleaning the appliance:

Never use abrasive cleaners

Before cleaning the appliance it should be disconnected from the power supply.

Cleaning the work surface: periodically clean the burner heads, the enamelled steel pan supports and the burner caps using warm water.

Any spillage must always be removed as soon as possible using a rag.

If it become difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical service personnel.

Cleaning the griddle: Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged spatula, while it is still hot. While the griddle is still hot, pour a small quantity of a solution of warm water and vinegar over it and rub gently with a cloth and a spatula. This will ease the removal of food particles. Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. Wash with hot soapy water, rinse and dry. Once the griddle has cooled, rub the surface lightly with vegetable oil. Do not use corn oil or cooking sprays as they get sticky. If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned. Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

Do not touch the griddle when it is hot

Note: do not use the scouring sponge to clean the stainless-steel frame, this will leave scratch marks. Do not use metal pot cleaners, steel wool, wire brush or similar.

Some food can leave white marks after cleaning the appliance. You can remove these marks using lemon juice.

Cleaning the enamelled parts: Enamelled parts should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powder. Do not leave acidic or alkaline substances on the enamelled parts (such as vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enamelled parts while they are still hot.

Cleaning the stainless steel parts: Clean the parts with soapy water and dry them with a soft cloth. The shine is maintained by periodically using suitable products which can be found in the supermarket. Never use abrasive powders.

Cleaning the burner caps: Lift the burner caps from the burner heads and wash them in soapy water and dry thoroughly. Before replacement on the burner head ensure that the holes are not clogged.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

INDEX:

Instructions d'installation.....	page 11
Insertion de la table de cuisson.....	page 11
Exigences.....	page 11
Fixation de la table de cuisson.....	page 12
Branchement du gaz.....	page 13
Branchement électrique.....	page 13
Schéma de câblage.....	page 13
Ventilation du local.....	page 13
Positionnement et dégazage.....	page 14
Remplacement des becs.....	page 14
Réglage des brûleurs.....	page 14
Descriptions.....	page 14
Instructions de service et d'entretien.....	page 14
Instructions pour l'utilisateur.....	page 15
Utilisation des brûleurs.....	page 16
Utilisation du plaque chauffante électrique.....	page 17
Nettoyage de l'appareil.....	page 18
Figures.....	page 19

Installation, Service et Instructions pour l'Utilisateur

Insertion de la table de cuisson

Après avoir enlevé les différentes parties libres à l'intérieur et à l'extérieur de l'emballage, assurez-vous que la table de cuisson ne soit pas endommagée et qu'elle soit appropriée pour l'utilisation du gaz spécifique. L'étiquette du type de gaz se trouve en dessous de la base de la table de cuisson.

En cas de doute, n'employez pas l'appareil et contactez le personnel préposé.

Gardez toutes les pièces de l'emballage (mousse de polystyrène, carton, agrafes, etc.) loin des enfants.

Considérez les dimensions critiques de l'appareil, avant d'effectuer une ouverture dans la surface supérieure du banc de travail. (mesures relatives selon la Fig 1- 2).

Exigences

1. Distances des meubles suspendus (Valeurs minimum)

Les distances minimum devront être conformes aux valeurs minimum indiquées dans la table n.1 et sont illustrées dans la fig. 1- 2

Les hottes de cuisine et les ventilateurs aspirant doivent être installés selon les instructions du fabricant. Cependant, dans aucun cas, la distance entre la partie supérieure du brûleur le plus haut de l'appareil de cuisson et la hotte d'aspiration devra être inférieure au 650mm.

N'importe quelle autre surface combustible orientée vers le bas à moins de 600mm vers la partie supérieure du brûleur le plus haut devra être protégée pour sa largeur complète et profondeur de la zone à cuire.

Cependant, dans aucun cas cette distance à n'importe quelle surface, devra être inférieure à 450mm.

La profondeur maximum des armoires suspendues est de 330mm

2. Distances latérales (Valeurs minimum)

Les différentes distances latérales devront être conformes aux valeurs minimum indiquées dans la table n.1 et illustrées dans la fig. 1- 2. La zone de la surface à cuire est définie comme la partie de l'appareil où on fait normalement la cuisson, et n'inclut pas les parties de l'appareil qui contiennent les boutons de contrôle.

Table n.1

Modèles de tables de cuisson	Type A Type B		Modèles de tables de cuisson	Type A Type B
<i>Distances Min.</i>	<i>pouches (mm)</i>		<i>Distances Min.</i>	<i>pouches (mm)</i>
L1	500		L10	870
L2	40		L11	915
L3	50		W	890
L4	457		D	520
L5	600		B1 (*)	40
L6	330		B2 (*)	152
L7	925		B3 (*)	40
L8	40		B4 (*)	152
L9	172			

(*) Notes:

-B1 est la distance min. entre le bord frontal de l'appareil et le bord frontal de l'armoire.

-B2 et B4 sont les distances minimum entre le bord latéral droit/gauche de l'appareil et le mur latéral (si présent).

-B3 est la distance minimum entre le bord arrière de l'appareil et le mur arrière.

Fixation de la table de cuisson

Pour empêcher aux liquides de fuir accidentellement dans l'espace de stockage sous-jacent, l'appareil est équipé d'une garniture spéciale. Pour appliquer cette garniture, suivez attentivement les instructions dans la Fig. 3. Disposez les bandes d'étanchéité protectrices le long des bords de l'ouverture du banc de travail et couvrez soigneusement l'extrémité de la bande. (Voir Fig. 3). Insérez la table de cuisson dans l'ouverture du banc de travail. A l'aide d'un tournevis assemblez les supports en dessous de la table de cuisson au moyen des vis. (Voir Fig. 3A-3B). Positionnez les crochets dans la position et fixez-les avec les vis.

