

EN

GAS COOKTOP SYSTEM

User Guide

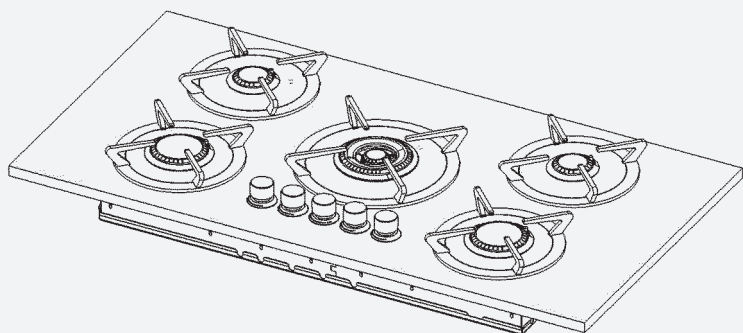
FR

SYSTÈME DE CUISSON TULIP COOKING

Manuel de l'utilisateur



Tulip Cooking



Before installing and using your Tulip Cooking gas cooktop, read this manual carefully for your own safety and to prevent damage to the cooktop and/or your kitchen. This manual contains important instructions for safety, daily use, and maintenance; keep it in a safe place and pass it on to any future user.

IMPORTANT: In order to accommodate service for your Tulip Cooking gas cooktop, the area above the cooktop (e.g., upper cabinets) and below (e.g., base cabinet and drawers) must remain freely accessible in accordance with the full width and depth of the cooktop unit. The cooktop must be removable from both underneath and in front. If the unit is not accessible by a service technician, the entire cooktop must be disassembled by the owner prior to service, and reassembled afterwards.

Index

1. Product Information

1.1 Introduction	3
1.2 Cooktop Configuration	3
1.3 Cooktop Unit Components	3

2. Safety

2.1 Safety Notices and Requirements	4
2.2 Gas Safety	5
2.3 Electrical Safety	5
2.4 Technical Safety	5
2.5 Safe Distance to Side and Rear Walls	6
2.6 Safety in Use and Maintenance	6
2.7 Fire Safety	6
2.8 Cookware and Food Safety	6
2.9 Safe Ventilation	7
2.10 Child Safety	7

3. Burner Operation

3.1 Control Knob	7
3.2 Lighting the Burners	7
3.3 Adjusting the Burners	8
3.4 Switching Off the Burners	8
3.5 Proper Pan Selection	8

4. Maintenance and Troubleshooting

4.1 General Cleaning Tips	9
4.2 Cleaning the Pan Supports	9
4.3 Cleaning the Burners	9
4.4 Troubleshooting	9

5. Connections

5.1 Electrical Connection	10
5.2 Gas Connection	10
5.3 Connection Safety	11

CE Declaration of Conformity	11
------------------------------	----

1. Product Information

1.1 Introduction

With the purchase of your Tulip Cooking gas cooktop system, you have opted for a high-quality product. Prior to installation, we recommend that you read this manual carefully. Through regular use and careful maintenance, you will be able to use this product for many years without issue.

Your Tulip Cooking gas cooktop is intended for domestic use only.

In the unlikely event that a malfunction occurs, we request that you contact your supplier.

1.2 Cooktop Configuration

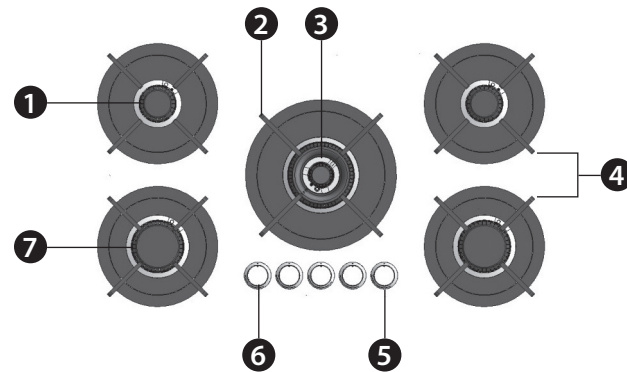
A Tulip Cooking gas cooktop system offers the freedom to choose the number, location, and arrangement of burners that is convenient for you. With this high level of customization, you can create a spacious cooktop so that all burners are usable simultaneously, even with large pans.

The Tulip Cooking gas cooktop system may be installed in countertops made of stainless steel, glass, Quartz composite, concrete, or natural stone such as granite or marble, in consultation with your countertop supplier.

Thanks to a patented installation method, the burners are fully integrated into the countertop and installed flush with the surface.

Tulip Cooking offers a large variety of preset burner arrangements, providing the opportunity to create a personalized cooktop display, under certain conditions.

Example of a Gas Cooktop Arrangement

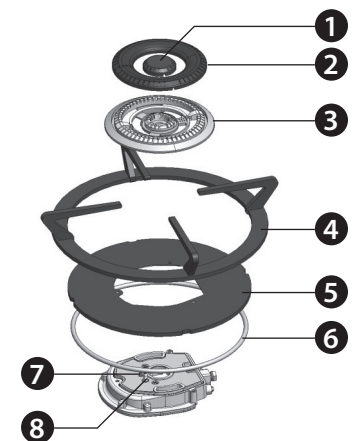


- ❶ Small Burner (max 1.9kW)
- ❷ Wok Ring Pan Support
- ❸ Large (Wok) Burner 2-ring (max 5.0kW)
- ❹ Regular Pan Support
- ❺ Burner Position Indicator
- ❻ Control Knobs
- ❼ Medium Burner (max 3.5kW)

1.3 Cooktop Unit Components

Large (Wok) Burner

- ❶ Burner Cap—Inside Ring
- ❷ Burner Cap—Outside Ring
- ❸ Gas Distribution Ring
- ❹ Pan Support
- ❺ Cover
- ❻ Silicone Ring
- ❼ Thermocouple
- ❽ Igniter

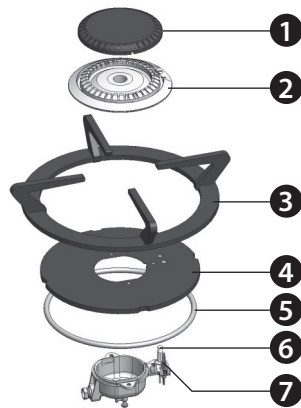


Medium Burner

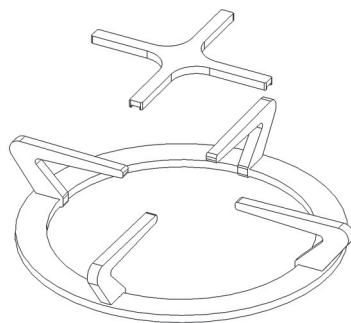
- ① Burner Cap
- ② Gas Divider
- ③ Pan Support
- ④ Cover
- ⑤ Silicone Ring
- ⑥ Thermocouple
- ⑦ Igniter

**Small Burner**

- ① Burner Cap
- ② Gas Divider
- ③ Pan Support
- ④ Cover
- ⑤ Silicone Ring
- ⑥ Thermocouple
- ⑦ Igniter

**Optional**

Combicross Small Pan Support

**2. Safety****2.1 Safety Notices and Requirements**

WARNING: Information in this manual must be followed exactly as specified, otherwise a fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death. Do not store or use flammable materials near this unit. If safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held liable for any resulting damage.

