FR

Index

Downloaded from www.vandenborre.be

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION ____ 73
2. MISE EN PLACE DANS LE PLAN _____ 75
3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE _____ 77
4. BRANCHEMENT AU GAZ _____ 78
5. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ _____ 80
6. OPÉRATIONS FINALES _____ 83
7. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON _____ 85
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN_____ 87

CES INSTRUCTIONS NE SONT VALABLES QUE POUR LES PAYS DE DESTINATION, DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DU PRÉSENT MANUEL.

*INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au **technicien qualifié** qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.*

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

Downloaded from www.vanheborre.be

1. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ ET L'UTILISATION

CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE. **LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.**

NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.

LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.

LA FICHE A BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.
NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.

APRES L'INSTALLATION, CONTROLER LA TABLE DE CUISSON SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.
NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL.

AU TERME DE CHAQUE UTILISATION DE LA TABLE, VÉRIFIER QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION "ZÉRO" (ÉTEINT).

Présentation

Downloaded from www.vanenborre.be

LA PLAQUE D'IDENTIFICATION FOURNISSANT LES DONNÉES TÉCHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST SITUÉE SOUS LE CARTER DANS UNE POSITION VISIBLE.
LA PLAQUE SUR LE CARTER NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.
AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, S'ASSURER QU'IL EST RÉGLÉ POUR LE TYPE DE GAZ AVEC LEQUEL IL SERA ALIMENTÉ, EN VERIFIANT L'ETIQUETTE APPLIQUEE SOUS LE CARTER.

NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DE LA TABLE DE CUISSON DE CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT LISSE ET RÉGULIER.

NE PAS UTILISER DE RÉCIPIENTS OU DE GRILS DÉPASSANT LE PÉRIMÈTRE DE LA TABLE.

L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE TABLE.

CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.

Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.

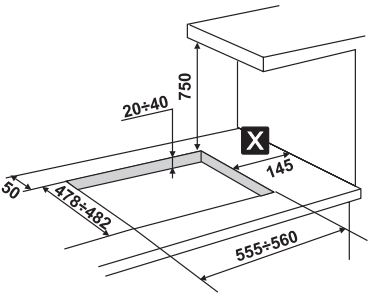
Downloaded from www.vandenborre.be

2. MISE EN PLACE DANS LE PLAN

Cette intervention nécessite de travaux de maçonnerie et/ou de menuiserie, par conséquent elle doit être effectuée par un technicien qualifié. L'installation est réalisable sur des matériaux divers, tels que maçonnerie, métal, bois massif et bois revêtu de stratifiés en plastique, pourvu qu'ils soient résistants à la chaleur (T 90°C).
Pour l'installation de l'appareil ne pas utiliser de silicone ou d'autres isolants ; utiliser uniquement la gomme mie de pain fournie.

2.1.1 Fixation à la structure de soutien

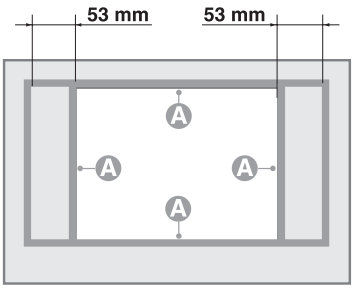
Pratiquer une ouverture dans le plan du meuble aux dimensions indiquées dans la figure, en maintenant par rapport au bord arrière une distance minimum de **50 mm**.
Cet appareil est classé "type Y" en ce qui concerne les risques d'incendie et peut être installé contre un mur dépassant la table en hauteur, à condition de maintenir une distance de **145 mm** (voir figure), pour éviter toute détérioration par suite de surchauffes.

