

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

PIANI DI COTTURA GAS SERIE MINIMA

Secondo: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 per Gas Metano e G.P.L.

GAS COOKTOPS MINIMA SERIES

According to: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 for Natural gas and L.P.G.

TABLES DE CUISSON AU GAZ SERIE MINIMA

Conforme aux normex: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GASKOCHFELDER SERIE MINIMA

Nach: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 für Erdgas und Flüssiggas

ENCIMERAS GAS SERIE MINIMA

Segun: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

G2S6

G4S6

G6S6

INDEX

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
1.	Instructions generales	18
2.	Donnees techniques	18
2.1	Tableau 1: tables de cuisson au gaz série Minima categorie II	18
2.2	Caractéristiques techniques	18
2.2.1	Table de cuisson	18
3.	Schemas d'installation	19
3.0.1	Tables de cuisson au gaz	19
3.1	Instructions pour l'installation	19
3.2	Plaquette d'identification de la table de cuisson au gaz série Minima	20
3.3	Installation	20
3.3.1	Législation à respecter	20
3.3.2	Lieu d'installation	20
3.3.3	Mise en place	20
3.3.4	Montage des plaques sur une base	20
3.4.0	Tableau II: Données techniques gaz, pression, gicleurs petit brûleur, vis du minimum	21
3.4.0.1	Tableau II: Données techniques gaz, pression, gicleurs brûleur moyen, vis du minimum	21
3.4	Raccordement à l'installation du gaz	21
3.4.1	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration: Appareil de type A	21
3.6	Comment obtenir un débit thermique nominal	22
3.6.1	Contrôle de la pression en amont	22
3.6.2	Contrôle du débit thermique "général"	22
3.6.3	Réglage du débit thermique minimum	22
3.6.4	Contrôle pour le fonctionnement au gaz liquide	22
3.7	Contrôle du fonctionnement	22
3.8	Informations de l'utilisateur	22
4.	Transformation pour fonctionner avec un autre type de gaz	23
4.1	Table de cuisson	23
4.1.1	Changement du gicleur du brûleur de la table de cuisson	23
4.1.2	Changement de la vis de minimum, by-pass	23
5.	Instructions pour l'utilisateur	23
5.1	Allumage du brûleur du plan de cuisson	23
6.	Changement des composants plus importants	23
6.1	Changement des composants	23
7.	Entretien et nettoyage	24

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

2. DONNEES TECHNIQUES

2.1 TABLEAU 1 : TABLES DE CUISSON AU GAZ SERIE MINIMA CATEGORIE I (GAZ METHANE et G.P.L.)

MODEL		G2S6	G4S6	G6S6
Dimensions esternes	Type	A	A	A
Largeur	mm	400	600	1000
Profondeur	mm	600	600	600
Hauteur	mm	290	290	290
Hauteur maximum	mm	480	480	480
Raccordement gaz	"A"	G1/2"	G1/2"	G1/2"
Qté brûleur et débit thermique nominal				
Petit	2,7 kW	1	2	3
Moyen	3,15 kW	1	2	3
Débit thermique nominal total	kW	5,8	11,6	17,4
Consommation gaz (15 °C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	461 - 455	922 - 910	1383 - 1365
Méthane H-G 20	m ³ /h	0,619	1,238	1,857
Méthane L-G 25	m ³ /h	0,720	1,440	2,16
Absorption	kW	-	-	-
Poids net	kg	22	28	35

2.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE

La structure portante est en acier Inox AISI 304 montée sur des pieds réglables en hauteur, les panneaux et la base sont en acier Inox.

2.2.1 TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.

GRILLES en fonte vitrifiée adaptée aux hautes températures (RAL).

