



Electric Ceramic Cooktop

Installation Instructions

Available Models

CH30BS/CH77BS/CH90BS/Pro CH77BS



1 (844) 538-7890

www.gaslandchef.com

support@gaslandchef.com

3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

Safety Warning

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person who responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.



- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitable qualified technician.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the main power supply and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Scald Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooktop surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Make sure saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Also, keep the handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual(i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.



- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To avoid stain or damage to the glass cooktop, use only cleaning products made especially for ceramic glass.
- When the power of the cooktop is turned on, do not touch the glass surface to avoid injury even if the hot surface indicator is turned off.
- The surface of glass cooktop still may be hot even if the hot surface indicator is turned off, extreme care should be taken to avoid injury.
- **Do Not Leave Children Alone** – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- **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.
- **Storage in or on Appliance** – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- **Do Not Use Water on Grease Fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **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.



- **Use Proper Pan Size** – This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- **Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place** – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **Protective Liners** – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Clean Cook-Top With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **WARNING-Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range** – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- **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. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of areas – for example, the cook-top and surfaces facing the cook-top).

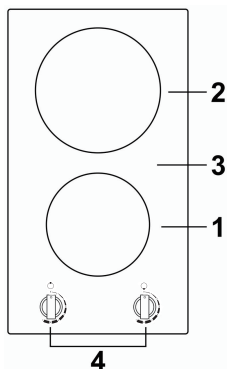
Congratulations

On the purchase of your new ceramic cooktop, we recommend that you spend some time to read this instruction/installation manual in order to fully understand how to correctly install and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction/installation manual for future reference.



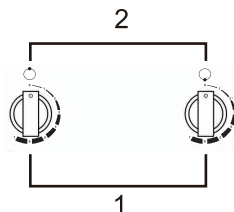
Product Overview

Top view(CH30BS)



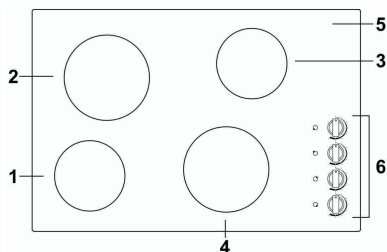
1. Max. 1200W/165mm zone
2. Max. 1800W/200mm zone
3. Glass plate
4. Control knob

Control panel(CH30BS)



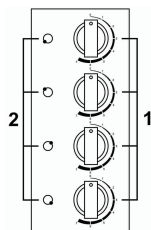
1. Power regulating control
2. Burner position indicator

Top view(CH77BS)



1. Max. 1200W/165mm zone
2. Max. 1800W/200mm zone
3. Max. 1200W/165mm zone
4. Max. 1800W/200mm zone
5. Glass plate
6. Control knob

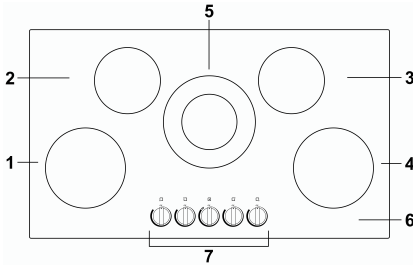
Control panel(CH77BS)



1. Power regulating control
2. Burner position indicator

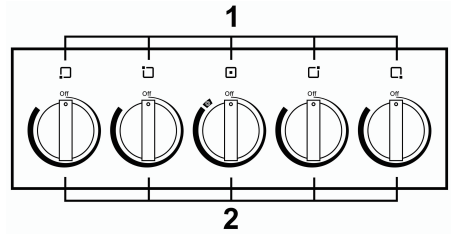


Top view(CH90BS)



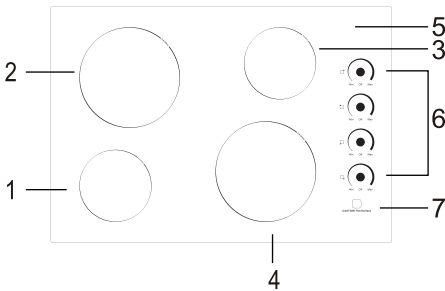
- 1. Max. 1800W/200mm zone
- 2. Max. 1200W/165mm zone
- 3. Max. 1200W/165mm zone
- 4. Max. 1800W/200mm zone
- 5. Max. 2200W/1000W,
230mm/138mm zone
- 6. Glass plate
- 7. Control knob

Control panel(CH90BS)



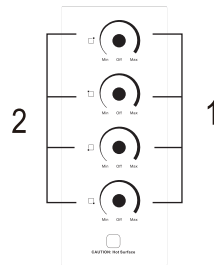
- 1. Burner position indicator
- 2. Power regulating control

Top view(Pro CH77BS)



- 1. Max. 1200W/165mm zone
- 2. Max. 2300W/230mm zone
- 3. Max. 1200W/165mm zone
- 4. Max. 2300W/230mm zone
- 5. Glass plate
- 6. Control knob
- 7. Hot surface indicator

Control panel(Pro CH77BS)



- 1. Power regulating control
- 2. Burner position indicator



Product Information

The ceramic cooktop can meet different kinds of cuisine demands with its resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection. It's an ideal really the optimal choice for modern families.

Working Principle

This ceramic cooktop directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the mechanical controls.

Before Using Your New Ceramic Cooktop

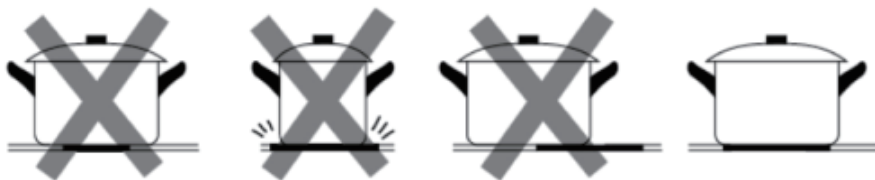
- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic cooktop.

Choosing The Right Cookware

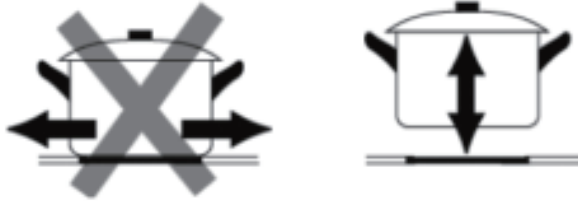
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



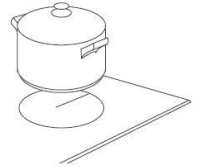
Always lift pans off the ceramic cooktop – do not slide, or they may scratch the glass.



