dacor

User Manual

Gas Cooktop

DTG30P875N*

DTG36P875N*

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 1 2020-05-27 10:57:00

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death.

- **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **DO NOT** try to light any appliance.
  - **DO NOT** touch any electrical switch.
  - **DO NOT** use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

Regulatory Notice

1. FCC Notice

⚠ CAUTION

FCC CAUTION: Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is Subject to following two conditions:

1) This device may not cause harmful interference, and
2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 2 2020-05-27 10:57:00

FCC STATEMENT:

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.
This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antenna
- Increasing the separation between the equipment and receiver
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV
- Consulting the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

2. IC Notice

The term “IC” before the radio certification number only signifies that Industry Canada technical specifications were met. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003.
For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select any other channels.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 3 2020-05-27 10:57:00

Regulatory Notice

IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antennae.
- Increasing the distance between the unit and receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 4 2020-05-27 10:57:00

Contents

Important safety information 6

Overview 11

Layout 11
What's included 12

Using the cooktop burners 12

Ignition 12
Cookware 13
Install the grates. 14
Wok ring 15
Griddle 15
Using the iQ Connect feature 16
Using the hood control feature 18

Care and cleaning of the cooktop 19

Cooktop surface 19
Porcelain enamel surfaces (on some models) 19
Stainless steel surfaces (on some models) 19
Control knobs 20
Burner grates and components 20
Burner caps and heads 21
Burner bases 21
Electrodes 22
Grates and wok ring 22
Cast-iron griddle 22
Burner head and cap replacement 23
Burner cap 24

Troubleshooting 25

Checkpoints 25

Warranty 26

Appendix 27

Open Source Announcement 27
Model name & serial number 27

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 5 2020-05-27 10:57:00

Important safety information

Read all instructions before using this appliance

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Please read the important safety instructions for this appliance in this manual. The instructions must be followed to minimize the risk of injury, death, or property damage.
- Save this manual. Please Do Not Discard.

Symbols used in this manual

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.

NOTE

Useful tips and instructions

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

California Proposition 65 Warning

WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves, you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 6 2020-05-27 10:57:00

General safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- **Do not touch** any part of the cooktop, including but not limited to cooktop burners during or immediately after cooking.
- **Know** the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- **Make sure** the hold down brackets are properly installed on the cooktop. See the installation instructions for more information.
- **Do not let children near** the cooktop. Do not let children go onto the cooktop. Do not let children play with the cooktop or any part(s) of the cooktop. Do not leave children unattended in an area where the cooktop is in use.
- **Remove** all packaging materials from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach. Properly dispose the packaging materials after the cooktop is unpacked.
- **Do not store** any object of interest to children on the cooktop or backguard of the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be killed or seriously injured.
- **Do not operate** the cooktop if the cooktop or any part of the cooktop is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- **Do not use** the cooktop as a space heater. Use the cooktop for cooking only.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the cooktop to heat unopened food containers.
- **Unplug** or **disconnect** the power cord before servicing.
- Never store combustible materials (dishtowels, paper products, etc.) or packaged or canned food under the cooktop in a way that would let them come in contact with the underside of the cooktop. The combustible material could catch fire and the packaged or canned food could explode.
- Make sure the gas line is not compressed or bent by heavy objects. Otherwise, gas leaks or incomplete combustion may occur.
- Do not lean on the cooktop as you may turn the control knobs inattentively.
- Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, an oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
  - Items, such as a cloth, may get caught in the door.
  - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Fire safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- **Do not store, place, or use** flammable or combustible materials such as paper, plastic, pot holders, linens, curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the cooktop.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the cooktop.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky items made out of cloth in place of a pot holder.
- **Do not use** water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **Do not heat** unopened food containers. The buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- Always check if the burners are combusting normally. Overheating may cause a fire, and incomplete combustion may cause carbon-monoxide poisoning.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 7 2020-05-27 10:57:00

Important safety information

Gas safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions. **Do not use** a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.

