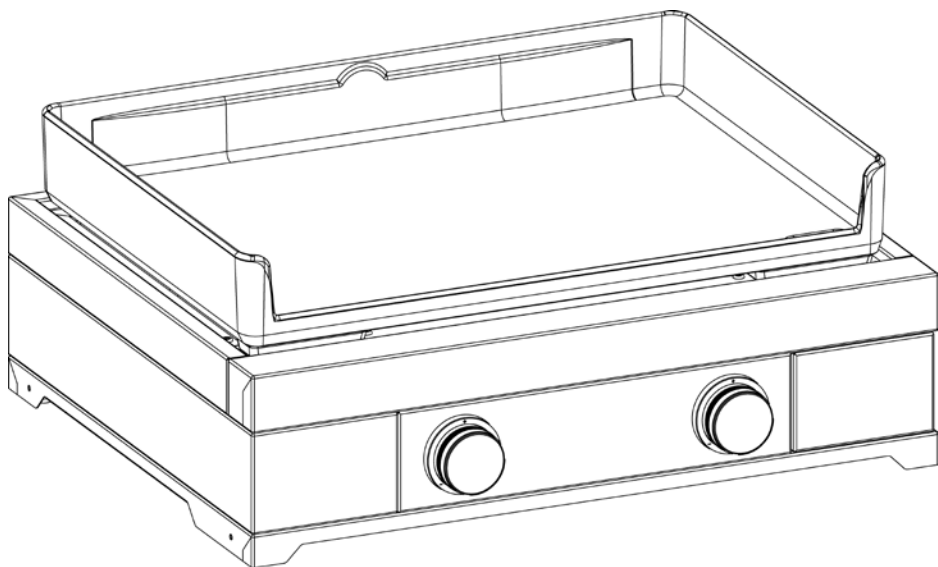




EN

FR

ONE BURNER GAS GRIDDLE
DOUBLE BURNER GAS GRIDDLE
TRIPLE BURNER GAS GRIDDLE



MANUAL AND SAFETY INSTRUCTIONS
GUIDE DE L'UTILISATEUR ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

V1-JUNE25



ONE BURNER GAS GRIDDLE
DOUBLE BURNER GAS GRIDDLE
TRIPLE BURNER GAS GRIDDLE

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

WARNING	4
BEFORE USE	5
ASSEMBLY.....	6
PRODUCT DIAGRAM	8
GAS CONNECTION	9
HOW TO GET STARTED.....	10
TROUBLESHOOTING	10
CLEANING AND MAINTENANCE.....	11
WARRANTY	12
CERTIFICATION AND USAGE GUIDELINES	12
TECHNICAL DATA.....	13

WARNING

WARNING

Read the installation instructions carefully. They contain important instructions for the use, safety and maintenance of the appliance. Failure to observe these instructions may result in serious injury or damage to property (burns, explosions, fires, etc.). The instructions should be kept in a safe place and passed on to any subsequent users.

The product may only be used for its intended purpose in accordance with these instructions. This appliance is not intended for commercial use.

WARNING

- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

WARNING

THIS GRIDDLE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.
THIS GRIDDLE IS NOT INTENDED TO BE INSTALLED IN OR ON BOATS NOR IN OR ON RECREATION VEHICLES.

DANGER

- For use without a cart: the propane tank that supplies the griddle must be placed at a distance of 24 inches / 60 cm from the appliance.
- If the griddle is to be used on a cart, it is essential to use a cylinder with a maximum weight of 20 lb / 9 kg.
- Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction are 7,8 inches / 20 cm from each.
- If your griddle is protected by a cover, make sure to remove it before use.
- Do not spray flammable substances on the food while the burners are operating.
- Do not cut food with a knife directly on the griddle.
- Do not move the grease tray while the griddle is in operation and while the frame is still hot.
- During use, the inner deflectors on the base of the griddle may develop a slight discoloration. This phenomenon is normal and does not affect the technical characteristics of your product.

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING

Accessible parts can be very hot and stay hot for a long time even when the griddle is turned off. Keep away from children.

WARNING

- Use protective gloves when handling hot components.
- Do not use an adjustable pressure regulator.

WARNING

In order to ensure the safe use of your All-Clad griddle, it is essential to follow the various rules for installation and use listed below:

- Turn off the gas supply to the propane tank after each use.
- Do not store or use flammable products or vapors near the griddle.
- If you smell gas, turn off the propane tank valve. If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.
- If the appliance is placed on a table or cart, it must be equipped with 4 legs for stability.

Your All-Clad griddle is not connected to an exhaust system for combustion products. It must be installed and connected in accordance with the applicable installation regulations. Particular attention must be paid to the ventilation regulations in force. A fresh air flow of 8.83 CFM / 15 m³/h is required for the combustion air supply.

WARNING

Leaks should be checked OUTSIDE the premises and away from any source of ignition. Never use a flame to check the tightness of your griddle. Do not use the griddle if it is leaking.

WARNING

This griddle must not be operated with charcoal or other energy sources other than those intended for this purpose (gas).

**ATTENTION**

- Spiders and insects can nest in the burner of the appliance, which can interrupt the gas supply. To avoid this, block the gas inlet on the griddle.
- Check the burner at least once a year.

**WARNING**

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in this vicinity or any other appliance.

**WARNING**

- Before use, ensure that the control knobs are in the closed position. After opening the propane tank and resetting the regulator, check all connections for leaks with soapy water. The presence of bubbles indicates a leak. If the leak is coming from the griddle, do not use it and contact the manufacturer or your retailer.
- Leak test each time the cylinder is changed. Protected parts must not be tampered with by the user. None of the gas line components may be modified by the user.
- Respect the expiry date of your flexible hose and replace it if necessary. Carry out a leak test each time it is replaced.
- Check the position of the flexible hose to ensure that it is not twisted and does not come into contact with hot parts of the griddle.
- Do not block the air vents and check regularly that they are clean. If the vents are blocked, contact the manufacturer or your distributor.
- The underside of the griddle must be kept clear to allow proper air flow to the burner.
- Do not attempt to repair or replace any part of the griddle unless specifically recommended in this manual. Service of the gas burner and piping requires the appliance to be shipped to an approved service center. All other services should be performed by a qualified service technician.
- Before using your All-Clad griddle after a period of storage and/or non-use, check carefully for gas leaks and/or blocked burners.
- **It is recommended that you operate your griddle for 15 minutes before the first use. There may be a slight smell for a few moments.**
- Before each use, we recommend that you preheat your griddle for at least 10 minutes, on high flame position.
- If the temperature of the appliance exceeds 120°F / 50°C, its base must be composed of firebricks. Firebricks help prevent the heat from damaging the appliance or posing a fire risk.

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCES. THIS GRIDDLE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, the gas griddle must be installed in accordance with National Fuel Code ANSI Z223.1 and storage and handling of liquefied petroleum gases, ANSI Z223.1/NFPA 54, CSA B149.1, or CSA B149.2 propane installation.

The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury cause by improper use of this appliance.

To the installer: leave instructions with the consumer.

To the consumer: retain instructions for future reference.

SAFETY INSTALLATION INSTRUCTIONS

LOCATION OF YOUR GAS GRIDDLE

The installation must conform to ANSI Z223.1/NFPA 54, CSA B149.1, or CSA B149.2 codes.

This outdoor cooking gas griddle must only be used outdoors and must not be used in a building, garage, or any other enclosed area :

1. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings;
2. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings
3. An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open. All openings must be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings

This griddle is not intended to be installed in or on boats and not intended to be installed in or on recreation vehicles.

Most importantly, this is an outdoor appliance. Ensure your griddle is positioned safely away from anything that can catch fire.

PROTECTION FROM WEATHER

Keep the griddle protected from adverse weather, including rain and high winds. Covers are available that have been specially designed for this range of griddles. Allow clear access to the entire gas supply, hose and regulator.

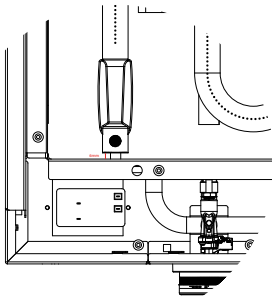
MAINTENANCE ACCESS

When your griddle is installed, you should be able to access the gas supply line including the gas piping or hose, gas regulator, propane tank and any shut off valves.

Ensure proper installation by following the installation instructions. Make sure to know where the gas supply shut-off valve is located. It should always be readily and easily accessible.

