

Table des matières

1 Description	31
1.1 Description générale	31
1.2 Panneau de commandes	32
2 Utilisation	33
2.1 Instructions	33
2.2 Utilisation de la table de cuisson	34
3 Nettoyage et entretien	37
3.1 Instructions	37
3.2 Nettoyer le plan de cuisson	37

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Si les instructions qui sont contenues dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou la mort.

- N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables ou de liquides à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.

QUE FAIRE S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas essayer d'allumer aucun appareil.
- Ne pas toucher les interrupteurs électriques.
- Ne pas utiliser aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
- À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.



Consignes de sécurité importantes



AVERTISSEMENT - Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance :

- Le non-respect de cette mise en garde peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le département des incendies.

NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.



LISEZ ET CONSERVEZ CES CONSIGNES - Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et toujours obéir aux messages de sécurité.



RECONNAISSEZ L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous informe des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves ou un décès.

COMPRENEZ LES MOTS INDICATEURS

Un mot indicateur – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Ceci veut dire que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes immédiatement. AVERTISSEMENT indique que vous pourriez perdre votre vie ou être gravement blessé si vous ne suivez pas les consignes. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.



AVERTISSEMENT



- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le milieu domestique.
- Utilisez seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'installer ou utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conservez ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de comment éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respectez toutes les lois et les ordonnances en vigueur.



À NOTER : Cet appareil est prévu pour l'utilisation avec le gaz naturel. Pour convertir l'appareil au propane, voir les consignes fournies dans la trousse de conversion au gaz propane. Un raccord d'alimentation de gaz approprié doit être disponible. Consulter « Exigences pour le gaz ».

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion et de prévenir les dommages à la propriété, les blessures corporelles ou un décès.



À NOTER : Cet appareil n'est PAS conçu pour une installation dans les maisons mobiles ou véhicules récréatifs (VR).

N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.



Consignes de sécurité importantes

- **IMPORTANT** : Conserver ces instructions pour l'usage de l'inspecteur local des réseaux électriques.
- **INSTALLATEUR** : Laissez ces instructions avec l'unité du propriétaire.
- **PROPRIÉTAIRE** : Veuillez conserver ces instructions pour une référence future.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable. Lisez attentivement toutes les instructions avant utilisation. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie et de blessures corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, des précautions de sécurité de base doivent être respectées, y compris celles des pages suivantes.
- L'installation correcte est votre responsabilité. Assurez-vous de l'aide d'un installateur qualifié pour l'installation et la mise à la terre de l'appareil.
- N'entrez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez JAMAIS cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone ou à la surchauffe de l'appareil.
- **PORTER DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS** : Des vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.
- **LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES NE DEVRAIENT JAMAIS ÊTRE PLACÉS SUR OU PRÈS DES BRÛLEURS DE SURFACE.**
- Ne permettez à personne de grimper, de se tenir debout, de s'appuyer, de s'asseoir ou de s'accrocher à une partie de l'appareil, en particulier une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement. Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer, causant potentiellement des blessures graves.

Sécurité incendie

- Conservez ces instructions.
- Réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium, de plastique, de papier ou de tissu entrer en contact avec un élément de surface chaude, un brûleur ou une grille. Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- Si la table de cuisson est à proximité d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou à proximité des brûleurs ou des éléments. Ils pourraient prendre feu.
- Ayez toujours un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. Une cuisson à haute température peut occasionner de la fumée et des débordements graisseux peuvent prendre feu.



AVERTISSEMENT POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE CAUSÉ PAR DE LA GRAISSE

- Ne laissez jamais les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages élevés. Une cuisson à haute température peut occasionner de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu. Chauffez les huiles lentement, à feu doux ou moyen.
- Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou que vous flambez des aliments (par ex., crêpes Suzette, cerises jubiléées, bœuf flambé).
- Nettoyez les ventilateurs fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- Utilisez des casseroles de la dimension appropriée. Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.