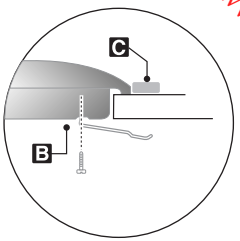


S'assurer qu'entre les feux des fourneaux et une éventuelle étagère située au-dessus à la verticale il existe une distance minimum de **750 mm**.
Placer soigneusement le joint isolant fourni avec l'appareil sur le périmètre extérieur de l'orifice pratiqué dans le plan, de la façon indiquée dans les figures ci-dessous, en faisant en sorte de le faire adhérer sur toute sa surface avec une légère pression des mains. Respecter les dimensions indiquées dans la figure, en n'oubliant pas que les côtés **A** doivent se trouver à ras de l'orifice. Fixer la table de cuisson au meuble au moyen des étriers **B** prévus à cet effet fournis avec l'appareil. Éliminer soigneusement le bord **C** en excédent des joints. Les mesures du dessin ci-dessous se rapportent à la distance de l'orifice **au côté interne** des joint.

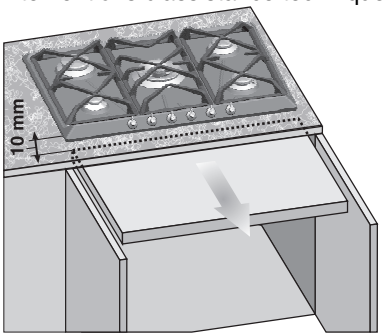
Instructions pour l'installateur

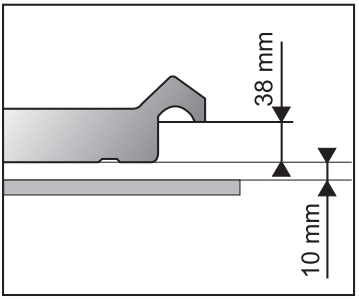
Downloaded from www.vandenborre.be





En cas d'installation sur un élément à portes, il est nécessaire de mettre en place un panneau de séparation sous la table de cuisson. Maintenir une distance minimum de **10 mm** entre le fond de l'appareil et la surface du panneau. En outre, la surface du panneau, devra être facilement amovible pour permettre l'accès pour les éventuelles interventions d'assistance technique.





Downloaded from www.vandenborre.be

3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sous le carter de l'appareil. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

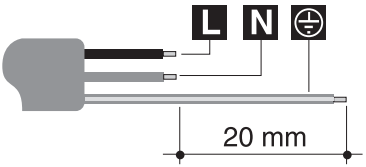
La fiche située à l'extrémité du câble d'alimentation et la prise murale doivent être du même type et conformes à la réglementation en vigueur en matière d'installations électriques. Vérifier que la ligne d'alimentation est dotée d'une mise à la terre appropriée.

Prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible et en proximité de l'appareil.

Éviter l'utilisation d'adaptateurs ou de dérivateurs.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, la section des fils du nouveau câble ne devra pas être inférieure à 0,75 mm^2 (câble de 3 x 0.75), en tenant compte du fait que l'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune - vert) plus long d'au moins 20 mm. Utilisez un câble du type H05V2V2-F ou équivalent à l'exclusion de tout autre type de câble. Ce câble doit être résistant à une tempèrature maximale de 90°C. Le remplacement du câble doit être effectué par un technicien spécialisé, qui devra procéder au branchement au réseau suivant les schéma ci-dessous.

L = marron
N = bleu
⏚ = jaune-vert



Le fabricant décline toute responsabilité touchant les dommages physiques ou matériels causés par le non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil.

Downloaded from www.vanheenborre.be

4. BRANCHEMENT AU GAZ

4.1 Branchement gaz avec tuyau souple

ATTENTION: observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".

Important.

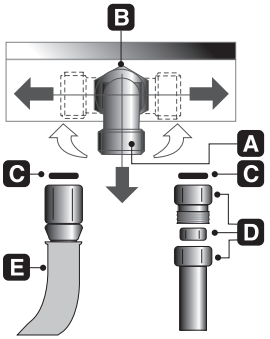
L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- ***Arrêté du 2 août 1977***
  Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- ***Norme DTUP 45-204***
  Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).
- ***Règlement Sanitaire Départemental***
  Pour les appareils raccordés au réseau électrique.
- ***Norme NF C 15 - 100***
  Intallations électriques à basse tension - Règles.