Tulip Cooking gas cooktop systems comply with national safety regulations and building codes. Improper use may result in personal or material injury.

This cooktop unit complies with the following standards:

- U.S.: ANSI Z21.1, the national standard for household cooking gas appliances
- Canada: CAN/CSA-C22.2 No. 61-M89 Household Cooking Ranges

This unit is CSA certified for operation up to an altitude of 10,000 ft. without any adjustments (except LP conversion, when applicable).

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas

Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

The unit must be electrically grounded in accordance with local codes and with U.S. National Electrical Code ANSI/NFPA 70, latest edition. (In Canada, installation must be in accordance with the CAN 1-B149.1 and .2 Installation Codes for Gas Burning Appliances and/or local codes.)

This unit is suitable only for domestic use in the preparation of dishes. Any other use is not permitted and may lead to injury or material damage. The manufacturer will not be held liable for damage caused by incorrect operation or use for non-authorized purposes.

This unit may only be used by persons who are able to operate it safely and who are fully aware of the contents of this manual.

Never alter the construction of the cooktop unit. For example, do not remove plates, wire covers, or screws.

Verify that any cabinets above the cooktop are a minimum of 18 inches from the cooktop surface.

2.2 Gas Safety



IF YOU SMELL GAS:

- Do not light any unit.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone at your location.
- Leave the premises and immediately call your gas supplier from an outside phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the local Fire Department.

Gas shutoff valve should be installed and easily accessible in case of an emergency.

Leak testing must be done by a licensed electrician.

The shutoff valve and unit must be disconnected from the gas supply during any pressure testing.

The minimum supply pressure must be 1 inch water column above the manifold pressure printed on the data plate. The maximum supply pressure must not exceed 14 inches water column (34.9mm).

Installer or licensed plumber should show the owner where the shutoff valve is located.

2.3 Electrical Safety

IMPORTANT: Save these instructions for use by the local electrical inspector.

This unit should be correctly installed and grounded by a licensed plumber or technician. Installation, electrical connections, and grounding must comply with local and national building codes.

This unit should be installed in accordance with the U.S. National Electric Code or Canadian Electrical Code, as applicable.

Prior to installation, confirm that all controls are in the OFF position.

The unit must be installed on a grounded, non-GFCI branch circuit.

The unit must be plugged into a matching ground-type receptacle to avoid electrical shock. If there is doubt whether the wall receptacle is properly grounded, contact a licensed electrician.

A licensed electrician should show the owner the location of the circuit breaker or fuse and mark it for easy reference.

Prior to installation, turn power OFF at the service panel. Lock service panel to prevent power from being turned ON accidentally.

2.4 Technical Safety

Check the Tulip Cooking system for visible defects before use. If in doubt, do not use the unit. A corrupted system can compromise your safety.

For commissioning, dry the parts thoroughly and reassemble them correctly. Pay special attention to the fitting lugs present in the burner and the recesses for thermocouple and ignition. (See *Cooktop Unit Components* on page 3.)

Before commissioning, check the connection data on the type plate to read the values of the electricity network (voltage and frequency). To prevent damage, these values must match. If in doubt, consult your installer.

2.5 Safe Distance to Side and Rear Walls

After installing the unit, ensure that:

- The distance between the center of the large (wok) burner and the side and rear walls is at least 240mm.
- The distance between the center of the small burner to the side and rear walls must be at least 145mm.
- The distance between the center of the medium burner and the side and rear walls must be at least 170mm.



Improper distancing can result in incomplete combustion and CO formation, leading to life-threatening situations. The side walls can also become too hot. Visit tulipcooking.com for the correct installation diagrams.

2.6 Safety in Use and Maintenance

The cooktop unit becomes very hot during use and remains hot for some time after it has been switched off. Do not touch the unit during or immediately after use.

Do not use the cooktop unit to heat your home. The high temperatures can cause flammable objects nearby to catch fire. In addition, this type of usage reduces the lifespan of the unit.

Ensure that all burner parts are mounted correctly before you ignite the burner.

Accessories may only be used if they have been expressly approved by the manufacturer. The use of other parts is not permitted and will void the warranty and product liability.

If the unit has not been used for a very long time, we recommend a thorough parts cleaning prior to usage. If necessary, have a licensed technician check to ensure proper operation. If the cooktop unit becomes defective within the warranty period, it may be repaired only by Tulip Cooking, otherwise the warranty will be voided.

Never use a steam cleaner to clean the unit. The steam can come into contact with active parts and cause a short circuit.

2.7 Fire Safety



Flame must be a minimum of 18 inches away from flammable material.

During use, ensure that the flames do not expand beyond the underside of the pan.

Always keep a pan on an ignited burner. An extractor hood above the cooktop could otherwise be damaged or catch fire.

Do not use cookware made of plastic or aluminum foil, as these materials melt at high temperatures.

Do not store flammable objects near the cooktop unit. If there is a drawer underneath your cooktop without an intermediate floor, avoid storing flammable or potentially flammable substances in it. Cutlery trays should be made of heat-resistant material.

Never cover the cooktop unit with a cloth or similar item, as there is a risk of fire if the cooktop unit is still hot or switched on.

Carefully monitor the pan and cooktop when working with oil or fats. Overheated fat or oil can cause a grease fire. Should the fat or oil catch fire, never use water to extinguish. Grease fires **MUST** be smothered by using the pan lid or a damp cloth.

Never flambé under a ventilation hood. The hood can suck in the flames and catch fire.

If there is an electrical outlet in use near the cooktop, ensure that the connection cables of any appliances do not come into contact with the unit if it is still hot. The insulation of the cables may be damaged, resulting in electric shock or a fire hazard.

2.8 Cookware and Food Safety

Only use pans whose undersurface diameter is not larger or smaller than those specified in these instructions. (See page 8.) If the diameter is too small, the pan is not stable enough. If the diameter is too large, the combustion gases are expelled too far to the sides, which can damage the countertop, non-heat-resistant walls, or parts of the cooktop. The manufacturer will not be held liable for this type of damage.

Do not use cookware with a base that is too thin. Never heat empty cookware, unless expressly permitted by the manufacturer of the cookware, as your cooktop unit may become damaged.

Do not heat closed cans or similar sealed containers on the cooking unit. Overpressure can cause a can to burst, leading to injury or a fire hazard.

Always use oven mitts or potholders when handling cookware on a hot cooktop.

When cooking, ensure that dishes are sufficiently heated. Food-borne bacteria is killed only if the temperature is high enough (above 158°F) and maintained for a long-enough period of time (minimum 10 minutes).

2.9 Safe Ventilation

This unit may only be installed and used in a well-ventilated area, in accordance with legal regulations. Read the instructions carefully before installing and using.