Consignes de sécurité importantes



- **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE :** Laissez la graisse chaude se refroidir avant de la manipuler. Ne permettez pas l'accumulation de dépôts de graisse.
- **NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR ÉTEINDRE LES INCENDIES DE GRAISSE :** Éteindre l'appareil et étouffer le feu avec du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur chimique sec ou moussant.
- Dans l'éventualité où vos vêtements ou cheveux prennent feu, laissez-vous tomber et roulez-vous par terre pour éteindre les flammes.
- Étouffez les flammes des feux de nourriture autres que les feux de graisse avec du bicarbonate de soude. N'utilisez pas d'eau sur des feux de graisse.
- Veillez à ce que les courants d'air comme ceux des ventilateurs ou des événements à air forcé ne poussent pas les flammes de sorte qu'elles s'étendent au-delà des bords de la casserole.
- Ayez un extincteur approprié disponible, à proximité, très visible et facilement accessible à proximité de l'appareil.
- **UTILISER DES MITAINES DE FOUR SÈCHES SEULEMENT :** Les mitaines humides ou mouillées placées sur une surface chaude peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas permettre aux mitaines de toucher les brûleurs de surface chauds. Ne pas utiliser des serviettes ou autres pièces de tissu encombrantes à la place des mitaines.
- Ne jamais permettre aux vêtements, aux mitaines et aux autres matériaux inflammables de venir en contact direct ou indirect avec les brûleurs jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.
- **NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS DE SURFACE OU L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL :** Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher aux zones près des brûleurs jusqu'à ce qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir suffisamment. Ne pas permettre aux vêtements ou à n'importe quels autres matériaux inflammables de venir en contact avec

les surfaces chaudes. Si vos vêtements ou vos cheveux s'enflamment, s'arrêter et se rouler immédiatement afin d'étouffer les flammes.

- Ne laissez pas les matériaux d'emballage dans la maison. Triez les déchets et apportez-les à l'installation de récupération de déchets spécialisée la plus proche.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURES EN CAS DE FEU DE GRAISSE, OBSERVEZ CE QUI SUIT :

- **RÉDUISEZ LES FLAMMES** avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits ou un plateau en métal, puis éteignez le brûleur. **POUR NE PAS VOUS BRÛLER, SOYEZ PRUDENTS .** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **SORTEZ ET APPELEZ LE SERVICE DES INCENDIES.**
- **NE PRENEZ JAMAIS UNE CASSEROLE EN FEU** – Vous pourriez vous brûler.
- **N'UTILISEZ PAS D'EAU**, y compris des torchons ou des serviettes mouillés – il en résultera une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur **UNIQUEMENT** si :
1. Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC et vous savez déjà le faire fonctionner. 2. Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé. 3. Le service des incendies a été appelé. 4. Vous pouvez combattre le feu en faisant dos à une sortie.
- Dans la mesure du possible, n'utilisez pas le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Cependant, n'atteignez pas le feu pour l'éteindre.
- Ne bloquez pas les événements d'air et les orifices pour l'admission d'air.



Consignes de sécurité importantes

Sécurité du gaz

- Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne bloquez pas les évents à air de l'appareil.
- Demandez à l'installateur de vous montrer où le robinet d'arrêt de gaz se trouve.
- Pour un bon fonctionnement du brûleur, gardez les allumeurs propres et secs.
- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez les fenêtres et les portes. Attendez que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.
- **REMARQUE IMPORTANTE DE SÉCURITÉ** : La combustion de combustible de cuisson au gaz génère certains sous-produits qui figurent sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme cancérigènes ou nocives pour la reproduction. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : Tous les allumeurs produisent des étincelles lorsqu'un seul brûleur est allumé. Ne touchez aucun des brûleurs lorsque la table de cuisson est utilisée.
- Si vous sentez du gaz, votre installateur n'a pas fait un travail adéquat de vérification des fuites. Si les connexions ne sont pas parfaitement étanches, vous pouvez avoir une petite fuite et, par conséquent, une légère odeur.
- Trouver une fuite de gaz n'est pas une procédure « à faire soi-même ». Certaines fuites ne peuvent être trouvées que lorsque la commande du brûleur est en position ON et cela doit être fait par un technicien de service qualifié.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter les flambées, toutes les grilles doivent être correctement positionnées sur la table de cuisson chaque fois que la table de cuisson est utilisée. Chacun des pieds doit être placé dans les fossettes correspondantes de la table de cuisson.

N'utilisez pas de grille si les pieds en caoutchouc sont manquants ou endommagés.