Le branchement au réseau du gaz peut être effectué avec un **tuyau rigide en cuivre** ou avec un **tuyau flexible** et dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. Pour faciliter le branchement, le raccord **A** situé à l'arrière de l'appareil peut être orienté latéralement; desserrer l'écrou hexagonal **B**, tourner le raccord **A** dans la position voulue et serrer de nouveau l'écrou hexagonal **B** (sa tenue est assurée par une bague bicône en laiton). Une fois cette opération effectuée, contrôler sa bonne tenue en utilisant une solution savonneuse mais jamais une flamme. La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 millibars. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz voir le Chapitre "5. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ". Le raccord d'admission du gaz est fileté ½" gaz externe (ISO 228-1).

Branchement avec tuyau rigide en cuivre: le branchement au réseau du gaz devra être effectué de façon à ne pas provoquer d'efforts quels qu'ils soient sur l'appareil. Le branchement peut être réalisé en utilisant le groupe adaptateur **D** à biconique, en interposant toujours le joint **C** fourni.

Branchement avec tuyau flexible: utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (NFD 36-100, NFD 36-103, NFD 36-121 pour gaz méthane; XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour gaz liquide), en interposant toujours le joint **C**, fourni avec l'appareil, entre le raccord **A** et le tuyau flexible **E**.

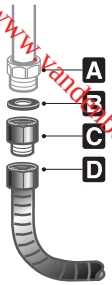


Downloaded from www.vandenborre.be

Instructions pour l'installateur

FR

Branchement avec tuyau flexible: utiliser uniquement des tuyaux flexibles conformes aux normes en vigueur (le tuyau devra porter la mention AGREE AGB/BGV), en interposant toujours un adaptateur **C** entre le raccord **A** et le tuyau flexible **D**. L'adaptateur **C** devra présenter un filetage interne cylindrique (ISO 228-1) à l'extrémité devant être raccordée à l'appareil, et un filetage externe conique (ISO 7-1) à l'extrémité devant être raccordée au tuyau. Veillez à interposer le joint **B** fourni entre le raccord **A** et l'adaptateur **C**.



La mise en oeuvre avec tube flexible devra être effectuée de façon que la longueur de la tuyauterie ne dépasse pas 1.5 mètres d'extension maximum; s'assurer que les tubes n'entrent pas au contact de parties mobiles et ne sont pas écrasés.

4.2 Branchement au gaz butane-propane

Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueur. S'assurer que la pression d'alimentation respecte les valeurs indiquées dans le tableau au paragraphe “5.2 Réglage pour gaz butane-propane”.

4.3 Aération des locaux

L'appareil peut être installé uniquement dans des locaux aérés en permanence, conformément aux normes en vigueur. Dans le local où l'appareil est installé, il doit pouvoir arriver une quantité d'air égale à celle requise pour la combustion régulière du gaz et pour le renouvellement d’air du local. Les prises d'admission d'air, protégées par de grilles, doivent être dimensionnées de la façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement. Le local devra être aéré en permanence de façon appropriée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par la cuisson. En particulier, après une utilisation prolongée, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des ventilateurs éventuels.

4.4 Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée au moyen de hottes reliées à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soigneuse par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. Au terme de l’intervention, l'installateur devra délivrer le certificat de conformité.