The cooktop unit must be used and paired with an appropriate ventilation system that follows local code.

Heat, combustion gases, and moisture are generated when using the cooktop unit. Ensure proper ventilation in the room where the unit is used.

If the cooktop unit has been or will be used intensively and/or for an extended period of time, we recommend additional ventilation of the room or using a higher setting for the extractor hood.

2.10 Child Safety

Children must be supervised when near this cooktop unit; never let children play with the cooktop unit. It is advised to keep children at a safe distance during/after use until heat has subsided and there is no longer a risk of burns.

Ensure that children cannot pull pans off the cooktop during or immediately after use. Special racks are available from the specialist dealer for this purpose.

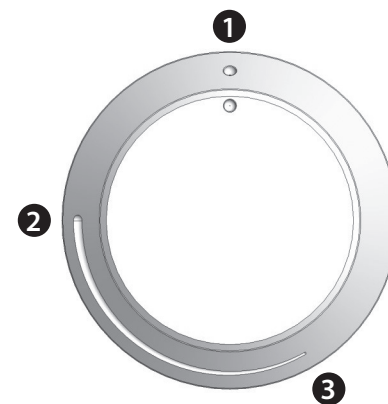


CHOKING HAZARD: Packaging material, such as foils and styrofoam, can be dangerous for children. Keep packaging material out of the reach of children and ensure that these materials are disposed of promptly.

3. Burner Operation

3.1 Control Knob

- 1 Off
- 2 High/Large Flame
- 3 Low/Small Flame



3.2 Lighting the Burners

This Tulip Cooking cooktop unit uses a fast-reacting integrated spark ignition. To ignite the burners:

1. Press the gas knob and turn it counterclockwise to the highest setting. Both the spark ignition and gas supply are operated in this way.
2. After the burner has ignited, press and hold the knob for approximately 5 counts to prevent the thermocouple from shutting off the gas supply.
3. The desired flame size can now be set by rotating the knob.

If the burner does not respond immediately, turn the knob back to the zero position and wait a minute before trying again. Ventilate the room in the meantime. If the burner still does not ignite after a second attempt, please refer to the Maintenance and Troubleshooting section.

3.3 Adjusting the Burners

To achieve sufficient heat transfer, adjust the burner so that the tips of the flame touch the bottom of the pan. (The flame is hottest at its tip.)

Ensure that the flames do not extend beyond the undersurface of the pan. If the flames reach beyond the undersurface of the pan, there is an increased risk of burns when handling the pans; the pan handles may also become damaged. You can easily adjust the burners to a position between the largest and the smallest flame, with the exception of the large (wok) burner. (See below.)

Adjusting the Large (Wok) Burner: The large burner has a lock between the high and low settings. To get past the lock, press and hold the button while turning it. After passing the lock, release the button. The flame can now be infinitely adjusted. This should be done from large to small as well as from small to large.

3.4 Switching Off the Burners

When the control knob is turned to the [•] position, the gas supply is stopped and the flame goes out.

This Tulip Cooking cooktop unit is equipped with thermoelectric flame protection. For example, the gas supply is automatically switched off when the flame goes out due to boiling over. To restart, turn the control knob to the [•] position, then switch the burner back on as with normal operation.

3.5 Proper Pan Selection

Only use pans whose undersurface diameter is not larger or smaller than the measurements shown in the table below.

Burner Size	Pan Ø min. mm/in	Pan Ø max mm/in
Large (Wok)	150mm / 5.90"	300mm / 11.8"
Medium	120mm / 4.72"	240mm / 9.45"
Small	100mm / 3.94"	220mm / 8.66"

If the diameter is too small, the pan is not stable enough. If the diameter is too large, the combustion gases are expelled too far to the sides, which can damage the countertop, non-heat-resistant walls, or parts of the cooktop. The manufacturer will not be held liable for this type of damage.

If you wish to cook with smaller pans than those indicated in the table, use the Combicross pan support, which must be ordered separately.

Gas cooking does not require the use of specialized pans. However, the pan material must be heat-resistant.

Preferably use pans with a thick bottom to ensure better heat transfer. Pans with a thin bottom base require more frequent stirring of dishes to prevent burning.

Use cooking energy consciously, preferably with a lid on the pan. This is more energy efficient, as less heat escapes.

4. Maintenance and Troubleshooting

4.1 General Cleaning Tips

Clean the cooktop after each use and then wipe it dry. Make sure that all parts have cooled down sufficiently before cleaning.

Never use a steam cleaner for cleaning. The steam can come into contact with active parts and cause a short circuit.

Never use pointed objects to clean the sealant edges.

Never use cleaning agents containing sand, soda/alkaline, acid, or chloride; grill or oven sprays; cleaners for dishwashers; stain or rust removers; abrasives or sponges/brushes with an abrasive surface, as these may cause damage to cooktop parts and surfaces.

Immediately and thoroughly remove salty foods or liquids from the unit to prevent surface damage.

The ignition electrode of the burner must not get wet, otherwise no spark can be produced. After cleaning, wipe the unit dry with a clean cloth to prevent limescale deposits.

4.2 Cleaning the Pan Supports

Remove the pan supports and clean them using a sponge or cloth with non-abrasive soap and warm water. It is best to let caked-on residues soak in warm water. Afterwards, dry the parts with a clean cloth.

4.3 Cleaning the Burners

Wait until the burners have cooled down sufficiently before removing them for cleaning.

Clean the detachable parts in hot water with non-abrasive soap. Make sure that all parts are fully dried before reattaching. When reattaching, ensure that the parts are correctly positioned with their fitting lugs. See pages 3 and 4 for correct order and fitting position.

Clean the non-detachable parts using a sponge or cloth with warm water and non-abrasive soap. Make sure that these parts, especially thermocouple and ignition electrode, are thoroughly wiped dry prior to use.

4.4 Troubleshooting

Repairs to electrical appliances and gas cooking units may only be made by a licensed plumber or technician. Improperly performed repairs endanger the user and void the Tulip Cooking warranty.

Issue: Burner does not ignite

Check successively to determine whether:

1. The burner has been correctly assembled.
2. The main gas tap is open.
3. The burner is clean and dry.
4. The slots in the burner are clean and dry.

Issue: Gas flame goes out after ignition

The gas flames must touch the thermocouple element during ignition, so that the element becomes hot enough. If the flames are not touching the thermocouple, check to determine whether:

- The burner cap is properly seated.
- The thermocouple element itself is contaminated. If so, remove contaminating substance according to the cleaning and maintenance instructions.

Issue: Electric spark ignition does not work

Check successively to determine whether:

1. The fuse of the house has blown. Contact a licensed electrician if necessary.
2. Contamination is present between the ignition electrode and the burner head. If so, remove contaminating substance according to the cleaning and maintenance instructions.

Issue: The flame image of the burner has changed

Check to determine whether the burner parts are mounted correctly.

5. Connections

5.1 Electrical Connection

The unit's power cord may only be connected to a properly grounded receptacle. This receptacle must remain accessible in the event of any necessary service.