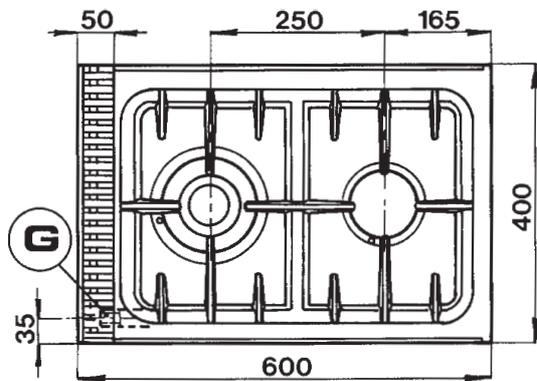
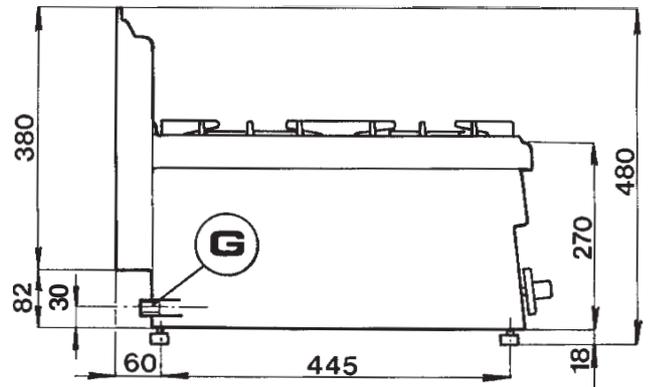
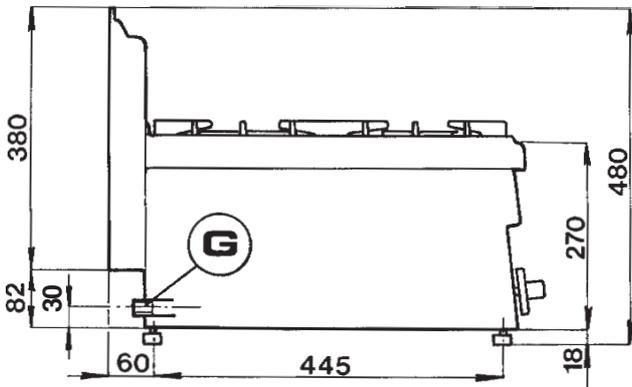
BRULEUR en aluminium, chapeaux en acier avec flamme stabilisée, allumage directe avec thermocouple de sécurité, gicleurs fixes pour les différents types de gaz.

ROBINETS en laiton étampé, équipés de vanne de sécurité avec thermocouple pour l'interruption automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse. Réglage de la flamme entre minimum et maximum.

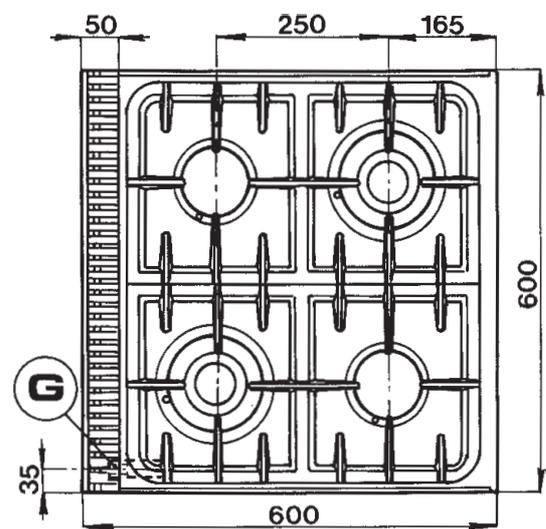
Les **MANETTES DES ROBINETS** sont en matériau athermique.

3. SCHEMAS D'INSTALLATION

3.0.1 TABLES DE CUISSON AU GAZ



G2S6



G4S6

G) Raccord gaz G 1/2"

3.1 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 2.1 et 3.4.0/1.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 80° et qu'il soit en matériau incombustible.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables. Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

3.2 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ SERIE MINI-MA

Cette notice concerne la Table de Cuisson de la série Minima des type A et B₁₁ Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Reportez-vous aux tableaux des données techniques 2.1 et 3.4.0/1.

Conformément aux normes EN437 et EN 203 1ère partie, la plaquette d'identification se trouve: à l'arrière ou à l'intérieur.

Exemple de la plaquette italienne :
Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont

Pi = pression au gicleur

MBM BRESCELLO-RE-ITALY					
Mod. G2S6			Matr.		
○	EN 203/92 - 0063 AR 3684				○
	Cat. II 2H3+		IT	Type A	
Débit Thermique Nominal					5,8 kW
Gas	Pe	mbar	Pi	Dépense	(15°C)
G20	20			0,619	m ³ /h
					m ³ /h
G30	29			461	g/h
G31	37			455	g/h
○	INAC 230 V 50 Hz 4,0 kW IP 22				○
Prédisposé par: G20 - 20 mbar					

PLAQUETTE APPAREIL

PLAQUETTE ADHESIVE POUR
LA TRANSFORMATION EN UN
AUTRE TYPE DE GAZ

G 20	20 mbar
------	---------

G 30/31	29/37 mbar
---------	------------

3.3 INSTALLATION

3.3.1 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes sur les "Installations électriques".
- Réglementation de la compagnie distributrice d'électricité.
- Normes d'hygiène.