- Check all gas line joints & connections for gas leak with soap water solution. Never check gas leak with an open flame, never use an appliance that has a gas leak.
- Do not place clothing or other flammable material on or near the appliance. Do not wear loose-fitting clothes or long sleeves while using the griddle as some fabrics may be highly flammable.
- Do not use an adjustable gas regulator.
- Protect your hand with a glove or mitt when opening and operating the griddle.
- Grease is highly flammable. Allow hot grease to cool down before attempting to handle it. Clean grease tray often so that grease does not accumulate and stay in it which may cause a fire.
- Do not operate the griddle in a windy area.
- Do not obstruct the flow of air into the front of the griddle or any vent areas.
- The griddle should be installed facing towards the prevailing winds to help eliminate drafts from behind which can heat up and damage the control panel, controls, electronics, and voids warranty.
- Always keep your griddle CLEAN of grease to prevent dangerous grease fires.
- Have an ABC extinguisher accessible at all times. Never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.

DO NOT connect high pressure gas to the griddle. These griddles use low pressure, 1/2" psi (3.5 kPa) to operate correctly, use the supplied regulator or an equivalent model.



DO NOT TOUCH THE BURNER INSTALLATION. IN CASE OF MALFUNCTION, PLEASE CONTACT OUR AFTER-SALES SERVICE.

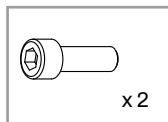
KEEP THESE INSTRUCTIONS

ALL CLAD cannot be held responsible for any damage incurred to objects or people resulting from incorrect installation of the appliance.

BEFORE USE

- Remove the plastic covers from the handles.
- Remove the adhesive film from the stainless steel parts.
- Remove all flammable objects from around griddle, e.g. paper, flammable liquids.

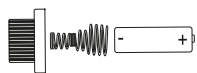
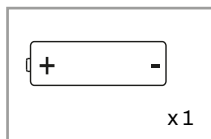
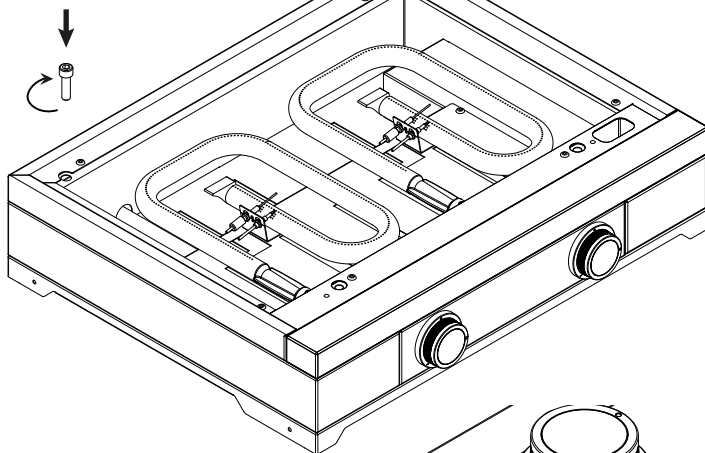
ASSEMBLY



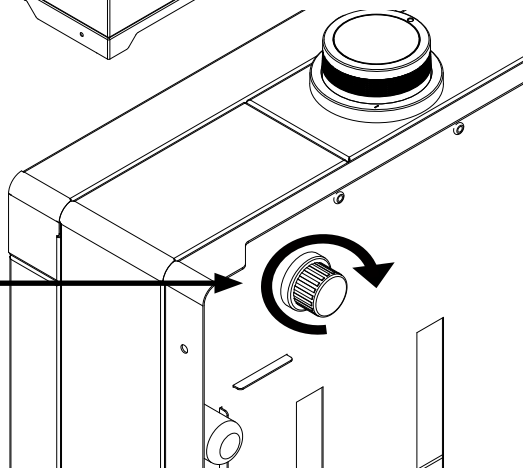
example with the 23-inch double burner griddle



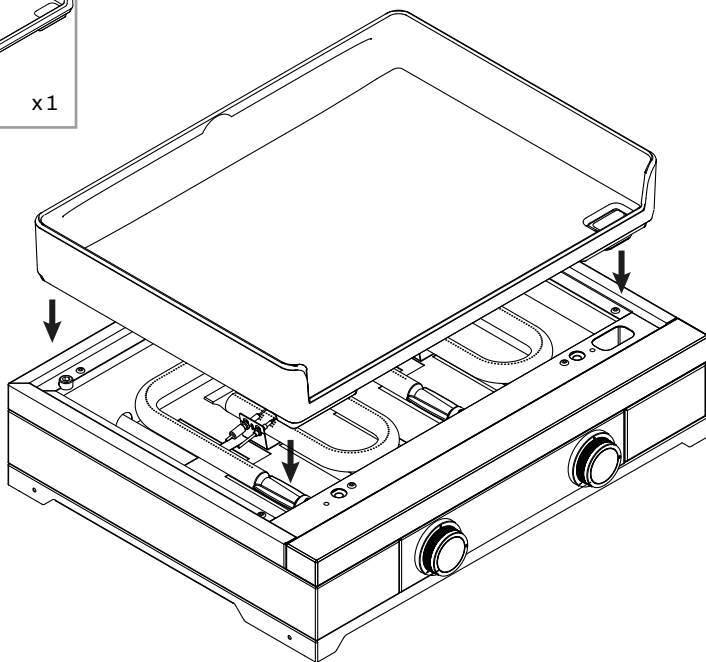
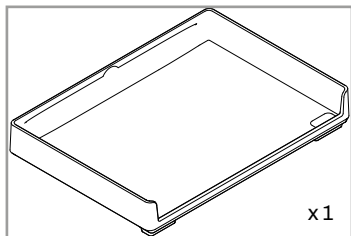
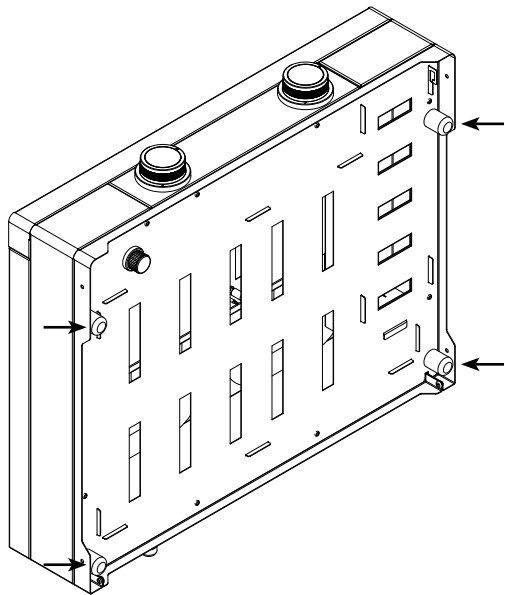
Screw in the two set screws to lock the griddle plate.



Insert the AA size battery into the battery compartment.



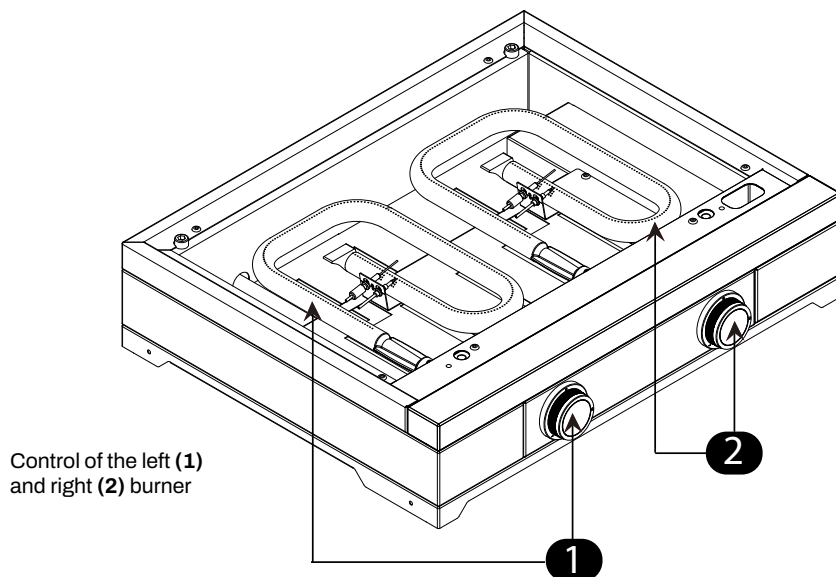
Align the unit with the height-adjustable feet to prevent the griddle from standing on the steel frame.



