

Guide de démarrage rapide de la table de cuisson au gaz

INSTRUCTIONS D’UTILISATION

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d’incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d’utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Utilisation de la table de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d’incendie

La flamme du brûleur ne doit pas dépasser du bord du récipient de cuisson.

Veiller à ce que tous les boutons de commande soient ramenés à la position d’arrêt (off) lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

SÉLECTIONNER LA TAILLE DE FLAMME APPROPRIÉE

La taille des flammes doit correspondre à l'ustensile de cuisson utilisé. Pour régler la chaleur, observer la flamme et non le bouton. Une flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson gaspille de l'énergie et chauffe la poignée.

- **Flamme haute** – Démarrer la cuisson des aliments, porter de l'eau à ébullition ou grillage à la poêle.
- **Flamme moyenne** – Maintenir une ébullition lente, faire frire ou sauter les aliments, faire épaissir les sauces, cuire à la vapeur ou faire mijoter.
- **Flamme basse** – Maintenir la cuisson des aliments, faire mijoter ou maintenir les aliments au chaud.

MÉMORISER : Lorsque la table de cuisson est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

ASSEMBLAGE DES BRÛLEURS

Vérifier votre numéro de modèle. Voir ensuite ci-dessous pour des informations spécifiques concernant vos brûleurs.

KCGS350ESS et KCGS356ESS

- A. Brûleur standard
- B. Brûleur à double flamme
- C. Brûleur standard (Even-Heat™ mijoter)
- D. Brûleur standard
- E. Brûleur standard

KCGS550ESS et KCGS556ESS

- A. Brûleur standard (Even-Heat™ mijoter)
- B. Brûleur Dual tier ultra
- C. Brûleur standard
- D. Brûleur standard
- E. Brûleur standard

KCGS950ESS et KCGS956ESS

- A. Brûleur standard (Even-Heat™ mijoter)
- B. Brûleur Dual tier ultra
- C. Brûleur standard
- D. Brûleur-torche Even-Heat™
- E. Brûleur standard

Information de commande en ligne

Pour obtenir des instructions détaillées pour l'installation et l'entretien, consulter le manuel de l'utilisateur inclus avec votre machine.

Pour obtenir des informations sur l'un des points suivants, guide complet des programmes, garantie, dimensions détaillées du produit ou instructions complètes d'utilisation et d'installation, visiter le **www.kitchenaid.com/owners** ou au Canada le **www.kitchenaid.ca/proprietaire**. Cette vérification peut aider à économiser le coût d'une intervention de dépannage.

CONVERSION POUR L'ALIMENTATION AU PROPANE

IMPORTANT : Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, faire appel à un professionnel agréé pour effectuer l'installation de la trousse de conversion au gaz propane (fournie).

EMPLACEMENT DES TÊTES ET DES CHAPEAUX DE BRÛLEURS

Tous les chapeaux et bases de brûleurs doivent être correctement installés AVANT de faire fonctionner la table de cuisson. S'assurer que la tête et le capuchon de la bonne taille ont bien été installés sur le brûleur de la bonne taille.

Consulter la section « Assemblage des brûleurs » pour obtenir plus de détails sur le bon placement des têtes de brûleurs.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

IMPORTANT : Tous les brûleurs émettent un déclic/une étincelle lorsqu'un bouton est enfoncé.

Un brûleur s'allume uniquement si l'on enfonce le bouton et qu'on le tourne dans le sens antihoraire sur

Allumage des brûleurs :

1. Pousser sur le bouton.
2. Tourner le bouton dans le sens antihoraire à la position . Attendre jusqu'à ce que l'on voie une flamme.
3. Tourner le bouton au réglage désiré, sur n'importe quelle position entre Hi (élevé) et Lo (faible).

POSITION DE LA GRILLE

Pour installer les grilles, aligner les pieds de la grille centrale sur les fentes de la table de cuisson. Pour installer les 2 grilles externes, aligner les languettes de la grille centrale sur les encoches des grilles externes. S'assurer de bien aligner les encoches et les languettes afin que les grilles soient bien alignées.

- A. Encoche de grille externe
- B. Languette de la grille centrale

