

# Table des matières

<b>1 Description</b>	<b>30</b>
1.1 Description générale	30
1.2 Accessoires disponibles	31
<b>2 Utilisation</b>	<b>32</b>
2.1 Utilisation des accessoires	33
2.2 Utilisation du plan de cuisson	33
<b>3 Nettoyage et entretien</b>	<b>36</b>
3.1 Nettoyage de la table de cuisson	37

FR



## AVERTISSEMENT

**Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson de la surface de cet appareil sans surveillance.**

- Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des lésions corporelles ou la mort.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.

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

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel puisqu'il contient toutes les instructions nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.



## Instructions

### Remarque importante au client



#### AVERTISSEMENT

Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision, une explosion ou un feu peuvent en résulter, ce qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

#### QUE FAIRE S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'allumer aucun appareil.
- Ne touchez pas les interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement le fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- N'essayez pas d'installer ou de faire fonctionner votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les instructions de sécurité de ce manuel sont indiquées par AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION en fonction du type de risque.
- Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et toutes les situations possibles pouvant se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.
- Conservez ces instructions avec votre manuel du propriétaire pour une référence future.

### Définitions

- Ce manuel contient des instructions et des symboles de sécurité importants. Faites attention à ces symboles et suivez toutes les instructions fournies.



#### AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertira de situations susceptibles de causer des lésions corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.



## PRÉCAUTION

Ce symbole vous avertira de situations susceptibles de causer des blessures ou des dommages matériels.

### Déballage et installation

- Retirez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Éliminez l'emballage après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Enlevez toutes les étiquettes temporaires de la table de cuisson.
- Enregistrez le numéro de Modèle et de Série sur la page 2 de ce manuel. Les numéros du modèle et de série se trouvent sur la plaque d'identification de la cuisinière. La plaque est visiblement située du côté droit du cadre de la porte du four. LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DEVRAIT PAS ÊTRE ENLEVÉE.
- Ne laissez pas les matériaux d'emballage dans la maison. Triez les déchets et les apporter à l'installation de récupération de déchets spécialisée la plus proche.
- Ne modifiez jamais ou n'altérez jamais la construction de l'appareil.

- Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Si cet appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, s'assurer qu'il a été conservé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension.
- Assurez-vous d'avoir un extincteur à mousse approprié disponible, clairement visible et facilement accessible situé à proximité de l'appareil.
- Tous les matériaux utilisés dans la fabrication des cabinets, des boîtiers et des supports entourant le produit doivent avoir une température nominale supérieure à 200 °F (94 °C).

### Consignes de mise à terre

- Risques d'incendie ou de choc électrique.
- Ne pas se conformer à ces instructions peut entraîner des chocs électriques ou autres blessures corporelles.
- N'utilisez pas un adaptateur.
- N'utilisez pas une rallonge électrique.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.



## Instructions

- Pour les appareils équipés d'un cordon et d'une fiche, ne coupez pas ou ne retirez pas la broche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise de type mise à la terre correspondante pour éviter les chocs électriques, les incendies, les blessures graves ou la mort. En cas de doute sur le fait que la prise murale est correctement mise à la terre, le client devrait la vérifier par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être mis à la terre électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code, NFPA 70 dernière édition ou, au Canada, au Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.
- Installer uniquement selon les instructions d'installation fournies dans la documentation reçue avec cet appareil.
- Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale correcte et correctement mise à la terre par un électricien qualifié.
- Il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est appropriée et conforme à tous les codes et règlements locaux.
- Voyez les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

### Instructions pour l'utilisation de l'appareil

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés à proximité de brûleurs ou d'éléments de surface. Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables.
- N'entrez pas d'explosifs, comme des bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil.
- **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.



## AVERTISSEMENT

Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Au fur et à mesure que les enfants grandissent, apprenez-leur à utiliser tous les appareils correctement et en toute sécurité. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque la cuisinière est sans surveillance.



## PRÉCAUTION

N'entrez pas d'objets d'intérêt dans les cabinets au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de l'appareil - les enfants qui montent sur l'appareil pour atteindre les articles pourraient être sérieusement blessés

- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer près de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud pourrait causer des brûlures.
- 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.