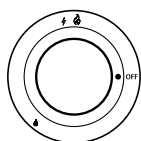
Add the griddle plate on top.

PRODUCT DIAGRAM

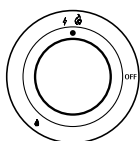
example with the 23-inch double burner griddle



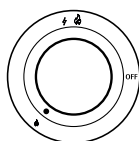
Control Knob Adjustments



OFF



Power MAX



Power MIN

GAS CONNECTION

EN

The LP tank must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standards of Canada CAN/CSA-B339, Tanks, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, and Commission.

The propane tank must be provided with a shut-off valve terminating in an LP gas supply tank valve outlet specified, as applicable, for connection Number QCC-1 quick disconnect system only.

The propane tank must be provided with a listed overfilling prevention device. The pressure regulator must be used. Replacement of pressure regulators and hose assemblies can be purchased from authorized dealers.

The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal. Make sure the LP tank has a collar to protect the tank valve. Do not store a spare LP tank under or near this appliance. Never fill the tank beyond 80 percent full.

If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury could occur.

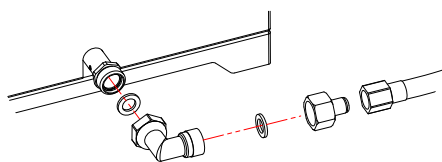
Place a dust cap on the propane tank valve outlet whenever the tank is not in use. Only install the type of dust cap on the propane tank valve outlet that is provided with the tank valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Purchase a standard 20 LB. LP tank with QCC – 1 fitting. Flame King or Worthington Cylinder type. Other cylinders may be used with the appliance provided that they are

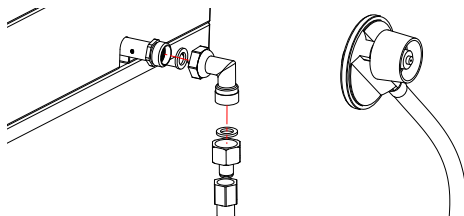
compatible with the appliance retention means. To avoid any deterioration risk of the griddle connection, please refer to the instructions provided by the manufacturer of the hose.

The length of the gas hose must be adjusted according to the situation and it must be fully visible. Comply with the instructions for use and safety (e.g. validity date) indicated by the hose manufacturer.

Each burner is equipped with a thermocouple safety device, which cuts off the gas supply to the burners in the event of the flame going out. The connection must be made by the user. Screw the hose connection clockwise. The connection of the hose must be carried out in accordance with the instructions of the hose manufacturer and in compliance with the standards in force in the country concerned.



Gas connection for the 17-inch single burner gas griddle



Gas connection for both 23-inch double burner gas griddle and 29-inch triple burner gas griddle

Your All-Clad griddle is configured for use with LP gas.

CONNECTING THE PROPANE TANK

- Always keep the propane tank in an upright position.
- The size for 20 lbs LP tank is 12.2 inches in diameter and 17.9 inches tall
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply tank.
- The propane tank used must include a collar to protect the cylinder valve.
- The minimum distance for the appliance and the 20lb gas tank is 40 inches apart.
- The cylinder shall be mounted such that the pressure relief valve outlet is not oriented toward the normal operating position of the user

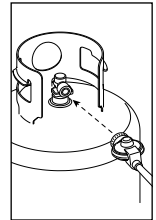
All types of maintenance work requiring the opening of the internal gas supply circuit must be performed exclusively by an authorized repairer. Any attempt to disassemble and modify the appliance to change its technical characteristics may cause accidents for which the manufacturer declines all responsibility and voids the warranty.

DISCONNECT THE PROPANE TANK

- Switch off the griddle at the gas regulator. Make sure that the propane tank valve is closed. Disconnect the regulator from the gas cylinder valve by turning the coupling nut counterclockwise.
- Always place the dust cap on the outlet valve of the propane tank when it is not in use.

REPLACING THE PROPANE TANK

- The propane tank must always be replaced with the operating levers closed and the propane tank valve closed.
- The gas cylinder must always be replaced in a well-ventilated area and away from sources of heat (cigarettes, electrical appliances, etc.).
- Carry out a leak test each time you replace the propane tank.
- Failure to follow these instructions may increase the risk of fire, which could result in death or serious injury.



17-INCH SINGLE BURNER GAS GRIDDLE			
Main burner	Power	LPG GAS	
		Injector marker	Gas connector
	9555 BTU 2800 Watt	0,92 x 1	G 1/2

23-INCH DOUBLE BURNER GAS GRIDDLE			
Burners right and left	Power	LPG GAS	
		Injector marker	Gas connector
	19111 BTU 5600 Watt	0,92 x 2	G 1/2

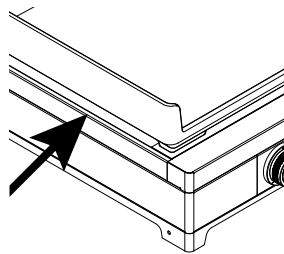
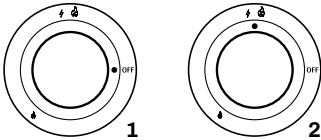
29-INCH TRIPLE BURNER GAS GRIDDLE

Burners right, left and central	Power	LPGAS	
		Injector marker	Gas connector
	28668 BTU 8400 Watt	0,92 x 3	G 1/2

EN

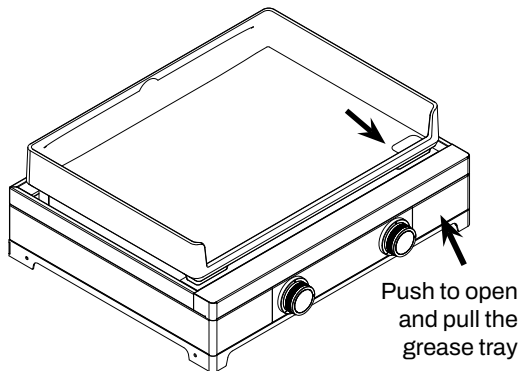
HOW TO GET STARTED

- Before lighting your griddle, check that all the conditions listed in the “Warning” section are met.
- Check that the control knob is in the “OFF” position as shown below (1). Open the gas supply. Turn the control knob counterclockwise and keep it depressed, the igniter will produce the necessary sparks to light the burners (2).
- Once the burner has lit, hold the knob for at least 5 seconds. The burner should remain lit, if not, repeat the operation.
- Do not try this operation for more than 15 seconds. If the burner does not light, stop using the appliance and wait at least 1 minute before attempting to light the burner again.
- If your ignition does not work you can light your griddle with a large match through the gap between the plate and the box on each side of your griddle.

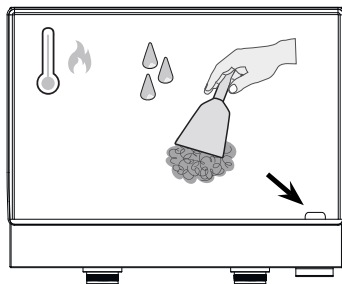


CLEANING AND MAINTENANCE

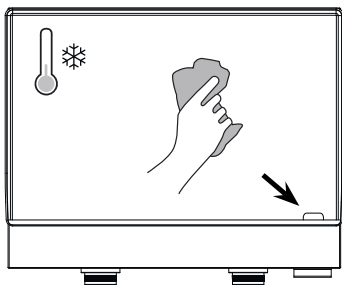
- It is advisable to empty and clean the grease tray after each use. The grease tray must be handled **when the griddle has fully cooled**.



- There are two ways to clean the griddle:
 1. **HOT:** If you've just finished cooking and your plate is still hot, take advantage of this time to clean it. A spatula, combined with a stainless steel sponge, are the ideal tools for removing cooking residues. Pour water directly on your griddle and rub with your stainless steel sponge to remove any excess and lead into your grease tray. Direct the water as well as the debris into the hole in the plate that leads to the grease tray. Use the spatula to manipulate the stainless steel sponge to avoid burning yourself. Keep an eye on the filling of your tray so it doesn't overflow. You can repeat this procedure as often as you like. You can relight your griddle at any time and repeat this cleaning step until optimal results are achieved.



2. **COLD / LUKEWARM:** Allow the plate to cool slightly. Spray a cleaner and leave to soak for a short time. Remove food residue with steel sponge in a circular motion and wipe with a damp cloth.