3.3.2 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

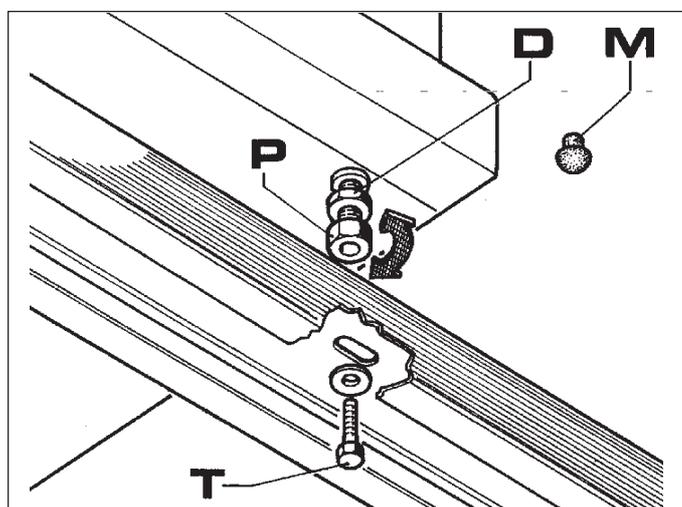
3.3.3 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

3.3.4 MONTAGE DE L'ÉQUIPÉMENT À TOP SUR ARMOIRE (voir figure ci-contre)

Dévisser et enlever les deux pieds antérieurs (P) de l'appareil, qui sera placé sur l'armoire, placer le même sur l'armoire en façon que les deux pieds postérieurs (N) s'emboîtent dans le coin de la base armoire comme en figure.

Placer complètement l'appareil et le fixer en vissant les deux pieds antérieurs (P) à travers les deux trous qui sont sur la base armoire. Les deux trous sont en effet préparés sur cette base pour le fixation de l'appareil.



3.4.0 TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS PETIT, BRULEUR VIS DU MINIMUM (TABLE DE CUISSON SERIE MINIMA)

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			PETIT BRULEUR		BY-PASS	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLEUR AVEC		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMATION GAZ (15°C) -1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm. Type MARQUE	R.d.A. Xmm.			Ømm. MARQUE	'TARGHET' MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	PT.Min.
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	G20	20	17	15	115/170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G20* G25	20 25	17 17	25 30	115/170	-	63	-	-	-	2,7	0,55	286 304	-
FRANCE, LUXEMB. BELGIQ., PORTUG.	3P	G31*	37	25	45	84	-	44	-	-	-	2,7	0,7	110	210
FRANCE, BELGIQ. LUXEMBOURG	3P	G31*	50	42,5	57,5	77/170	-	38	-	-	-	2,7	0,6	110	210
PORTUGAL	3P	G31*	67	50	80	73/170	-	38	-	-	-	2,7	0,7	110	210

R.d.A. = Réglage de l'air primaire (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100 mm
*Régulateur de pression exclu

3.4.0.1 TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS BRULEUR MOYEN, VIS DU MINIMUM (TABLE DE CUISSON SERIE MINIMA)

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			BRULEUR MOYEN		BY-PASS	VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLEUR AVEC		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMATION GAZ (15°C) -1013 mbar	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm. Type MARQUE	R.d.A. Xmm.			Ømm. MARQUE	'TARGHET' MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	PT.Min.
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	G20	20	17	15	135/160	-	85	-	-	-	3,15	1,0	333	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G20* G25	20 25	17 17	25 30	135/160	-	85	-	-	-	3,15	1,1	333 355	-
FRANCE, LUXEMB. BELGIQ., PORTUG.	3P	G31*	37	25	45	93	-	58	-	-	-	3,15	1,1	129	245
FRANCE, BELGIQ. LUXEMBOURG	3P	G31*	50	42,5	57,5	77/100	-	50	-	-	-	3,15	1,0	129	245
PORTUGAL	3P	G31*	67	50	80	74/100	-	50	-	-	-	3,15	1,1	129	245

R.d.A. = Réglage de l'air primaire (1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100 mm
*Régulateur de pression exclu

3.4 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1 et paragraphe 3.5.1).
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.

*** N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

3.4.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION APPAREIL DE TYPE A

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h • kW Débit thermique.

L'aération du local où l'appareil est installé doit être conforme aux normes en vigueur.

3.6 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.

Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.

N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.

2H = G20 à 20 mbar

3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.

Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.

Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.

Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 • 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 • 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

3.6.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (Pe) Fig. 1

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).

Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur (Fig. 3 poste 4) et relevez la pression "dynamique" en amont.