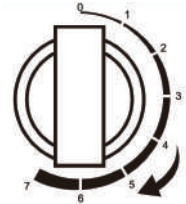
Using Your Ceramic Cooktop(CH30BS/CH77BS)

To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

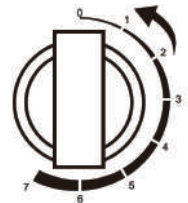


2. Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the heating zone.



When you have finished cooking

Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "0" position.



Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

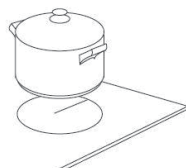


Using Your Ceramic Cooktop(CH90BS)

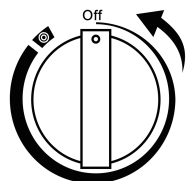
To start cooking


1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

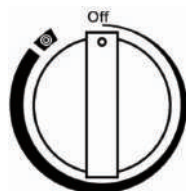
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



2. Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the heating zone.

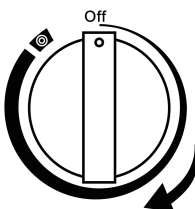


3. Activate dual zone by turning the power regulating control to  .



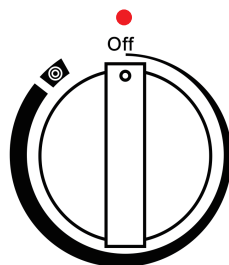
When you have finished cooking

Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "off" position.



Beware of hot surfaces

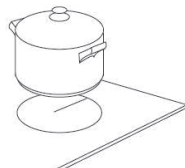
The indicator light above the switch will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using Your Ceramic Cooktop(Pro CH77BS)

To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



2. Press the knob in and turn in either direction to the setting you want.



When you have finished cooking

Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "OFF" level to turn off the control.



Hot surface indicator

- Comes on when the unit is turned on or hot to the touch.
- Stays on even after the unit is turned off.



Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7
Default working timer(hour)	8	8	4	4	2	2	2

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, especially if you're using power boost. Oil and fat at extremely high temperatures will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.



Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C(185°F), when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavor develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour-thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and your taste. Time may vary from 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is the firmer it feels the more “well done” it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.



Heat Settings

Heat setting	Suitability
Low	<ul style="list-style-type: none"> • Delicate warming for small amounts of food • Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
Medium	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating • Rapid simmering • Cooking rice • Pancakes • Sauteing • Cooking pasta
High	<ul style="list-style-type: none"> • Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil • Boiling water

Care And Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass(fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power to the cooktop. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm but not hot. 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power to the cooktop. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.



What?	How?	Important!
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power to the cooktop. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for “Everyday soiling on glass” above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool down on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.



Hints And Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See "Choosing The Right Cookware".
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	See "Care And Cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic cooktop.



Technical Specification

Model	CH30BS	CH77BS
Cooking Zones	2 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~	220-240V~
Frequency	50-60Hz	50-60Hz
Rating Power	2745-3267W	5490-6533W
Product Size L×W×H	11.5" x 20.5" x 2.0"	30.4" x 20.5" x 2.0"
Built-in Dimension A×B	10.6" x 19.8"	29.2" x 19.4"

Model	CH90BS	Pro CH77BS
Cooking Zones	5 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~	220-240V~
Frequency	50-60Hz	50-60Hz
Rating Power	7502-8929W	7000W
Product Size L×W×H	36.0" x 20.0" x 2.0"	30.7" x 21.3" x 2.8"
Built-in Dimension A×B	34.3" x 19.4"	29.5" x 20.1"

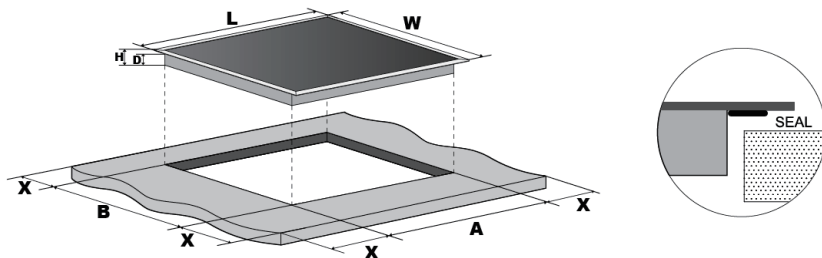
Weight and dimensions are approximate. As we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.



Installation

Selection Of Installation Equipment

1. Save for the local electrical inspector's use.
2. To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.
3. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



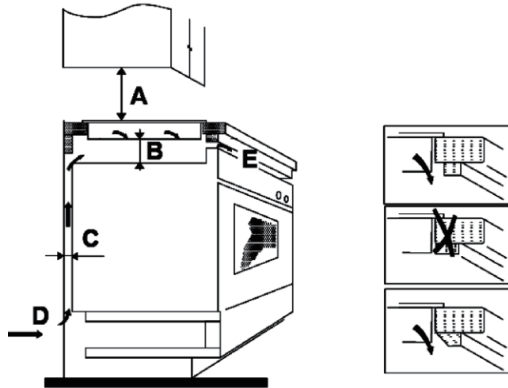
Model	L	W	H	D	A	B	X
CH30BS	11.5"	20.5"	2.0"	1.9"	10.6"	19.8"	minimum 2.0"
CH77BS	30.4"	20.5"	2.0"	1.9"	29.2"	19.4"	minimum 2.0"
CH90BS	36.0"	20.0"	2.0"	1.9"	34.3"	19.4"	minimum 2.0"
Pro CH77BS	30.7"	21.3"	2.8"	2.6"	29.5"	20.1"	minimum 2.0"

Under any circumstances, make sure the ceramic cooktop is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooktop is in good work state. As shown on the next page.



Note: A = 30 in minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or A = 24 in minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4-inch-thick flame-retardant mill board covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch-thick stainless steel, 0.024-inch-thick aluminum, or 0.020-inch-thick copper.