If you smell gas:

- **Close the valve** and do not use the cooktop.
- **Do not light** a match, candle, or cigarette.
- **Do not turn on** any gas or electric appliances.
- **Do not touch** any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- **Do not use** any phone in your building.
- **Evacuate** the room, building, or area of all occupants.
- **Immediately call** your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- Plug the power cord into a grounded 3-prong outlet.
- **Do not remove** the grounding prong.
- **Do not use** an adapter or an extension cord.
- **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- **Do not modify** the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this cooktop. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This cooktop **must be Earth grounded**. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This cooktop is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The cooktop is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a matching, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
- Electrical service to the cooktop must conform to local codes. Barring local codes, it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions.
- It is the personal responsibility of the cooktop owner to provide the correct electrical service for this cooktop.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 8 2020-05-27 10:57:01

Installation safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- Have your cooktop installed and properly grounded by a **qualified installer**, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas cooktop installers or service technicians.
- **Do not attempt** to service, modify, or replace your cooktop or any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. **Do not use** old flexible connectors.
- **Make sure** the hold down brackets are properly installed on the cooktop. See the installation instructions for more information.
- **Remove** all tape and packaging materials.
- **Remove** all accessories from the cooktop, Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- **Make sure** no parts came loose during shipping.
- **Make sure** your cooktop is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your cooktop to utilize LP gas, the installer must replace the 5 surface burner orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this cooktop must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This cooktop has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.
- Make sure the middle valve has adequate capacity and is not clogged.
- This cooktop must be installed by a qualified technician. Otherwise, gas leaks, fire, or defective ignition may occur.

Location safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- This cooktop is for indoor, household use only. **Do not install** the cooktop in areas exposed to the weather and/or water.
- **Do not install** the cooktop in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a location where a grounded, 3- prong outlet is easily accessible.
- If the cooktop is located near a window, **do not hang** long curtains or paper blinds on that window.
- For the cooktop to ventilate properly, there must be enough clearance at the top, back and sides of the cooktop, and underneath the cooktop. The vents allow the necessary exhaust for the cooktop to operate properly with correct combustion.
- **Make sure** the wall coverings around the cooktop can withstand heat up to 194 °F (90 °C).
- Cabinet storage above the surface of the cooktop should be avoided. If cabinet storage above the cooktop is necessary: allow a minimum clearance of 30 inches (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinets.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 9 2020-05-27 10:57:01

Important safety information

Cooktop safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- Select cookware that is designed for range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.
- **Always use** the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- **Do not place** any objects other than cookware on the cooktop.
- This cooktop is designed to cook with a wok or wok ring attachment. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the cooktop is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, **make sure** it is completely dry before re-assembling.
- To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water into the cooktop well while cleaning.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, **do not use** cookware that is substantially larger than the grate.
- **Make sure** cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners.
- Stand away from the cooktop while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
  1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
  3. Cover with a clean, dry cloth.
- If a power failure occurs or the electric ignition fails to operate, do not use matches or lighters to ignite the burners. This may cause a fire or physical burns.
- Do not place and use electric-powered cooking devices such as IH rice cookers or desktop cooking heaters on top of your cooktop. Electromagnetic forces from these appliances may cause the cooktop to malfunction.

⚠ CAUTION

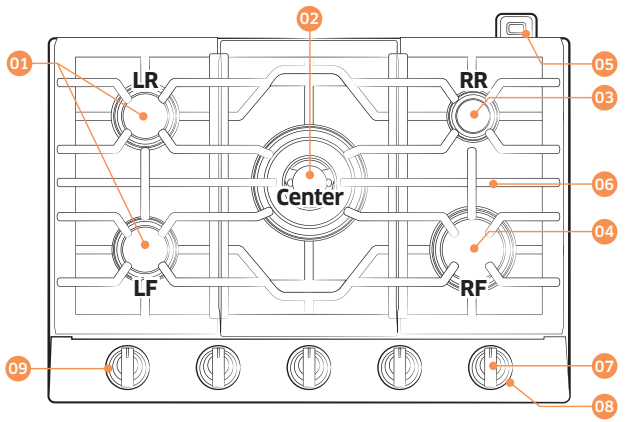
If the cooktop is installed above an oven, do not use the cooktop while the oven's self-cleaning function is on.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 10 2020-05-27 10:57:01

