



**MANUEL D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
PLAQUE CHAUFFANTE AU GAZ À FONCTION MOYENNE**

MODELS

VCRG24-M
VCRG36-M
VCRG48-M

WCRG24-M
WCRG36-M
WCRG48-M



VCRG48-M

Pour obtenir des renseignements supplémentaires au sujet de Vulcan-Hart ou pour trouver un fournisseur de pièces et service autorisé dans votre région, veuillez visiter notre site web à www.vulcanequipment.com

GARDER CE MANUAL POUR UNE UTILISATION FUTURE

©ITW Food Equipment Group, LLC
3600 North Point Blvd.
Baltimore, MD 21222

FORMULAIRE F-38306 (rév. 5-21)

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU POUR LE PERSONNEL APTE À INSTALLER UN ÉQUIPEMENT AU GAZ, QUI DOIT EFFECTUER LA MISE EN MARCHÉ ET LES RÉGLAGES INITIAUX DE L'ÉQUIPEMENT DONT IL S'AGIT DANS CE MANUEL.

PLACEZ DANS UN ENDROIT IMPORTANT LES INSTRUCTIONS QUI DOIVENT ÊTRE SUIVIES AU CAS OÙ UNE ODEUR DE GAZ SERAIT DÉTECTÉE. VOUS POUVEZ DEMANDER CES RENSEIGNEMENTS AU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

IMPORTANT

AU CAS OÙ UNE ODEUR DE GAZ SERAIT DÉTECTÉE, FERMEZ LES UNITÉS DU ROBINET D'ARRÊT PRINCIPAL ET CONTACTEZ VOTRE COMPAGNIE DE GAZ OU VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL AFIN D'OBTENIR DU SERVICE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU TOUT AUTRE APPAREIL.



AVERTISSEMENT

Une installation, un ajustement, une modification, un service ou un entretien inapproprié peut causer du dommage matériel, une blessure ou la mort. Lire minutieusement les instructions d'installation, d'emploi et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

EN CAS DE PANNE DE COURANT, NE PAS TENTER DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL.

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN DES PLAQUES CHAUFFANTES AU GAZ À FONCTION MOYENNE GÉNÉRAL

Les plaques chauffantes à fonction moyenne sont produites avec une qualité de l'exécution et des matériaux. L'installation, l'utilisation et l'entretien adéquats de votre plaque chauffante vous apporteront de nombreuses années de performance satisfaisante.

Lisez entièrement ce manuel et suivez attentivement toutes les instructions données.

Modèle	Nombre de brûleurs	Débit calorifique BTU/h
VCRG24-M / WCRG24-M	2	50 000
VCRG36-M / WCRG36-M	3	75 000
VCRG48-M / WCRG48-M	4	100 000

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Ce gril a été inspecté avant de quitter l'usine. En acceptant sa livraison, le transporteur prend l'entière responsabilité de le livrer en toute sécurité. Immédiatement après la livraison, vérifiez s'il a effectivement subi des dommages pendant le transport.

S'il s'avère que le gril a été endommagé, veuillez suivre les procédures suivantes :

1. Le transporteur doit être averti dans les 5 jours ouvrables suivant la réception.
2. Les gens du terminus local du transporteur doivent être avisés immédiatement lors de la découverte des dommages (indiquez l'heure, la date et à qui vous avez parlé) et assurez le suivi en confirmant les faits par écrit ou par communication électronique.
3. Pour fins d'inspection, tout le matériel d'emballage original doit être conservé.
4. Le gril ne doit pas avoir été déplacé, installé ou modifié.
5. Avisez le Service à la clientèle de Vulcan immédiatement en faisant le (800) 814-2028.

Déballez soigneusement votre plaque chauffante et assurez-vous qu'aucune partie n'a été jetée avec l'emballage. Un régulateur de pression conçu pour fonctionner avec la plaque chauffante a été fourni et doit être installé avant que la plaque chauffante soit mise en service (Consultez INTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ dans ce manuel).

EMPLACEMENT

Le lieu de l'installation doit être maintenu sans présence de combustibles. Lors de l'installation, ne jamais entourer le bas de la plaque chauffante avec une bordure en relief ou autres constructions qui pourrait obstruer la circulation de l'air à l'intérieur ou à l'extérieur de la plaque chauffante. On doit donner suffisamment d'espace pour les ouvertures d'air de la chambre de combustion. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'alimentation en air dans la pièce afin de remplacer l'air sorti par le système de ventilation.

Empêchez l'air de circuler directement sur la plaque chauffante. Évitez d'ouvrir des fenêtres près de la plaque chauffante là où c'est possible. Évitez les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air en biais à travers la pièce.

