

PLAQUE DE GRILLADE

Gardez ce document à portée de main pour une référence facile.

- Avant d'utiliser votre produit, assurez-vous de lire le «Guide de démarrage rapide» complet, en portant une attention particulière à la section «Sécurité et avertissements».
- Pour obtenir des informations de contact ou si vous avez besoin d'un service, d'une assistance ou de pièces de rechange, reportez-vous à la fin de ce document ou à la brochure «Service & garantie».

SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

<p>⚠ ATTENTION!</p>  <p>Couper le danger Attention - les bords du panneau sont coupants. Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.</p>	<p>⚠ ATTENTION!</p>  <p>Risque d'écrasement Attention: La plaque chauffante est lourde. Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.</p>
--	--

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES!

- Suivez les instructions d'installation. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage ou défaut résultant d'une mauvaise installation.
- Ne laissez jamais la plaque chauffante sans surveillance en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas deux plaques de cuisson côte à côte.
- Ne placez pas la plaque sur les grilles. Retirez toujours les grilles en premier.
- N'installez pas de plaque de cuisson au-dessus du brûleur hybride infrarouge.
- Gardez la zone entourant la plaque de cuisson exempte de matériaux combustibles, d'ordures ou de fluides et vapeurs combustibles tels que de l'essence, du charbon de bois ou du liquide d'allumage.
- Assurez-vous que toutes les commandes du gril sont éteintes et que la plaque chauffante est froide avant d'utiliser tout type de nettoyant aérosol sur ou autour de la plaque chauffante. Le produit chimique qui produit l'action de pulvérisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques. Clean the griddle with caution. Évitez les brûlures de vapeur; N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer la plaque chauffante pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des vapeurs nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

La plaque de cuisson peut être installée sur n'importe lequel des brûleurs de gril. Il ne doit pas être installé sur le brûleur de sear.

Pour s'adapter à la plaque de griddle

- Assurez-vous que tous les boutons du brûleur sont en position « OFF » et que les grilles sont fraîches au toucher. Sélectionnez le brûleur que vous souhaitez utiliser. Retirez deux grilles adjacentes au-dessus du brûleur.



- Abaissez la grille en position, en installant l'un ou l'autre des crochets arrière de la plaque sur la tige de support de la grille supérieure. Utilisez les crochets supérieurs pour une grille plus plate ou les crochets inférieurs pour augmenter l'angle de la grille. Voir l'image 1.

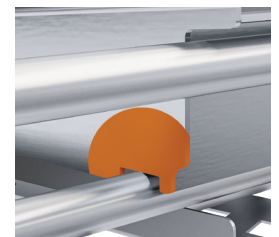
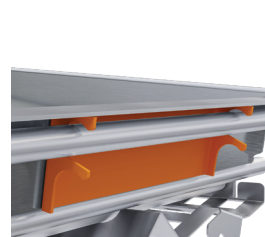


Image 1

Image 2

Remarque : Lorsque vous utilisez la position plate, assurez-vous que l'encoche inférieure est également découpée sur la tige de support de la grille inférieure. Voir l'image 2.

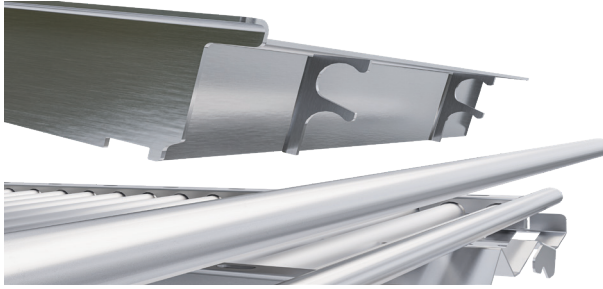
- Abaissez l'avant de la grille sur le bord du canal de graisse.



Pour retirer la plaque chauffante

IMPORTANT!

N'enlevez la plaque de cuisson que lorsqu'elle est complètement refroidie.