Any removal of the power cord for hardwiring the unit may only be done by a licensed electrician. All electrical connections must conform to local building codes and must be installed in accordance with the U.S. National Electrical Code or Canadian Electrical Code, as applicable.

If the outlet is not accessible or if a permanent, hardwired connection is made, the unit must be able to be disconnected from the power source via a kill switch. The contact distance when switched off must be at least 3mm. Self-off switches, fuses, or relays may be used for this purpose. (See page 5 for Electrical Safety.)

Before connection, check the connection data values for the power supply's voltage and frequency against those stated on the type plate; these values must match.

Connection:

AC 120V | 60 Hz

Fuse: 10A [Type B or C]

Replacing the connection cable: The connection cable may only be replaced with an original Tulip Cooking cable or equivalent. The applicable connection values can be found on the rating plate. The replacement must be done by a licensed electrician.

5.2 Gas Connection

This unit must be connected to the gas supply in accordance with all applicable regulations and guidelines.

This unit may only be connected or modified for other types of gas by a licensed plumber. The plumber is responsible for proper functioning of the unit at the site of installation.

The gas connection must be visible and accessible so that the unit can be connected inside or outside the cabinet. The gas tap must be easily accessible after installation.

If necessary, ask your local gas provider which type of gas is supplied to your location and compare this information with the data on the type plate.

The unit can be connected with a fixed or removable coupling. If the connection is detachable, the safety fitting and safety gas pipe with connection plug must be in accordance with DIN 3383 Part 1.

5.3 Connection Safety

The gas pipe must be connected in such a way that it will not be damaged by the heat generated by the unit during use. In particular, the gas pipes and the gas tap must not come into contact with hot combustion gases.

The gas hose and connection cable must not come into contact with parts of the unit that become hot during use, as this could damage them.

Flexible connections must be positioned in such a way that they cannot come into contact with moving kitchen parts, such as drawers. The connection must also not be subjected to mechanical stress.

A licensed plumber or installer must check the gas pipe for tightness and leaks.

This unit has a 90° gas connection R $\frac{1}{2}$.

This unit is suitable for natural gas and liquid propane/LPG, and meets the requirements of EN 30-1- 1:2008+A3:2013, U.S. National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

This unit is factory-set to natural gas (see nameplate for specification). The nozzles can be supplied for conversion to liquid propane/LPG. Please contact Tulip Cooking or your specialist dealer for more information. Adjusting to another gas type is explained in the next subchapter.

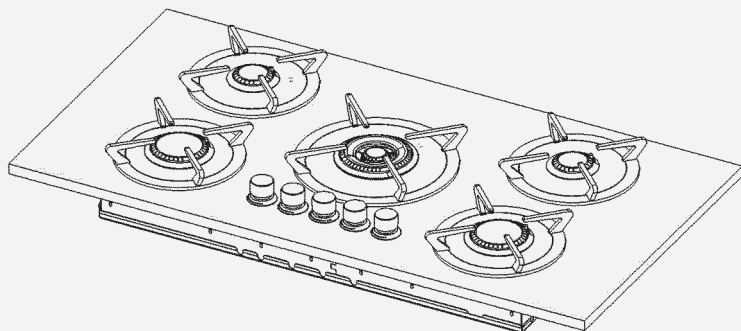
CE Declaration of Conformity

MANUFACTURER: ABK InnoVent

Address: Gesinkkampstraat 4
NL—7051 HP | Varsseveld
Netherlands

Hereby declares that the cooking applications KPGM:

- Complies with the relevant provisions of the Low Voltage Directive 2006/95/EC, as last modified
- Complies with the relevant provisions of the EMC Directive 2004/108/EC, as last modified
- Complies with the following harmonized standards:
 - » NEN-EN 30-1-1:2008+A3:2013 (Household gas appliances safety in general)
 - » NEN-EN 30-2-1:2015 (Rational use of energy)
 - » NEN-EN-IEC 60335-1:2012/A11:2014 (Household and similar electrical appliances—safety)



Avant d'installer et d'utiliser votre plaque à gaz Tulip Cooking, lisez attentivement ce manuel pour votre sécurité et pour prévenir d'endommager la plaque de cuisson et/ou votre cuisine. Ce manuel contient des directives importantes de sécurité, d'usage journalier, et d'entretien. Gardez-le dans un endroit sûr et offrez-le au prochain utilisateur.

IMPORTANT: Afin d'accommoder le service de votre plaque de cuisson à gaz Tulip Cooking, l'espace au-dessus de la plaque (c-à-d les cabinets supérieurs) et en-dessous (c-à-d la base de cabinets et les tiroirs) doivent demeurer complètement accessibles, basé sur la largeur complète et la profondeur de l'unité de cuisson. Le plaque de cuisson doit être enlevable du dessous et du devant. Si l'unité n'est pas accessible par le technicien de service, la plaque doit être démontée au complet par le propriétaire avant le service, et réassemblée après le service.

Index

1. Information du produit

1.1 Introduction	13
1.2 Configuration de la plaque	13
1.3 Composants de l'unité	13

2. Sécurité

2.1 Notifications et exigences de sécurité	14
2.2 Sécurité du gaz	15
2.3 Sécurité électrique	15
2.4 Sécurité technique	15
2.5 Distance sécuritaire des murs du côté et de l'arrière	16
2.6 Sécurité d'usage et d'entretien	16
2.7 La sécurité d'incendie	16
2.8 Sécurité des ustensils de cuisine et de la nourriture	17
2.9 Ventilation sécuritaire	17
2.10 Sécurité des enfants	17

3. Fonctionnement des brûleurs

3.1 Réglage de contrôle	17
3.2 Allumer des brûleurs	18
3.3 Ajuster les brûleurs	18
3.4 Éteindre les brûleurs	18
3.5 Sélection appropriée de casserole	18

4. Entretien et dépannage

4.1 Astuces de nettoyage généraux	19
4.2 Nettoyage de supports de casseroles	19
4.3 Nettoyage des brûleurs	19
4.4 Dépannage	19

5. Connexions

5.1 Connexion électrique	20
5.2 Connexion du gaz	20
5.3 Sécurité de connexion	21

Déclaration de conformité CE	21
------------------------------	----

1. Information du produit

1.1 Introduction

Avec l'achat de votre système de cuisson à gaz Tulip Cooking, vous avez choisi un produit de haute gamme. Avant l'installation, nous vous avisons de lire ce manuel attentivement. Avec l'usage régulier et l'entretien intentionné, vous allez pouvoir utiliser ce produit pour beaucoup d'années sans souci.

Votre appareil de cuisson à gaz Tulip Cooking est seulement intentionné pour l'usage domestique.

Il est improbable que vous aurez des problèmes de fonctionnement, par contre, si oui, nous vous demandons de communiquer avec votre fournisseur.