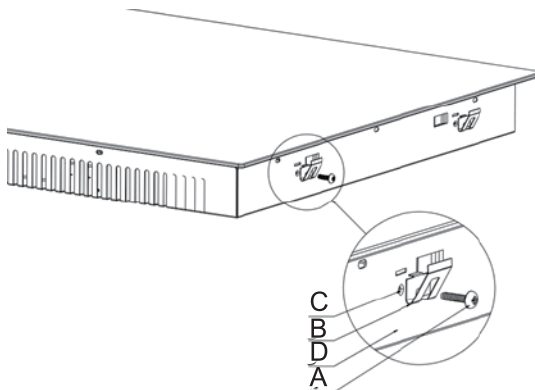




A	B	C	D	E
30.0"	2.0" Min.	0.8" Min.	Air intake	Air exit 0.2"

Before Locating The Fixing Brackets

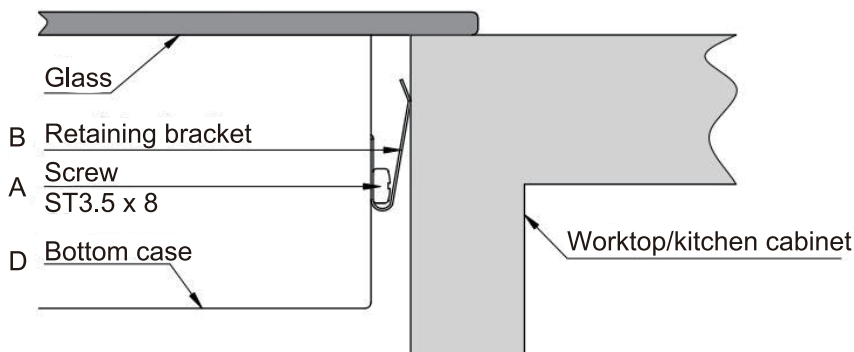
1. The cooktop should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the cooktop.
2. Fix the cooktop on the work surface by screw two brackets on the left side and two brackets on the right side of cooktop (see below picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base



3. Insert the appliance into the installation opening.



Cautions

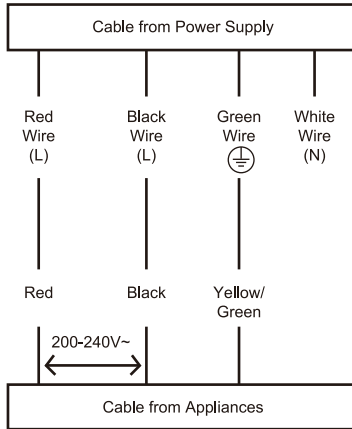
1. The ceramic cooktop must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooktop shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooktop shall be installed as the manual required so better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner should not be used.
7. This ceramic cooktop can only be connected to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. If necessary, please consult your supply authority for system impedance information.



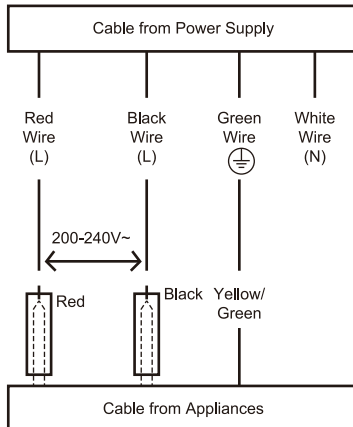
Connecting The Cooktop To The Main Power Supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or connected to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

CH30BS/Pro CH77BS



CH77BS/CH90BS



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools to avoid any accidents.
2. If the appliance is directly connected to the main supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 0.11" between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collecting such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





GASLAND chef

1 (844)538-7890

www.gaslandchef.com





Plaque de cuisson électrique en céramique

Instructions d'installation

Modèles disponibles

CH30BS/CH77BS/CH90BS/Pro CH77BS



1 (844) 538-7890

www.gaslandchef.com

support@gaslandchef.com

3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

- Nettoyer la plaque de cuisson avec précaution—Faire attention en cas d'utilisation d'une éponge ou d'un tissu mouillé pour nettoyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, afin d'éviter la brûlure par vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent produire des fumées toxiques en cas d'application sur une surface chaude.
- AVERTISSEMENT- Ne pas conserver les articles intéressants les enfants dans les coffrets au-dessus d'une range ou à l'arrière d'une range—les enfants qui grimpent sur les paliers pour se saisir des articles pourraient sérieusement se blesser.
- NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OÙ LES ZONES PRÈS DES UNITÉS – Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont sombres. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou les matières inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones près des unités jusqu'à ce qu'elles aient pris suffisamment de temps pour se refroidir. Ces zones sont entre autre (l'identification des zones—par exemple, la plaque de cuisson et les surfaces en face de la plaque de cuisson).

Félicitations

À l'achat de votre toute nouvelle plaque de cuisson en céramique, nous vous recommandons de prendre du temps pour lire les présentes consignes/le présent manuel d'installation, afin de bien comprendre son mode d'installation et de fonctionnement approprié. Pour l'installation, veuillez lire la section qui la concerne. Lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conserver le guide d'utilisation/d'installation pour référence ultérieure.



Avertissement de sécurité

Votre sécurité nous importe. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser la plaque de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique du secteur avant d'effectuer une quelconque tâche ou maintenance dessus.
- La connexion à un système électrique de terre de bonne qualité est essentielle et obligatoire.
- Les modifications du système électrique domestique doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.
- Ignorer ce conseil peut entraîner une électrocution ou la mort.
- Installation appropriée-Se rassurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Risque de coupure

- Faire attention-es bords du panneau sont tranchants.
- Manquer de faire preuve de prudence peut causer une blessure ou des coupures.

Importantes instructions de sécurité

- Lire attentivement les présentes consignes avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucune matière combustible ni produit combustible ne doit en aucun moment être placé sur cet appareil.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela aiderait à réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter le danger, cet appareil doit être installé dans le strict respect des présentes consignes d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par un technicien qualifié approprié.



- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui intègre un commutateur isolant offrant une déconnexion totale de l'alimentation électrique.
- Manquer d'installer l'appareil correctement peut annuler la garantie ou les recours en responsabilité.

Fonctionnement et maintenance

Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Au cas où la surface de la plaque de cuisson pourrait se briser ou se fissurer, débrancher immédiatement l'appareil de la source d'alimentation de secteur, et contacter un technicien qualifié.
- Débrancher la plaque de cuisson du mur avant le nettoyage ou l'entretien.
- Ignorer ce conseil peut entraîner une électrocution ou la mort.

Risque pour la santé

- L'appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.