- Never treat the cleaned griddle plate with oil or similar products.
- If the griddle is not intended to be used for a long time, we recommend that you store it in a dry place away from bad weather.

All-Clad sells a whole range of protective accessories, do not hesitate to ask your retailer for advice or visit our website www.all-clad.com

WARRANTY

EN

The warranty period extends over: 2 years

- For a malfunction and service, consumers should call All-Clad consumer service 800-255-2523 or visit www.all-clad.com
- This warranty comes into effect on the date the product is purchased.
- For customer support relating to the warranty, you will be asked for the purchase invoice, and for the product reference and serial number (on the nameplate located on the appliance).

The warranty shall not apply in the following cases:

- Malfunction due to a reason unrelated to the product (impact, lightning, flood, ect.).
- Use of the appliance that does not comply with these instructions.
- Failure to comply with all safety instructions.
- Use of the appliance for purposes other than its intended use.
- Any modification made to the appliance in addition to the original characteristics.
- Any intervention performed outside the network of our authorized retailers.
- Any appliance with its information label missing.
- Any damages to the product due to insufficient maintenance, or to a missing protection, or to a protection not suited to the product when stored.

TECHNICAL DATA



ONE BURNER GAS GRIDDLE

#0425050071 / CMMF 3213000076

HEAT INPUT: 2.8 kW (9555 Btu/h)

Conforms to ANSI Std. Z21.58-(2022)

Certified to CSA Std. 1.6-(2022)

Outdoor cooking gas appliances

Appareil de cuisson au gaz pour utilisation extérieure

TYPE OF GAS: LP/PROPANE AT 11" W.C. - TYPE DE GAZ: PL/PROPANE À 11 PO DE COLONNE D'EAU

GRUPE SEB USA | 5 WOOD HOLLOW RD. - 2ND FLOOR | PARSIPPANY, NJ 07054 - USA
ALL-CLAD.COM | ALL-CLAD METALCRAFTERS | 424 MORGANZA ROAD - CANONSBURG, PA 15317



Intertek
5032732

Minimum ambient operating temperature / Température ambiante minimale de fonctionnement : 70 °F / 20 °C



DOUBLE BURNER GAS GRIDDLE

#0425060071 / CMMF 3213000077

HEAT INPUT: 5.6 kW (19111 Btu/h)

Conforms to ANSI Std. Z21.58-(2022)

Certified to CSA Std. 1.6-(2022)

Outdoor cooking gas appliances

Appareil de cuisson au gaz pour utilisation extérieure

TYPE OF GAS: LP/PROPANE AT 11" W.C. - TYPE DE GAZ: PL/PROPANE À 11 PO DE COLONNE D'EAU

GRUPE SEB USA | 5 WOOD HOLLOW RD. - 2ND FLOOR | PARSIPPANY, NJ 07054 - USA
ALL-CLAD.COM | ALL-CLAD METALCRAFTERS | 424 MORGANZA ROAD - CANONSBURG, PA 15317



Intertek
5032732

Minimum ambient operating temperature / Température ambiante minimale de fonctionnement : 70 °F / 20 °C



TRIPLE BURNER GAS GRIDDLE

#0425070071 / CMMF 3213000078

HEAT INPUT: 8.4 kW (28668 Btu/h)

Conforms to ANSI Std. Z21.58-(2022)

Certified to CSA Std. 1.6-(2022)

Outdoor cooking gas appliances

Appareil de cuisson au gaz pour utilisation extérieure

TYPE OF GAS: LP/PROPANE AT 11" W.C. - TYPE DE GAZ: PL/PROPANE À 11 PO DE COLONNE D'EAU

GRUPE SEB USA | 5 WOOD HOLLOW RD. - 2ND FLOOR | PARSIPPANY, NJ 07054 - USA
ALL-CLAD.COM | ALL-CLAD METALCRAFTERS | 424 MORGANZA ROAD - CANONSBURG, PA 15317



Intertek
5032732

Minimum ambient operating temperature / Température ambiante minimale de fonctionnement : 70 °F / 20 °C

if the appliance is not in use, the gas shall be turned off at the supply cylinder(s). An outdoor cooking gas appliance indoors may be stored only if the cylinder(s) is (are) disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. Cylinders shall be stored outdoors out of the reach of children and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

1. Read full instructions before lighting.
2. Open lid during use.
3. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minute, and repeat the lighting procedure.
4. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, are 7,8 inches / 20 cm from each.
5. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
6. Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

⚠ Do not store a spare LP tank under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80% full.

If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury could occur.

CAUTION: Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11 in wc (2.74 kPa).

TROUBLESHOOTING

EN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTIONS
No gas flow	<ol style="list-style-type: none"> 1. The gas supply (tank) is closed. 2. The propane tank is empty. 3. The pressure relief valve is not properly primed or is blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the gas supply (tank) is open. 2. Check that the propane tank is not empty. 3. Check that the pressure relief valve is properly assembled (refer to the manufacturer's instructions for the pressure relief valve).
The burner does not ignite	<ol style="list-style-type: none"> 1. The ignition knob starter has failed or the hose has been disconnected. 2. Burner is dirty or injector blocked. 3. No gas or insufficient pressure. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the ignition starter and reconnect or replace the cable if necessary. 2. Clean the burner and injector thoroughly to remove any blockages. 3. Ensure the gas supply is open, check for sufficient gas in the tank, and inspect the regulator for proper function.
The burner keeps going out	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thermocouple failure or incorrectly positioned. 2. Unsuitable weather conditions. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the thermocouple position and adjust if necessary. Replace it if faulty. 2. Shield the burner from wind and avoid using it in extreme weather conditions.
No gas flow	<ol style="list-style-type: none"> 1. Empty propane tank 2. Defective regulator 3. Unprimed regulator 4. Regulator valve is closed 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether there is gas in the propane tank. Close the gas regulator, wait 30 seconds and then relight the griddle. If there is still no gas flow close the gas regulator and the propane tank valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and check for leaks. Open the valve on the propane tank, wait 30 seconds and then light the griddle. 2. Change the regulator. 3. Prime the regulator. 4. Open the regulator valve.
No spark when I light my griddle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Defective battery (depending on model) 2. Battery in wrong direction 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change the battery. 2. Check the direction of the battery.
The hose is not connecting to the griddle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hose not approved 2. Hose connection direction is incorrect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the hose with an approved model (see chapter "Gas connection"). 2. Check the direction of the hose.
Grease flow error	<ol style="list-style-type: none"> 1. Griddle plate tilt error 2. Grease tray positioning error 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the inclination of the Griddle plate using the adjusting screws (depending on model). 2. Ensure that the griddle or its support are leveled.

TABLE DES MATIÈRES

ATTENTION	16
AVANT UTILISATION.....	17
ASSEMBLAGE.....	18
SCHÉMA DU PRODUIT	20
RACCORDEMENT AU GAZ	21
COMMENT DÉMARRER	22
DÉPANNAGE.....	23
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	24
GARANTIE	25
CERTIFICATION ET DIRECTIVES D'UTILISATION	25
DONNÉES TECHNIQUES.....	26

ATTENTION

ATTENTION

Lisez attentivement les instructions d'installation. Elles contiennent des instructions importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels (brûlures, explosions, incendies, etc.). Les instructions doivent être conservées en lieu sûr et transmises aux utilisateurs suivants.

Le produit ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné, conformément à ces instructions. Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

ATTENTION

- Maintenez le tuyau d'alimentation en gaz éloigné des surfaces chaudes.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à l'aptitude à assembler correctement l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
- Maintenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir de moyen de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

ATTENTION

CETTE PLANCHA EST CONÇUE POUR ÊTRE UTILISÉE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. CETTE PLANCHA N'EST PAS DESTINÉE À ÊTRE INSTALLÉE DANS OU SUR DES BÂTEAUX OU DES VÉHICULES.

DANGER

- Pour une utilisation sans chariot : la bouteille de gaz qui alimente la plancha doit être placée à une distance de 24 inches / 60 cm de l'appareil.
- Si la plancha est utilisée sur un chariot ou un support, il est indispensable d'utiliser une bouteille d'un poids maximum de 20 lb / 9 kg.
- Le dégagement minimal entre les parois latérales et l'arrière de l'appareil et la construction combustible doit être de 7,8 pouces / 20 cm.
- Si votre plancha est protégée par un capot, veillez à l'enlever avant toute utilisation de la plancha.
- Ne pas vaporiser de substances inflammables sur les aliments lorsque les brûleurs fonctionnent.
- Ne pas couper les aliments avec un couteau directement sur la plancha.
- Ne pas déplacer le bac à graisse lorsque la plancha est en fonctionnement et que le cadre est encore chaud.