## AVERTISSEMENT

- **NE couvrez JAMAIS** une fente, un trou ou un passage dans la partie inférieure du four ou couvrir une grille complète avec une matière telle le papier d'aluminium. Ceci bloque la circulation de l'air dans le four et pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- **N'utilisez JAMAIS** cet appareil pour chauffer une pièce ou comme radiateur. Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone et causer la surchauffe de l'appareil.
- **En cas d'incendie ou de fuite de gaz, fermez le robinet d'arrêt de gaz principal.**
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE L'APPAREIL** : Les brûleurs peuvent être chauds même s'ils ont l'air froids. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux zones à proximité des brûleurs jusqu'à ce qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir suffisamment. Ne permettez pas 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, allongez-vous sur le sol immédiatement et se rouler afin d'étouffer les flammes.



## Instructions

- **PORTEZ DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS** : Des vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil.
- **N'UTILISEZ JAMAIS 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.
- **N'UTILISEZ QUE DES MANIQUES SÈCHES** : 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. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres pièces de tissu encombrantes à la place des mitaines.
- **NE FAITES PAS CHAUFFER DES RÉCIPIENTS D'ALIMENTS FERMÉS** : Une accumulation de pression peut causer l'explosion des récipients.
- Les contrôleurs électroniques peuvent être endommagés par les températures froides. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous que l'appareil a été conservé à des températures supérieures à 32 °F / 0 °C pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension.
- Ajustez la taille de la flamme du brûleur de surface afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Une flamme excessive est dangereuse.
- N'utilisez pas de grilles supérieures de cuisinière sur les grilles de brûleur des brûleurs à gaz scellés. Si vous utilisez une grille de cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, cela entraînera une combustion incomplète et pourra entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes actuelles autorisées.
- Apprenez à connaître le bouton qui contrôle chaque brûleur de surface. Placez une casserole d'aliments nourriture sur le brûleur avant de l'allumer et éteignez le brûleur avant de retirer la casserole.
- **IMPORTANT** : Après un débordement, éteignez le brûleur et nettoyez les surfaces environnantes. Après le nettoyage, vérifiez que le brûleur fonctionne correctement.
- Utilisez les casseroles de la dimension appropriée. Sélectionnez des ustensiles ayant le fond plat assez large pour couvrir le brûleur de surface. Si l'ustensile est plus petit que le brûleur, une partie de la flamme sera exposée et pourra causer l'inflammation des vêtements. Une taille de moule correcte améliorera également l'efficacité.
- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile. La poignée de l'ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les brûleurs de surface adjacents.



- Ne laissez jamais la cuisinière 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.
- Évitez que le papier aluminium rentre en contact avec des éléments chauffants.
- 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 les cuisinières. Ce type de batterie de cuisine peut briser avec des changements de température soudains. Utilisez seulement des réglages de température basse ou moyenne conformément aux consignes fournies par le fabricant.
- Des rideaux d'air ou d'autres hottes de cuisinière placés au-dessus de l'appareil, qui fonctionnent en soufflant de l'air vers le bas sur une cuisinière, ne doivent pas être utilisés avec les cuisinières à gaz, à moins que la hotte et la cuisinière aient été conçues, testées et certifiées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation combinée.
- N'utilisez pas de grille chauffante sur la table de cuisson. La grille chauffante n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.
- N'utilisez pas de couvercles de brûleur de surface décoratifs. Si un brûleur est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et fondra éventuellement. Toucher les couvercles chauds peut causer des brûlures.
- La table de cuisson ou les brûleurs peuvent également être endommagés car les couvercles peuvent causer une surchauffe. L'air ne pourra pas atteindre le brûleur et entraîner des problèmes de combustion.
- Assurez-vous toujours que les contrôles soient en position « zéro » (off) lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- Utilisez seulement des pots et des casseroles avec une base parfaitement lisse et plate sur les brûleurs de la table de cuisson. **N'UTILISEZ JAMAIS LA TABLE DE CUISSON COMME SURFACE DE TRAVAIL.**
- Ne permettez jamais aux vêtements, aux mitaines et aux autres matériaux inflammables de venir en contact direct ou indirect avec les brûleurs jusqu'à ce qu'ils sont complètement refroidis.
- N'utilisez pas de rôtissoire sans son insert. La rôtissoire et la grille permettent à la graisse de s'égoutter et de rester à distance de la chaleur élevée du gril.
- Ne pas couvrir la grille du gril avec du papier aluminium. Le gras et la graisse exposés peuvent s'enflammer.