Recoupez la partie des bandes protectrices qui s'étendent au-delà de la base de la table de cuisson.

OBSERVACIONES IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN DEL APARATO

Se informa al instalador que este plano de cocción es tipo Y por lo cual puede ser instalado libremente, de manera aislado, o bien inserto entre los muebles de cocina o entre un mueble y las paredes de ladrillos. Además la pared trasera y las superficies circunstantes tienen que resistir una sobrettemperatura de 65 K. Para evitar que se desprege el laminado plástico que cubre el mueble, la cola que los une debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C. La instalación del aparato debe ser realizada de conformidad con las normas nacionales en vigor y utilizado en un lugar bien ventilado. Este dispositivo no está conectado con dispositivos de evacuación de los productos de la combustión. Por tanto debe ser conectado de conformidad con las normas de instalación antes mencionadas. Hay que tener un cuidado especial a las instrucciones expuestas debajo respecto a la aireación y ventilación de los locales.

VENTILACIÓN DE LOS LOCALES

Para garantizar el funcionamiento correcto del aparato es necesario que el local donde el mismo está instalado esté continuamente ventilado. El volumen del local no tiene que ser inferior a 25 m³ y la cantidad de aire necesaria tiene que estar basada en la combustión regular del gas y en la ventilación del local. El flujo natural del aire se producirá a través de aperturas permanentes realizadas en las paredes del local a ventilar: dichas aperturas estarán conectadas con el exterior y deben tener una sección mínima de 100 cm² (véase la Fig. 4).

Estas aperturas deben ser construidas de manera que no puedan ser obstruidas.

UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas tienen que evacuar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas con chimeneas, conductos de salida de humos o directamente con el exterior (véase la Fig. 4A). En caso de que no se pueda aplicar la campana, está permitido el empleo de un ventilador instalado en una ventana o que dé directamente al exterior, para poner en función simultáneamente el aparato (véase Fig. 4B), siempre que se respeten absolutamente las normas nacionales en vigor respecto a la ventilación de los locales.

CONEXIÓN DEL APARATO CON LA RED DE GAS

Antes de conectar el aparato con la red de gas, es necesario antes que nada, quitar el tapón de protección de plástico del circuito de gas que está inserto a presión en el enlace de entrada del mismo; para quitarlo basta simplemente sacarlo.

Asegúrese por tanto que los datos de la etiqueta de indicación aplicada en la parte inferior del cajón sean compatibles con los de la red de distribución del gas. Una etiqueta aplicada en la última página del presente manual y en la parte inferior del cajón, indica las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y la presión de trabajo.

IMPORTANTE: Este aparato debe ser instalado de conformidad con las normas nacionales en vigor y utilizado solamente en un lugar bien ventilado.

ATENCIÓN: Se recuerda que el enlace de entrada del gas del aparato es roscado 1/2 gas cilíndrico macho según normas UNI-ISO 228-1. (Fig. 6-7)

Branchement électrique

Le branchement de la table de cuisson au réseau est effectué par le fil électrique et la fiche tripolaire positionnée sous la table de cuisson. L'appareil fonctionne à une tension du réseau de 230V c.a., fréquence 60Hz. L'absorption d'énergie électrique est d'environ 800W .

AVERTISSEMENT: Instructions pour la mise à terre électrique: L'appareil est équipé d'une bonde de mise à terre (trois pôles) fig.8 pour votre protection contre le risque de choc et devra être branché directement à une prise correctement mise à terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas les pôles de cette bonde.

Schémas de câblage voir la Fig. 19

lettre L (phase) = fil marron,

lettre N (neutre) = fil bleu,

symbole "⏏" terre = fil jaune-vert.

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CEE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68 et 73/23 (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, 93/68 et 89/336 (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

Ventilation du local – Positionnement et dégazage

NOTE : Un ventilateur extracteur qui aide l'évacuation des produits de la combustion peut être utilisé dans le local où se trouve l'appareil ; en chaque cas il doit être éventuellement installé conformément aux normes nationales en vigueur.

NOTE : Le fonctionnement d'une hotte d'aspiration peut avoir influence sur les autres appareils à gaz qui fonctionnent dans le même local ; en chaque cas elle doit être éventuellement installée conformément aux normes nationales en vigueur.

- REMPLACEMENT DES BECS POUR L'UTILISATION AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ:

Pour changer les becs des brûleurs, suivez le procédé suivant:

Soulevez les brûleurs et dévissez les becs (Fig. 9) en employant une clé réglable de 7 mm et changez les becs avec ceux conçus pour la nouvelle alimentation de gaz, selon les informations fournies dans le TABLEAU A ci-dessous.

TABLEAU N°2: Adaptation aux différents types de gaz.

APPAREIL DE CATEGORIE : IIE2+3+

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Diamètre Buse	Débit Nominal				Débit Réduit		Diamètre by-pass 1/100mm
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kW	kcal/h	
Semi-Rapide	Gaz de Ville G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Naturel G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Naturel G25	25	101	-	194	1,75	1505	0,44	378	31 reg
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapide	Gaz de Ville G110	8	280	-	681	3	2580	0,75	645	42 reg
	Naturel G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg
	Naturel G25	25	129	-	332	3	2580	0,75	645	42 reg
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Brûleur Dual Intérieur	Gaz de Ville G110	8	130	-	181	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Naturel G20	20	70	-	76	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Naturel G25	25	70	-	89	0,8	688	0,30	258	27 reg
	Butane G30	28	46	211	-	0,8	688	0,30	258	27
	Propane G31	37	46	207	-	0,8	688	0,30	258	27
Brûleur Dual Extérieure	Gaz de Ville G110	8	2x300	-	885	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Naturel G20	20	2x110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Naturel G25	25	2x110	-	488	4,4	3784	1,8	1548	65 reg
	Butane G30	28	2x69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propane G31	37	2x69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65