Downloaded from www.vandenborre.be

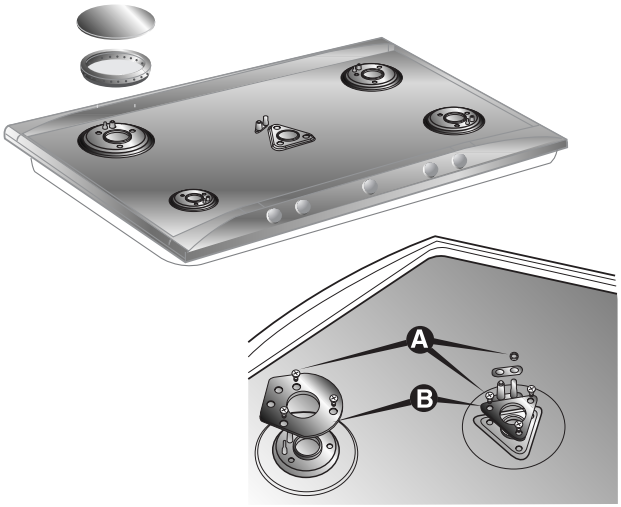
5. ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

La table de cuisson est testée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 millibars. En cas d'utilisation avec d'autres types de gaz, remplacer les injecteurs et régler l'air primaire. Pour le remplacement des injecteurs et le réglage des brûleurs, il faut enlever le table de la façon décrite au paragraphe suivant.

5.1 Enlèvement de la table

1. Enlever tous les manettes, les grilles, les chapeaux et les couronnes;
2. enlever les vis et les écrous **A** qui fixent les supports des brûleurs;
3. enlever les platines **B**;
4. soulever la table de son logement;
5. remplacer les injecteurs des brûleurs selon le tableau du gaz de référence;
6. régler l'air primaire de la façon décrite au paragraphe “5.2 Réglage pour gaz butane-propane”.

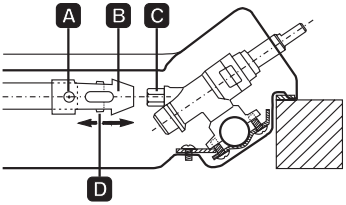


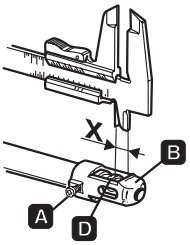
Downloaded from www.vandenborre.be

5.2 Réglage pour gaz butane-propane

Desserrer la vis **A** et pousser à fond le support **B**. Au moyen d'une clef à fourche, enlever l'injecteur **C** et monter l'injecteur approprié, suivant les indications fournies dans les tableaux de référence, au type de gaz utilisé. La force de serrage de l'injecteur ne doit pas dépasser **3 Nm**. Ramener le support **B** dans la position initiale, de façon à couvrir parfaitement l'injecteur **C**.

Régler l'arrivée d'air en déplaçant le tube Venturi **D**, jusqu'à obtenir la distance "**X**" indiquée dans le tableau du paragraphe "5.4 Réglage de l'air primaire" et fixer le tube au moyen de la vis **A**. Après avoir effectué les réglages, remettre en place les sceaux en cire ou matériau équivalent.





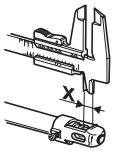
Brûleur		**Puissance thermique nominale (kW)**	**Gaz butane-propane – G30/G31** 28/37 mbar					
			Diamètre injecteur 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Puissance réduite (W)	Puissance g/h G30	Puissance g/h G31
Auxiliaire (1)		1.05	48	30	33 (*)	380	76	75
Semi-rapide (2)		1.65	62	30	33 (*)	380	120	118
Rapide moyen (3)		2.55	76	37	40 (*)	650	185	182
Rapide grand (4)		3.1	85	45		750	225	222
Triple couronne (5)		3.9	95	65		1700	283	279
Triple couronne (6)		3.3	87	55	65 (*)	1200	240	236
Double couronne	interne (7)	1.15	48	30	33 (*)	380	84	82
	externe (7)	3.8	93	55	65 (*)	1200	276	271

(*) Valeur de dérivation concernant les appareils sans soupapes.

Downloaded from www.vandenborre.be

5.3 Réglage de l'air primaire

Rapporté à la distance "**X**" en mm.