Monter la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C).

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

3.6.2 CONTROLE DU DEBIT THERMIQUE "GENERAL"

Une transformation éventuelle pour le fonctionnement avec un autre type de gaz (voir Chapitre 4) doit être exécutée par un installateur ou un assistant autorisé. Le débit thermique à contrôler peut être :

- le débit thermique nominal reporté sur la plaquette
- le débit thermique maximum en position maximum
- le débit thermique minimum en position minimum.

Contrôlez avant tout que l'appareil est déjà prédisposé pour le gaz et la pression distribués dans le réseau. En cas de transformation pour le fonctionnement avec un autre type de gaz, contrôlez bien le marquage des gicleurs, la vis du minimum avec les indications reportées dans le Tableau II du paragraphe 3.4.0/1.

3.6.3 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass "calibrée" selon le tableau II du paragraphe 3.4.0.

Allumez le brûleur comme indiqué dans le chapitre 6 "Instructions pour l'utilisateur" en position maximum (), après 15 minutes de préchauffage, tournez le bouton en position de minimum ().

Le four doit être préchauffé pendant 20 minutes au moins, pour ce faire tournez la manette en face de la position 8 puis en face de la position 1.

Contrôlez la pression au gicleur et le débit thermique minimum.

Pour la 2ème et la 3ème famille la vis de minimum (by-pass) doit être vissée à fond (fig. 2 poste 1), thermostat (Fig. 5 poste 11).

3.6.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II paragraphe 3.4.0/1.

Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II paragraphe 3.4.0.

Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante. Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

3.7 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

3.8 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de l'appareil à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Remettez lui un exemplaire en lui expliquant de la ranger dans un endroit sûr et de la consulter en cas de besoin.

4. TRANSFORMATION POUR FONCTIONNER AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

4.1 TABLE DE CUISSON

- Enlevez les grilles, le chapeau et le corps du brûleur.

4.1.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA TABLE DE CUISSON

A l'aide d'une clé de 12, dévissez le gicleur (fig. 2 poste 10) du support et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphes 3.4.0.2 et 3.4.0.3.

4.1.2 CHANGEMENT DE LA VIS DE MINIMUM BY-PASS

- Changez la vis du débit thermique minimum, by-pass (Fig. 2 poste 1) et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II paragraphes 3.4.0.2 et 3.4.0.3.

Le débit thermique en position de minimum doit être égal à 30% environ du débit thermique nominal. En tournant rapidement la manette de la position maximum () à la position minimum (), le brûleur ne doit pas s'éteindre..

5. INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

5.1 ALLUMAGE DU BRULEUR DU PLAN DE CUISSON

- Pour allumer le brûleur du plan de cuisson, appuyez sur la manette (Fig. 4) et tournez-la à gauche sur le symbole (). Appuyez à fond l'allumeur piézo-électrique (T Fig. 3). Pour éteindre complètement les brûleurs, positionnez la manette sur ().

6. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum, le bon fonctionnement de la hotte anti-refoulement et coupe tirage (Type B 11) ainsi que l'entrée de l'air.

6.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Attention ! Pour les réparations s'adresser seulement à un centre de service après-vente agréé.

Avant d'effectuer toute opération de réparation, il faut d'abord :

- fermer l'arrivée du gaz
- enlever les manettes
- démonter la façade
- enlever éventuellement les grilles, les chapons de brûleurs et les brûleurs.

Vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Thermocouple brûleur plan de travail (Fig. 3)

- à l'aide d'une clé de 8, dévissez la vis (7),
- avec une clé de 9, dévissez l'écrou (Fig. 2 pos. 3).
- montez le nouveau thermocouple, et remontez le tout en sens inverse.

B) Robinet brûleur plan de travail

- avec un clé de 9, dévissez l'écrou (3),
- démontez toutes les fixations du gaz (4,5,6)
- montez le nouveau robinet, et remontez le tout en sens inverse.
- attention au by-pass ! Remplacez ou inversez la vis de minimum by-pass

N.B.: Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz en faisant un test avec de l'eau savonneuse

C) Allumeur piézo-électrique de la plaque

Son démontage est très simple, il suffit de :

- dévissez l'écrou avec une clé de 25,
- montez un nouvel allumeur et revissez l'écrou.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

IMPORTANT

Après l'utilisation de détergents, rincez la plaque et laissez-la sécher en l'allumant quelques instants. Etalez périodiquement un léger voile d'huile pour la protéger.

La plaque sera toujours comme neuve.

ELEMENTSENACIERINOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux. La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