- Au cours de l'utilisation de votre plancha, une légère décoloration peut apparaître sur les déflecteurs intérieurs de la base de votre plancha. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les caractéristiques techniques de votre produit.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.

Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

ATTENTION

Les parties accessibles peuvent être très chaudes et le rester longtemps même lorsque la plancha est éteinte. Tenir hors de portée des enfants.

ATTENTION

- Ne pas déplacer la plancha pendant son fonctionnement.
- Utiliser des gants de protection pour manipuler les composants chauds.
- Ne pas utiliser de régulateur de pression réglable.

ATTENTION

Afin de garantir une utilisation en toute sécurité de votre plancha All-Clad, il est essentiel de respecter les différentes règles d'installation et d'utilisation énumérées ci-dessous :

- Couper l'alimentation en gaz de la bouteille après chaque utilisation.
- Ne pas stocker ou utiliser de produits ou de vapeurs inflammables à proximité de la plancha.
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez le robinet de la bouteille de gaz. Ajouter à la fin de la phrase : Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
- Si l'appareil est placé sur un support ou un chariot, il doit être équipé de 4 pieds.
- Votre plancha All-Clad n'est pas raccordée à un système d'évacuation des produits de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux règles de ventilation en vigueur. Un débit d'air frais de 8.83 CFM / 15 m³/h est nécessaire pour l'alimentation en air de combustion.

AVERTISSEMENT

Les fuites doivent être vérifiées à l'EXTÉRIEUR des locaux et à l'écart de toute source de chaleur. N'utilisez jamais de flamme pour vérifier l'étanchéité de votre appareil. N'utilisez pas l'appareil s'il fuit.

AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

ATTENTION

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec du charbon de bois ou d'autres sources d'énergie que celles prévues à cet effet (gaz).

ATTENTION

- Des araignées et des insectes peuvent se nicher dans le brûleur de l'appareil, ce qui peut interrompre l'alimentation en gaz. Pour éviter cela, protégez l'arrivée de gaz pendant le stockage.
- Vérifiez le brûleur au moins une fois par an.

ATTENTION

- Avant le démarrage, assurez-vous que les boutons de commande sont en position fermée. Après avoir ouvert la bouteille et actionné le détendeur, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau savonneuse. La présence de bulles indique une fuite. Si la fuite provient de l'appareil, n'utilisez pas votre plancha et contactez le fabricant ou votre revendeur.
- Effectuez un test d'étanchéité à chaque changement de bouteille. Les pièces protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Aucun des éléments de la conduite de gaz ne doit être modifié par l'utilisateur.
- Respectez la date de péremption de votre flexible et remplacez-le si nécessaire. Effectuez un test d'étanchéité à chaque remplacement.
- Vérifiez la position du flexible pour vous assurer qu'il n'est pas tordu et qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- N'obstruez pas les orifices d'aération et vérifiez régulièrement qu'ils sont propres. Si les orifices sont obstrués, contactez le fabricant ou votre distributeur.
- Le dessous de la plancha doit être dégagé pour permettre une bonne circulation de l'air vers le brûleur.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce quelconque de la plancha, sauf si cela est expressément recommandé dans le présent manuel. L'entretien du brûleur et du flexible nécessite que l'appareil soit expédié à un centre de service agréé. Tous les autres travaux doivent être effectués par un technicien qualifié, contactez le fabricant ou votre revendeur.
- Avant d'utiliser votre plancha All-Clad après une période de stockage et/ou d'inutilisation, vérifiez soigneusement qu'il n'y a pas de fuite de gaz et/ou que les brûleurs ne sont pas bloqués.
- **Il est recommandé de faire fonctionner votre plancha pendant 15 minutes lors de la première utilisation. Une légère odeur peut se dégager pendant quelques instants.**
- Avant chaque utilisation, nous vous recommandons de préchauffer votre plancha pendant au moins 10 minutes, en position haute flamme.
- Si la température de l'appareil dépasse 120°F / 50°C, son support doit être composé de briques réfractaires. Les briques réfractaires empêchent la chaleur d'endommager l'appareil ou de présenter un risque d'incendie.

Testé conformément à la norme ANSI pour les appareils de cuisson au gaz en extérieur. CETTE PLANCHA EST DESTINÉE A ÊTRE UTILISÉE A L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Vérifiez les codes de construction locaux pour connaître la méthode d'installation appropriée. En l'absence de codes locaux, la plancha au gaz doit être installée conformément au National Fuel Code ANSI Z223.1 et au storage and handling of liquefied petroleum gases, ANSI Z223.1/NFPA 54, CSA B149.1, ou CSA B149.2 propane installation.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages ou blessures causés par une utilisation incorrecte de cet appareil.

À l'installateur : laisser les instructions au consommateur.

Au consommateur : conserver les instructions pour référence ultérieure.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION

FR

EMPLACEMENT DE LA PLANCHA AU GAZ

L'installation doit être conforme aux normes ANSI Z223.1/NFPA 54, CSA B149.1 ou CSA B149.2. Cette plancha au gaz pour l'extérieur ne doit être utilisée qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisée dans un bâtiment, garage ou tout autre endroit fermé :

1. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri qui n'est pas plus inclusif qu'un mur sur trois côtés, mais sans surplomb. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
2. Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri qui n'est pas plus inclusif que des murs sur trois côtés, mais sans couverture en hauteur ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
3. Un appareil est également considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri qui n'est pas plus inclusif qu'une enceinte partielle qui comprend un toit et pas plus de deux parois latérales. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un pergola, ou à angle droit l'une par rapport à l'autre. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, etc. Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes. Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé avec un abri qui n'est pas plus inclusif qu'une enceinte partielle comprenant un toit.

4. Un appareil peut aussi être considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri qui n'est autre qu'une enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, pour autant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence.

Cette plancha n'est pas destinée à être installée dans ou sur des bateaux, ni dans ou sur des véhicules de loisirs.

Plus important encore, il s'agit d'un appareil destiné à être utilisé à l'extérieur. Veillez à ce que votre plancha soit placée en toute sécurité, à l'écart de tout ce qui peut s'enflammer.

PROTECTION CONTRE LES INTEMPÉRIES

Protégez la plaque de cuisson des intempéries, notamment de la pluie et des vents violents. Il existe des housses spécialement conçues pour cette gamme de planchas. Permettez un accès à l'ensemble de l'alimentation en gaz, du tuyau et du détendeur.

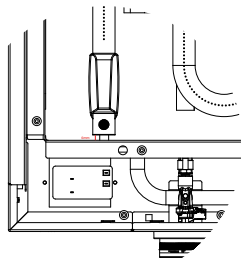
ACCÈS POUR L'ENTRETIEN

Lorsque votre plancha est installée, vous devez pouvoir accéder à la ligne d'alimentation en gaz, y compris le flexible, le détendeur, la bouteille de gaz et toutes les vannes d'arrêt. Veillez à ce que l'installation soit correcte en suivant les instructions d'installation. Assu-

rez-vous de savoir où se trouve le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz. Il doit toujours être facilement accessible.

- Vérifiez l'étanchéité de tous les joints et raccords de la conduite de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue et n'utilisez jamais un appareil qui présente une fuite de gaz.
- Ne placez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité. Ne portez pas de vêtements amples ou de manches longues lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, car certains tissus peuvent être hautement inflammables.
- N'utilisez pas de détendeur de gaz réglable.
- Protégez votre main avec un gant ou une mitaine lorsque vous ouvrez et utilisez la plancha.
- La graisse est hautement inflammable. Laissez refroidir la graisse chaude avant de la manipuler. Nettoyez souvent le bac à graisse afin que la graisse ne s'y accumule pas et n'y reste pas, ce qui pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez pas la plancha dans une zone venteuse.
- N'obstruez pas le flux d'air à l'avant de la plaque ou dans les zones de ventilation.
- La plancha doit être installée face aux vents dominants afin d'éliminer les courants d'air venant de l'arrière, qui peuvent chauffer et endommager le panneau de commande, les commandes, l'électronique et annuler la garantie.
- Gardez toujours votre plaque de cuisson PROPRE afin d'éviter de dangereux incendies causés par l'accumulation de graisse.
- Ayez toujours un extincteur ABC à portée de main. N'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.