- Gardez les ports de l'allumeur propres pour une performance d'éclairage adéquate des brûleurs. Il est nécessaire de les nettoyer en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si les allumeurs électroniques cliquent.
- **AVERTISSEMENT** : Pour éviter les flambées, n'utilisez pas la table de cuisson sans que tous les chapeaux et toutes les grilles du brûleur ne soient correctement positionnés.
- **AVERTISSEMENT** : Ne nettoyez ni ne touchez aucun des brûleurs lorsqu'un brûleur très bas (le cas échéant) est utilisé. Lorsque le brûleur très bas se rallume automatiquement, l'allumeur du brûleur produira des étincelles.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu comme décrit dans ce manuel. N'utilisez JAMAIS cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone ou à la surchauffe de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil à des fins de rangement.

Prévention des brûlures

- **NE TOUCHEZ PAS LA SURFACE DE CUISSON OU LA ZONE PRÈS DE LA SURFACE** - La surface de cuisson peut être chaude même si elle est de couleur foncée. Les zones près de la surface de cuisson peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou laissez des vêtements, des mitaines, ou d'autres matériaux inflammables en contact avec la surface de cuisson ou dans la zone près de la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle est eu suffisamment de temps pour refroidir. Dont les zones sur le dessus de la table de cuisson et celles sur le devant.
- Ne faites pas chauffer des récipients d'aliments froids ou chaud fermés. La



pression à l'intérieur des récipients pourraient augmenter jusqu'à les faire exploser et causer des lésions.

- Utilisez des réglages de chaleur élevée sur la table de cuisson uniquement lorsque cela est nécessaire. Pour éviter les bulles et les éclaboussures, chauffez l'huile lentement, au maximum à un réglage bas-moyen. L'huile chaude peut provoquer des brûlures et des blessures extrêmes.
- Ne déplacez jamais une casserole d'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez qu'elle refroidisse.
- Fixez tous les vêtements amples, etc., avant de commencer. Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas et ne portez pas de vêtements amples ou de vêtements suspendus, tels que des cravates, des foulards, des bijoux ou des manches pendantes.
- Ne placez aucun objet sur le panneau de commande en saillie devant les brûleurs. La zone devient très chaude pendant la cuisson.

Sécurité enfants

- **NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SANS SURVEILLANCE** : Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne permettez jamais aux enfants de s'asseoir ou de se mettre debout sur toute partie de l'appareil.
- **PRÉCAUTION** - Les articles ou jouets qui intéressent les enfants ne devraient jamais être rangés dans un appareil, dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier. Les enfants qui grimperaient sur un appareil pour atteindre un objet pourraient être sérieusement blessés.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil à moins d'être étroitement surveillés par un adulte. Les enfants et les animaux ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance près d'un appareil en marche. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.

- Lorsque les enfants deviennent assez grands pour utiliser l'appareil, il est de la responsabilité des parents ou des tuteurs légaux de s'assurer qu'ils sont informés des pratiques de sécurité par des personnes qualifiées.

Sécurité de nettoyage

- **REMARQUE IMPORTANTE DE SÉCURITÉ** : Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act exige la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances qui sont reconnues dans l'État comme des causes du cancer, des déficiences congénitales ou autres dommages reproductifs, et requiert que les entreprises avertissent leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances. La combustion de combustible de cuisson peut générer certains sous-produits qui figurent sur la liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : La combustion du combustible de cuisson au gaz peut créer de petites quantités de monoxyde de carbone, de benzène et de formaldéhyde. Pour minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur certifié ou une agence pour assurer une combustion correcte. Assurez une ventilation adéquate avec une fenêtre ouverte ou utilisez un ventilateur ou une hotte pour cuisiner au gaz. Faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions de ce manuel.
- Après un débordement, éteindre le brûleur et permettre le refroidissement de la table de cuisson. Nettoyez autour du brûleur et des orifices du brûleur. Après avoir nettoyé, assurez-vous que le tout est conforme.



Consignes de sécurité importantes

- Ne nettoyez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Certains nettoyants peuvent causer des fumées toxiques quand ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements et les éponges mouillés peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur.

Sécurité de la batterie de cuisine

- Tenez la poignée de la casserole lorsque vous remuez ou retournez les aliments. Cela permet d'éviter les déversements et le mouvement de la casserole.
- Utilisez des casseroles de la dimension appropriée. L'utilisation de batterie de cuisine de mauvaises dimensions exposera une partie de la surface de l'élément chauffant ou du brûleur au contact direct et il peut en résulter l'allumage des vêtements.
- Sélectionnez la batterie de cuisine ayant le fond plat assez large pour couvrir la surface de l'élément chauffant.
- Cet appareil est équipé d'une surface ou plus de différentes grandeurs. Un contact direct de la batterie de cuisine avec l'élément chauffant ou le brûleur peut aussi améliorer l'efficacité.
- Positionnez toujours les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas les zones de travail adjacentes, les brûleurs ou le bord de la table de cuisson. Cela réduit le risque d'incendies, de déversements et de brûlures.
- Réglez la taille maximale de la flamme des brûleurs de façon à ne pas dépasser le pourtour de la batterie de cuisine. Une bonne relation entre la batterie de cuisine et la flamme du brûleur réduit les risques pour la sécurité.