Cette plaque chauffante est une conception homologuée pour l'installation sur un comptoir non combustible avec pattes de 10 cm ou sur un plancher combustible avec supports élevés de 61 cm.

ESPACES À PRÉVOIR DURANT L'INSTALLATION

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION INCOMBUSTIBLE
Derrière :	15 cm	0 cm
Côtés :	15 cm	0 cm

CODES ET NORMES D'INSTALLATION

La plaque chauffante doit être installée conformément à :

Aux États-Unis d'Amérique :

1. Codes locaux et d'état.
2. National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA N°54 (dernière édition). Cela doit comprendre sans être limité à : NFPA N°54 Section 10.3.5.2 pour la ventilation. Vous pouvez obtenir des copies auprès de l'American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, à 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 ou le Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471

REMARQUE : Dans l'État du Massachusetts

Tous les appareils d'utilisation du gaz aérés grâce à une hotte de ventilation ou un système d'échappement muni d'une clef de réglage ou avec une moyenne potentielle d'échappement qui doit être conforme à 248 CMR.

3. La norme NFPA n° 96 *Vapor Removal from Cooking Equipment*, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

Au Canada :

1. Codes locaux.
2. Code d'installation du gaz naturel CAN/CSA-B149.1 (dernière édition)
3. Code d'installation du propane CAN/CSA-B149.2 (dernière édition), disponible auprès de l'Association Canadienne du Gaz, 178 boul. Rexdale, Etobicoke, Ontario, Canada M9W 1R3

PLAQUES CHAUFFANTES MONTÉES SUR SUPPORTS AVEC ROULETTES

Les plaques chauffantes sur supports avec roulettes doivent employer un raccord flexible (non fourni) qui est conforme à la norme Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 et un dispositif de prise à démontage rapide qui est conforme à la norme Gas Fuel, ANSI Z21.3 • CSA 6.9. De plus, des mesures appropriées doivent être apportées pour limiter le mouvement l'appareil sans dépendre du connecteur et du dispositif de prise à démontage rapide ou de leurs conduites associées. Attachez le dispositif de retenue à l'arrière de la plaque chauffante tel qu'illustré dans la Fig. 1.

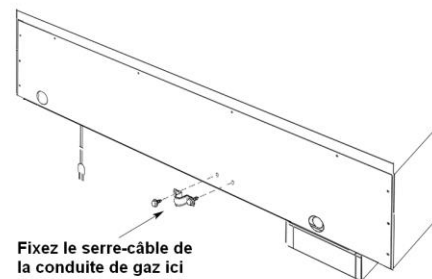


Fig. 1

Si le débranchement du dispositif est nécessaire, fermez l'alimentation en gaz avant de débrancher. Rebranchez le dispositif avant d'ouvrir l'alimentation en gaz et replacez la plaque chauffante à l'endroit où elle doit être installée.

Les roulettes seulement fournies pour les modèles avec supports. On devrait mettre la plaque chauffante à niveau une autre fois (voir MISE À NIVEAU dans ce manuel) si elle est déplacée pour quelque raison que ce soit.

CONNEXIONS DES CONDUITS

Ne pas obstruer la circulation des gaz de combustion provenant des conduits, situés à l'arrière de la plaque chauffante. On recommande que les gaz de combustion soient aspirés à l'extérieur de l'édifice à l'aide d'un système de ventilation installé par du personnel compétent.

Un espace minimum de 46 cm doit être maintenu à partir de la fin du conduit aux filtres du système de hotte à évacuation.

Les renseignements sur la construction et l'installation des hottes à évacuation sont décrits dans la norme « Vapor Removal from Cooking Equipment », NFPA n° 96 , dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

CONNEXIONS DU GAZ

AVIS

Toutes les connexions et toute pâte à joints doivent résister à l'action du gaz propane.

Utilisez une conduite d'alimentation en gaz NPT de 2 cm pour l'entrée de la plaque chauffante, située à l'arrière de la plaque. Toutes les conduites d'alimentation en gaz flexibles et semi-rigides doivent être conformes à la norme ANSI applicable. Pour assurer l'efficacité maximum du fonctionnement, cet appareil doit être connecté à une conduite d'alimentation en gaz d'un tuyau non perforé ou un raccord flexible de type commercial ayant un diamètre intérieur (Di) net aussi large ou plus large que l'entrée du tuyau de gaz sur cet appareil. Les codes exigent que le robinet d'arrêt du gaz soit installé dans la conduite de gaz en amont de la plaque chauffante.



AVERTISSEMENT

Avant l'allumage, vérifiez tous les joints dans la conduite d'alimentation en gaz pour les fuites. Utilisez une solution d'eau et savon. Ne pas utiliser une flamme nue.