BRÛLEUR		G30/G31 28/37 mbar
Auxiliaire (1)		1
Semi-rapide (2)		1.5
Rapide moyen (3)		1.5
Rapide grand (4)		10.0
Triple couronne (5)		3.5
Triple couronne (6)		2.5
Double couronne	interne (7)	6.0
	externe (7)	10.0

Pour identifier les brûleurs sur la table de cuisson, voir les dessins du paragraphe « 6.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson »

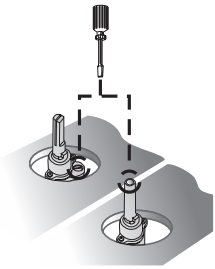
Downloaded from www.vandenborre.be

6. OPÉRATIONS FINALES

Après avoir effectué les réglages décrits ci-dessus, remonter l'appareil en procédant dans le sens inverse par rapport aux instructions fournies au paragraphe “5.1 Enlèvement de la table”.

6.1 Réglage du minimum pour gaz naturel

Remettre en place les éléments sur le brûleur et placer les manettes sur les tiges des robinets.
Allumer le brûleur et l'amener sur la position de minimum.
Ôter de nouveau la manette et agir sur la vis de réglage à l'intérieur ou a côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.
Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant rapidement la manette de la position de maximum à celle de minimum, la flamme ne devra pas s'éteindre).



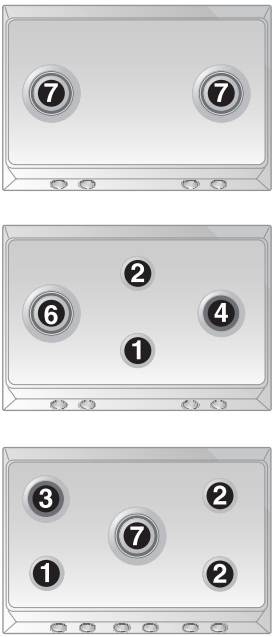
6.2 Réglage du minimum pour gaz butane-propane

Pour le réglage du minimum avec le gaz butane-propane, il faut visser complètement dans le sens des aiguilles d'une montre la vis logée à l'intérieur ou à côté de la tige du robinet (selon les modèles).
Les diamètres des by-pass pour chaque brûleur sont indiqués dans le tableau “5.2 Réglage pour gaz butane-propane”.

Après le réglage avec un gaz différent de celui de mise en service, remplacer l’étiquette appliquée sur le carter de l’appareil par l’étiquette correspondant au nouveau gaz. L’étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec l’appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

6.3 Disposition des brûleurs sur la table de cuisson



BRÛLEURS

1	Auxiliaire
2	Semi-rapide
3	Rapide moyen
4	Rapide grand
5-6	Triple couronne
7	Double couronne

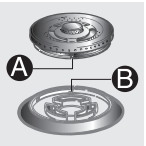
6.4 Lubrification des robinets du gaz

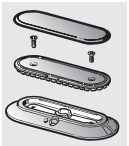
Avec le temps, il peut arriver que le robinet du gaz présente des difficultés de rotation et se bloque. Procéder à son nettoyage interne et en remplacer la graisse lubrifiante. **Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.**

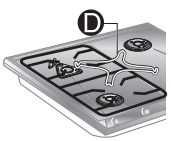
Downloaded from www.vandenborre.be

7. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

*S'assurer que les couronnes, les chapeaux et les grilles sont montés de façon correcte. La grille **C** fournie avec l'appareil doit être utilisée pour les ustensiles "wok" (poêle chinoise). L'adaptateur **B** fourni avec l'appareil doit être utilisé pour les petits ustensiles.*







7.1 Allumage du brûleur avec dispositif de sécurité

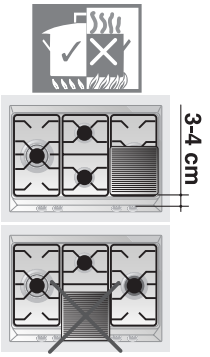
Le brûleur associé à chaque manette est indiqué en regard de ces derniers. L'appareil est doté d'un système d'allumage électronique. Il suffit d'enfoncer la manette et, simultanément, de la tourner dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre de façon à l'amener sur le symbole de la flamme minimum, jusqu'à ce que l'allumage se produise. Sur les modèles à valve, maintenir la manette enfoncée pendant environ 2 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif de sécurité. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne lorsque l'on relâche le manette. Dans ce cas, répéter l'opération en maintenant la manette enfoncée plus longtemps.