1.2 Configuration de la plaque à cuisson

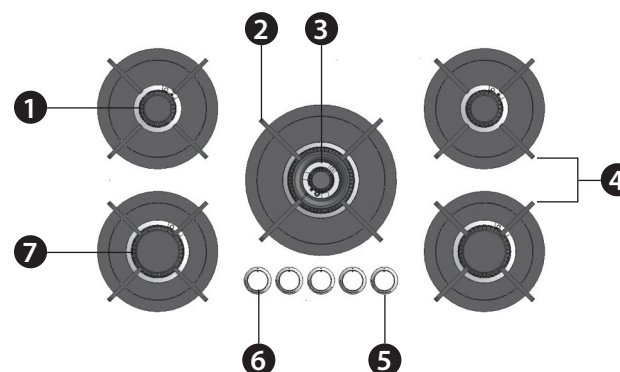
Un système de cuisson Tulip Cooking vous offre la liberté de choisir la quantité, l'emplacement et la configuration des brûleurs afin que les brûleurs soient convenables pour vous. Avec le haut niveau de personnalisation, vous pouvez créer une plaque de cuisson spacieuse afin que tous les brûleurs soient fonctionnels simultanément, même avec les larges casseroles.

Le système de cuisson Tulip Cooking peut être installé dans des surfaces de travail faites d'acier inoxydable, de verre, de composite de quartz, de béton ou de pierre naturelle telle que du granite ou du marbre, en consultation du fournisseur de comptoir.

Grâce à une méthode d'installation brevetée, les brûleurs sont complètement intégrés dans le comptoir et installés affleurés à la surface.

Tulip Cooking offre une large variété de configurations de brûleurs prédéterminés, vous donnant l'opportunité de créer une disposition personnalisée, sous certaines conditions.

Exemple de configuration d'un appareil à gaz



- 1 Petit brûleur (max 1,9kW)
- 2 Support à anneaux pour casserole Wok
- 3 Brûleur large (wok) 2-anneaux (max 5,0kW)
- 4 Support à casserole régulier
- 5 Indicateur de placement de brûleur
- 6 Règlage de contrôle
- 7 Brûleur médium (max 3,5kW)

1.3 Composants de l'unité de cuisson

Brûleur large (wok)

- 1 Capuchon du brûleur—
Anneau intérieur
- 2 Capuchon du brûleur—
Anneau extérieur
- 3 Anneau de distribution de gaz
- 4 Support de casserole
- 5 Couvercle
- 6 Anneau de silicone
- 7 Thermocouple
- 8 Allumeur



Brûleur médium

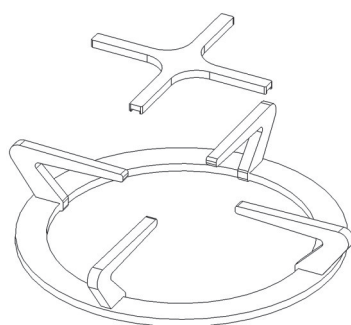
- ❶ Capuchon de brûleur
- ❷ Séparateur de gaz
- ❸ Support de casserole
- ❹ Couvercle
- ❺ Anneau de silicone
- ❻ Thermocouple
- ❼ Allumeur

**Petit brûleur**

- ❶ Capuchon de brûleur
- ❷ Séparateur de gaz
- ❸ Support de casserole
- ❹ Couvercle
- ❺ Anneau de silicone
- ❻ Thermocouple
- ❼ Allumeur

**Optionnel**

Petit support pour casserole
Combicroix

**2. Sécurité****2.1 Notifications et exigences de sécurité**

AVERTISSEMENT: Les renseignements dans ce manuel doivent être suivis à la lettre, sinon, un feu ou une explosion peut avoir lieu, causant les dommages matériels, des blessures, ou la mort. N'emmagasinez ou n'utilisez pas des matériaux inflammables près de l'unité. Si les directives de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne peut être responsable pour aucuns dommages qui résultent.

Les systèmes à gaz Tulip Cooking sont conformes aux normes nationales de sécurité et codes de bâtiment. L'usage inapproprié peut résulter en blessures personnelles ou dommage matériel.

Cet unité de cuisson est conforme aux standards suivants:

- É-U: ANSI Z21.1, les standards nationaux pour appareils de cuisson à gaz domestiques.
- Canada: CAN/CSA-C22.2 No. 61-M89 pour cuisinières domestiques.

Cet unité est certifié pas la CSA pour fonctionnement jusqu'à une altitude de 10,000' sans ajustements (excepté pour une conversion LP (propane liquide, si applicable).

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, dans l'absence de codes locaux, avec le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

L'unité doit être mise à la terre électriquement, conforme aux Codes locaux et avec le U.S. National Electrical Code ANSI/NFPA 70, le plus récent. (Au Canada, l'installation doit être conforme aux Codes d'installation CAN 1-B149.1 et .2 pour le Code d'Appareils de combustion à gaz et/ou les codes locaux.)

Cet unité est approprié seulement pour l'usage domestique dans la préparation de nourriture. Tout autre usage n'est pas permis et pourrait résulter en des blessures ou du dommage matériel. La fabricant ne sera pas responsable pour aucun dommage causé par le fonctionnement non-approprié ou pour usage de buts non-autorisés.

Cet unité ne peut être utilisé que par des personnes qui peuvent l'opérer avec sécurité et qui connaissent entièrement le contenu de ce manuel.

N'altérez la construction de cet unité de cuisson. Par exemple, n'enlevez jamais les plaques, le recouvrement de fils électrique ou des vis.

Assurez-vous que les cabinets supérieurs sont à un minimum de 18 pouces de la surface de cuisson.

2.2 Sécurité du gaz



SI VOUS SENTEZ DU GAZ:

- N'allumez aucun unité.
- Ne touchez pas de commutateur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone chez vous.
- Laissez les locaux immédiatement et appelez le fournisseur de gaz d'un téléphone à l'extérieur. Suivez les directives du fournisseur à gaz.
- Si vous ne pouvez rejoindre le fournisseur à gaz, appelez le service d'incendie.

En cas d'urgence, la vanne (valve) de fermeture à gaz doit être installée et facilement accessible.

Le testing de fuites doit être fait par un électricien licencié.

La vanne de fermeture et l'unité doivent être déconnectés de l'alimentation de gaz pendant le testing de pression.

Le minimum d'alimentation de pression doit être 1 pouce colonne d'eau au-dessus de la pression du collecteur, tel qu'imprimé sur la plaque de données. Le maximum de pression de l'alimentation ne doit pas dépasser 14 pouces de colonne d'eau (34.9mm).

L'installateur ou le technicien licencié devrait indiquer au propriétaire où est situé la valve de fermeture.

2.3 Sécurité électrique

IMPORTANT: Gardez ces directives pour l'usage de l'inspecteur d'électricité local.

Cet unité devrait être installé correctement et mise à terre par un électricien licencié ou un technicien. L'installation, les connexions électriques et la mise à terre doivent être conformes aux codes de bâtiments locaux et nationaux.

Cet unité devrait être installé conforme avec le U.S. National Electric Code ou le Code Électrique Canadien, si applicable.

Avant l'installation, assurez-vous que tous les contrôles sont dans la position OFF.