Après avoir vérifié s'il y a des fuites, toutes les conduites recevant du gaz devraient être entièrement vidées pour enlever l'air.

ÉVALUATION DU SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ

Lorsque la pression de l'alimentation en gaz excède ½ psi (3,45 kPa), la plaque chauffante et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz.

Lorsque la pression de l'alimentation en gaz est de ½ psi (3,45 kPa) ou moins, la plaque chauffante devrait être isolée du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.

INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DU GAZ

Cette plaque chauffante est offerte avec un régulateur de pression du gaz convertible pré-réglé à 10 cm de colonne d'eau (CE) pour le gaz naturel. Aucun réglage supplémentaire ne devrait être nécessaire. Installez le régulateur aussi près que possible de la plaque chauffante sur la conduite d'alimentation en gaz. Assurez-vous que la flèche au-dessous du régulateur est orientée dans la direction de la circulation du gaz à la plaque chauffante (Fig.2 à la page suivante) et que

le régulateur est placé avec le bouchon d'aération ainsi que le couvercle de la prise de conversion à droite (Fig. 3 à la page suivante).

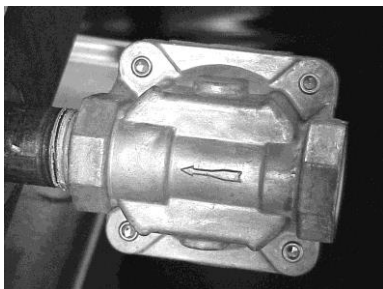


Fig. 2



Fig. 3

La pression d'alimentation (en amont du régulateur) devrait être de 18 à 23 cm CE pour le gaz naturel et de 28 à 30 cm CE pour le gaz propane. La plaque chauffante ne devrait à aucun moment être connectée à une pression d'alimentation supérieure à ½ psi (3,45 kPa) ou 36 cm CE.

CONVERSION DU GAZ PROPANE

Cette plaque chauffante est livrée de l'usine munie d'orifices fixes de combustion et de veilleuse d'allumage pour l'emploi du gaz naturel. Les orifices de combustion et de veilleuse d'allumage nécessaires pour convertir la plaque chauffante au gaz propane sont livrés avec celle-ci dans l'emballage. On recommande qu'un technicien qualifié du service de gaz avec les outils, les instruments et les compétences nécessaires effectue la conversion.

Pour convertir au propane, les étapes suivantes doivent être remplies :

1. Retirez tous les orifices de combustion pour le gaz naturel et installez les orifices de combustion pour le propane fournis. See Fig. 4
2. Retirez tous les orifices de veilleuse pour le gaz naturel et installez les orifices de veilleuse pour le propane fournis. Voir Fig. 4.
3. Placez le régulateur à 25 cm CE en retournant le tampon de ressort du régulateur. Voir Fig. 5.

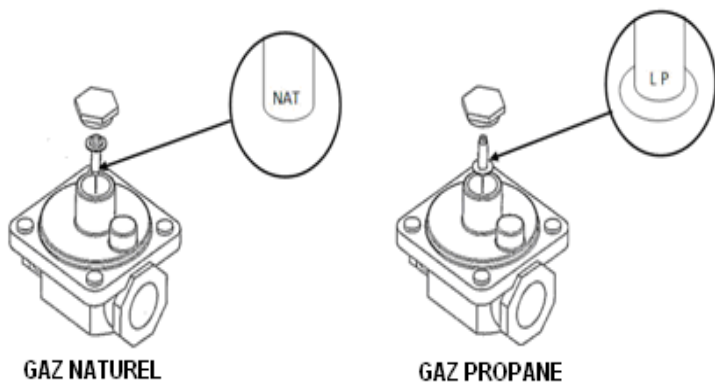
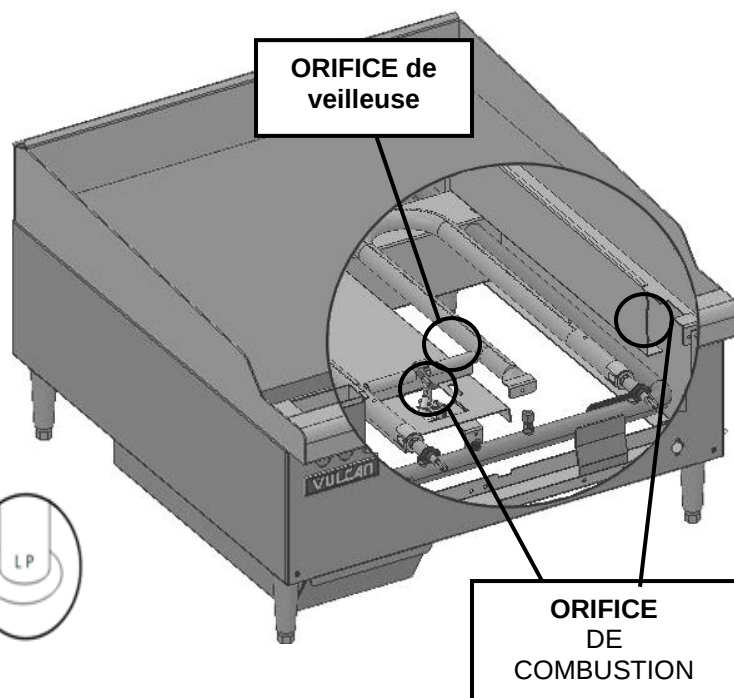