Installation et entretien appropriés

- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marquez-le pour une référence facile.

- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique familial normal seulement. Il n'est pas approuvé pour une utilisation à l'extérieur. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de produits inflammables ou non alimentaires dans ou à proximité de cet appareil. Il est spécialement conçu pour être utilisé pour chauffer ou cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande externe.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un fournisseur de services agréé.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Confiez toute réparation à un fournisseur de services agréé par l'usine.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, avant de procéder à l'entretien de l'appareil, coupez l'alimentation au panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit allumée accidentellement.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.



- Il est la responsabilité du consommateur de :
 1. Contacter un électricien qualifié.
 2. S'assurer que le système électrique est adéquat et conforme au Code national de l'électricité ANSI / NFPA 70 – dernière édition – ou au CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ, C22.1 – 1982 et C22.2 No. 01982 - ou dernière édition et tous les codes ainsi que toutes les ordonnances locaux.
- Assurez-vous toujours que les contrôles soient en position « zéro » (éteint) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Seulement utiliser des pots et des casseroles avec une base parfaitement lisse et plate sur les brûleurs de surface de l'appareil. **NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL COMME SURFACE DE TRAVAIL.**
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer les éléments de cet appareil à moins que ce soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais toute partie de l'appareil à des fins de rangement. Les matières inflammables peuvent s'enflammer et les objets en plastique peuvent fondre ou s'enflammer.
- Ne pas accrocher des objets sur n'importe quelle partie de l'appareil ou les placer contre celui-ci. Certains matériaux sont extrêmement susceptibles au feu et pourraient s'enflammer.
- Ne jamais laisser l'appareil sans supervision lors de l'utilisation des réglages de température élevée. Le débordement peut causer de la boucane et la graisse éclaboussée peut s'enflammer.
- Ce n'est pas tous les types de vitre, de vitre résistante à la chaleur, de céramiques, de poterie, ou d'autre batteries de cuisine qui sont appropriés pour l'utilisation avec l'appareil. Ce type de batterie de cuisine peut briser avec des changements de température soudains. Seulement utiliser des réglages de température basse ou moyenne conformément aux consignes fournies par le fabricant.
- **NE FAITES PAS CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS :** Une accumulation de pression peut causer l'explosion des récipients.
- **N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER L'APPAREIL.**
- S'assurer que les commandes des brûleurs de surface soient éteintes et que l'appareil soit froid avant d'utiliser un type de produit nettoyant. Les éléments chimiques dans ces produits pourraient, dans la présence de la chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.
- Si la table de cuisson est à proximité d'une fenêtre, d'un évier à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou à proximité des brûleurs ou des éléments. Ils pourraient prendre feu.
- **SEULEMENT LE PERSONNEL QUALIFIÉ DEVRAIT EFFECTUER DES RÉPARATIONS.** Le personnel de service doit déconnecter l'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien de cet appareil.
- La taille maximale de la flamme des brûleurs doit être ajustée de façon à ne pas dépasser le fond de la casserole.
- Retirez tous les matériels d'emballage et des étiquettes temporaires de l'appareil.
- Les numéros de Modèle et de Série se trouvent sur la plaque d'identification de l'appareil. Les plaques d'identification sont visiblement localisées à l'arrière de l'appareil. **LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.**



Consignes de sécurité importantes

Déclaration de l'Avertissement sur la proposition 65 de l'État de la Californie



AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le chlorure de vinyle, reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour obtenir plus de renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Instructions



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
- Instruction d'utilisation individuelle.