Réglage des brûleurs

Réglage du "MINIMUM" sur les brûleurs

Pour régler le minimum sur les brûleurs suivez le procédé indiqué ci-dessous:

- 1) Allumez le brûleur et mettez le bouton sur la position de MINIMUM (petite flamme).
- 2) Enlevez le bouton (Fig. 10) du robinet qui est réglé pour la pression standard. Le bouton se trouve sur la barre du robinet-même.
- 3) Enfoncez la pointe d'un petit tournevis à côté de la tige du robinet de la table en correspondance de la vis dorée située sur la partie inférieure du robinet et tournez la vis à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée correctement au MINIMUM.
- 4) S'assurer que la flamme ne sorte pas en changeant rapidement la position du MAXIMUM en position de MINIMUM.

ATTENTION: Le réglage décrit ci-dessus peut être seulement effectué avec des brûleurs qui emploient le gaz naturel, tandis qu'avec les brûleurs qui emploient le gaz propane, la vis doit être complètement vissée, dans le sens des aiguilles d'une montre.

Descriptions

LEGENDE DESCRIPTIVE POUR LA TABLE DE CUISSON (Fig. 11)

1. Brûleur dual (poêle chinoise)
2. Griddle
3. Brûleur rapide
4. Brûleur moyen
5. Bouton de commande du brûleur extérieur dual
6. Bouton de commande du brûleur intérieur dual
7. Bouton de commande du resistance posterieur griddle
8. Bouton de commande du resistance anterieur griddle
9. Bouton de commande du brûleur rapide
10. Bouton de commande du brûleur moyen

Instructions de service et d'entretien

Le service et l'entretien doivent seulement être exécutés par une personne autorisée

Pour remplacer les parties telles que les brûleurs, les valves et les composants électriques, la table de cuisson doit être enlevée du banc de travail en libérant les crochets de fixation, desserrant les vis de fixation de chaque brûleur, dévissant les écrous de fixation crochets de fixation de la table de cuisson qui sont visibles au fond de la surface, enlevant la partie supérieure de la table de cuisson et remplaçant ensuite les pièces défectueuses.

Avertissement: si les valves doivent être remplacées, désassemblez d'abord les câbles des interrupteurs d'allumage.

Il est recommandé de remplacer les joints de la valve chaque fois que la valve est remplacée, assurant, de cette façon, l'étanchéité parfaite entre le corps et le train de gaz.

ATTENTION: Débranchez l'alimentation avant l'entretien de l'unité.

Pour le positionnement de la prise au mur pour le branchement de la bonde de mise à terre à trois pôles de l'appareil, voir les indications illustrées en Fig. 1- 2

ATTENTION: Après la première installation de l'appareil ou après n'importe quelle intervention d'entretien concernant les parties principales du gaz de l'appareil, effectuez le test de fuite en utilisant de l'eau avec du savon sur les raccordements de gaz pour vérifier l'installation correcte. N'utilisez pas de feu pour le test de fuite du gaz.

Instructions pour l'utilisateur

- 1 – Installation convenable - S'assurer que l'appareil est convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- 2 – Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- 3 – Ne pas laisser les enfants sans surveillance – Les enfants ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur l'appareil.
- 4 – Porter des vêtements appropriés – Ne jamais porter de vêtements amples ou pendants durant l'utilisation de l'appareil.
- 5 – Faire appel à un centre d'assistance – Ne pas réparer ou remplacer des pièces de l'appareil à moins que le manuel ne le recommande spécifiquement. Toutes les autres opérations d'entretien doivent être confiées à un technicien qualifié.
- 6 – Stockage dans ou sur l'appareil – Ne pas stocker de matériaux inflammables à proximité des unités de surface.
- 7 – Ne pas utiliser d'eau ou de feux de friture – Couvrir le feu ou la flamme ou éteindre à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.
- 8 – Utiliser uniquement des poignées sèches - Des poignées de tissu humides posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Faire en sorte que la poignée ne touche pas les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ou autre linge épais.
- 9 – Utilisation de récipients de taille adéquate – Cet appareil est équipé de plusieurs foyers à induction de différentes tailles. Choisir des batteries de cuisine à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. Le choix de récipients de bonne taille améliorera également l'efficacité de la cuisson.
- 10 – NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES SURFACES À PROXIMITÉ DES UNITÉS – Les unités de surface peuvent être chaudes, même si elles présentent une couleur foncée. Les surfaces à proximité des appareils de surface peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures.
- 11 – Ne pas réchauffer de boîtes de conserve fermées – La pression accumulée peut faire exploser la boîte et provoquer des blessures.
- 12 – Ne jamais laisser des unités de surface réglées sur des paramètres de puissance élevée sans surveillance – Les débordements provoquent de la fumée et des salissures grasses qui peuvent s'enflammer.
13. Ne pas utiliser de feuilles d'aluminium, de revêtements en aluminium ou de barquettes en aluminium sur l'unité.
14. LES POIGNÉES DES BATTERIES DE CUISINE DOIVENT ETRE TOURNÉES VERS L'INTÉRIEUR ET NE PAS DÉBORDER SUR LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS – Pour réduire le risque de brûlures et le renversement dû à un contact accidentel avec la batterie de cuisine, la poignée du récipient doit être tournée vers l'intérieur et ne pas déborder sur les unités de surface adjacentes.