Fig. 5

⚠ AVERTISSEMENT

Avant l'allumage, vérifiez tous les joints dans la conduite d'alimentation en gaz pour les fuites. Use soap and water solution. Do not use an open flame.

EMPLOI

⚠ AVERTISSEMENT

La plaque chauffante et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous employez, nettoyez ou vous vous servez la plaque chauffante.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et la protection en plastique des surfaces de l'appareil. Avant de quitter l'usine, la plaque chauffante est enduite d'huile végétale en tant qu'antirouille. Retirez cette pellicule lors du nettoyage de la plaque chauffante avant la première utilisation en cuisine. Chauffez la plaque à 93-149°C pour desserrer et faire fondre la couche, puis nettoyez la surface avec un nettoyant commercial dissolvant les graisses, selon les directives du fabricant. Rincez à fond et essuyez avec un linge doux propre. Nettoyez tous les accessoires.

RODAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Rodez la plaque chauffante pour éviter la possible corrosion de la surface avant la première utilisation et après le nettoyage. Chauffez la plaque à basse température (149-177°C) et mettez une petite quantité d'huile de cuisson – une once par pied carré de la surface. Utilisez un chiffon doux non pelucheux pour répartir l'huile sur la totalité de la surface de la plaque chauffante afin de produire une mince pellicule. Essuyez tout excès d'huile avec un linge. Répétez la procédure jusqu'à ce que la plaque chauffante ait un fini lisse, lustré. Cela vous aidera aussi à réduire les aliments cuits qui collent.

COMMANDES

Il y a une veilleuse d'allumage pour deux brûleurs excepté sur les modèles de 91 cm. Les modèles de 91 cm ont un nombre inhabituel de brûleurs principaux; par conséquent, une des veilleuses d'allumage de ces modèles contrôlera seulement un brûleur principal. Les veilleuses d'allumage sont centrées à 8 cm à gauche des trous de regard des veilleuses et incrustées à environ 18 cm du panneau avant. Voir la vue de coupe à la page 8.

L'appareil est muni de veilleuses d'allumage permanentes non contrôlées. Le gaz circulera à partir des veilleuses dès que l'alimentation principale en gaz de l'appareil est ouverte. Les veilleuses sont allumées à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). Voir la procédure d'allumage de la veilleuse à la page 8.

Chaque section de 30 cm de la plaque chauffante est contrôlée indépendamment par une soupape de réglage infini de la chaleur. Une fois que les veilleuses sont allumées, tourner le bouton de commande à la position OUVERT allumera chaque brûleur. Les brûleurs seront complètement à la position OUVERT lorsqu'ils seront tournés jusqu'au bout vers la gauche. Les brûleurs seront complètement à la position FERMÉ lorsqu'ils seront tournés jusqu'au bout vers la droite. Voir Fig. 6. On peut régler la hauteur de la flamme des brûleurs et la température de la plaque en tournant les boutons de commande tout en surveillant les brûleurs par leurs trous de regard.