CONSERVEZ CES CONSIGNES



Avertissement de sécurité



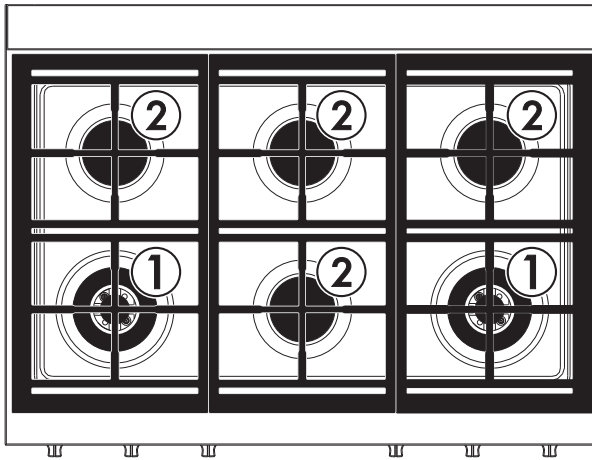
Information



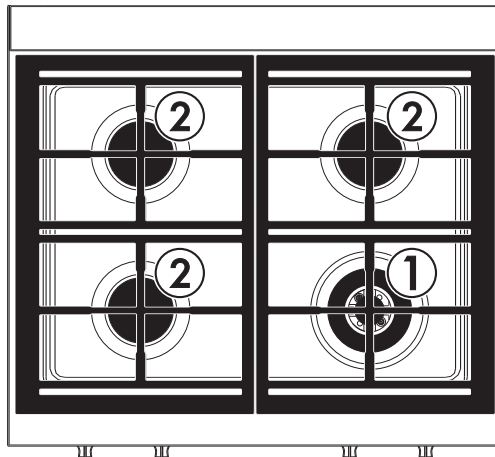
Suggestion

1 Description

1.1 Description générale



Modèles 36"



Modèles 30"

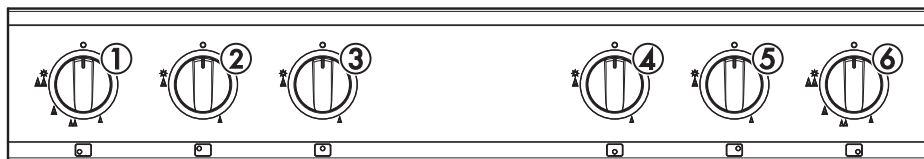
1 = Brûleur à deux flammes

2 = Brûleur rapide

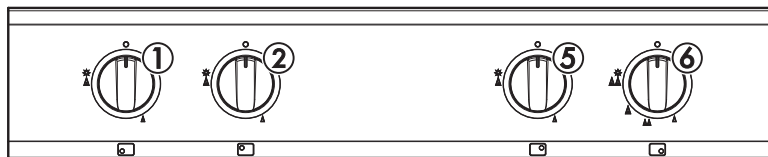


Description

1.2 Panneau de commandes



Modèles 36"



Modèles 30"

1 Bouton du brûleur avant gauche 

2 Bouton du brûleur arrière gauche 

3 Bouton du brûleur central arrière 

4 Bouton du brûleur central avant 

5 Bouton du brûleur arrière droit 

6 Bouton du brûleur avant droit 



2 Utilisation

2.1 Instructions



Haute température Risque de brûlures

- Avant d'allumer les brûleurs, s'assurer que les répartiteurs de flamme sont bien en place dans leurs sièges avec leurs chapeaux.
- Les graisses et l'huile pourraient s'enflammer en surchauffant. Faire attention.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant les opérations dans lesquelles des graisses et des huiles pourraient être libérées.
- Ne pas pulvériser de produits de pulvérisation à proximité de l'appareil.
- Ne touchez pas les brûleurs de l'appareil lorsqu'il est en marche. Laissez-les refroidir avant de les nettoyer.
- Gardez les enfants âgés de moins de 8 ans loin de l'appareil pendant son utilisation.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir les brûleurs ou le corps du plan de cuisson.
- Avant d'allumer les brûleurs, s'assurer que les répartiteurs de flamme sont bien en place dans leurs sièges avec leurs chapeaux.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminer le liquide en excès de la table de cuisson.

Une fuite de gaz peut provoquer une explosion.

Si vous sentez du gaz ou s'il y a des défauts dans le système de gaz :

- Coupez immédiatement l'alimentation en gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez toutes les flammes nues et les cigarettes.
- N'allumez pas les interrupteurs ou les appareils électriques et ne retirez pas les fiches des prises de courant. N'utilisez pas de téléphones fixes ou de téléphones portables à l'intérieur du bâtiment.
- Ouvrez la fenêtre pour ventiler la pièce.
- Appelez les services d'assistance à la clientèle ou votre fournisseur de gaz.