15. NE PAS CUISINER SUR UNE PLAQUE DE CUISSON CASSÉE – Si la plaque de cuisson se brise, des produits d'entretien et des salissures risquent de pénétrer à l'intérieur de la plaque de cuisson et de provoquer un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien d'entretien agréé.
16. NETTOYER LA PLAQUE DE CUISSON AVEC PRUDENCE – en cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon mouillé pour essuyer des salissures sur une zone de cuisson chaude, prendre garde d'éviter les brûlures provoquées par la vapeur. Certains produits d'entretien appliqués sur une surface chaude dégagent des fumées toxiques.

ATTENTION:

Maintenir la zone de l'appareil propre et libre des matériaux combustibles, de l'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.



Ne stockez aucun matériel dangereux ou inflammable dans les meubles suspendus sur l'appareil; stockez-les dans un lieu sûr pour éviter les risques potentiels.

Pour une utilisation sûre de l'appareil, ne l'employez pas pour le chauffage des locaux.

N'utilisez pas de pulvérisateurs d'aérosol à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction

Pour la description des tables de cuisson, référez-vous aux instructions d'installation.

Utilisation des brûleurs

Un diagramme est gravé sur le tableau de commande sur chaque bouton qui indique quel brûleur correspond à ce bouton. (12-13-14-15)

Allumage manuel:

L'allumage manuel est toujours possible même lorsque l'alimentation est débranchée ou en cas de panne de courant prolongée.

Tournez le bouton qui correspond au brûleur choisi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans la position de MAXIMUM à l'étoile gravée (flamme large) et mettez une allumette allumée sur le brûleur.

Allumage électrique automatique:

Tournez le bouton qui correspond au brûleur choisi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position de MAXIMUM à l'étoile gravée (flamme large) et puis appuyez sur le bouton pour activer l'allumage par étincelle. Relâchez le bouton quelques secondes après l'allumage du brûleur.

Brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité (thermocouple):

Tournez le bouton qui correspond au brûleur choisi dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la position de MAXIMUM à l'étoile gravée (flamme large) et puis appuyez sur le bouton pour activer l'allumage par étincelle. Une fois qu'il est allumé, continuez à appuyer sur le bouton pendant 10 secondes environ, pour permettre à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur ne reste pas allumé après avoir relâché le bouton, répétez le procédé ci-dessus.

Note: Le brûleur dual est composé de deux brûleurs (interne et externe) ; chacun d'eux fonctionne sous la valve à gaz indépendamment de l'autre.

Avertissement: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer le brûleur si le chapeau de la flamme relative, n'est pas en position correcte.

Suggestions pour une utilisation correcte des brûleurs:

ATTENTION: Pendant l'utilisation de chaque brûleur réglez la dimension de la flamme du brûleur correctement de façon à ce qu'elle ne se prolonge pas au-delà du bord des ustensiles de cuisine. C'est une instruction basée sur des considérations de sécurité

- Utilisez les casseroles appropriées pour chaque brûleur (voir la Fig. 18 et le Tableau B)
- Quand le liquide bout, tournez le bouton vers le bas à la position de MINIMUM.
- Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.

Tableau B

Brûleur	Diamètres recommandés pour les casseroles (mm)
Moyen	140 – 260
Large	180 – 260
Dual (poêle chinoise)	220 – 260

Utilisation correcte des casseroles:

- Essuyez le fond de la casserole avant de la positionner sur la plaque de cuisson.
- Utilisez les pots avec un fond plat et épais, à l'exception de la cuisson avec poêles chinoises.
- Quand vous utilisez les brûleurs, assurez-vous d'avoir positionné correctement les manches des casseroles. Tenir les enfants loin de l'appareil.
- Quand vous cuisinez des mets avec de l'huile ou de la graisse, qui sont très inflammables, l'utilisateur ne devra pas laisser l'appareil sans surveillance.

ATTENTION: Si l'alimentation est découpée, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes. Les brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité peuvent seulement être allumés lorsque le bouton est en position de MAXIMUM (gravure de flamme large).

Avertissement: L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la chambre où il est installé. Par conséquent, une ventilation appropriée dans la chambre est nécessaire ainsi que les ouvertures normales de ventilation qui doivent être sans obstructions et doivent activer les ventilateurs à tirage d'air/hottes d'aspiration. Une utilisation intensive et continue de l'appareil peut exiger une ventilation additionnelle, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou en augmentant la puissance du ventilateur à tirage d'air/hotte d'aspiration, si installés.

Utilisation du plaque chauffante électrique (griddle)**AVERTISSEMENT**

La plaque chauffante électrique est chaud tout de suite après son utilisation. Attendre que les pièces du plaque chauffante refroidissent avant de les nettoyer.

Les pièces du plaque chauffante électrique ont une puissance nominale de 230 Vca 2x400 watts.

La plaque chauffante doit être mise à niveau pour garantir le bon fonctionnement du plaque chauffante.

Une fois la plaque de cuisson installée, vérifier le réglage du gril en versant une petite cuillère d'eau au centre de la plaque chauffante. L'eau ne doit pas rouler ; dans le cas contraire, serrer les 4 vis sous la plaque.

Utilisation

2 boutons de commande sont prévus pour sélectionner les zones du plaque chauffante (Fig. 16-17), l'une pour la zone chauffante avant sélectionnée et l'autre, pour la zone chauffante arrière sélectionnée.

Possibilité de sélectionner l'intégralité de la zone chauffante du plaque, ou simplement la zone avant ou arrière.

Appuyer sur le bouton en tournant en sens antihoraire pour l'amener sur la position sélectionnée (Fig.16-17). Préchauffer à la température maximum (position 7) pendant 15 minutes, avant de placer les aliments sur le gril et de les cuire à la température voulue.