Sur les modèles à valve, si les brûleurs s'éteignent accidentellement, au bout de 20 secondes environ, un dispositif de sécurité bloquera la sortie du gaz, même si le robinet est ouvert.

7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

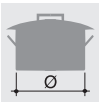
Pour une efficacité plus grande des brûleurs et pour une consommation minimum de gaz, utiliser des récipients à fond plat et régulier dotés de couvercle et proportionnés aux dimensions du brûleur (voir paragraphe "7.3 Diamètre des récipients").

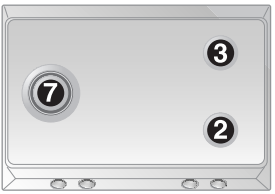
Pour éviter de brûler ou d'abîmer le plan supérieur pendant la cuisson, tous les récipients ou les grils doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson et doivent se trouver à une distance minimum de **3-4 cm** des manettes.



Downloaded from www.vandenborre.be

7.3 Diamètre des récipients





BRÛLEURS		Ø min. et max. (en cm)
1	Auxiliaire	7-18
2	Semi-rapide	10-24
3	Rapide moyen	12-24
4	Rapide grand	14-28
5-6	Triple couronne	22-26
7	Double couronne	12-34

7.4 Utilisation du grille-viande

Si l'on veut utiliser un grille-viande, tenir compte de ce qui suit :

- laisser une distance de 160 mm entre la paroi latérale et le bord du grille-viande ;
- si l'un des brûleurs près de la paroi arrière en bois est un triple flamme, laisser une distance de 160 mm entre cette paroi et le bord du grille-viande ;
- faire attention que les flammes des brûleurs ne sortent pas du bord du grille-viande ;
- allumer pendant 10 minutes sur la puissance maximum les brûleurs qui se trouvent sous le grille-viande, après quoi les reporter à la puissance minimum. Ne jamais dépasser les 45 minutes d'utilisation.

Downloaded from www.vandenborre.be

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Avant toute intervention, débrancher l'appareil.

8.1 Nettoyage

Pour assurer une bonne conservation de la table de cuisson, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

8.1.1 Nettoyage quotidien de la table

Pour nettoyer et conserver les surfaces, utiliser **exclusivement** des produits spécifiques ne contenant pas d'abrasifs ou de constituants acides à base de chlore.

Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

8.1.2 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser des produits normaux non abrasifs au moyen d'éponges anti-rayure et, éventuellement, d'ustensiles en bois ou en matière plastique.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

8.2 Nettoyage de composants de la table de cuisson

Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs sont amovibles, de façon à faciliter le nettoyage. Ils doivent être lavés à l'eau chaude additionnée d'un détergent neutre. Veiller à éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient **parfaitement secs**.

ATTENTION: éviter de laver ces composants dans un lave-vaisselle.
Lorsqu'on utilise normalement la table de cuisson, les grilles et les chapeaux en acier inox prennent une couleur brunâtre à cause de la température élevée. Les nettoyer avec une éponge abrasive fine ou des produits similaires que l'on trouve facilement dans le commerce. Repasser ensuite avec une pâte spéciale pour redonner de l'éclat à l'acier. S'adresser à un technicien agréé de zone qui conseillera des produits de type professionnel pour le nettoyage et l'entretien des appareils électroménagers.

8.2.1 Les bougies et les dispositifs de sécurité

Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, les bougies d'allumage et les dispositifs de sécurité doivent être toujours bien propres. Les contrôler très souvent et, le cas échéant, les nettoyer au moyen d'un chiffon humide.