- ① Soulevez le bord avant de la plaque et retirez les crochets arrière de la tige de support de la grille.



- ② Saisir les deux côtés et soulever délicatement.

DE LA PLAQUE

Remarque:

Lorsque vous cuisinez avec une teneur élevée en matières grasses, positionner les crochets arrière inférieurs de la plaque chauffante sur la barre de support de la grille supérieure. Cela augmente l'angle de la plaque chauffante et aidera à drainer la graisse.

Assaisonnez la plaque

Avant d'utiliser la plaque de cuisson, nous vous recommandons de l'assaisonner.

- ① Nettoyez la plaque à fond avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever toute couche protectrice.
- ② Rincer avec un mélange de 4 tasses d'eau et ¼ tasse de vinaigre blanc. Sécher soigneusement
- ③ Verser 1 cuillère à café d'huile végétale sur le centre de la plaque chauffante (ne pas utiliser l'huile de maïs car elle devient collante). Frottez l'huile sur toute la surface de la plaque à l'aide d'un chiffon épais.
- ④ Placez la plaque sur la grille. Allumez le brûleur et tournez le bouton de commande sur un réglage moyen. Éteignez la chaleur lorsque l'huile commence à fumer. Laissez refroidir la plaque chauffante.
- ⑤ Répétez l'étape trois (assurez-vous de couvrir toute la surface avec de l'huile) et l'étape quatre.
- ⑥ Une fois que la plaque a refroidi à nouveau, appliquez une fine couche d'huile végétale. La plaque chauffante est maintenant prête à l'emploi.

Si la plaque de cuisson ne sera pas utilisée pendant une période de temps, resaisissez-la pour éviter la rouille.

Pour cuisiner en utilisant la plaque de cuisson

- ① Allumez le brûleur:
Enfoncez et tournez le bouton du brûleur sélectionné sur "SEAR". Relâchez le bouton lorsque le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 à 5 secondes, tournez le bouton sur "OFF" et attendez 5 minutes avant d'essayer de nouveau afin que tout gaz accumulé puisse se dissiper.
- ② Tournez le bouton sur les réglages de cuisson souhaités, baissez le couvercle et laissez pendant 5 à 10 minutes pour permettre à la plaque chauffante de préchauffer.
- ③ Placer les aliments sur la plaque et cuire jusqu'à la cuisson désirée.
- ④ Lorsque vous avez fait cuire les aliments, tournez le cadran sur "OFF".
- ⑤ Laissez le gril refroidir et nettoyez la plaque chauffante et le bac à graisse après chaque utilisation.

SOIN ET NETTOYAGE

Utilisez toujours d'abord la méthode de nettoyage la plus douce. N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le produit car il grattera la surface.

Après chaque utilisation :

- ① Pendant que la grille est encore chaude, retirez toutes les particules de nourriture à l'aide d'une brosse en laiton.
- ② Attendez que la grille refroidisse à feu moyen avant de frotter légèrement la surface avec de l'huile végétale.
- ③ Essuyez soigneusement le gril pour éliminer les résidus ou les particules alimentaires.

Pour éliminer l'accumulation excessive de graisse :

- ① Appliquez 1 cuillère à soupe de vinaigre et ½ tasse d'eau sur la plaque de grille.
- ② Nettoyez avec un chiffon récurant en prenant soin de ne pas gratter la surface.
- ③ Ré-assaisonnez la grille en suivant les instructions décrites dans « Utilisation de la grille ».

La grille s'assombrit naturellement avec le temps, c'est normal et ne nécessite aucun nettoyage supplémentaire. Pour éliminer toute décoloration thermique, un nettoyant en acier inoxydable peut être utilisé.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Si vous ...

- avez des questions ou des commentaires
- besoin d'un DCS par Fisher & Paykel technicien autorisé au service de votre produit.
- besoin des pièces de rechange ou accessoires
- vous souhaitez enregistrer votre produit



www.dcsappliances.com
www.dcsappliances.ca