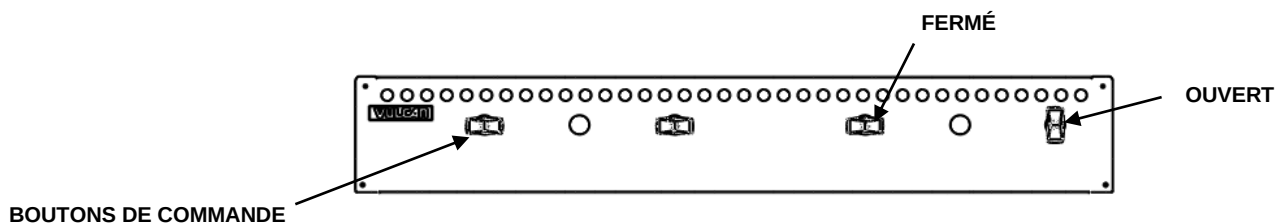
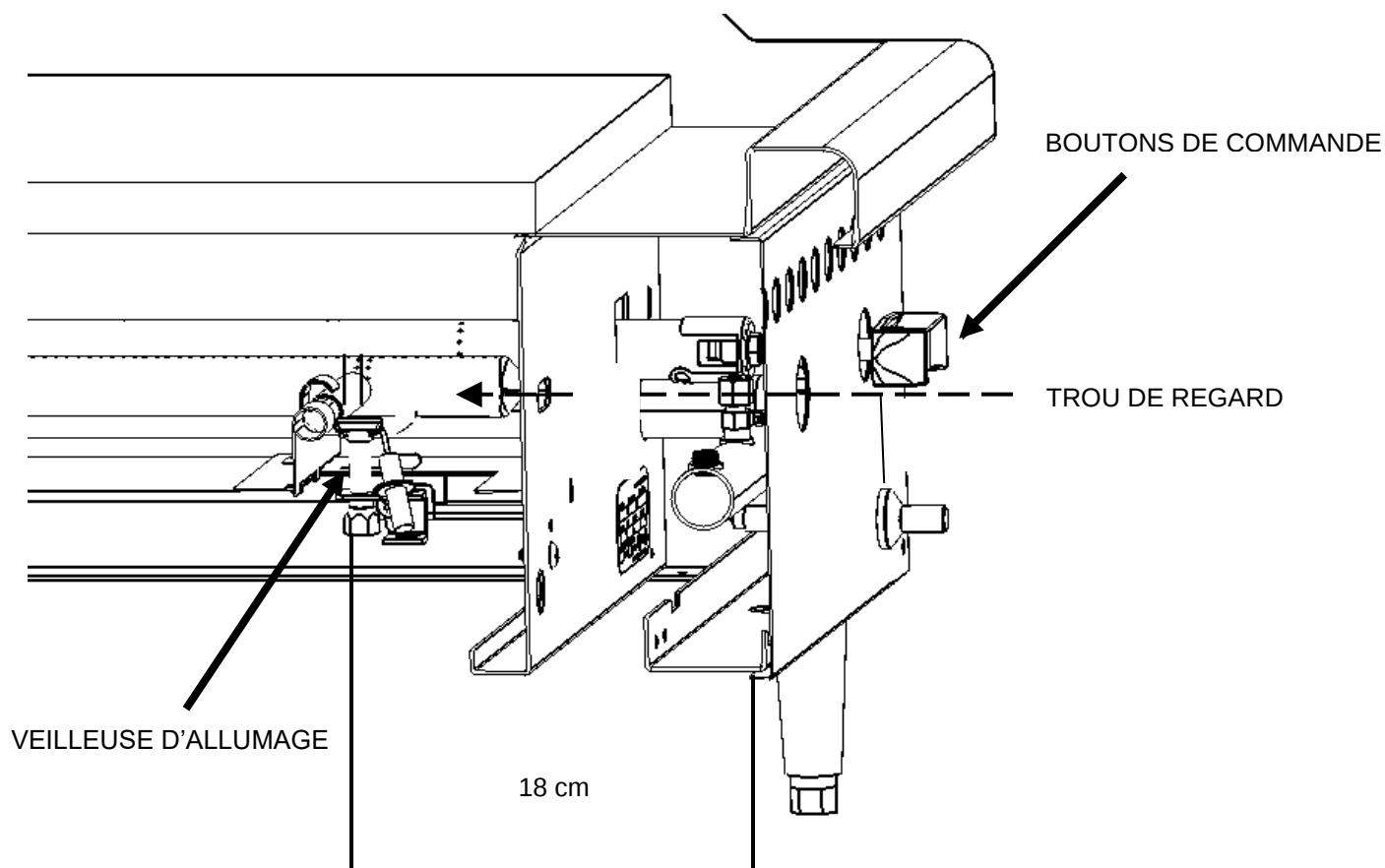


Fig. 6

PROCÉDURE D'ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE VCRG-M / WCRG-M

1. Fermez le robinet d'arrêt principal du gaz et tous les boutons de commande du brûleur. Attendez 5 minutes pour permettre à tout gaz accumulé dans le compartiment des brûleurs de s'échapper.
2. Ouvrez le robinet d'arrêt principal du gaz.
3. Tout en surveillant par le trou de regard de la veilleuse, vous devez atteindre le dessous à l'avant de l'appareil et la fente de la veilleuse pour l'allumer à l'aide d'une source d'inflammation extérieure (telle qu'une tige pour allumer les bougies, etc.). Il peut être nécessaire de régler la soupape de la veilleuse pour augmenter le gaz. Voir Fig. 7 à la page 11.
4. Répéter les étapes jusqu'à ce que toutes les veilleuses soient allumées.
5. Pour allumer les brûleurs principaux, ouvrez les soupapes individuelles des brûleurs.
6. Si les brûleurs principaux ne s'allument pas après avoir complété les étapes 1 à 5, fermez le robinet d'arrêt principal du gaz et contactez le service à la clientèle autorisé.





