

## I. INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉNOMINATION COMMERCIALE	<b>SILVIA II G INOX 3 FEUX PLAQUE FONTE EMAILLÉE- ER-1E-6803M-SS-G-CI</b>	
CATEGORIE DE L'APPAREIL	I3+ (28-30/37)	
TYPES DE GAZ	Butane	Propane
PRESSIONS DE GAZ	(G30) 28-30 mbar	(G31) 37 mbar
PUISSANCE NOMINALE	7,5 kW / 546 g/h	7,5 kW / 536 g/h
REPÈRE DES INJECTEURS	0.80	
CODE D'IDENTIFICATION	2575DL0359CU04945	
PAYS DE DESTINATION	FR	
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>À N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX</b></li><li>- <b>CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION</b></li><li>- <b>ATTENTION: DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS</b></li><li>- <b>NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT L'UTILISATION</b></li><li>- <b>FERMER LE ROBINET DU RÉCIPIENT DE GAZ APRÈS USAGE</b></li><li>- <b>CET APPAREIL DOIT ÊTRE ÉLOIGNÉ DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION</b></li><li>- <b>IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS PROTÉCTEURS LORS DE L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS PARTICULIÈREMENT CHAUD ET PENDANT LE NETTOYAGE</b></li></ul>		
Fabriqué par: Guangdong Everteam Electric and Gas Industrial Co. Ltd.		
Co license: Favex S.A, 75016 Paris, FRANCE		



FABRIQUÉ EN CHINE



## ATTENTION

FAIRE	NE PAS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"><li>● Utiliser une clé pour tous les raccords de gaz en serrant modérément pour éviter d'écraser le joint d'étanchéité.</li><li>● Vérifier tous les tuyaux pour les dommages tels que des coupures ou fissure.</li><li>● Toujours faire les tests d'étanchéité avec de l'eau savonneuse.</li><li>● Vérifier régulièrement que des araignées, ou fourmis ne se nichent pas dans votre appareil. À nettoyer régulièrement.</li><li>● Utiliser l'appareil dans des zones ventilées.</li><li>● Dégraisser les aliments avant la cuisson (côte de bœuf, magret de canard, agneau...)</li><li>● Remplacer les pièces de la plancha quand elle est froide.</li><li>● Certaines parties peuvent être très chaudes. Tenir éloignés les enfants</li><li>● Toujours porter des gants de protection lors de la manipulation de composants chauds.</li><li>● Fermer le robinet de gaz après chaque utilisation.</li><li>● Nettoyer régulièrement le récupérateur de graisse.</li><li>● Garder l'appareil loin des produits inflammables, essence, flamme.</li><li>● Laisser la plancha allumée après chaque usage (pendant 15 minutes) cela nettoiera les résidus de nourriture.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Incliner l'appareil lors de son fonctionnement.</li><li>● Laisser cuire de la nourriture sans surveillance.</li><li>● Garder des matériaux combustibles, comme des liquides... à l'intérieur de la plancha.</li><li>● Utiliser l'appareil avec une protection dessus.</li><li>● Utiliser des ustensiles en plastique ou en verre sur la plancha.</li><li>● Utiliser l'appareil quand il y a beaucoup de vent.</li><li>● Utiliser avec une vanne de contrôle démontée.</li><li>● Tester les fuites avec une flamme nue.</li><li>● Garder une bouteille de gaz dans un des rangements.</li><li>● Coucher la bouteille de gaz (toujours la tenir debout).</li><li>● Utiliser l'appareil à l'intérieur.</li><li>● Modifier les constructions de l'appareil ou la taille des brûleurs.</li><li>● Bouger l'appareil pendant l'usage.</li><li>● Obstruer la ventilation de l'appareil.</li><li>● Laisser le tuyau de gaz ou n'importe quel fil électrique toucher une partie chaude de la plancha.</li><li>● Utiliser du charbon pour cet appareil.</li><li>● Déconnecter le tuyau de gaz pendant que l'appareil est en fonctionnement.</li><li>● Utiliser une bouteille de gaz rouillée ou bosselée, cela risque d'endommager la valve de gaz.</li></ul>

**Disposer la plancha sur un support en acier**