## Instructions

- En cas de coupure de courant électrique, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Pour allumer un brûleur de surface, maintenez une allumette allumée sur la tête du brûleur et tournez lentement le bouton de commande de surface sur LITE. Soyez prudent lors de l'allumage manuel des brûleurs de surface.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables et de liquides à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Des explosions ou des incendies pourraient en résulter.
- Pour éliminer la nécessité d'atteindre les brûleurs de surface, évitez de placer un cabinet de rangement au-dessus de ceux-ci.
- **AVANT LA PREMIÈRE CUISSON AU FOUR OU LE PREMIER RÔTISSAGE**, allumer le gril afin de brûler toute saleté, huile ou graisse restante du processus de manufacture. Allumez le four et régler à 450°F (230°C) pour 20 à 30 minutes, et allumez ensuite le gril pour le même montant de temps.
- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE.
- 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.

### Instructions de nettoyage et d'entretien

- Assurez-vous que toutes les commandes des brûleurs de la table de cuisson soient éteintes et que la table de cuisson soit froide avant d'utiliser tout type de produit nettoyant. Les éléments chimiques dans ces produits pourraient, en présence de chaleur, s'enflammer ou causer la corrosion des pièces métalliques.



### AVERTISSEMENT

N'essayez pas de réparer, de remplacer ou de retirer une pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Une installation ou un entretien inappropriés peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Reportez-vous à ce manuel pour obtenir des conseils. Tout autre entretien devrait être effectué par un fournisseur de service autorisé.

- Assurez-vous que votre cuisinière soit bien sécurisée et que le dispositif anti-basculement soit bien installé. Voyez les instructions dans le manuel d'installation.
- Contrairement à la cuisinière à gaz standard, **CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE**. N'essayez pas de retirer la table de cuisson.

### Proposition 65 de l'État de la Californie



### AVERTISSEMENT

Cancer ou troubles de la reproduction -  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)



Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio qui peut interférer avec les communications radio s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en l'éteignant puis en le rallumant, nous invitons l'utilisateur à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer les antennes de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Connecter l'appareil à une prise ou à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

## 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.



Avertissement de sécurité



Conseils/Informations

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

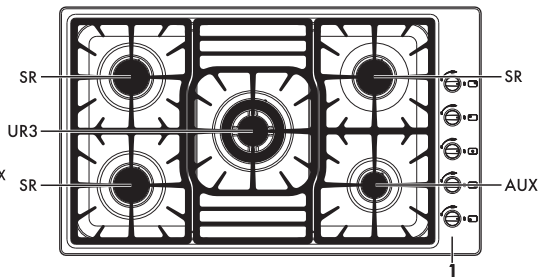
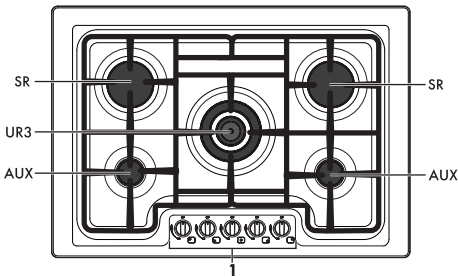
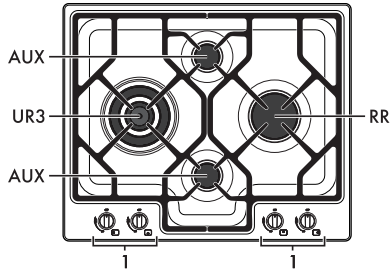
## CONSERVEZ CES CONSIGNES



# Description

## 1 Description

### 1.1 Description générale



1 = Panneau des commandes

**AUX** = Brûleur auxiliaire

**RR** = Brûleur rapide réduit

**UR3** = Brûleur triple couronne ultra-rapide

**SR** = Brûleur rapide







## Symboles des zones de cuisson

- Avant
- Centre droit
- Arrière
- Centre gauche
- Avant Droit
- Avant Gauche
- Arrière Droit
- Arrière Gauche
- Centre

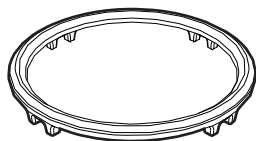
## Boutons de brûleur

Ils servent à allumer et à régler les brûleurs du plan de cuisson. Appuyer et tourner les boutons dans le sens inverse des aiguilles

d'une montre sur  pour allumer les brûleurs correspondants. Tourner les boutons sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme. Ramener les boutons sur la position  pour éteindre les brûleurs.

## 1.2 Accessoires disponibles

### Support de casserole surélevé



À placer sous les casseroles lorsqu'elles sont plus grandes que les diamètres.