La mise en marche du gril est confirmée par le voyant.

Les zones chauffantes peut fonctionner séparément ou combinées entre elles.

Si une seule zone chauffante fonctionne, la chaleur du gril se répartira sur différents niveaux. La partie chauffée sera donc très chaude pour la cuisson, alors que l'autre partie sera suffisamment chaude pour réchauffer les aliments et les maintenir à cette température. Ceci permet ensuite de continuer à retourner les aliments sur le gril pour qu'ils bénéficient des différentes températures.

Le réglage de la température s'obtient également en sélectionnant les différents niveaux de puissance.

Pour pouvoir obtenir une température homogène sur toute la surface du plaque, amener les deux zones chauffantes à la même puissance.

Traitement du plaque chauffante.

La plaque doit être traitée avant d'être utilisée pour la première fois.

La plaque doit être traitée s'il n'a pas été utilisé pendant un certain temps.

Pour traiter la plaque :

1. Nettoyer méticuleusement la plaque avec de l'eau chaude savonneuse pour ôter le revêtement de protection.
2. Rincer à l'eau et au vinaigre blanc (une tasse de vinaigre dans un quart d'eau). Bien sécher.
3. Verser 1 cuillère à café d'huile végétale au centre du plaque. Ne pas utiliser d'huile de maïs qui tend à devenir poisseuse. Frotter l'huile sur toute la surface du plaque à l'aide d'un torchon épais.
4. Amener le bouton de commande sur le réglage maximum (7). Couper la chaleur lorsque l'huile commence à fumer. Laisser refroidir la plaque.
5. Répéter le point 3. S'assurer que toute la surface est bien recouverte d'huile.
6. Répéter le point 4. Laisser refroidir le gril. Essuyer la plaque sur toute sa surface à l'aide d'un torchon épais. Étaler une très fine couche d'huile végétale. La plaque est maintenant prêt à l'emploi.

TABLEAU DE CUISSON

	POSITION	TEMPERATURE
Oeufs	5-6	150°C to 160°C
Lard ; Saucisse De Petit déjeuner	6	177°C to 190°C
Sandwichs Grillés	5-6	160°C to 177°C
Blancs de poulet Sans os	6	177°C to 190°C
Côtelettes de porc sans os	6	177°C to 190°C
Tranches De Jambon	6	177°C to 190°C
Crêpes ; Pain grillé Français	6	177°C to 190°C
Pommes de terre ; Pommes de terre rissolées	7	190°C to 205°C

Nettoyage de l'appareil:

N'utilisez jamais de produits à nettoyer abrasifs

Avant de nettoyer l'appareil il doit être débranché du réseau électrique.

Nettoyage de la surface de travail: nettoyez périodiquement les têtes des brûleurs, les supports en acier émaillés des casseroles et les chapeaux des brûleurs en utilisant de l'eau chaude.

Tout débordement devra être enlevé aussitôt que possible en utilisant un chiffon.

S'il est difficile d'ouvrir ou fermer une valve, ne la forcez pas, mais demandez immédiatement l'assistance du personnel du service technique.

Nettoyage des parties émaillées: Les parties émaillées devront être nettoyées fréquemment avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de poudres abrasives. Ne laissez pas de substances acides ou alcalines sur les parties émaillées (comme par exemple du vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) et ne lavez pas les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inox: Nettoyez les parties avec de l'eau savonneuse et séchez-les en utilisant un chiffon mou. Le brillant est maintenu en utilisant périodiquement des produits appropriés que vous pouvez trouver dans les supermarchés. N'employez jamais de poudres abrasives.

Nettoyage des chapeaux des brûleurs: Soulevez les chapeaux des brûleurs des têtes des brûleurs, lavez-les dans l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement. Avant le remplacement sur la tête du brûleur, assurez-vous que les trous ne soient pas obstrués.

Nettoyage de plaque chauffante (Griddle): enlever méticuleusement la graisse et les résidus d'aliments de plaque chauffante pendant qu'il est encore chaud à l'aide d'une spatule carrée. Toujours pendant qu'il est encore chaud, verser une petite quantité d'eau chaude et de vinaigre blanc sur la plaque et frotter doucement avec un torchon et une spatule. Ceci facilite le retrait des résidus d'aliments. Essuyer la plaque avec un torchon épais, rugueux et sec pour bien ôter les résidus d'aliments et autres. Laver avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher. Une fois la plaque refroidi, frotter doucement la surface avec de l'huile végétale. Ne pas utiliser d'huile de maïs ni de sprays dégraissants qui ont tendance à devenir poisseux. En cas de nettoyage du gril avec un tissu autre qu'un torchon épais, rugueux et sec, la plaque devra être à nouveau traité. Ne jamais verser d'eau froide sur la plaque encore chaud. Cela pourrait provoquer des fissures ou un voile sur la plaque.

Ne pas toucher la plaque pendant qu'il est chaud.

Remarque : ne pas nettoyer le cadre en acier inoxydable avec une éponge à récuser qui pourrait le rayer. Ne pas utiliser de produits d'entretien pour les batteries de cuisine en métal, de laine d'acier, de brosse métallique ou autre produit similaire.

Certains aliments laissent de petites traces blanches après le nettoyage de l'appareil. Utiliser du jus de citron pour enlever ces marques.