Risque lié aux échaudures chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour pouvoir causer des brûlures.
- Ne permettez pas que votre corps, vos vêtements ou tout élément autre que les ustensiles de cuisson entrer en contact avec le verre de céramique jusqu'à ce la surface se refroidisse.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- Garder les enfants à distance.
- Les manches des casseroles peuvent être chauds au toucher. S'assurer que les manches des casseroles ne surplombent pas d'autres surfaces de cuisson qui sont allumées. Garder également les manches hors de la portée des enfants.
- Ignorer ce conseil peut entraîner des brûlures et des échaudures.



Risque de coupure

- La lame de raclage tranchante de la plaque de cuisson est exposée lorsque le cache de sécurité est retiré. Utiliser avec une extrême prudence et ranger toujours en sécurité et hors de la portée des enfants.
- Manquer de faire preuve de prudence peut causer une blessure ou des coupures.

Importantes instructions de sécurité

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en utilisation. Le débordement par bouillonnement cause la fumée. Les retombées graisseuses peuvent s'enflammer.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme une surface de travail ou de rangement.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, toujours éteindre les surfaces de cuisson et la plaque de cuisson suivant la description donnée dans le présent manuel(c.-à-d. en utilisant les commandes tactiles).
- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil, ni de s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne pas conserver des articles qui intéressent les enfants sur l'appareil.
- Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent subir de graves blessures.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent être assistés d'une personne responsable et compétente pour les former à l'utilisation de l'appareil. Le formateur doit être certain qu'ils sont capables d'utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou pour leurs environnements.
- Ne pas réparer ou remplacer les pièces de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout l'entretien courant doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un dispositif de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne pas placer ou déposer d'objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur votre plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser des casseroles aux extrémités irrégulières ou tirer les casseroles sur la surface de verre puisque cela peut gratter le verre.



- Ne pas utiliser de poudre ou tampon à récurer ou tout autre produit de nettoyage abrasif pour nettoyer la plaque de cuisson, puisque ces produits peuvent gratter le verre en céramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son prestataire de service ou des personnes semblables qualifiées afin d'éviter un accident.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et dans des applications similaires telles que: les espaces réservés au personnel de cuisine dans des boutiques, des bureaux ainsi que d'autres environnements de travail; les maisons de ferme; les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; les maisons d'hôte.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et des parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans doit être tenu à distance sauf s'ils bénéficient d'une supervision continue.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites, ou ne disposant pas d'expérience ou de connaissances si celles-ci bénéficient de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et sont conscientes des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par les enfants sans supervision.
- **AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre l'incendie avec l'eau. Plutôt éteindre l'appareil, puis couvrir les flammes, par ex. avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie : ne pas ranger des articles sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour réduire la possibilité de risque d'électrocution, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique de la plaque de cuisson ou de matière similaire qui protègent les parties sous tension.
- L'appareil n'est pas conçu pour être exploité au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Pour éviter les tâches ou des dommages à la vitre de la plaque de cuisson, utiliser uniquement des produits de nettoyage conçus spécialement pour la vitrocéramique.
- Lorsque la puissance de la plaque de cuisson est activée, ne pas toucher la surface en verre, afin d'éviter des blessures même si l'indicateur de surface chaude est éteint.



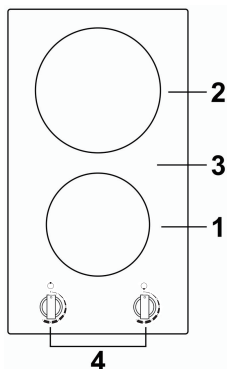
- La surface en verre de la plaque de cuisson peut toujours être chaude même si l'indicateur de surface chaude est éteint. Il convient de faire extrêmement attention afin d'éviter des blessures.
- Ne pas laisser les enfants seuls—Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où d'utilisation de l'appareil. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur les parties de l'appareil.
- Porter des vêtements appropriés—Les vêtements amples ou qui pendent ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur—Ne pas réparer ou remplacer les pièces de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout service d'entretien courant doit être confié à un technicien qualifié.
- Stockage à l'intérieur ou sur l'appareil—Les matières inflammables ne doivent pas être stockées dans un four ou près des unités de surface.
- Ne pas utiliser l'eau sur les feux de graisse—Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des substances chimiques sèches ou un extincteur à mousse.
- Utiliser uniquement des maniques sèches—Des maniques moites ou humides sur des surfaces chaudes peuvent donner lieu à des brûlures par vapeur. Ne pas laisser les maniques entrer en contact avec des éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou d'autres tissus épais.
- Utiliser des casseroles aux dimensions appropriées—Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface aux dimensions différentes. Sélectionner les ustensiles ayant une base plate suffisamment large pour couvrir l'unité de surface de l'élément chauffant. L'utilisation des ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct et peut donner lieu à la combustion des vêtements. Une relation convenable entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
- S'assurer que les bacs à réflecteur ou les récipients d'égouttement sont en place – L'absence de ces bacs ou récipients lors de la cuisson peut exposer le câblage en dessous à des dommages.
- Doublures de protection—ne pas utiliser les feuilles de protection en aluminium pour revêtir l'unité de surface des récipients ou les bases du four, sauf tel que suggéré par le présent manuel. Une installation inappropriée de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou un incendie.
- Ustensiles de cuisine vitrés—Seuls certains types de verre, verre/céramique, faïence, ou autres ustensiles vitrés sont convenables pour le service haut de gamme sans brisure en raison du brusque changement de température.
- Les manches des ustensiles doivent être tournés vers l'intérieur et ne pas s'étendre au-dessus des unités de surface adjacentes—Pour réduire les risques de brûlure, la combustion des matières inflammables, et les déversements causés par un contact accidentel avec l'ustensile, le manche de l'ustensile doit être positionné tourné vers l'intérieur et ne pas déborder au-dessus des unités de surface adjacentes.

