

ROSIÈRES ©

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DUO VITRO FONTE

GB INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTIONS
VITROCERAMIC CAST IRON DOMINO

IT ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE
DOMINO IN GHISA E VETROCERAMICA

DVF 22

DVF 22

FR

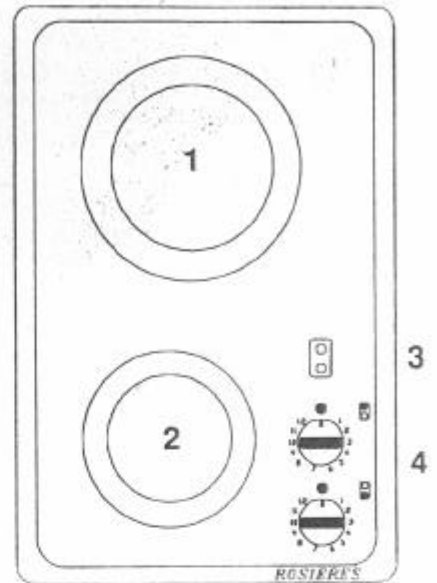
- 1 - Foyer hilight 2300 W
- 2 - Foyer hilight 1200 W
- 3 - Voyants de chaleur résiduelle
- 4 - Manettes des foyers vitrocéramiques

GB

- 1 - Hilight zone 2300 W
- 2 - Hilight zone 1200 W
- 3 - Residual heat indicators
- 4 - Control knobs of vitroceramic hob

IT

- 1 - Zona hilight 2300 W
- 2 - Zona hilight 1200 W
- 3 - Spie luminose del calore residuo
- 4 - Manopole delle zone di cottura vitroceramica



FICHE TECHNIQUE

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT DE L'APPAREIL (en cm) :

Largeur : 33

Profondeur : 51

TABLE :

Foyers vitrocéramiques

- * Foyer radiant hilight arrière : 2300 W - Ø 21 cm
- * Foyer radiant hilight avant : 1200 W - Ø 14 cm

Puissance de chauffage des foyers vitrocéramiques	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ø 22 - 2300 W	arrêt	DE 5% à 100%											
Ø 14 - 1200 W	arrêt	DE 5% à 100%											

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.



Appareil conforme à la directive 89/336/CEE.

LA TABLE VITROCERAMIQUE

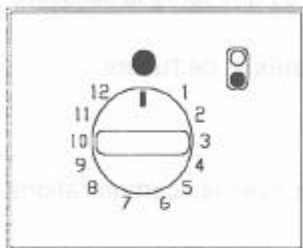
LE Foyer HIGHLIGHT :

Sa définition permet d'avoir une meilleure répartition de la chaleur, d'être très précise, et son rougissement s'effectue en moins de 3 secondes. Il offre la possibilité d'un départ à allure vive et également des cuissons rapides aux positions maximum et en plus, grâce à sa répartition, assure des mijotages ou cuissons longues en toute sécurité.

Il est commandé par une manette à doseur d'énergie de 12 positions + la position arrêt. Il est indispensable de placer la manette sur une position élevée puis de revenir sur une allure intermédiaire. Les foyers ne chauffent pas constamment mais par séquences prédéterminées, en fonction de la position de la manette choisie.

Les voyants de chaleur résiduelle s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteignent pas à la remise à zéro du foyer, mais dès que la température de celui-ci sera retombée en dessous de 60°C.

UTILISATION :



- Grâce à l'index repérer le foyer nécessaire pour votre cuisson (sur la figure, le repère correspond au foyer avant).
- Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

Les foyers de cuisson répondent instantanément aux changements des niveaux de puissance.

La température de la table augmente en fonction du nombre de foyers utilisés ; elle peut être élevée, aussi nous recommandons la prudence si vous devez toucher la table et surtout en présence de jeunes enfants.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

Positions		Quelques conseils.....
1 - 2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat....
3 - 4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5 - 6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7 - 8	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9 - 10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes....
11 - 12	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

CONSEILS D'UTILISATION POUR "CUISINER A L'ELECTRICITE"

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

* Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat : Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.



* Veillez à ce que le fond des récipients soit sec : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

* Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer : Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

* Eviter les débordements : en cas de débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer. Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre...

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface.