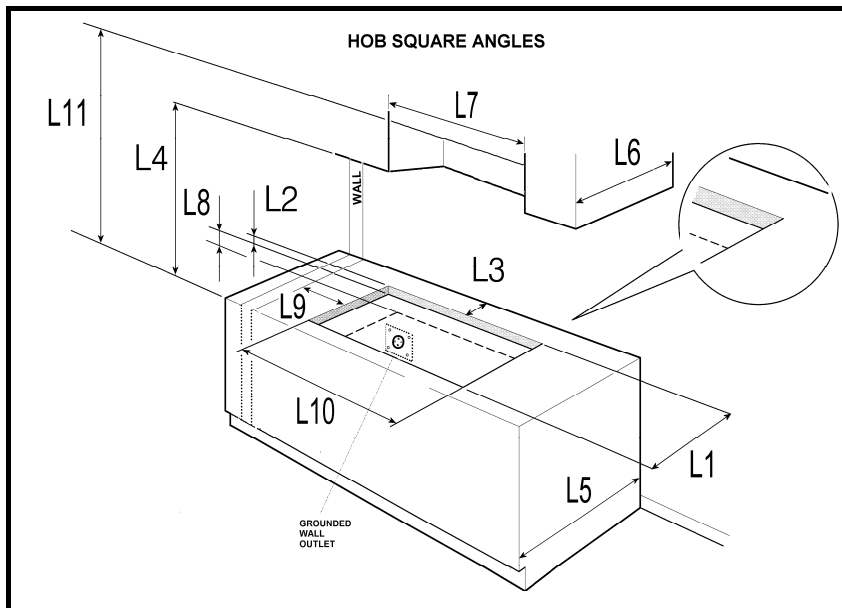


Fig 1

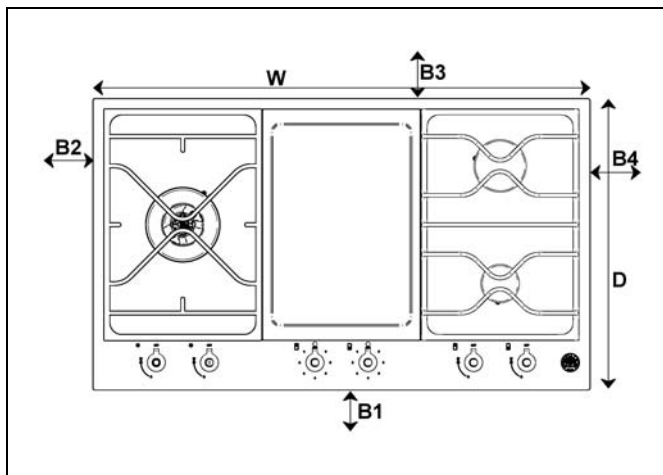


Fig 2

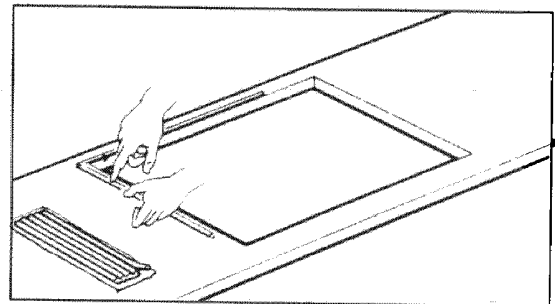


Fig.3

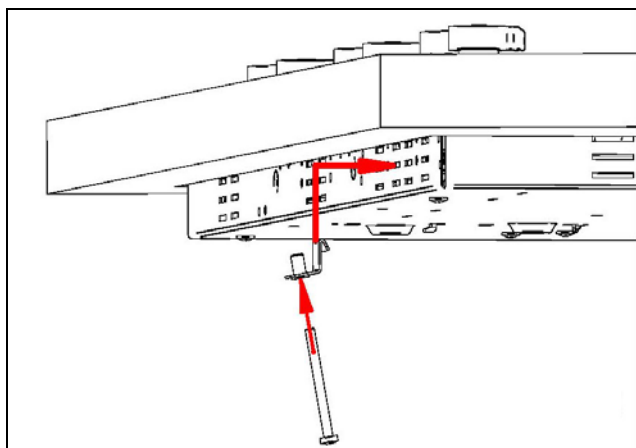


Fig. 3A

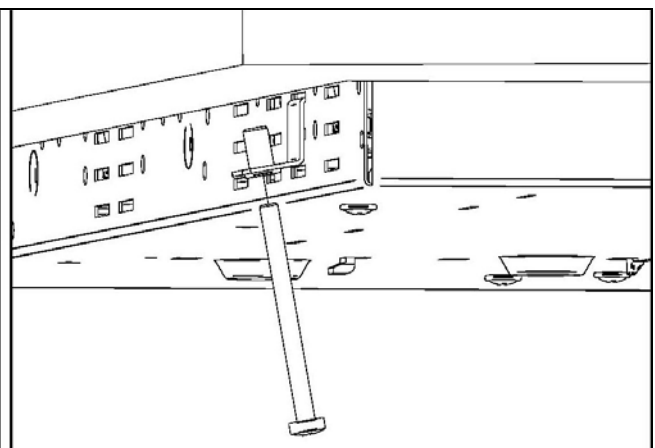


Fig. 3B

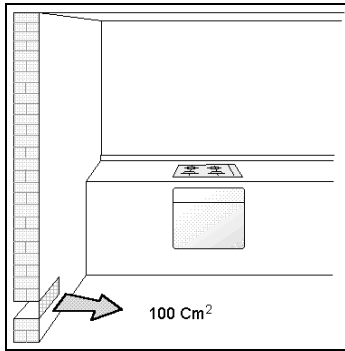


Fig.4

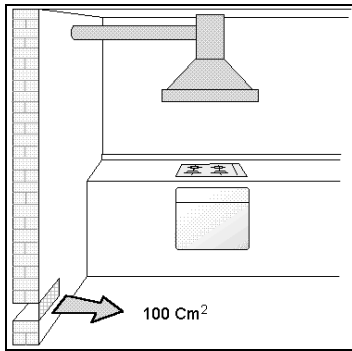


Fig.5A