Cet unité doit être installé sur un circuit de dérivation non-GRCI mise à terre.

L'unité doit être branché dans une prise du même type de mise à terre afin d'éviter aucun choc électrique. Si vous avez aucun doute que la mise à terre de la prise murale n'est pas bien fait, appelez un électricien licencié.

Un électricien licencié devrait indiquer au propriétaire où se situe le disjoncteur ou le fusible et, le marquer pour faciliter facilement la référence.

Avant l'installation, mettez l'alimentation au panneau de service à OFF. Verrouillez le panneau de service pour s'assurer que l'alimentation ne soit pas mis à ON accidentellement.

2.4 Sécurité technique

Avant l'usage, vérifiez que le système Tulip Cooking n'a pas de défauts visibles. Si vous avez aucun doute, n'utilisez pas l'unité. Un système corrompu peut compromettre votre sécurité.

Pour la mise en place, séchez complètement toutes les pièces et les réassembler correctement. Faites particulièrement attention aux écrous d'assemblage présents dans le brûleur et les évidements pour le thermocouple et l'allumeur. (Voir les Composants de la plaque de cuisson sur la page 4.)

Avant la mise en place, vérifiez les détails de connexion sur la plaque-type pour lire les valeurs du réseau électrique (voltage et fréquence). Pour éviter du dommage, ces valeurs doivent être identiques. Si aucun doute, consultez votre installateur.

2.5 Distance sécur e des murs du côté et de l'arrière

Après l'installation de l'unité, assurez-vous que:

- La distance entre le centre du large brûleur (wok) et les murs du côté et de l'arrière est au moins 240mm.
- La distance entre le centre du brûleur   mijotage et le petit brûleur aux murs du côté et de l'arrière est au moins 145mm.
- La distance entre le centre du brûleur médium et les murs du côté et de l'arrière est au moins 170mm.



La distanciation inappropriée peut causer un combustion incomplète et la formation de CO, qui peut résulter mettre une vie en danger. Les murs du côté peuvent aussi devenir trop chauds. Visitez www.tulipcooking.com pour les diagrammes d'installation appropriés.

2.6 Sécurité d'usage et d'entretien

La plaque de cuisson devient très chaude pendant l'usage et demeure chaude pour quelque temps après l'avoir fermée. Ne touchez pas l'unité pendant l'usage et immédiatement après.

N'utilisez pas l'unité de cuisson comme méthode de chauffage de votre demeure. Les hautes températures peuvent causer des objets inflammables aux alentours de prendre en feu. En plus, ce type d'usage diminue la vie de l'unité.

Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont bien assemblées avant d'allumer le brûleur.

Des accessoires peuvent être utilisés seulement s'ils ont été permis expressément par le fabricant. L'utilisation d'autres pièces n'est pas permis et va annuler la garantie et la responsabilité du produit.

Si l'unité n'a pas été utilisée pour une longue période de temps, nous recommandons un nettoyage extensif des pièces avant l'usage. Si nécessaire, demandez à un technicien licencié de vérifier le bon fonctionnement. Si l'unité de cuisson devient défectueux pendant la période de garantie, il doit être réparé par Tulip Cooking seulement, sinon la garantie sera annulée.

N'utilisez jamais un système de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'unité. La vapeur peut entrer en contact avec les pièces actives et causer un court-circuit.

2.7 Sécurité d'incendie



Une flamme doit être un minimum de 18 pouces d'aucun matériel inflammable.

Pendant l'usage, assurez-vous que les flammes ne dépassent pas au-delà du dessous de la casserole.

Il faut toujours avoir une casserole sur un brûleur allumé. Une hotte d'extraction au-dessus de la plaque pourrait autrement être endommagée ou prendre en feu.

N'utilisez pas d'ustensils de cuisine fait de plastique ou de papier d'aluminium parce que ces matériaux pourraient fondre à des hautes températures.

N'entrez pas des objets inflammables près de l'unité de cuisson. S'il y a un tiroir sous l'unité de cuisson sans un fond intermédiaire, évitez d'entreposer des substances inflammables ou possiblement inflammables dans ce tiroir. Des rangements de coutellerie devraient être fait de matériel résistant à la chaleur.

Ne couvrez jamais l'unité de cuisson avec aucune serviette de cuisine ou item semblable parce que si l'unité est encore chaud ou est encore allumé, il y a risque de feu.

Surveillez attentivement la casserole et l'unité de cuisson lorsque vous travaillez avec de l'huile ou de la graisse. Un surchauffement de graisse ou de l'huile peut causer un feu de graisse. Si de la graisse ou de l'huile prend feu, n'utilisez jamais de l'eau pour l'éteindre. Des feux de graisse DOIVENT être étouffés en utilisant un couvercle de casserole ou un chiffon mouillé.

Ne flambé jamais sous une hotte de ventilation. La hotte peut aspirer les flammes et prendre en feu.

Si une prise électrique près de l'unité est utilisée, assurez-vous que les câbles de connexion, de n'importe quel appareil, ne soit jamais en contact avec l'unité s'il est encore chaud. L'isolant des câbles pourrait être endommagé et causer un choc électrique ou un hazard de feu.

2.8 Sécurité des ustensils de cuisine et de la nourriture

Utilisez seulement des casseroles dont le diamètre du dessous n'est pas plus large ou plus petit que les directives spécifiées. (Voir la page 9.) Si le diamètre est trop petit, la casserole ne sera pas assez stable. Si le diamètre est trop large, les gaz de combustion sont expulsés trop loin sur les côtés, qui pourraient endommager la surface de travail, les murs non-résistants à la chaleur, ou des parties de la plaque de cuisson. Le fabricant ne sera pas responsable pour ce genre de dommage.

N'utilisez pas des casseroles dont la base est trop mince. Ne réchauffer pas une casserole qui est vide, excepté si permis spécifiquement par le fabricant des casseroles parce que l'unité de cuisson pourrait être endommagé.

Ne réchauffez pas de cannettes fermées ou de contenants similaires scellés sur l'unité de cuisson. La surpression peut causer une cannette à exploser, qui pourrait causer des blessures ou un risque de feu.

Utilisez toujours des mitaines de cuisine ou des maniques quand vous manipulez des casseroles sur une plaque de cuisson chaude.

Quand vous cuisinez, assurez-vous que les plats/mets sont bien chauffés. La bactérie, provenant de la nourriture, est seulement détruite si la température est assez haute (au-dessus de 158°F) et maintenue pour une longue période de temps (un minimum de 10 minutes).

2.9 Ventilation sécuritaire

Conforme aux règlements légaux, cet unité ne peut être installée et utilisée que dans un espace bien aéré. Lisez attentivement les directives avant l'installation et l'usage.

L'unité de cuisson doit être utilisée et jumelée avec un système de ventilation approprié qui suit le code local.

De la chaleur, des gaz combustibles et de l'humidité sont générés quand l'unité est en marche. Assurez-vous d'avoir une bonne ventilation dans la pièce où vous utilisez l'unité.