ENTRETIEN DE LA TABLE

Le caisson en fonte émaillée :

- . Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé.
- . Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

Nettoyage normal, légèrement sale :

- . Frotter avec quelques gouttes de crème nettoyante (peu de préférence) sur les parties tachées (froides) en utilisant un essuie-tout légèrement humide. Puis, passer avec un essuie-tout sec, jusqu'à ce que toute la salissure et le produit soit retiré.

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

Pour les taches tenaces :

- . Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante sur la surface tachée (froide).
- . Utiliser un essuie-tout légèrement humide, frotter avec la crème la surface brûlée. Comme avec les carbonisations des débordements, cela demande quelques efforts supplémentaires.
- . Gratter avec précaution à l'aide d'une lame de rasoir les taches qui persistent. Tenir la lame dans un angle de 30° par rapport à la table (**stocker la lame de rasoir hors portée des enfants**).
- . Si des taches résistent, recommencer les étapes citées ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, et une fois que toutes les salissures sont retirées, polisher toute la surface avec une crème nettoyante.
- . Puis, passer un essuie-tout sec.

NOTA : Eviter d'employer une éponge trop humide. Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. Si vous devez enlever les manettes pour un nettoyage complet, veillez d'une part à ne pas faire pénétrer du liquide dans la zone ouverte, et d'autre part à bien engager les manettes à fond lors de leur remise en place.

ATTENTION : Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

PRECAUTIONS D'EMPLOI DU VERRE



Ne jamais cuisiner sur la table, employer des récipients.



Ne pas faire glisser les casseroles sur la table.



Il faut toujours placer la casserole au milieu du foyer utilisé.



Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.



Ne pas utiliser la surface verre comme planche à découper.

- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail, ni pour entreposer des objets quels qu'ils soient.

INSTALLATION - MISE EN PLACE

MISE EN PLACE DE LA TABLE VITROFONTE :

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température de 100°C. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

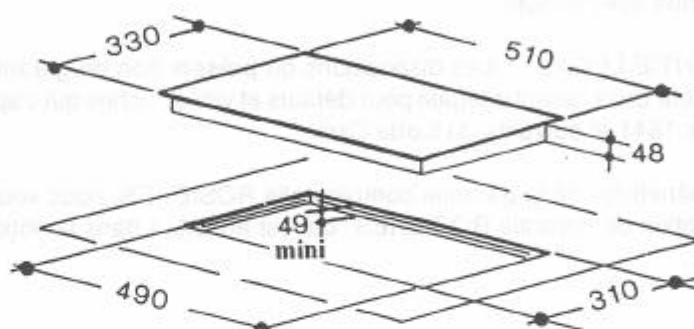
Ayez soin de prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois avoisinantes.

Ne pas cloisonner à moins de 1 cm du dessous du caisson afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

Lors de la mise en place de la table, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

- ENCASTREMENT TYPE "X" -

(norme CEI 335.2.6)



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles et l'appareil doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

ATTENTION : Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.

Avant de commencer le branchement s'assurer :

- de la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, neutre et terre sur la prise,
- de la section des fils de l'installation,
- du réglage du disjoncteur,
- du calibre des fusibles.

RACCORDEMENT

- Raccorder le cordon* à une prise de courant de 20 A.
- Fusible de protection 16 A.
- Tension d'alimentation : Monophasé 230 V~ ou 1 Phase 400 V~ + Neutre.

* si vous devez procéder au remplacement du câble d'alimentation ; cette opération devra être réalisée par le Service Après-Vente ou par un technicien de qualification similaire.

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE - Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" qui est encartée dans la notice.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur :

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
- 2 - la désignation de la pièce, en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

TECHNICAL DATA

OVERALL DIMENSIONS (in cm) :

Width : 33

Depth : 51

VITROCERAMIC HOB :

2 zone vitrocéramic hob

- * 1 back Hilight Zone : 2300 W - Ø 22 cm
- * 1 front Hilight zone : 1200 W - Ø 14 cm

Heat power of vitrocéramic zones	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ø 22 - 2300 W	stop	FROM 5 % TO 100 %											
Ø 14 - 1200 W	stop	FROM 5 % TO 100 %											

All these characteristics are given for information. With a constant concern for improving production quality, ROSIERES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements.