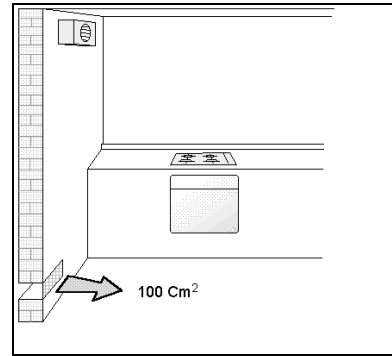


Fig.5B

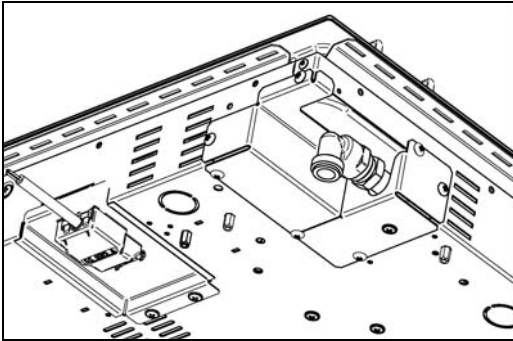


Fig.6

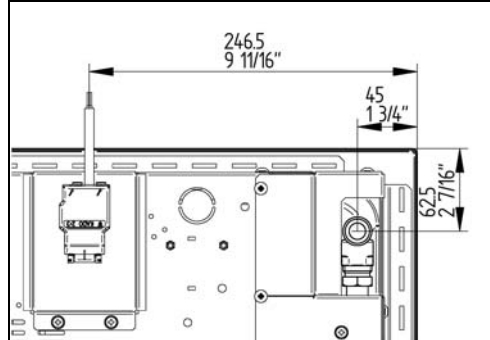


Fig.7

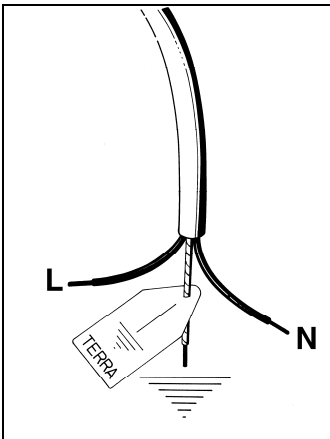


Fig.8

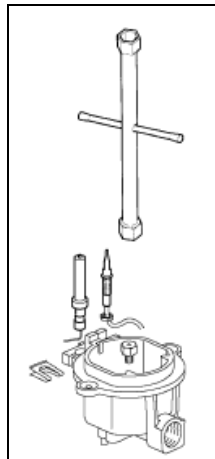


Fig.9

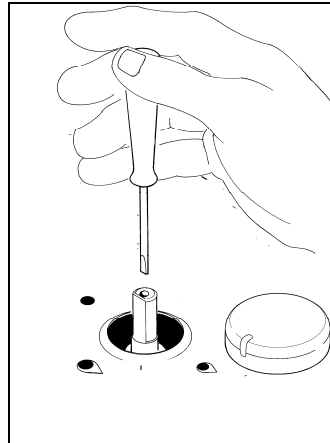


Fig.10

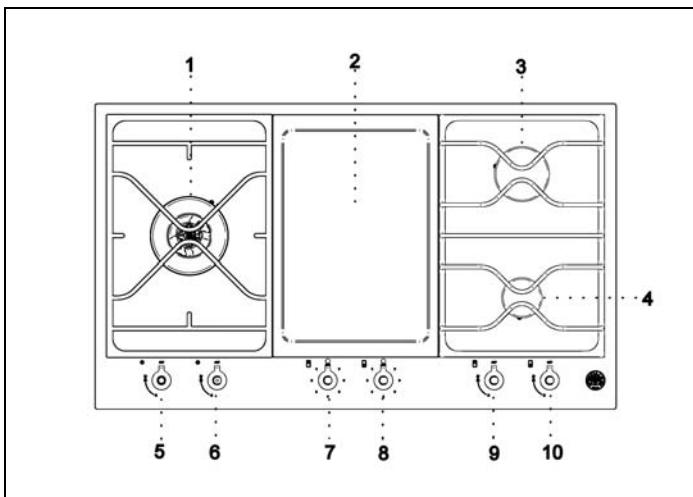


Fig.11

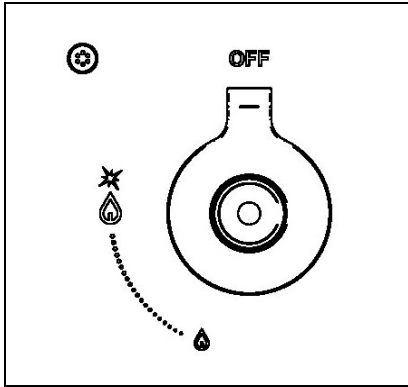