SCCELLER



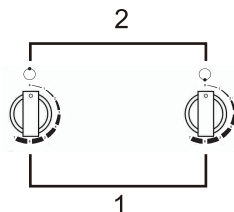
Description du produit

Vue de dessus(CH30BS)



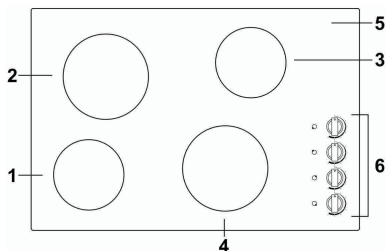
1. Surface 1200W/165mm Max.
2. Surface 1800W/200mm Max.
3. Plaque en verre
4. Bouton de commande

Panneau de commande(CH30BS)



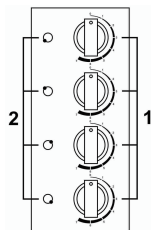
1. Commande de regulation de puissance
2. Indicateur de position du brûleur

Vue de dessus(CH77BS)



1. Surface 1200W/165mm Max.
2. Surface 1800W/200mm Max.
3. Surface 1200W/165mm Max.
4. Surface 1800W/200mm Max.
5. Plaque en verre
6. Bouton de commande

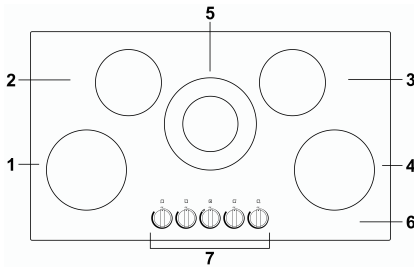
Panneau de commande(CH77BS)



1. Commande de regulation de puissance
2. Indicateur de position du brûleur

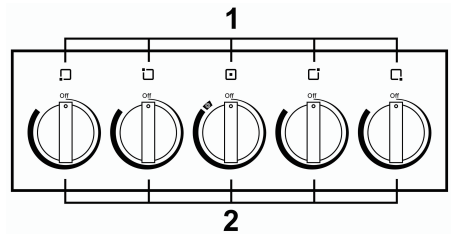


Vue de dessus(CH90BS)



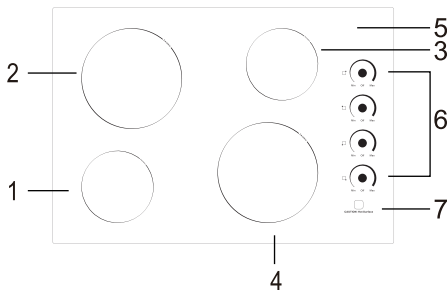
- 1. Surface 1800W/200mm Max.
- 2. Surface 1200W/165mm Max.
- 3. Surface 1200W/165mm Max.
- 4. Surface 1800W/200mm Max.
- 5. Surface 2200W/1000mm Max.,
230mm/138mm
- 6. Plaque en verre
- 7. Bouton de commande

Panneau de commande(CH90BS)



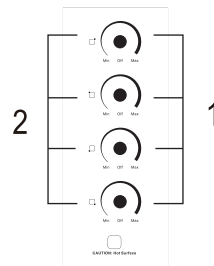
- 1. Indicateur de la position du brûleur
- 2. Commande de régulation de puissance

Vue de dessus(Pro CH77BS)



- 1. Surface 1200W/165mm Max.
- 2. Surface 2300W/230mm Max.
- 3. Surface 1200W/165mm Max.
- 4. Surface 2300W/230mm Max.
- 5. Plaque en verre
- 6. Bouton de commande
- 7. Indicateur de surface chaude

Panneau de commande(Pro CH77BS)



- 1. Commande de regulation de puissance
- 2. Indicateur de position du brûleur



Information sur le produit

La plaque de cuisson en céramique peut satisfaire divers besoins en cuisine du fait de la résistance thermique de fil, la commande micro informatisée et la sélection à puissance multiple. Elle constitue effectivement un choix optimal pour les familles modernes.

Principe de fonctionnement

La plaque de cuisson en céramique emploie directement la résistance du fil chauffant et ajuste l'alimentation de sortie par la régulation de puissance à l'aide des commandes mécaniques.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson en céramique

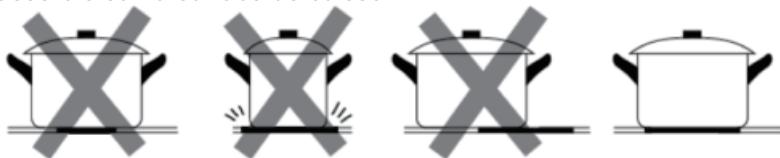
- Lire le présent guide, en faisant particulièrement attention à la section «Avertissements de sécurité».
- Retirer la pellicule de protection qui pourrait toujours se trouver sur votre plaque de cuisson en céramique.

Choix des ustensiles de cuisine appropriés

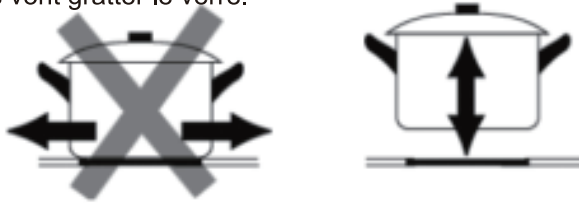
Ne pas utiliser une batterie de cuisine ayant des extrémités irrégulières ou une base incurvée.



Se rassurer que la base de votre casserole est lisse, qu'elle épouse le verre et qu'elle est de la même dimension que la surface de cuisson. Toujours centrer votre casserole sur la surface de cuisson.



Toujours soulever les casseroles de la plaque de cuisson en céramique - ne pas glisser, sinon elles vont gratter le verre.

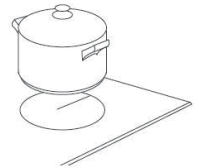


Utilisation de votre plaque de cuisson en céramique(CH30BS/CH77BS)

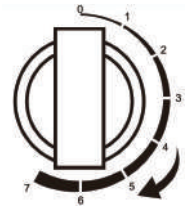
Pour commencer à cuisiner

1. Placer une casserole appropriée sur la surface de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Se rassurer que la base de la casserole et la surface de la surface de cuisson sont propres et sèches.

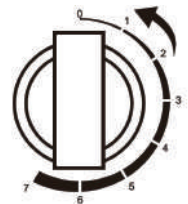


2. Régler la commande de regulation de puissance au niveau souhaité pour allumer la surface de cuisson.



Lorsque vous avez fini de cuisiner

Éteindre la surface de cuisson en tournant la commande de régulation de puissance à la position « 0 ».



Faire attention aux surfaces chaudes

« H » montrera quelle surface de cuisson est chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface se sera refroidie à une température adéquate.Elle peut également servir comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles. Utiliser la plaque chauffante qui est toujours chaude.