NE PAS raccorder de gaz à haute pression à la plancha. La plancha fonctionne à basse pression, 1/2" psi (3,5 kPa). Utilisez le régulateur fourni ou un modèle équivalent.



NE PAS TOUCHER À L'INSTALLATION DU BRÛLEUR. EN CAS DE DISFONCTIONNEMENT, CONTACTER NOTRE SERVICE APRÈS-VENTE

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

All-Clad ne peut être tenu responsable de tout dommage causé à des objets ou à des personnes à la suite d'une installation incorrecte de l'appareil.

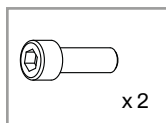
AVANT UTILISATION

- Avant la première utilisation, retirez les protections en plastique des poignées.
- Il est indispensable d'enlever le film adhésif des parties en acier inoxydable avant l'utilisation.
- Avant d'utiliser votre plancha, retirez tous les objets inflammables qui l'entourent, par exemple le papier, les bouteilles de liquides inflammables.

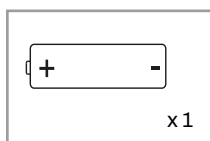
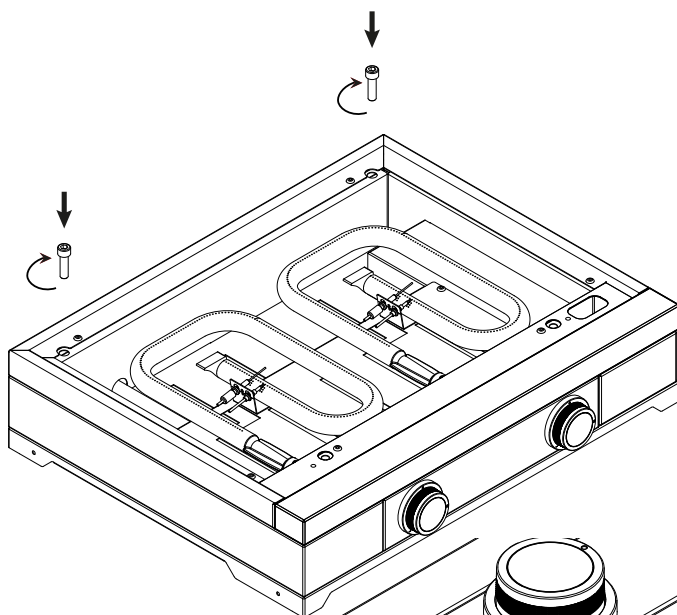
FR

ASSEMBLAGE

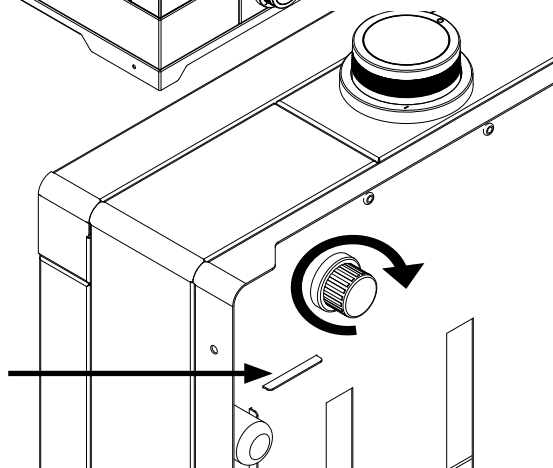
exemple avec la plancha double brûleur 23-pouces



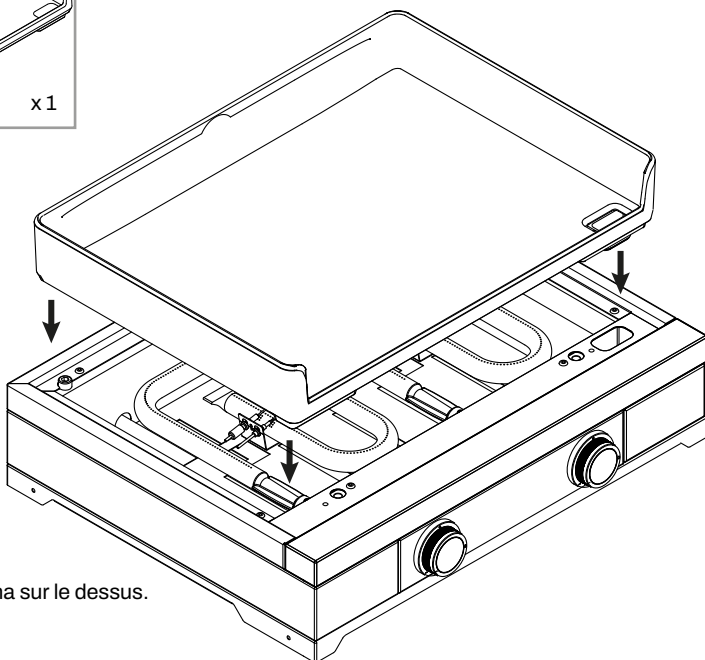
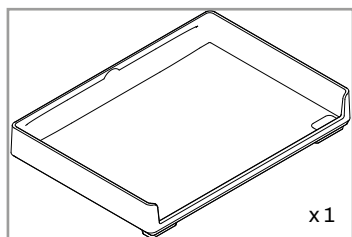
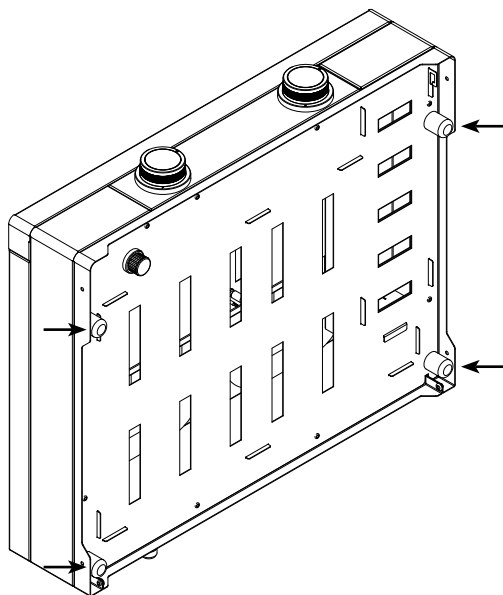
Vissez les deux vis de réglage pour fixer la plaque de la plancha.



Insérer la pile de format AA dans son compartiment.



Aligner l'appareil avec les pieds réglables en hauteur pour éviter que la plancha ne repose sur le cadre en acier.

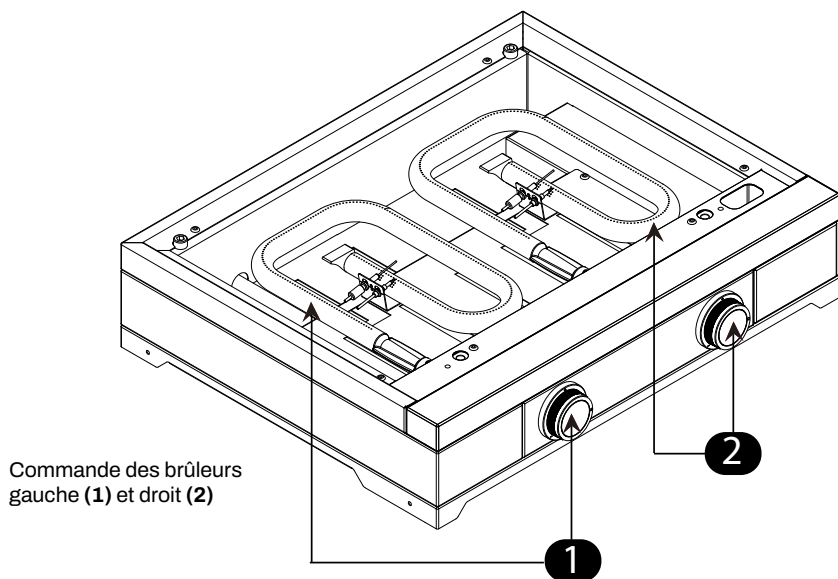


Ajouter la plaque de la plancha sur le dessus.