Fig.12

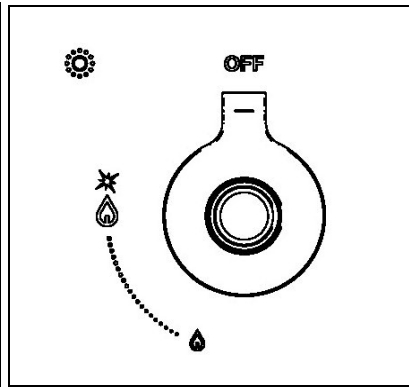


Fig.13

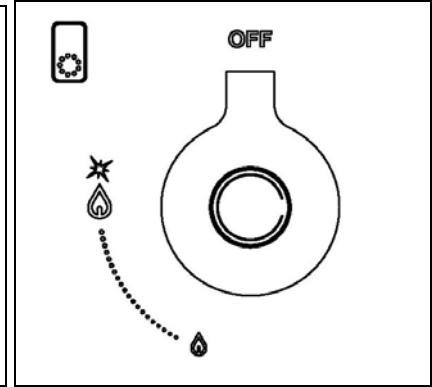


Fig.14

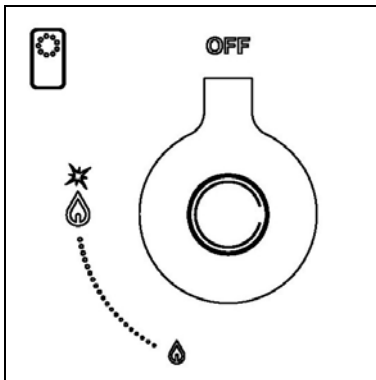


Fig.15

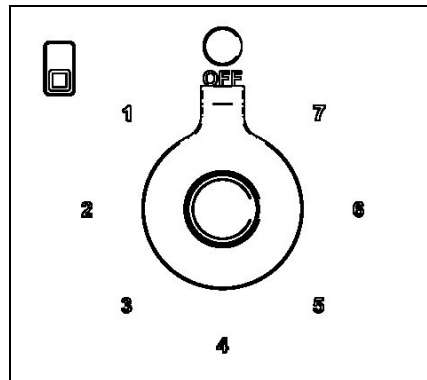


Fig.16

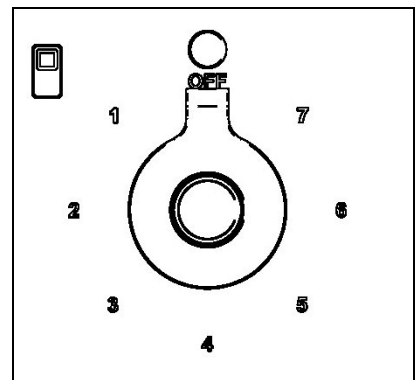


Fig.17

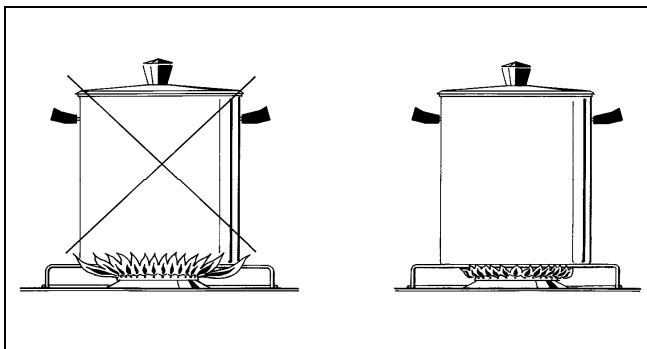


Fig.18

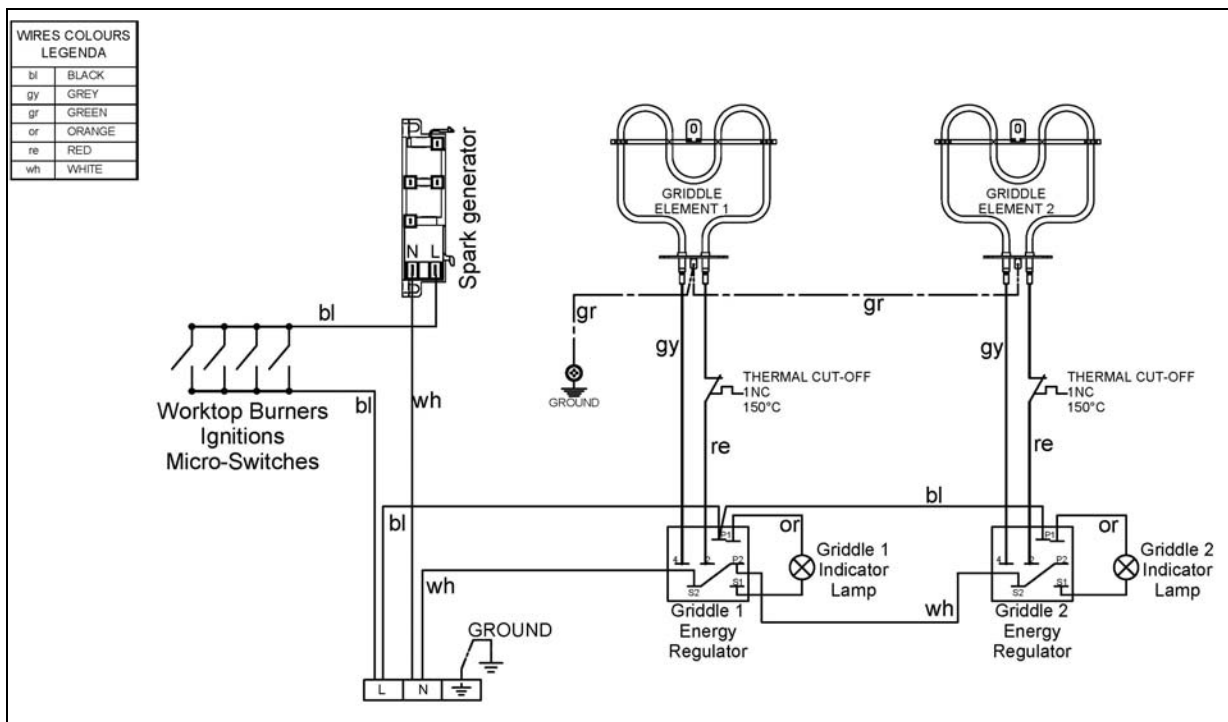


Fig.19