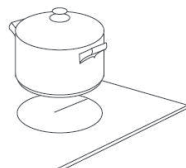


Utilisation de votre plaque de cuisson en céramique(CH90BS)

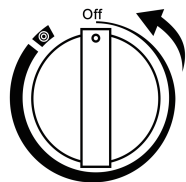
Pour commencer à cuisiner


1. Placer une casserole appropriée sur la surface de cuisson que vous souhaitez utiliser.

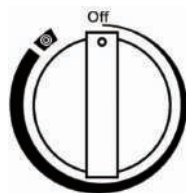
Se rassurer que la base de la casserole et la surface de la surface de cuisson sont propres et sèches.



2. Régler la commande de régulation de puissance au niveau souhaité pour allumer la surface de cuisson.

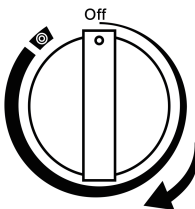


3. Activer la surface double en tournant la commande de régulation de puissance à .



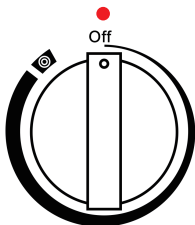
Lorsque vous avez fini de cuisiner

Éteindre la surface de cuisson en tournant la commande de régulation de puissance à la position « arrêt ».



Attention aux surfaces chaudes

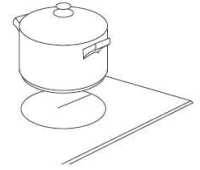
Le voyant au-dessus de l'interrupteur indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante encore chaude.



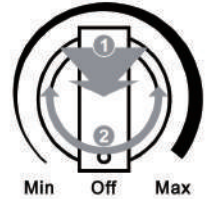
Utilisation de votre plaque de cuisson en céramique(Pro CH77BS)

Pour commencer à cuisiner

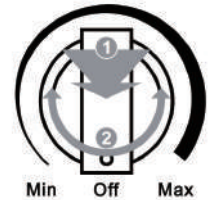
1. Placer une casserole appropriée sur la surface de cuisson que vous souhaitez utiliser.
Se rassurer que la base de la casserole et la surface de la surface de cuisson sont propres et sèches.



2. Appuyer le bouton à l'intérieur et tourner vers n'importe quel sens pour obtenir le paramétrage que vous souhaitez.



Lorsque vous avez fini de cuisiner
Éteindre la surface de cuisson en tournant la commande de régulation de puissance au niveau « ARRÊT » pour arrêter la commande.



Indicateur de surface chaude

- S'allume lorsque l'unité est active ou chaude au touter.
- Reste allumé même après que l'unité a été arrêtée.



Protection contre la surchauffe

Un détecteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson en céramique. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque de cuisson en céramique cessera automatiquement de fonctionner.

Avertissement lié à la chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson a fonctionné pendant un certain moment, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous signaler de vous en éloigner.

Arrêt automatique

Une autre caractéristique de sécurité de la plaque de cuisson est l'arrêt automatique. Il se produit lorsque vous oubliez d'éteindre la surface de cuisson. Les durées d'arrêt par défaut sont indiquées dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7
Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	4	4	2	2	2

Directives de cuisson



Faire attention pendant la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, particulièrement si vous utiliser Power Boost. À une température extrêmement élevée, l'huile et la graisse flamberont spontanément, ce qui constitue un grave risque d'incendie.

Astuces de cuisson

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduire le réglage de la température.
- Utiliser un couvercle réduira les durées de cuisson et préservera de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimiser la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les durées de cuisson.



• Commencer la cuisson à un réglage élevé et réduire le réglage lorsque les aliments ont chauffé.

Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en deçà du point d'ébullition, à environ 85°C (185°F), lorsque les bulles commencent juste à s'élever par moment à la surface du liquide de cuisson. C'est le secret des soupes délicieuses et des ragoûts succulents, car la saveur se développe sans la cuisson excessive des aliments. Vous devez également préparer des sauces à base d'œufs et des sauces épaissies avec de la farine en deçà du point d'ébullition.
- Certaines tâches, notamment la cuisson du riz par la méthode d'absorption peut nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour garantir une cuisson appropriée des aliments dans le temps recommandé.

Steak braisé

Pour préparer de succulents steaks savoureux :

1. Placer la viande à une température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Enrober les deux faces du steak avec de l'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaisser la viande dans la poêle chaude.
4. Retourner le steak une fois seulement pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de votre goût. Les durées peuvent varier entre 2 et 8 minutes par face. Appuyer le steak pour évaluer son degré de cuisson. Plus il est ferme, mieux il sera « bien fait ».
5. Laisser le steak reposer sur la plaque tiède pendant quelques minutes pour lui permettre de s'assouplir et de devenir tendre avant de servir.

Pour la friture

1. Choisir une poêle chinoise en céramique à base plate compatible ou une grande poêle à frire.
2. Apprêter tous les ingrédients et matériels. La friture doit être rapide. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches. En cas de cuisson de grandes quantités, préparer les aliments en plusieurs petites séries.
3. Préchauffer la casserole en un bref instant et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Préparer la viande d'abord, la mettre de côté et la garder chaude.
5. Sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore craquants, placer la surface de cuisson à un réglage plus bas, retourner la viande à la casserole, puis ajouter la sauce.
6. Remuer doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien pénétrés par la chaleur.
7. Servir immédiatement.



Niveaux de cuisson

Niveau de cuisson	Pertinence
Bas	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffement fin de petites quantités d'aliments • Fonte du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite • Mijotage doux • Chauffage lent
Moyen	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage • Mijotage rapide • Cuisson du riz • Crêpes • Sautage • Cuisson des pâtes alimentaires
Haut	<ul style="list-style-type: none"> • Friture • Grillage • Porter la soupe à ébullition • Bouillage d'eau

Soin et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important!
Salissure quotidienne du verre (empreintes digitales, traces, tâches laissées par les aliments ou des déversements non sucrés sur le verre)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un produit de nettoyage de la plaque de cuisson pendant que le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincer et nettoyer à sec à l'aide d'un tissu propre ou un essuie-tout. 4. Allumer l'alimentation de la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est arrêtée, il n'y aura plus d'indication de «surface chaude », mais la surface de cuisson peut toujours être chaude! Faire extrêmement attention. • Les tampons de récurage robustes, certains tampons en nylon et les produits de nettoyage corrosifs/abrasifs peuvent gratter le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre produit de nettoyage ou tampon est approprié. • Ne jamais laisser des résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson: le verre peut prendre des tâches.