## 2 Utilisation

### Instructions



#### Haute température Risque de brûlures

- Avant d'allumer les brûleurs, assurez-vous 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. Faites attention.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant les opérations dans lesquelles des graisses et des huiles pourraient être libérées.
- Ne pas pulvériser de produits en aérosol à proximité de l'appareil.
- Ne touchez pas les brûleurs de l'appareil en marche. Les laisser 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 recouvrir les brûleurs ou le corps de la table de cuisson.
- Avant d'allumer les brûleurs, assurez-vous 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 de la table de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez 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 et ne retirez pas les fiches des prises de courant. N'utilisez pas de téléphones ou de téléphones portables à l'intérieur du bâtiment.
- Ouvrez la fenêtre afin de 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 garder les brûleurs allumés.
- Les brûleurs s'éteignent lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Il est difficile de tourner les vannes de gaz.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contacter votre centre d'assistance agréé local.



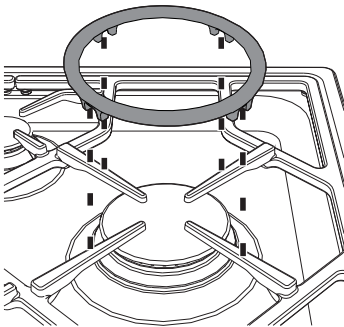
## Première utilisation

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Retirer toutes les étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) des accessoires et du corps de l'appareil.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voyez 3 Nettoyage et entretien).

## 2.1 Utilisation des accessoires

### Support de casserole surélevé

Pour éviter tout dommage à la surface de travail, un support de casserole surélevé est disponible à mettre sous les casseroles lorsqu'elles dépassent les diamètres indiqués dans le tableau « Conseils pratiques pour l'utilisation de la table de cuisson ».



L'anneau doit être placé sous la grille de la table de cuisson comme indiqué sur l'image ci-dessus.

Dans tous les cas, les casseroles d'un diamètre supérieur à 28 cm (11") doivent être utilisées uniquement sur le brûleur ultra-rapide (UR3).

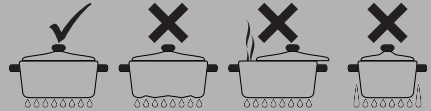
L'anneau peut être utilisé aussi avec les woks.

## 2.2 Utilisation du plan de cuisson



### AVERTISSEMENT RISQUE D'INCENDIE


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



- Éteindre toutes les commandes lorsque la table de cuisson n'est pas utilisée.

Tous les dispositifs de contrôle et de surveillance de l'appareil sont regroupés sur le panneau avant. 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, tourner le bouton sur  et attendre 5 minutes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque le bouton est relâché : Dans ce cas, le thermocouple n'a pas suffisamment chauffé. Attendez quelques instants et répéter l'opération. Maintenez le bouton enfoncé plus longuement.



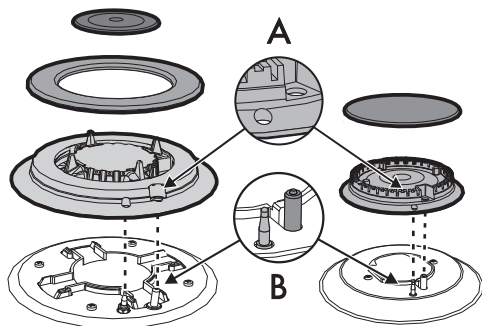
**REMARQUE :** En cas d'arrêt accidentel, un dispositif de sécurité se déclenche, coupant l'alimentation en gaz, même si le robinet de gaz est ouvert. Ramener le bouton sur  et attendre 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.



# Utilisation

## Positionnement correct des répartiteurs de flamme et chapeaux de brûleurs

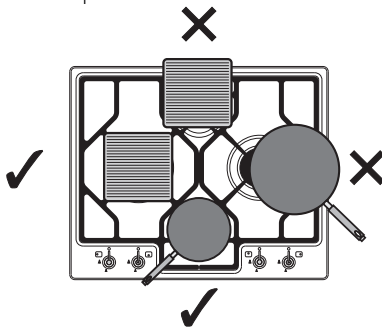
Avant d'allumer les brûleurs de la plaque chauffante, vérifiez que les couronnes du diffuseur de flammes soient correctement en place avec leurs chapeaux de brûleur respectifs, en vous assurant que les trous (A) du brûleur soient alignés avec les allumeurs et les thermocouples (B).




## 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 au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.

Pour prévenir les brûlures ou les dommages à la table de cuisson ou au plan de travail pendant la cuisson, tous les ustensiles de cuisine ou plaques de cuisson doivent être placés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson.