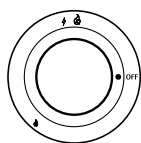
SCHÉMA DU PRODUIT

exemple avec la plancha double brûleur 23-pouces

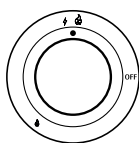
FR



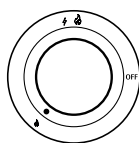
Réglage des boutons de commande



OFF



Puissance MAX



Puissance MIN

RACCORDEMENT AU GAZ

La bouteille de gaz de pétrole liquéfié doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou aux normes nationales du Canada CAN/CSA-B339, bouteilles, cartouches et tuyau pour le transport des marchandises dangereuses, et à la Commission.

La bouteille doit être munie d'une valve d'arrêt se terminant par une sortie de valve de bouteille d'alimentation en gaz de pétrole liquéfié spécifiée, le cas échéant, pour le raccordement au système de déconnexion rapide numéro QCC-1 seulement.

La bouteille doit être munie d'un dispositif anti-débordement homologué. Le détendeur doit être utilisé. Les détendeurs et les flexibles peuvent être remplacés par des revendeurs agréés.

Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour le prélèvement de vapeur. Assurez-vous que la bouteille de GPL est munie d'un collier pour protéger le robinet de la bouteille. Ne rangez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.

Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

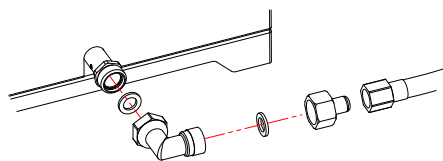
Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille chaque fois que celle-ci n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie du robinet de la bouteille que le type de bouchon fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

Achetez une bouteille de GPL standard de 20 LB avec un raccord QCC - 1 de type Flame King ou Worthington Cylinder. D'autres bouteilles peuvent être utilisées à condition qu'elles soient compatibles avec le dispositif de retenue de la plancha.

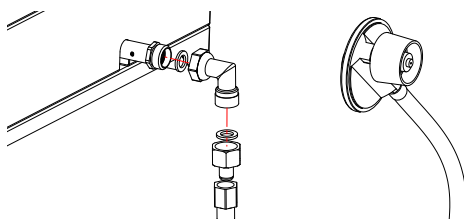
Pour éviter tout risque de détérioration du raccordement de la plancha, veuillez vous référer aux instructions fournies par le fabricant du flexible.

Le flexible doit être visible sur toute sa longueur et facilement accessible. Respecter les consignes d'utilisation et de sécurité (ex : date de validité) indiquées par le fabricant du flexible.

Chaque brûleur est équipé d'une sécurité thermocouple qui coupe l'alimentation en gaz des brûleurs en cas d'extinction de la flamme. Le raccordement doit être effectué par l'utilisateur. Visser le raccord du flexible dans le sens des aiguilles d'une montre. Le raccordement du flexible doit être effectué selon les instructions du fabricant du flexible et dans le respect des normes en vigueur dans le pays concerné.



Raccordement gaz pour la plancha à unique brûleur 17-pouces



Raccordement gaz pour les planchas double et triple brûleurs, 23 et 29 pouces

Votre plancha All-Clad est configurée pour être utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié (LP gaz).

POUR RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ

- Maintenez toujours la bouteille de gaz en position verticale.
- La taille d'une bouteille de gaz LP de 9 kg / 20 lbs est de 31 cm / 12,2 pouces de diamètre et 45 cm / 17,9 pouces de hauteur.
- Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.
- La bouteille doit comporter un collier pour protéger la vanne de la bouteille.
- La bouteille de gaz doit être montée de manière à ce que la sortie de la soupape de sécurité ne soit pas orientée vers la position normale d'utilisation de l'utilisateur.

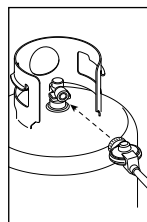
DÉBRANCHEZ LA BOUTEILLE DE GAZ

- Éteignez la plancha au niveau du régulateur de gaz. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Débranchez le détendeur du robinet de la bouteille de gaz en tournant l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Placez toujours le bouchon anti-poussière sur le robinet de sortie de la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée.

REPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- La bouteille de gaz doit toujours être remplacée avec les boutons de commande fermés et le robinet de la bouteille de gaz fermé.
- La bouteille de gaz doit toujours être remplacée dans un endroit bien ventilé et à l'écart des sources de chaleur (cigarettes, appareils électriques, etc.).
- Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz.
- Le non-respect de ces instructions peut augmenter le risque d'incendie, ce qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



FR

17-INCH SINGLE BURNER GAS GRIDDLE

Brûleur principal	Puissance	LPGAS	
		Marqueur d'injecteur	Connecteur de gaz
	9555 BTU 2800 Watt	0,92 x 1	G 1/2

23-INCH DOUBLE BURNER GAS GRIDDLE

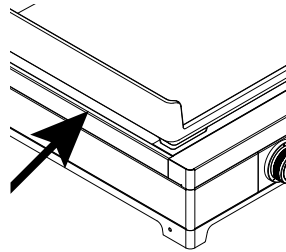
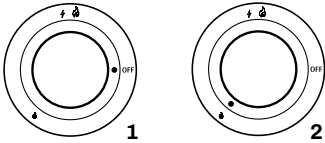
Brûleurs droit et gauche	Puissance	LPGAS	
		Marqueur d'injecteur	Connecteur de gaz
	19111 BTU 5600 Watt	0,92 x 2	G 1/2

29-INCH TRIPLE BURNER GAS GRIDDLE

Brûleurs droit, gauche et central	Puissance	LPGAS	
		Marqueur d'injecteur	Connecteur de gaz
	28668 BTU 8400 Watt	0,92 x 3	G 1/2

COMMENT DÉMARRER

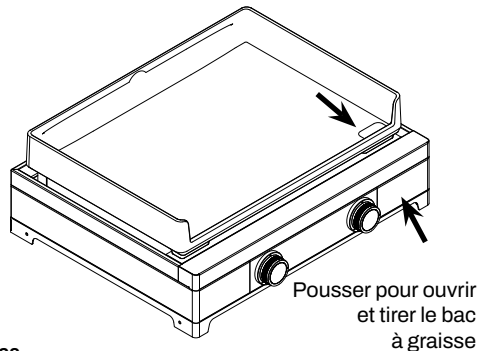
- Avant d'allumer votre plancha, vérifiez que toutes les conditions énumérées dans la section "ATTENTION" sont remplies.
- Vérifier que le bouton de commande est en position "OFF" comme indiqué (1). Ouvrez l'arrivée de gaz. Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-le enfoncé, l'allumeur produira les étincelles nécessaires à l'allumage des brûleurs (2).
- Ne répétez pas l'opération pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, arrêtez d'utiliser l'appareil et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Si votre allumage ne fonctionne pas, vous pouvez allumer votre plancha à l'aide d'une grosse allumette en passant par l'espace entre la plaque et le châssis de chaque côté de votre plancha.



- Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant au moins 5 secondes. Le brûleur doit rester allumé, si ce n'est pas le cas, répétez l'opération.

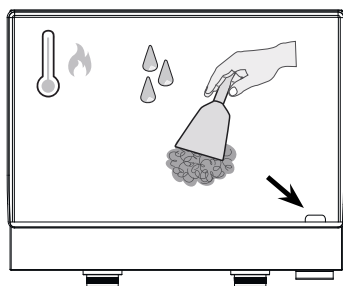
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Il est conseillé de vider et de nettoyer le bac à graisse après chaque utilisation. Le bac à graisse doit être manipulé **lorsque la plancha a entièrement refroidi**.



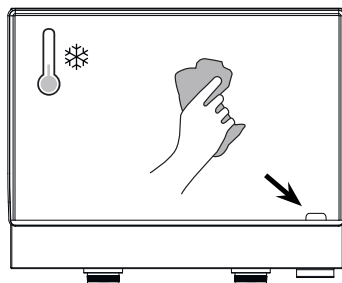
• Il existe deux façons de nettoyer la plancha :

1. **CHAUDE** : Si vous venez de terminer la cuisson et que votre plaque est encore chaude, profitez-en pour la nettoyer. Une spatule, associée à une éponge en inox, sont les outils idéaux pour enlever les résidus de cuisson. Versez de l'eau directement sur votre plancha et frottez avec votre éponge en inox pour enlever l'excédent et le diriger vers votre bac à graisse. Dirigez l'eau ainsi que les restes dans le trou de la plaque qui mène au bac à graisse. Utilisez la spatule pour manipuler l'éponge en inox afin d'éviter de vous brûler. Surveillez le remplissage de votre bac à graisse afin d'éviter qu'il ne déborde. Vous pouvez répéter cette opération autant de fois que vous le souhaitez. Vous pouvez rallumer votre plancha à tout moment si l'efficacité de votre nettoyage n'est pas optimal.