Quoi ?	Commen?	Important!
<p>Les débordements par bouillonnement, les coulées et les déversements sucrés chauds sur le verre</p>	<p>Retirer ces éléments immédiatement à l'aide d'une pelle à poisson, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame approprié pour les plaques de cuisson à induction, mais faire attention aux surfaces chaudes de la surface de cuisson:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Tenir la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et gratter la salissure ou la matière déversée vers un espace froid de la plaque de cuisson. 3. Nettoyer la salissure ou la matière déversée à l'aide d'un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivre les étapes 2 à 4 ci-dessus relatives aux «Salissures quotidienne du verre». 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer les tâches laissées par les matières déversées et les aliments sucrés ou les retombées le plus tôt possible. Si ces matières sont laissées se sécher sur le verre, il peut être difficile de les enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure: lorsque le cache de sécurité est enlevé, la lame dans un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et ranger toujours en sécurité et hors de la portée des enfants.
<p>Les retombées sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteindre l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Mouiller le déversement. 3. Nettoyer la zone de la commande tactile à l'aide d'une éponge ou d'un tissu propre mouillée. 4. Nettoyer complètement et sécher la zone à l'aide d'un essuie-tout. 5. Rallumer l'alimentation de la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre. Les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a un liquide dessus. Se rassurer que de nettoyer et sécher la zone de la commande tactile avant de rallumer la plaque de cuisson.



Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire?
La plaque ne peut pas être allumée.	Aucune alimentation	Se rassurer que la plaque de cuisson est branchée à la source d'énergie et qu'elle est allumée. Vérifier s'il y a une panne d'électricité dans votre domicile ou zone. Si vous avez vérifié tous les aspects et que le problème persiste, appeler un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont bloquées.	Déverrouiller les commandes. Voir la section «Utilisation de votre plaque de cuisson en céramique» pour les consignes.
Les commandes tactiles sont difficiles à faire fonctionner.	Il peut y avoir une légère couche d'eau sur les commandes ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt en touchant les commandes.	Se rassurer que la zone de la commande tactile est sèche et utiliser la face ventrale de votre doigt en touchant les commandes.
Le verre subit des rayures.	Ustensiles de cuisine aux contours irréguliers.	Utiliser des ustensiles de cuisine ayant des bases plates et lisses. Voir «Choix des ustensiles de cuisine appropriés».
	Un tampon à récurer inapproprié ou des produits de nettoyage corrosifs sont utilisés.	Voir «Soin et nettoyage».
Certaines casseroles produisent des crépitements ou des bruits de cliquetis.	Ceci peut être du fait de la constitution de votre ustensile (couches de différents métaux qui vibrent différemment).	C'est normal pour les ustensiles. Ce n'est pas une indication d'anomalie.

Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même afin d'éviter des dangers et des dégâts à la plaque de cuisson en céramique.



Spécifications techniques

Modèle	CH30BS	CH77BS
Surfaces de cuisson	2 Zones	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~	220-240V~
Fréquence	50-60Hz	50-60Hz
Puissance nominale	2745-3267W	5490-6533W
Taille du produit L×L×H	11.5" x 20.5" x 2.0"	30.4" x 20.5" x 2.0"
Dimension intégrée A×B	10.6" x 19.8"	29.2" x 19.4"

Modèle	CH90BS	Pro CH77BS
Surfaces de cuisson	5 Zones	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~	220-240V~
Fréquence	50-60Hz	50-60Hz
Puissance nominale	7502-8929W	7000W
Taille du produit L×L×H	36.0" x 20.0" x 2.0"	30.7" x 21.3" x 2.8"
Dimension intégrée A×B	34.3" x 19.4"	29.5" x 20.1"

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons en permanence à améliorer nos produits, nous changeons les spécifications et les modèles sans préavis.

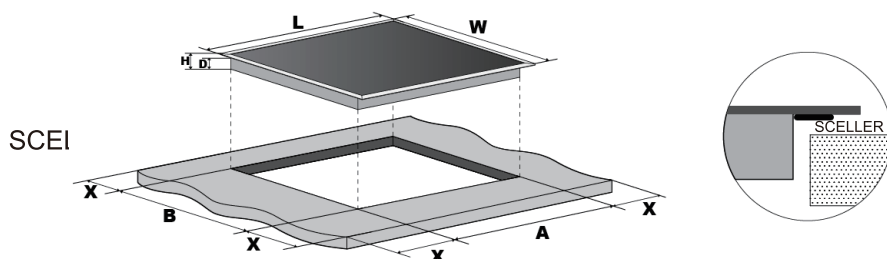
Installation

Sélection des équipements d'installation

1. Conserver pour une utilisation par l'inspecteur électrique local.
2. To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided.
Au cas où l'espace de stockage du coffret est fourni, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisine qui s'allonge horizontalement sur au moins 5 pouces au-delà de la base des coffrets.
3. Délimiter la surface de travail en fonction des tailles montrées sur le dessin.
Pour les besoins d'installation et d'utilisation, un espace minimal de 50 mm doit être laissé autour du trou.



Se rassurer que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériel résistant à la chaleur pour la surface de travail pour éviter une grande déformation causée par la radiation thermique issue de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:



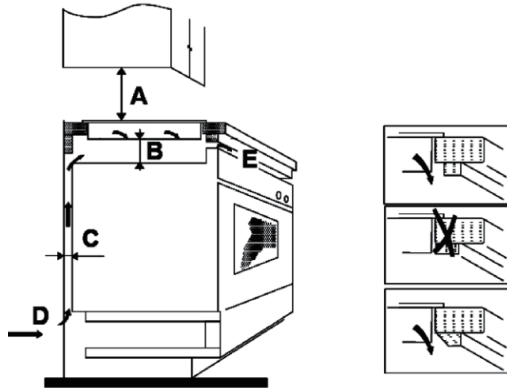
En aucune circonstance, se rassurer que la plaque de cuisson en céramique est bien aérée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Se rassurer que la plaque de cuisson en céramique est en bon état de fonctionnement. Comme le montre la plaque suivante.