Dysfonctionnements

L'un des éléments suivants indique un dysfonctionnement et vous devez contacter un centre de service.

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Dommages aux ustensiles de cuisine.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Il est difficile de maintenir les brûleurs allumés.
- Les brûleurs s'éteignent lorsque l'appareil est utilisé.
- Il est difficile de tourner les vannes de gaz.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez votre centre de service agréé local.

Première utilisation

1. Éliminer les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlever les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans le corps de l'appareil.



Utilisation

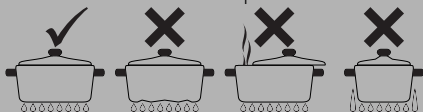
3. Enlever et laver tous les accessoires de l'appareil (voir 3 Nettoyage et entretien).

2.2 Utilisation de la table de cuisson



AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE

- Pour votre sécurité : ne pas permettre à la flamme du brûleur de s'étendre au-delà des bords de la poêle.



- Éteindre toutes les commandes lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque bouton est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électronique. Appuyer simplement sur le bouton et le tourner dans le sens anti-horaire sur le symbole de la flamme maximale, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez le bouton sur  et attendez 5 minutes avant d'effectuer un nouvel essai.

Après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche le bouton : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.

Attendre quelques instants et répéter l'opération. Maintenir le bouton enfoncé plus longtemps.

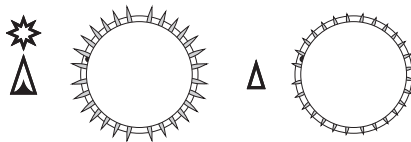


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité intervient et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Ramenez le bouton sur  et attendez 5 minutes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

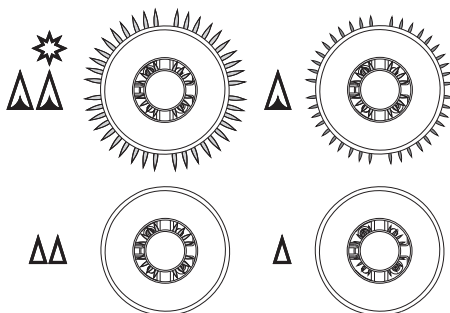
Réglage de la taille de la flamme

Une taille de flamme minimale et maximale peut être réglée pour chaque brûleur.

Brûleur rapide



Brûleur à deux flammes



Lorsque la bague extérieure est allumée, quelle que soit la taille de la flamme, la bague intérieure est également allumée. Il n'est pas possible d'allumer l'anneau extérieur sans la bague intérieure.



Fonction Simmer (Mijoter)



Cette fonction est extrêmement utile pour faire fondre des aliments comme le beurre, le chocolat ou similaire et pour faire mijoter de petites quantités d'aliments.

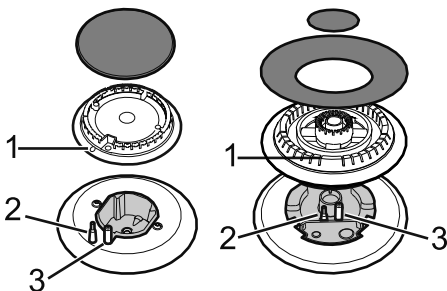
1. Allumez la bague intérieure du brûleur à deux flammes.
2. Réglez la flamme au minimum.



Si le verre extérieur s'allume à pleine puissance, réglez au moins la moitié de la puissance pour le verre intérieur.

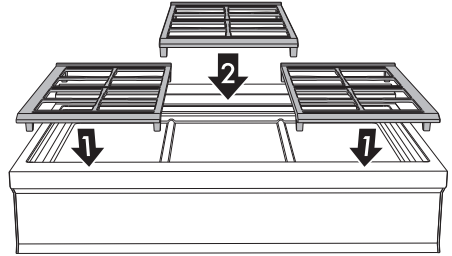
Positionnement correct des répartiteurs de flamme et chapeaux de brûleurs

Avant d'allumer les brûleurs de la table, s'assurer que les répartiteurs de flamme soient bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Assurez-vous que les trous **1** des couronnes du diffuseur de flamme sont alignés aux thermocouples **2** et aux allumeurs **3**.



Positionnement correct des grilles

Positionnez d'abord les grilles latérales droite et gauche (**1**) pour les modèles 36" puis la grille centrale (**2**). Pour les modèles de 30", l'ordre de positionnement n'est pas pertinent.