2. **FROIDE / TIÈDE** : Laissez la plaque refroidir légèrement. Vaporiser un produit nettoyant et laisser agir quelques instants. Enlever les résidus d'aliments avec une éponge en inox en faisant des mouvements circulaires et essuyer avec un chiffon humide.

FR



- Ne jamais traiter la plaque de la plancha nettoyée avec de l'huile ou des produits similaires.
- Si votre plancha n'est pas utilisée pendant une longue période, nous vous recommandons de la stocker dans un endroit sec et à l'abri des intempéries.

All-Clad commercialise toute une gamme d'accessoires de protection, n'hésitez pas à demander conseil à votre revendeur ou à visiter notre site internet www.all-clad.com

GARANTIE

La période de garantie s'étend sur : 2 ans

- Si vous constatez un dysfonctionnement pendant cette période, n'utilisez pas le produit et contactez le service client All-Clad 800-255-2523 ou visitez le site www.all-clad.com
- Cette garantie prend effet à la date d'achat du produit.

- Pour le support client relatif à la garantie, il vous sera demandé la facture d'achat, la référence du produit et le numéro de série (sur la plaque signalétique située sur l'appareil).

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- Dysfonctionnement dû à une cause étrangère au produit (choc, foudre, inondation, etc.).
- Utilisation de l'appareil non conforme à ces instructions.
- Non-respect de toutes les consignes de sécurité.
- Utilisation de l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Toute modification apportée à l'appareil au détriment des caractéristiques d'origine.
- Toute intervention effectuée en dehors du réseau de nos revendeurs agréés.
- Tout appareil dont l'étiquette d'information est manquante.
- Tout dommage au produit dû à un entretien insuffisant, ou à une protection manquante, ou à une protection non adaptée au produit lors de son stockage.

DONNÉES TECHNIQUES



ONE BURNER GAS GRIDDLE

#0425050071 / CMMF 3213000076

HEAT INPUT: 2.8 kW (9555 Btu/h)

Conforms to ANSI Std. Z21.58-(2022)

Certified to CSA Std. 1.6-(2022)

Outdoor cooking gas appliances

Appareil de cuisson au gaz pour utilisation extérieure

TYPE OF GAS: LP/PROPANE AT 11" W.C. - TYPE DE GAZ: PL/PROPANE À 11 PO DE COLONNE D'EAU

GRUPE SEB USA | 5 WOOD HOLLOW RD. - 2ND FLOOR | PARSIPPANY, NJ 07054 - USA
ALL-CLAD.COM | ALL-CLAD METALCRAFTERS | 424 MORGANZA ROAD - CANONSBURG, PA 15317



Intertek
5032732

Minimum ambient operating temperature / Température ambiante minimale de fonctionnement : 70 °F / 20 °C



DOUBLE BURNER GAS GRIDDLE

#0425060071 / CMMF 3213000077

HEAT INPUT: 5.6 kW (19111 Btu/h)

Conforms to ANSI Std. Z21.58-(2022)

Certified to CSA Std. 1.6-(2022)

Outdoor cooking gas appliances

Appareil de cuisson au gaz pour utilisation extérieure

TYPE OF GAS: LP/PROPANE AT 11" W.C. - TYPE DE GAZ: PL/PROPANE À 11 PO DE COLONNE D'EAU

GRUPE SEB USA | 5 WOOD HOLLOW RD. - 2ND FLOOR | PARSIPPANY, NJ 07054 - USA
ALL-CLAD.COM | ALL-CLAD METALCRAFTERS | 424 MORGANZA ROAD - CANONSBURG, PA 15317



Intertek
5032732

Minimum ambient operating temperature / Température ambiante minimale de fonctionnement : 70 °F / 20 °C



TRIPLE BURNER GAS GRIDDLE

#0425070071 / CMMF 3213000078

HEAT INPUT: 8.4 kW (28668 Btu/h)

Conforms to ANSI Std. Z21.58-(2022)

Certified to CSA Std. 1.6-(2022)

Outdoor cooking gas appliances

Appareil de cuisson au gaz pour utilisation extérieure

TYPE OF GAS: LP/PROPANE AT 11" W.C. - TYPE DE GAZ: PL/PROPANE À 11 PO DE COLONNE D'EAU

GRUPE SEB USA | 5 WOOD HOLLOW RD. - 2ND FLOOR | PARSIPPANY, NJ 07054 - USA
ALL-CLAD.COM | ALL-CLAD METALCRAFTERS | 424 MORGANZA ROAD - CANONSBURG, PA 15317



Intertek
5032732

Minimum ambient operating temperature / Température ambiante minimale de fonctionnement : 70 °F / 20 °C

Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé à la bouteille de gaz. Un appareil de cuisson au gaz conçu pour l'extérieur ne peut être entreposé à l'intérieur que si la ou les bouteilles sont déconnectées et retirées de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

1. Lisez les instructions avant d'allumer l'appareil.
2. Ouvrez le capot pendant l'utilisation de l'appareil.
3. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, fermez le robinet du brûleur, attendez 5 minute, et procédez de nouveau à l'allumage.
4. Le dégagement minimal entre les parois latérales et l'arrière de l'appareil et la construction combustible est de 7,8 pouces / 20 cm.
5. Ne pas utiliser cet appareil sous une surface combustible.
6. Couper l'alimentation en gaz LP à la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

⚠ Ne rangez pas de bouteille de gaz LP de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

ATTENTION : Utiliser uniquement le détendeur fourni avec cet appareil. Ce détendeur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces de colonne d'eau (2.74 kPa)

FR

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Pas de débit de gaz	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'arrivée de gaz (bouteille) est fermée. 2. La bouteille de gaz est vide. 3. Le détendeur n'est pas correctement amorcé ou est bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez que l'arrivée de gaz (bouteille) est ouverte. 2. Vérifiez que la bouteille de gaz n'est pas vide. 3. Vérifiez que la soupape de sécurité est correctement amorcée (reportez-vous aux instructions du fabricant du détendeur).
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le démarreur du bouton d'allumage est défectueux ou le flexible a été débranché. 2. Le brûleur est sale ou l'injecteur est bloqué. 3. Pas de gaz ou pression insuffisante. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contrôler le bouton d'allumage et reconnec-tionner ou remplacer le flexible si nécessaire. 2. Nettoyez soigneusement le brûleur et l'injecteur pour éliminer toute obstruction. 3. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte, vérifiez qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille et vérifiez le bon fonctionnement du détendeur.
Le brûleur ne cesse de s'éteindre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Thermocouple défectueux ou mal positionné. 2. Conditions météorologiques défavorables. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la position du thermocouple et réglez-le si nécessaire. Remplacer le thermocouple s'il est défectueux. 2. Protéger le brûleur du vent et éviter de l'utiliser dans des conditions climatiques extrêmes.
Le gaz n'arrive pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bouteille de gaz vide 2. Détendeur défectueux 3. Détendeur non amorcé 4. Le détendeur est fermé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille. Fermez le détendeur de gaz, attendez 30 secondes, puis rallumez la plancha. Si le gaz n'arrive toujours pas, fermez le détendeur de gaz et le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, attendez 30 secondes, puis allumez la plancha. 2. Remplacer le détendeur. 3. Amorcer le détendeur. 4. Ouvrir la vanne du détendeur.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS POSSIBLES
Pas d'étincelle lorsque j'allume ma plancha	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pile défectueuse (selon le modèle) 2. Pile dans le mauvais sens 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Changer la pile. 2. Vérifier le sens de la pile.
Le tuyau n'est pas raccordé à la plancha	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le flexible n'est pas homologué 2. Le sens de raccordement du flexible est incorrect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacer le flexible par un modèle homologué (voir chapitre "Raccordement au gaz"). 2. Vérifier le sens du flexible.
Erreur d'écoulement de graisse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erreur d'inclinaison de la plaque de cuisson 2. Erreur de positionnement du bac à graisse 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler l'inclinaison de la plaque de cuisson à l'aide des vis de réglage (selon le modèle). 2. S'assurer que la plancha ou son support sont de niveau.

www.all-clad.com

All-Clad Metalcrafters
424 MORGANZA ROAD
CANONSBURG, PA 15317

USA