Remarque: A = Un dégagement minimal de 30 po entre le sommet de la surface de cuisson et la base du coffret métallique ou en bois non protégé; ou A = un minimum de 24 po lorsque la base du coffret métallique ou en bois est protégée avec au moins un carton enroulé ininflammable d'une épaisseur minimale de 1/4 po couvert avec une tôle d'acier d'au moins No.28 MSG, de l'acier inoxydable d'une épaisseur de 0,015 po, de l'aluminium d'une épaisseur de 0,024 po, ou de cuivre d'une épaisseur de 0,020 po.

Modèle	L	W	H	D	A	B	X
CH30BS	11.5"	20.5"	2.0"	1.9"	10.6"	19.8"	Minimum 2.0"
CH77BS	30.4"	20.5"	2.0"	1.9"	29.2"	19.4"	Minimum 2.0"
CH90BS	36.0"	20.0"	2.0"	1.9"	34.3"	19.4"	Minimum 2.0"
Pro CH77BS	30.7"	21.3"	2.8"	2.6"	29.5"	20.1"	Minimum 2.0"

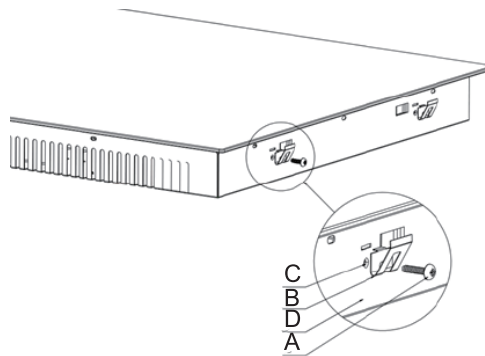




A	B	C	D	E
30.0"	Min. 2.0"	Min. 0.8"	Entrée d'air	Sortie d'air 0.2"

Avant de repérer les supports de fixation

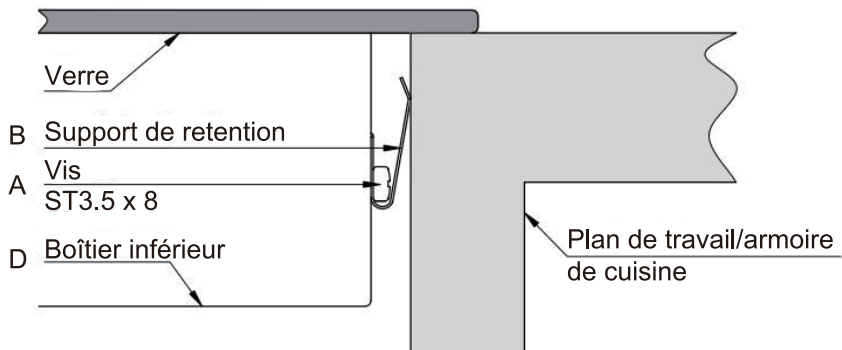
1. La plaque de cuisson doit être placée sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas appliquer la force sur les commandes saillantes de la plaque de cuisson.
2. Fixer la plaque de cuisson sur une surface de travail par vis avec deux supports sur le côté gauche et deux supports sur le côté droit de la plaque de cuisson (voir l'image ci-dessous) après installation.



A	B	C	D
Vis	support	orifice de passage de vis	base



3. Insérer l'appareil dans l'ouverture d'installation.



Précautions

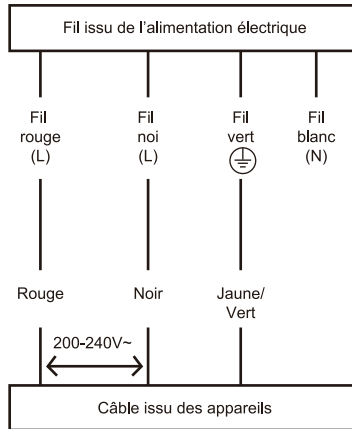
1. La plaque de cuisson en céramique doit être installée par un personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer ces opérations vous-même.
2. La plaque de cuisson en céramique ne doit pas être montée sur des équipements de refroidissement, lave-vaisselles et les séchoirs rotatifs.
3. La plaque de cuisson en céramique doit être installée conformément au manuel de manière à permettre une meilleure radiation thermique pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dégât, la couche intermédiaire et adhésive doit être résistante à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
7. Cette plaque de cuisson en céramique ne peut être connectée qu'à une source d'alimentation dotée d'une impédance du système n'excédant pas 0,427 ohm. Au besoin, veuillez consulter votre l'autorité en charge de la distribution pour avoir des renseignements sur l'impédance du système



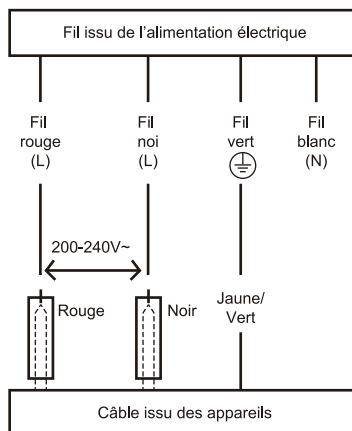
Connexion de la plaque de cuisson à la source d'alimentation de secteur Alimentation électrique

La source d'alimentation électrique doit être connectée conformément à la norme y afférente, ou connectée à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est montrée ci-dessous.

CH30BS/Pro CH77BS



CH77BS/CH90BS



1. Si le câble est endommagé ou qu'il nécessite un remplacement, cela doit être effectué par un technicien du service après-vente. Celui-ci doit utiliser des outils appropriés afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est connecté directement à la source d'alimentation de secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimal de 0,11" mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que la connexion électrique correcte a été effectuée et que celle-ci respecte la réglementation en matière de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être courbé ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collecting such waste separately for special treatment is necessary.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que cet appareil est correctement éliminé, vous contribuerez à empêcher de possibles dommages à l'environnement et à la santé humaine, lesquels auraient pu se produire si l'élimination s'était faite de la mauvaise manière.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme un déchet ménager ordinaire. Il doit être déposé à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite un spécialiste en matière d'élimination des déchets. Pour avoir des informations supplémentaires concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers, ou la boutique d'où vous l'avez acheté.

Pour avoir des informations détaillées relatives au traitement, à la récupération et au recyclage de ce produit, veuillez contacter le bureau de votre municipalité, votre service d'élimination des déchets ménagers, ou la boutique d'où vous l'avez acheté.





GASLAND chef

1 (844)538-7890

www.gaslandchef.com