Si l'unité de cuisson a été utilisée ou va être utilisée intensément et/ou pour une longue période de temps, nous recommandons de la ventilation supplémentaire dans la salle ou, utilisez un contrôle plus élevé de la hotte d'extraction.

2.10 Sécurité des enfants

Les enfants doivent être surveillés quand ils sont proches de l'unité de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'unité de cuisson. Il est avisé d'assurer que les enfants restent à une distance sécuritaire pendant et après l'usage, jusqu'au temps que l'unité refroidisse et qu'il n'y a plus de risque de brûlures.

Assurez-vous que les enfants ne peuvent enlever les casseroles de l'unité de cuisson pendant et immédiatement après l'usage. Pour cette raison, il y a des racks spéciaux disponibles de votre fournisseur spécialiste.

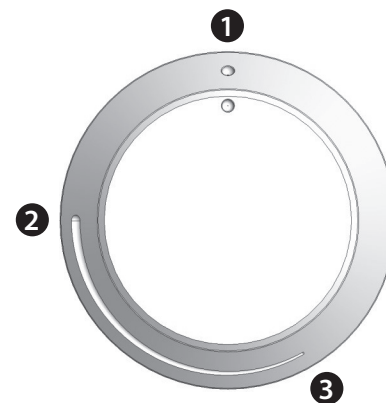


DANGER D'ÉTOUFFEMENT: Les emballages, tels que le papier d'aluminium et le styromousse, peuvent être dangereux pour les enfants. Assurez-vous que ces matériaux d'emballage soient hors de la portée des enfants et qu'ils soient disposés rapidement.

3. Fonctionnement des brûleurs

3.1 Règlage de contrôle

- 1 OFF
- 2 HIGH / Large flamme
- 3 LOW / Petite flamme



3.2 Allumer les brûleurs

L'unité Tulip Cooking a un allumeur à étincelle intégré à réaction rapide. Pour allumer les brûleurs:

1. Pressez le bouton de commande à gaz et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au contrôle maximal. L'allumage à étincelle et l'approvisionnement du gaz fonctionne de cette façon.
2. Lorsque le brûleur est allumé, gardez le bouton dépressé pour le compte de 5 pour empêcher le thermocouple de fermer l'approvisionnement de gaz.
3. La hauteur de la flamme désirée peut maintenant être ajustée en tournant le bouton.

Si le brûleur ne répond pas immédiatement, retournez le bouton à la position 0 (zero), attendez une minute avant de ré-essayer et, entre temps, ventilez la salle. Si le brûleur ne s'allume après un deuxième essai, référez-vous à la section Entretien et astuces.

3.3 Ajuster les brûleurs

Pour accomplir suffisamment le transfert de chaleur, ajustez le brûleur afin que le bout de la flamme touche le dessous de la casserole. (La flamme est la plus chaude au bout de la flamme.)

Assurez-vous que les flammes ne dépassent pas le dessous de la casserole. Si les flammes atteignent au-delà de la casserole, il y a un risque de brûlures en manipulant les casseroles et, les poignées de la casserole peuvent devenir endommagées. Vous pouvez facilement ajuster les brûleurs entre une flamme haute et une petite flamme, avec l'exception du large brûleur (pour wok). (Voir ci-bas.)

Ajuster le large brûleur (pour Wok): Le large brûleur a un système de verrouillage entre le réglage HIGH et LOW. Pour dépasser le blocage, le bouton doit être pressé et tenu pendant que vous le tournez. Après avoir passé le blocage, relâchez le bouton. La flamme peut maintenant être ajustée. Ceci devrait être ajustée de large à petite flamme, ainsi que, de petite à large.

3.4 Éteindre les brûleurs

Lorsque le bouton de commande est tourné à [•], l'approvisionnement de gaz est fermé et la flamme s'éteint.

Votre unité de cuisson Tulip Cooking est équipé d'une protection de flamme thermoélectrique. Lorsque la flamme s'éteint, par exemple, à cause d'ébullition excessive, l'approvisionnement de gaz s'éteint automatiquement. Pour ré-allumer le brûleur, tournez le bouton de commande à la position [•], ensuite, ré-allumer le brûleur de la façon habituelle.

3.5 Sélection appropriée de casserole

Utilisez seulement la casserole dont le diamètre du dessous n'est pas plus large ou plus petit que les mesures démontrées dans le tableau ci-dessous.

Brûleur	Casserole Ø min. mm/in	Casserole Ø max mm/in
Large (Wok)	150mm/5.90"	300mm/11.8"
Médium	120mm/4.72"	240mm/9.45"
Petit	100mm/3.94"	220mm/8.66"

Si le diamètre de la base est trop petit, la casserole ne sera pas stable. Si le diamètre de la casserole est trop large, les gaz à combustion seront dirigés trop loin sur les côtés, et peuvent endommager la surface de travail, aucun mur non-résistant à la chaleur ou certaines parties de la plaque à cuisson. Le fabricant ne sera responsable pour ce genre de dommage.

Si vous voulez utiliser des casseroles plus petites qu'indiqué sur le tableau, utilisez le support de casserole Combicroix, qui peut être commandé séparément.

La cuisson à gaz n'exige pas de casseroles spéciales, par contre, le matériel doit être résistant à la chaleur.

Il est préférable d'utiliser des casseroles avec une base épaisse qui assure un meilleur transfert de chaleur. Avec des casseroles qui ont la base du dessous mince, pour ne pas brûler les aliments, plus de brassage est nécessaire.

Utilisez l'énergie de cuisson consciemment, préférablement avec un couvercle sur la casserole. Parce que moins de chaleur échappe, c'est plus efficace en énergie.

4. Entretien et dépannage

4.1 Astuces de nettoyage général

Nettoyez l'appareil de cuisson après chaque usage et ensuite, séchez-le aussi. Assurez-vous que toutes les pièces sont assez refroidies avant de commencer le nettoyage.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer. La vapeur peut venir en contact avec les pièces actives et causer un court-circuit.

N'utilisez jamais des objets pointus pour nettoyer les rebords scellants.

N'utilisez jamais d'agents de nettoyage contenant du sable, du soda/alcalin, de l'acide ou de la chlorure; des vaporisants pour gril ou fourneau, des nettoyeurs pour lave-vaisselle, des décapants pour taches ou rouille, des abrasifs ou éponges/ brosses avec une surface abrasive car ceux-ci pourraient endommager les pièces de la plaque de cuisson ou des surfaces.

Pour prévenir d'endommager la surface, enlevez complètement la nourriture ou les liquides salés de l'unité.

L'électrode d'allumage du brûleur ne doit jamais devenir mouillé sinon, aucune étincelle ne pourra être produite. Après le nettoyage, essuyez complètement l'unité avec un linge propre pour éviter des dépôts calcaires.

4.2 Nettoyer les supports de casserole

Enlevez les supports de casseroles et nettoyez-les avec une éponge ou un linge, du savon non-abrasif et de l'eau tiède. Il est mieux de laisser tremper les résidus incrustés. Ensuite, séchez les pièces avec un linge propre.