VUE DE COUPE

UTILISATION LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour préchauffer, ouvrez les brûleurs environ 20 à 25 minutes avant la cuisson.

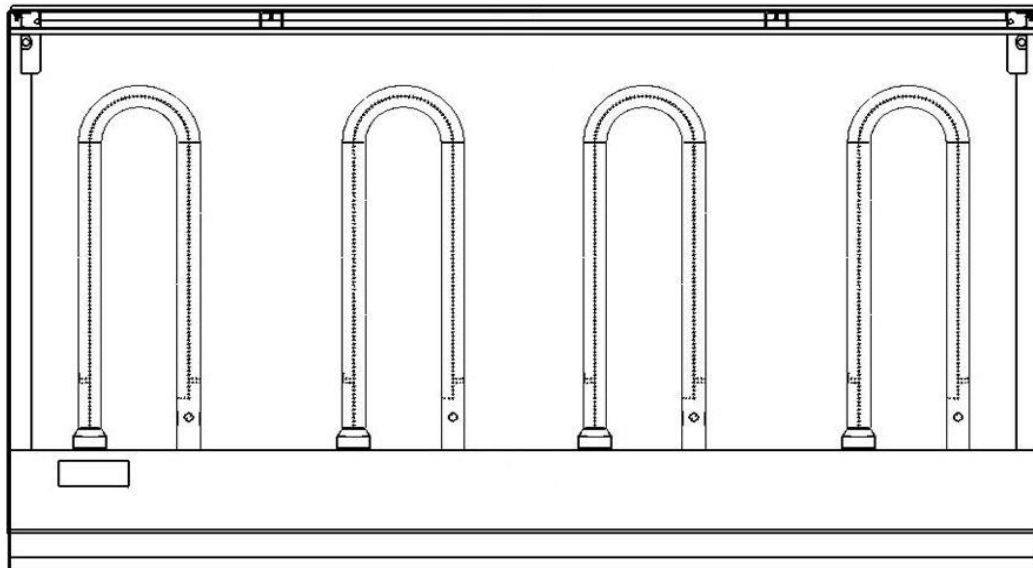
Un approche uniforme et méthodique pour remplir la plaque chauffante produira les résultats les plus constants.

La plaque est en acier, mais la surface est relativement douce et peut être rayée ou bosselée par un mauvais usage d'une spatule ou d'un grattoir. Faites attention de ne pas bosseler, égratigner ou percer la surface de la plaque. Ne pas essayer de retirer la nourriture qui se retrouve sur la spatule en tapant sur le coin ou le bout de la spatule sur la surface de la plaque.

ZONES DE CUISSON

La plaque a un brûleur tubulaire en forme de U dans chaque section de 30 cm, chacun contrôlé par des soupapes indépendantes. Chaque section de 30 cm est une zone de cuisson séparée et permet la cuisson d'un grand nombre de produits sur une seule plaque. Le graphique ci-dessous démontre un usage suggéré des zones de cuisson.

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson, nous vous suggérons de commencer par celle qui a la plus basse température d'un côté ou l'autre de la plaque et d'augmenter la température des zones au fur et à mesure que vous vous déplacez tout au long de celles-ci. Ces directives pour les zones de cuisson varieront selon les températures, la taille et la forme du produit. Ce guide devrait être réglé selon votre préférence de produits et de fonctionnement lors de la cuisson.



ZONE 1 (300°F)	ZONE 2 (350°F)	ZONE 3 (350°F)	ZONE 4 (400°F)
PRODUIT Saucisse Oeufs (poêlés) Oeufs (brouillés) Hamburger (bien cuit) Bifteck (bien cuit) Poitrine de poulet Aliments congelés	PRODUIT Crêpes Pain doré Bacon Oeufs (au miroir) Jambon blanc Bifteck (médium) Hamburger (médium)	PRODUIT Omelette Pommes de terre rissolées Bacon de dos	PRODUIT Bifteck (saignant) Légumes sautés Saumon Galettes de poisson Homard Langoustine

Côtelette de porc	Petit hamburger congelé (médium)	
-------------------	----------------------------------	--

REMARQUE

il est recommandé d'éviter d'utiliser de la glace pour refroidir rapidement la température de la surface de la plaque chauffante. Cela pourrait entraîner un choc thermique et un danger pour la surface de cuisson.

NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Videz le tiroir à graisse au besoin tout au long de la journée et le nettoyez régulièrement au moins une fois par jour.

Nettoyez régulièrement la plaque chauffante Une plaque chauffante propre a toujours un meilleur aspect, dure plus longtemps et a une meilleure performance. Pour obtenir des aliments cuits de façon uniforme et parfaitement grillés, garder la plaque propre et sans gras carbonisé. Le gras carbonisé sur la surface empêche le transfert la chaleur de la surface de la plaque à la nourriture, provoquant du brunissement par endroits et de la perte d'efficacité de cuisson. Le gras carbonisé a tendance à adhérer aux aliments cuits sur plaque, leur donnant une apparence très insatisfaisante et peu appétissante.

Pour garder la plaque chauffante propre et l'utiliser à un rendement optimum, suivez ces procédures :

APRÈS CHAQUE UTILISATION

Nettoyez la plaque chauffante avec une brosse métallique d'une spatule de plastique.

UNE FOIS PAR JOUR

Nettoyez à fond le dos antiéclaboussement, les côtés et le devant de la plaque chauffante. Retirez, videz et lavez le tiroir à graisse de la même façon qu'un ustensile de cuisine ordinaire.

UNE FOIS PAR SEMAINE

Nettoyez à fond la surface de la plaque chauffante. Utilisez une pierre pour plaque chauffante, une toile ou un tampon Scotch Bright sur la surface au besoin. Frottez avec le grain métallique pendant la plaque est encore tiède (pas chaude). Vous pouvez utiliser un détersif sur la surface de la plaque pour vous aider à nettoyer, mais assurez-vous qu'il n'en reste plus en rinçant avec de l'eau claire.

Après avoir enlevé le détersif, la surface de la plaque devrait être rodée selon les instructions de ce manuel.

Nettoyez la surface en acier inoxydable avec un linge humide et polissez avec un linge sec doux. Pour enlever la décoloration, utilisez un nettoyant pour plaque chauffante.

Si vous utilisez très souvent la plaque chauffante, songez à effectuer cette procédure hebdomadaire de nettoyage plus d'une fois par semaine.

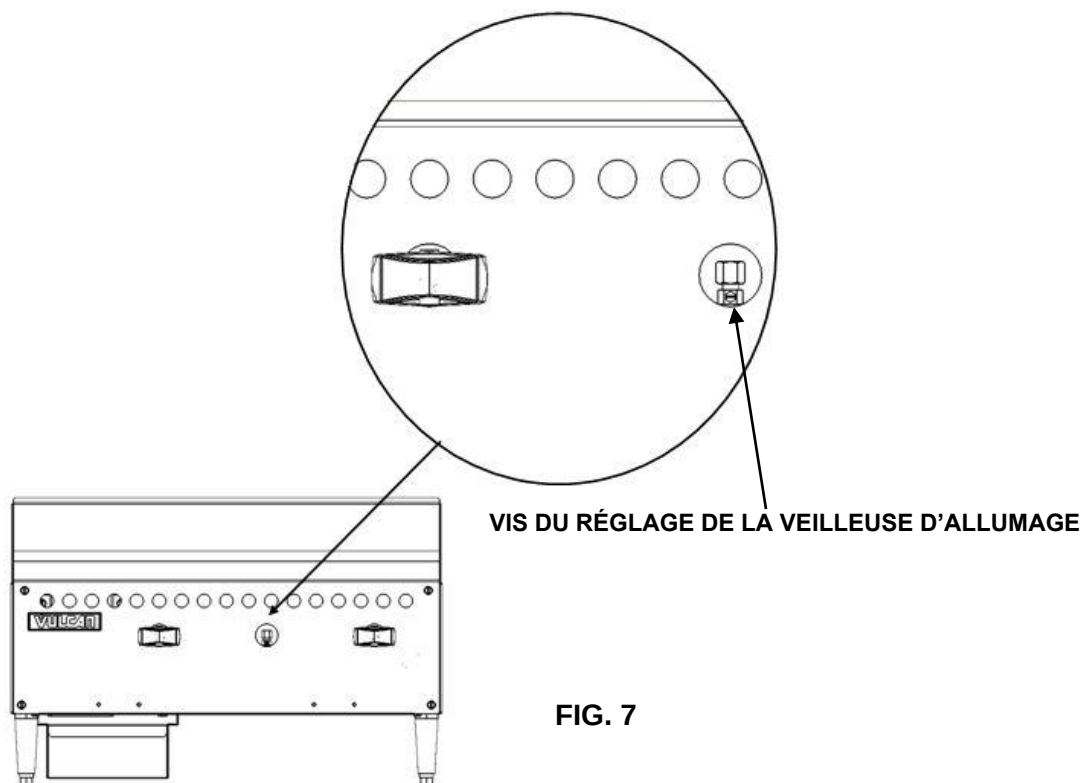
MISE À NIVEAU

La plaque chauffante doit être mise à niveau (d'un côté à l'autre et du devant vers l'arrière) quand vous l'utilisez pour assurer une performance adéquate. Une mise à niveau inadéquate peut provoquer une répartition de la température inégale, des zones froides et possiblement des composants endommagés.