In conformity with directive 89/336/EEC.



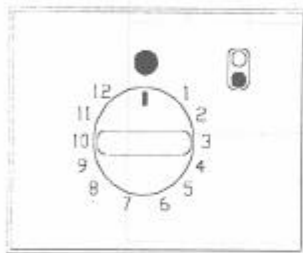
USE OF THE VITROCERAMIC ZONES

THE HIGHLIGHT COOKING ZONE : is too driven by sensitive touch keys. Its definition allows to get a better dispatching of the heat, to be very precise and to turn red in less than 3 seconds. It gives you the halogen opportunity to start cooking on brisk place with maximum setting and thanks to its heat dispatching, it carries on safe simmerings or long cookings. The high light zone with power regulator is controlled by a 12 position knob, including intermediate positions and one of position knob.

To obtain the desired position, we recommend switching on the appliance at maximum power (position 12) then regulating to intermediate power which will take into consideration the nature of the food and its volume.

The indicator lights for the surface heat light on as soon as the corresponding cooking zone is hot. They won't switch off when the cooking zone is set back to "0" but when the heat of the zone has decreased.

HOW TO OPERATE :



- Thanks to the mark, find the selected heating zone (on the drawing, the mark corresponds to the front heating zone).

- Turn the knob until the position corresponding to desired cooking speed is reached.

The surface units instantly respond to changes in power level setting.

The cooktop is hot when operating. Be extremely careful, especially when children are present.

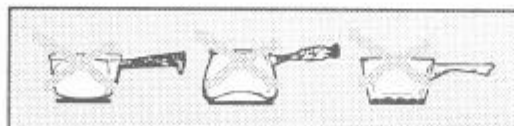
The different heat speeds correspond approximatively to use given below as example :

Positions		Some hints.....
1 - 2	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
3 - 4	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs...
5 - 6	Moderate	Dry beans, rozen foods, fruit, boiling water...
7 - 8	Medium	Steamed apples, dresh vegetables, pasta, crepes, fish...
9 - 10	High	More intense slow cooking, omelettes, steaks, tripe...
11 - 12	Very high	Steaks, chops, frying...

RECOMMENDATIONS FOR ELECTRIC COOKING

To obtain the maximum performance from your appliance it is absolutely essential to take certain precautions or respect certain conditions. For example :

* Always use good quality cookware with perfectly flat bottoms : using cookware with perfectly flat bottoms will prevent hot spots that cause foods to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.



* Ensure that the base of the pot or pan is dry : when the pot or pan is being filled or if a pot is used directly from the fridge, for example, make sure that the base of the utensil is perfectly dry. This will prevent dirtying of the cooking glass.

* Use pots and pans whose diameter is wide enough to completely cover the cooking zone : we recommend that the base be at least as wide as the cooking ring. If it is slightly wider, the energy will be used at its maximum efficiency.

* Avoid overflows of liquid : If liquids should spill over the pan rims, the substances that fall onto the cooking top will quickly burn and are therefore more difficult to clean off.

We recommend to keep all objects that could melt far from the cooking surface, such as plastics, tinfoil, sugar... If something should fall onto the cooking level it must be removed immediately (while the surface is still hot) to avoid damaging the surface.

CLEANING AND MAINTENANCE

ENAMELLED CAST-IRON TOP :

Never use abrasive products or sharp objects. The enamel can be irreparably damaged. Clean them in soapy water or a little "JIF" when the appliance is cold, then wipe them with a clean, dry cloth.

Cleaning the enamel whilst hot, tarnishes its appearance.

CLEANING OF VITROCERAMIC HOB

For normal, light soil :

- Rub a few drops (less is better) of the cleaning cream onto (cool) soiled area using a damp paper towel. Buff with a dry paper towel until all soil and cream are removed.

Frequent coating which is essential in preventing scratches and abrasions.

For heavy, burned on soil :

- Apply a few drops of the cleaning cream to the (cool) soiled area.
- Use a damp paper towel, rub the cream into the burnt on area. As with any burnt on spills, this may require some effort.
- Carefully scrape soil with a razor scraper. Hold the scraper at a 30° angle against the cooktop (**store the razor scraper out of reach of children**).
- If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection, after all soil has been removed, polish the entire surface with the cleaning cream.
- Buff with a dry paper towel.