Conseils pratiques pour l'utilisation de la table de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne en contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduire la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



Diamètres de la batterie de cuisine recommandée :

- **Brûleur rapide** : 18 - 26 cm.
- **Brûleur à deux flammes** : 18 - 28 cm.

En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance maximale. Tenez soigneusement un briquet ou une allumette allumée contre le brûleur.



Batterie de cuisine

Les batteries de cuisine devraient idéalement avoir une base plate, des bords droits, un couvercle serré et une épaisseur moyenne à lourde.

Les finitions rugueuses des batteries de cuisine peuvent égratigner l'appareil. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériaux de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur l'appareil ou les grilles.

Les propriétés des batteries de cuisine sont un facteur dans la rapidité et l'égalité de la distribution de la chaleur, ce qui peut affecter les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que son matériel de base. Par exemple, une finition anti-adhérente sur une batterie de cuisine en aluminium adoptera les propriétés de l'aluminium.

Faire référence à la fiche suivante comme guide sur les propriétés des batteries de cuisine.

Aluminium

- Chauffe rapidement et uniformément.
- Approprié pour tous les types de cuisson.
- Une épaisseur moyenne ou lourde est idéale pour la majorité des tâches de cuisson.

Fonte

- Chauffe lentement et uniformément.
- Idéal pour le brunissement ou la friture.
- Maintient la chaleur pour la cuisson lente.

Céramique ou vitrocéramique

- Suivre les consignes du fabricant.
- Chauffe lentement mais inégalement.
- Les meilleurs résultats sont obtenus avec les réglages de température à intensité basse ou moyenne.

Cuivre

- Chauffe rapidement et uniformément.

Terre cuite

- Suivre les consignes du fabricant.
- Utiliser des réglages de température basse.

Acier émaillé de porcelaine ou fonte

- Voir acier inoxydable ou fonte.

Acier inoxydable

- Chauffe lentement, mais inégalement.
- La batterie de cuisine à l'aluminium ou au cuivre comme matériel de base fournit un réchauffement uniforme.

3 Nettoyage et entretien

3.1 Instructions



AVERTISSEMENT **DANGER DE CHOC** **ÉLECTRIQUE**

- Avant d'effectuer l'entretien, déconnecter l'appareil de son alimentation électrique.



Utilisation impropre **Risque de dommages aux surfaces**

- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou avec des finitions métalliques en surface (par ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez ni matériaux rêches ou abrasifs ni racloirs métalliques tranchants.
- Ne pas laver les composants amovibles, comme les grilles de cuisson, les diffuseurs de flamme et les chapeaux de brûleurs, dans un lave-vaisselle.
- La zone entourant l'appareil de chauffage doit être gardée exempte de matériaux combustibles, de gaz ou de toute autre valeur et liquide inflammable.
- Le passage de l'air de combustion, ainsi que l'air de ventilation ne doivent pas être obstrués.

Recommandations



Nous conseillons d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation. Laissez-les refroidir d'abord.

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés et non abrasifs en vous servant d'ustensiles en bois ou en plastique au besoin. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.

Grilles de la table de cuisson

Retirer les grilles et les nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veiller à éliminer toute incrustation. Les sécher soigneusement et les retourner à la table de cuisson.

3.2 Nettoyer le plan de cuisson

1. Versez un peu de détergent non abrasif sur un chiffon humide et essuyez les surfaces.
2. Rincez abondamment.
3. Essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Nettoyage des grilles de la table de cuisson, des répartiteurs de flamme et chapeaux de brûleurs

1. Retirez les composants du plan de cuisson.
2. Nettoyez avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veiller à éliminer toute incrustation.
3. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.



Nettoyage et entretien

4. Remplacez les composants sur le plan de cuisson.



Un contact permanent entre les grilles et la flamme peut modifier l'émail au fil du temps dans les zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

Diffuseurs de flamme et chapeaux de brûleur

Pour faciliter le nettoyage, les diffuseurs de flamme et les chapeaux des brûleurs peuvent être retirés. Les laver avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif.

Éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs. Avant d'allumer les brûleurs de la table de cuisson, s'assurer que les diffuseurs de flammes soient bien positionnés dans leur boîtier avec leur chapeau respectif.

Vérification visuelle du ou des pilotes et des flammes du brûleur.

Nettoyage des allumeurs et des thermocouples

- Si nécessaire, nettoyez les allumeurs et les thermocouples avec un chiffon humide.
- En cas de tout résidu, retirez-les avec un cure-dent ou une aiguille.