4.3 Nettoyer les brûleurs

Attendez que les brûleurs sont refroidis suffisamment avant de les enlever pour le nettoyage.

Nettoyez les pièces détachables dans de l'eau chaude avec du savon non-abrasif. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien séchées avant de les ré-attacher. Lors du ré-attachement, assurez-vous que les pièces sont bien positionnées avec les écrous d'assemblage. Voir la page 4 pour l'ordre exacte et la position de d'assemblage.

Nettoyez les pièces non-détachables avec une éponge ou un linge avec de l'eau tiède et du savon non-abrasif. Assurez-vous que toutes ces pièces, spécialement le thermocouple et l'électrode d'allumage sont frottés à sec avant de l'utiliser de nouveau.

4.4 Dépannage

Des appareils électriques ou des unités de cuisson à gaz peuvent seulement être réparés par des électriciens ou techniciens licenciés. Des réparations effectuées incorrectement peuvent mettre en danger l'utilisateur et annuler la garantie.

Problème: Brûleur ne s'allume pas

Vérifiez successivement si:

1. Le brûleur a été bien assemblé.
2. La valve/vanne à gaz principale est ouverte.
3. Le brûleur est propre et sec.
4. Les fentes dans le brûleur sont propres et sèches

Problème: La flamme du gaz s'éteint après l'allumage

Les flammes du gaz doivent toucher l'élément thermocouple pendant l'allumage afin que l'élément devienne assez chaud. Si les flammes ne touchent pas le thermocouple, vérifiez si:

- Le capuchon du brûleur est bien placé.
- L'élément du thermocouple lui-même est contaminé. Si oui, enlevez la substance contaminée en suivant les directives de nettoyage et d'entretien.

Problème: Allumage à étincelle électrique ne fonctionne pas

Vérifiez successivement pour déterminer si:

1. Le fusible de la maison est brûlé. Contactez un électricien licencié si nécessaire.
2. De la contamination est présente entre l'électrode d'allumage et la tête du brûleur. Si oui, enlevez la substance contaminée en suivant les directives de nettoyage et d'entretien.

Problème: La flamme du brûleur est différente

Vérifiez pour déterminer si les composants sont assemblés correctement.

5. Connexions

5.1 Connexion électrique

Le cordon d'alimentation doit être connecté seulement à une prise mise à terre correctement. Cette prise doit demeurer accessible en cas de service nécessaire.

L'enlèvement du cordon d'alimentation pour le câblage de l'unité doit être fait seulement par un électricien licencié. Toutes connexions électriques doivent être conformes aux codes locaux du bâtiment et doivent être installées conformes au U.S. National Electrical Code ou au Code Canadien de l'électricité, si applicable.

Si la prise n'est pas accessible ou si une connexion câblée permanente est faite, on doit pouvoir déconnecter l'unité de la source d'alimentation utilisant un arrêt d'urgence. La distance du contact, quand fermée, doit être au moins 3mm. Des interrupteurs d'arrêt automatiques, des fusibles et des relais peuvent être utilisés à cette fin. (Voir page 6 pour la Sécurité électrique)

Avant la connexion, vérifiez les détails de valeurs de connexion pour le voltage et la fréquence pour la source d'alimentation contre les détails indiqués sur la plaque de type. Ces valeurs doivent être identiques.

Connexion:

AC 120V | 60 Hz

Fusible: 10A [Type B or C]

Remplacement du câble de connexion: Le câble de connexion peut seulement être remplacé avec un câble original Tulip Cooking ou un équivalent. Les valeurs de connexion applicables peuvent être retrouvées sur la plaque de notations. Le remplacement doit être fait par un électricien licencié.

5.2 Connexion du gaz

Cet unité doit être connecté à la source du gaz, conforme aux règlements et lignes directrices applicables.

Cet unité peut seulement être connecté ou modifié pour d'autres types de gaz par un technicien certifié. Le technicien est responsable pour le bon fonctionnement de l'unité au site de l'installation.

La connexion du gaz doit être visible et accessible afin que l'unité puisse être connecté à l'intérieur ou à l'extérieur du cabinet. La valve à gaz doit être facilement accessible après l'installation.

Si nécessaire, demandez au fournisseur de gaz local quelle sorte de gaz vous est disponible à votre endroit et comparez l'information sur la plaque de type.

L'unité peut être connecté avec un coupleur fixe ou détachable. Si la connexion est détachable, le raccord de sécurité et le tuyau de sécurité à gaz, avec la prise de connexion doivent être conformes avec DIN 3383 Partie 1.

5.3 Sécurité de connexion

Le tuyau à gaz doit être connecté de telle façon qu'il ne sera pas endommagé par la chaleur générée par l'unité pendant l'usage. En particulier, les tuyaux à gaz et la valve à gaz ne doivent pas venir en contact avec des gaz combustibles chauds.

Le tuyau à gaz et le câble de connexion ne doivent pas venir en contact avec les composants de l'unité qui deviennent chauds pendant l'usage car, ceci pourrait les endommagés.

Les connexions flexibles doivent être positionnées de telle façon à ne pas venir en contact avec aucune pièce de cuisine qui bouge, tel qu'un tiroir. La connexion aussi ne doit pas être sujet au stress mécanique.

Un technicien licencié ou installateur doit vérifier pour l'étanchéité et les fuites du tuyau à gaz.

Cet unité a une connexion à gaz de 90° R½..

Cet unité est approprié pour du gaz naturel et du propane liquide/LPG et, est conforme aux normes EN 30-1- 1:2008+A3:2013, U.S. National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

Les spécifications à l'usine sont pour le gaz naturel (voir les spécifications sur la plaque signalétique). Les buses à gaz peuvent être fournies pour la conversion de propane liquide/LPG. Veuillez contacter Tulip Cooking ou votre fournisseur spécialiste pour plus de renseignements. Ajuster l'unité à un autre type de gaz est expliqué dans le prochain sous-chapitre.

Déclaration de conformité CE

FABRICANT: ABK InnoVent
 Adresse: Gesinkkampstraat 4
 NL—7051 HP | Varsseveld
 Netherlands

Déclaration pour applications de cuisson KPGM:

- Conforme aux provisions pertinentes de la Directive de basse tension 2006/95/EC, modifié en dernier
- Conforme aux provisions pertinentes de la Directive EMC 2004/108/EC, modifié en dernier
- Conforme avec les normes harmonisées suivantes:
 - » NEN-EN 30-1-1:2008+A3:2013 (En général, sécurité d'appareils à gaz à domicile)
 - » NEN-EN 30-2-1:2015 (Usage rationnel d'énergie)
 - » NEN-EN-IEC 60335-1:2012/A11:2014 (Sécurité d'appareils électriques à domicile ou semblables)

NOTES

NOTES



Tulip Cooking

www.tulipcooking.com

USA

Tulip Cooking
209 River Road Extension
Cos Cob, CT 06807
203-900-1124

info@tulipcooking.com

Canada

Better Distribution
111 Oakdale Road
North York, ON M3N 1W2
905-264-9414

sales@betterdistribution.ca