N.B. :

Do not use a sponge that is excessively wet. Never use steel tools such as knives or screwdrivers.

If you want to take the knobs off for a full cleaning, take care not to let water go into the open zone, and then check carefully that you completely re-seat the knob.

CAUTION : If a crack should appear on the surface immediately disconnect the appliance from the mains.

IMPORTANT CAUTIONS FOR GLASS COOKTOPS



Never cook directly on the glass.
Always use cookware.



Do not slide cookware across the cooktop.



Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.



Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.



Do not use the surface as a cutting board.

- Don't use the cooktop for storage of any items.

INSTALLATION - BUILT-IN

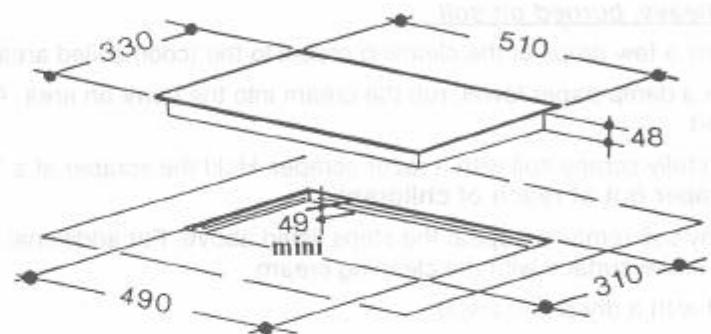
The cabinet in which your cooktop will be installed and all adjacent cabinetry should be made of materials which can withstand temperatures up to 100°C. In addition, all decorative laminates must be affixed with heat resistant glue.

Make sure to allow a minimum 5 cm clearance between the appliance and adjacent cabinetry.

To ensure proper ventilation around the cooktop, allow at least 1 cm clearance between the underside of the cooktop and the cabinet.

When installing the cooktop, make sure that the joint between the surrounding edge of the appliance and the countertop is properly sealed and that spillovers cannot leak into the cabinetry.

- BUILT-IN, TYPE "X" INSTALLATION -
(conforms to CEI 335.2.6)



ELECTRICAL CONNECTION

The connection to the electricity supply has to be made with a plug with earth, or through an omnipolar cut system, contact or cut-out, having a contact opening gap of at least 3 mm.

The installation must be protected by fuses, it is compulsory to connect the hob to earth.

WARNING : the company can in no way be held responsible for any accident that might occur due to faulty or non existing earthing.

Before connecting, it is compulsory to check :

- the voltage indicated on the meter,
- the position of phases, of neutral, and earth on the plug,
- the section of the wires for installation,
- the setting of the circuit-breaker.

CONNECTION

- Connect the supply cord* on a plug with 20 A.
- Fuse of protection 16 A.
- Voltage : Single-phase 230 V~ or 1 Phase 400 V~ + Neutral.

* If you need to change the supply cord, the replacement has to be done by the After Sales Service or a qualified technician.

TABELLA DATI TECNICI

DIMENSIONI DELL'APPARECCHIO (cm):

Larghezza : 33

Profondità : 51

PIANO VETROCERAMICA :

Piano in vetroceramica - 2 zone di cottura

* 1 posteriore sinistro Zona Hilight :

2300 W - Ø 22 cm

* 1 anteriore sinistro Zona Hilight :

1200 W - Ø 14 cm

Potenza di riscaldamento delle zone di cottura hilight	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ø 22 - 2300 W	arresto	Da 5 % a 100 %											
Ø 14 - 1200 W	arresto	Da 5 % a 100 %											

Tutte queste caratteristiche sono indicative, ROSIERES perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative.

Dichiarazione di conformità : Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25.01.92.



Apparecchio conforme alla direttiva europea 89/336/CEE e successive modifiche.