1. Placez un niveau sur la plaque chauffante.
2. Réglez les pattes en tournant les pieds en bas de chaque patte. À l'aide d'une pince-étau ou d'une clé à molette, tournez les pieds dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur et dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur jusqu'à ce que la mise à niveau soit effectuée. Ne pas allonger les pattes plus de 4 cm.

RÉGLAGE DE LA VEILLEUSE D'ALLUMAGE

À l'aide d'un tournevis à tête plate, tournez la vis à tête hexagonale fendue de réglage de la veilleuse d'allumage dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter la flamme. Voir Fig. 7.



FERMETURE DE LA PLAQUE AVEC SYSTÈME DE VEILLEUSES PERMANENTES

1. Fermez les boutons de commande pour éteindre les brûleurs.
2. Les veilleuses d'allumage resteront allumées aussi longtemps que l'alimentation principale en gaz est ouverte.

FERMETURE PROLONGÉE

1. Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz.
2. Mettez une généreuse couche d'huile végétale sur la plaque pour empêcher la rouille.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT La plaque chauffante et ses pièces sont chaudes. Faites attention lorsque vous employez, nettoyez ou vous vous servez la plaque chauffante.

LUBRIFICATION

On doit vérifier et lubrifier toutes les soupapes régulièrement. Contactez votre service à la clientèle pour de plus amples détails.

VENTILATION

Quotidiennement, lorsque la plaque chauffante est refroidi, vérifiez le conduit et retirez toute obstruction.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTRETIEN ET LES PIÈCES

Contactez le service à la clientèle de votre région pour obtenir des renseignements sur l'entretien et les pièces. Pour une liste des bureaux des services et des pièces, consultez www.vulcanequipment.com.

Lorsque vous appelez pour du service, les renseignements suivants devraient être disponibles sur la plaque d'identification de l'appareil : le numéro du modèle, le numéro de série et le type de gaz.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Le brûleur ne s'ouvre pas lorsque le bouton de commande est ouvert	1. C'est un problème avec la soupape à gaz (Contactez le service à la clientèle). 2. La veilleuse du brûleur n'est pas allumée. (Contactez le service à la clientèle). 3. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
La veilleuse n'est pas allumée	1. La soupape manuelle du gaz n'est pas ouverte. 2. L'orifice de la veilleuse d'allumage est obstrué. (Contactez le service à la clientèle). 3. La veilleuse du gaz est fermée. Réglez la veilleuse d'allumage pour permettre la circulation du gaz. 4. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
La veilleuse d'allumage ne reste pas allumée	1. L'orifice de la veilleuse d'allumage est obstrué ou n'a pas la bonne dimension. (Contactez le service à la clientèle). 2. L'alimentation en gaz n'a pas été vidée de son air. Ouvrez la soupape de la veilleuse jusqu'à ce que l'air soit évacué. 3. Il y a de l'air qui sort de la veilleuse. (Contactez le service à la clientèle). 4. La pression du gaz est basse. (Contactez le service à la clientèle).
Le gras semble causer de la fumée de façon excessive	1. La température est trop haute. 2. L'humidité dans la nourriture peut se transformer en vapeur
La nourriture colle sur la plaque ou brûle sur les bouts ou a des taches foncées	1. La température est trop haute. 2. La surface de la plaque nécessite un nettoyage ou un rodage. 3. La surface sous la nourriture n'a pas été assez enduite d'huile végétale.
La nourriture n'est pas assez cuite à l'intérieur	1. La température est trop basse. 2. La nourriture n'a pas été cuite assez longtemps.
La nourriture goûte le gras ou a un goût altéré désagréable	1. La nourriture elle-même a un goût altéré. 2. La nourriture a été gardée dans de mauvaises conditions avant la cuisson. 3. Il y a trop de gras utilisé sur la plaque 4. La température est trop basse.
Accumulation visible de gomme sur la plaque	1. La température est trop haute. 2. La surface de la plaque a besoin d'un nettoyage ou d'un rodage. 3. Il y a trop de gras utilisé sur la plaque

REMARQUES