**REMARQUE :** Vérifiez toujours que les boutons de commande soient en position  (arrêt) lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil.

## En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Appuyer sur le bouton de commande du brûleur sélectionné et le tourner dans le sens anti-horaire jusqu'au réglage de puissance le plus élevé. Tenir soigneusement un briquet allumé ou une allumette 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 rayer l'appareil. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériaux de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Par contre ils peuvent laisser des traces permanentes sur l'appareil ou les grilles. Les propriétés des batteries de cuisine sont un facteur dans la rapidité et l'égalité de la



Diamètres de la batterie de cuisine :

**AUX**= 12-16 cm / 5-6"

**RR**= 18-24 cm / 7-9"

**SR**= 18-24 cm / 7-9"

**UR3**= 22-26 cm / 8-10"

Diamètres des ustensiles de cuisine avec grille surélevée

**AUX**= 16-26 cm / 6-10"

**RR**= 24-28 cm / 9-11"

**SR**= 24-28 cm / 9-11"

**UR3**= 26-34 cm / 10-13"



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.

Faites 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

- Suivez 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 très rapidement et uniformément.

## Terre cuite

- Suivez les consignes du fabricant.
- Utilisez des réglages de température basse.

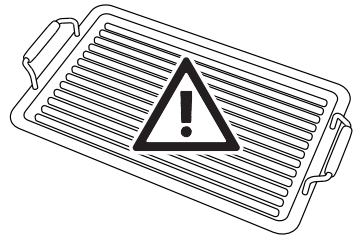
## Acier émaillé de porcelaine ou fonte

- Voyez 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.

## Limites d'utilisation de la plaque chauffante



Quelques précautions sont nécessaires si vous souhaitez utiliser une plaque chauffante :

- Les plaques chauffantes ne doivent pas dépasser le périmètre de la table de cuisson.
- Les plaques chauffantes en aluminium avec revêtement anti-adhésif en téflon doivent être préchauffées pendant 5 minutes maximum afin d'éviter d'endommager l'appareil et le revêtement en téflon. Après préchauffage, placer les aliments sur la plaque chauffante pour les faire cuire ; ne pas dépasser 40 minutes d'utilisation totale pour la plaque chauffante.
- N'utilisez pas de plaques ou d'assiettes pour cuire ou réchauffer des aliments sur le brûleur ultra-rapide (UR3).
- Si l'un des brûleurs près de la paroi arrière en bois est un brûleur ultra-rapide (UR3), laisser un espace de 160 mm (6") entre cette paroi et le bord de la grille ;
- Ne faites pas sortir la flamme du brûleur au-delà des bords de la plaque chauffante ;
- Laisser un espace d'au moins 160 mm (6") entre le bord de la plaque chauffante et la paroi latérale ;
- Ne pas placer la plaque chauffante sur plus d'un brûleur en même temps ;
- N'utilisez jamais de plaque chauffante pendant plus de 40 minutes.



## 3 Nettoyage et entretien

### Instructions



#### **AVERTISSEMENT** **RISQUE 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 pas 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



**REMARQUE** : 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 le passer sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

#### **Taches d'aliments ou résidus**

N'utilisez pas d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés et non abrasifs en se 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**

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



## 3.1 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

1. Retirez les composants de la table de cuisson.
2. Lavez-les à l'aide d'eau tiède et d'un détergent non-abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation.
3. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.
4. Replacer les composants sur la table de cuisson.



**REMARQUE :** 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

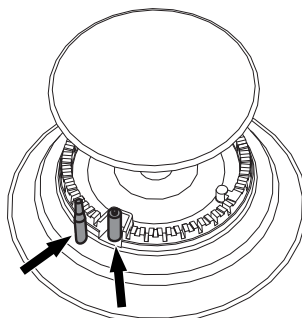
Pour faciliter le nettoyage, les diffuseurs de flamme et les chapeaux des brûleurs peuvent être retirés. Lavez-les avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs. Avant d'allumer les brûleurs de la table de cuisson, assurez-vous 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.
- S'il y a des résidus secs, retirez-les avec un cure-dent ou une aiguille.





# Nettoyage et entretien

## Boutons



**PRÉCAUTION** : N'utilisez pas de produits agressifs contenant de l'alcool ou de produits pour le nettoyage de l'acier et du verre pour nettoyer les boutons, car ces produits pourraient causer des dommages permanents.

Les boutons doivent être nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude, puis séchés soigneusement. Ils peuvent être facilement enlevés en tirant vers le haut.