IL PIANO VETROCERAMICO

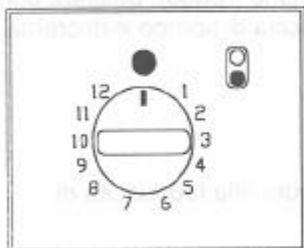
IL FUOCO HIGHLIGHT :

Questo fuoco permette una migliore ripartizione del calore, di essere molto precisi, e di avere l'accensione in meno di 3 secondi. Offre la possibilità di avere una partenza a fuoco vivo ed anche di effettuare cotture rapide alla massima posizione ed in più, grazie alla sua ripartizione, assicura delle cotture a fuoco lento o cotture lunghe, in tutta sicurezza. È azionato mediante una manopola a 12 posizioni + la posizione di arresto

Per ottenere la cottura desiderata vi consigliamo di avviare l'apparecchio iniziando con la potenza maggiore (posizione 10-12) e di regolarlo in seguito su di una velocità intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.

Le spie del calore residuo si accendono quando il fuoco highlight corrispondente è caldo. Le spie non si spengono riportando la manopola sullo zero, ma appena la temperatura del fuoco highlight si sarà abbassata sotto i 60°C.

USO :



- Guardando il simbolo a fianco di ogni manopola scegliete il bruciatore necessario alla vostra cottura.

- Fare ruotare la manopola nel senso orario fino a raggiungere la posizione corrispondente alla cottura selezionata.

Il fuoco risponde immediatamente al cambiamento del livello di potenza.

La temperatura del piano aumenta in funzione del numero di fuochi utilizzati ; si raccomanda di non toccare il piano e di tenere lontani i bambini.

Le diverse velocità di riscaldamento corrispondono approssimativamente agli impieghi esemplificati qui di seguito.

Posizioni		Alcuni consigli.....
1 - 2	Lentissimo	Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata...
3 - 4	Lento	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto...
5 - 6	Moderato	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente...
7 - 8	Medio	Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce...
9 - 10	Forte	Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa...
11 - 12	Vivo	Bistecche, cotolette, frittura...

CONSIGLI PER "CUCINARE ELETTRICAMENTE"

Per ottenere il massimo rendimento dal vostro apparecchio è assolutamente necessario prendere alcune precauzioni o rispettare determinate condizioni. Ad esempio :

* Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto: Il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento su quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.



* Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto : Al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo dell'utensile sia perfettamente asciutto; Questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.

* Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco : È consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

* Evitare le fuoriuscite di liquido: In caso di fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire. Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero... Se per caso qualcosa fonde sul piano di cottura è necessario toglierla immediatamente (mentre la superficie è ancora calda) per evitare che la superficie si rovini.

PULIZIA E MANUTENZIONE

IL PIANO IN GHISA :

Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti affilati : lo smalto verrebbe irrimediabilmente danneggiato. Pulire con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto. Effettuare queste operazioni con l'apparecchio freddo, in quanto lo smalto si opacizza se pulito a caldo.

IL PIANO VETROCERAMICO :

Pulizia normale :

. Versare qualche goccia di crema specifica per questi piani sulle parti macchiate (con il piano freddo), passare con un panno leggermente umido e ripassare poi con un panno asciutto per togliere ogni traccia di sporco e di crema.

Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.

Per le macchie tenaci :

- . Applicare qualche goccia di crema sulla superficie sporca (con il piano freddo).
- . Utilizzare un panno leggermente umido e strofinare, dopodiché le parti carbonizzate dovute alla fuoriuscita di liquidi devono essere trattate in maniera differente.
- . Grattare con una lametta da barba le macchie più resistenti, tenendola inclinata di 30° rispetto al piano (tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta).
- . Se delle macchie resistono ripetere le operazioni riportate sopra. Per una protezione supplementare, una volta eliminate tutte le macchie ripassare con una crema appropriata.
- . Infine passare con un panno asciutto.

N.B. : Non usare una spugna troppo umida. non utilizzare mai utensili di acciaio come coltelli o cacciaviti.

ATTENZIONE : Quando appare una fessura nella superficie interrompere immediatamente il collegamento elettrico dell'apparecchio.

PRECAUZIONI D'USO DEL PIANO VETROCERAMICO



Usare sempre dei recipienti per cucinare.



Non fare scivolare le stoviglie sul piano.



Posizionare correttamente le pentole per sfruttare al meglio il bruciatore utilizzato.



Non mettere oggetti pesanti sul piano perché cadendo potrebbero danneggiarlo.



Non utilizzare la superficie in vetro per tagliare i cibi.

- Non utilizzare il piano di cottura come piano di lavoro né appoggiare oggetti che non siano da cucina.