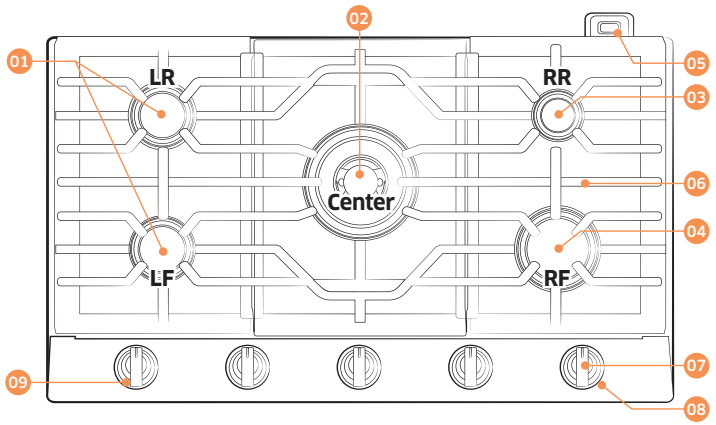
Overview

Layout

30" Model: DTG30P875N*



36" Model: DTG36P875N*



01 Left Front/Left Rear
Semi rapid burners 9,500BTU

02 Center
Power burner
19,000 BTU

03 Right Rear
Simmer burner
5,000 BTU

04 Right Front
Rapid burner
13,000 BTU

05 Wi-Fi module

06 Grate (3)

07 Surface burner knobs (5 pcs)

08 Wi-Fi button (below knob)

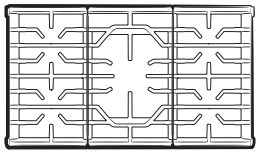
09 Bluetooth button (below knob)

Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a Lite setting. Turning a knob to Lite ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob and show which burner the knob controls. Each burner is designed for specific cooking purposes. See the table below.

Burner	Purpose	Food type	Characteristics
Semi rapid (LF, LR)	General heating/ Low simmering	General food, casseroles	General-purpose cooking
Power (Center)	Power heating/ Low simmering	Boiling food, tomato sauce	Maximum output
Simmer (RR)	Low simmering	Chocolate, casseroles, sauces	Delicate food that requires low heat for a long time
Rapid (RF)	Quick heating	General	General-purpose cooking

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 11 2020-05-27 10:57:01

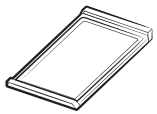
What's included



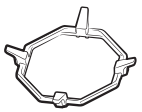
Surface burner grates (3) *



Surface burners and caps (5) *



Cast-iron griddle (1) *



Wok ring (1) *

NOTE

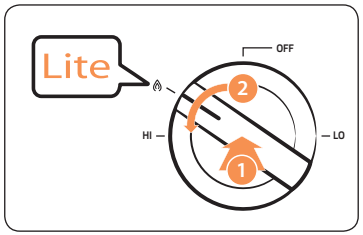
If you need an accessory marked with an asterisk (*), you can buy it from the Dacor Contact Center 833-35-ELITE (833-353-5483).

Using the cooktop burners

Ignition

CAUTION

The knob LED indicates if a burner knob has been turned on.
It does not indicate if the burner flame is on.
Check for an actual flame, whether the knob LED is on or off.



Make sure all cooktop burners are properly installed. To light a burner:

1. Push in the control knob, and then turn it to the Lite position. The knob LED turns on and you will hear a "clicking" sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2. After the cooktop burner lights, turn the control knob to shift it out of the Lite position and turn off the electronic ignition system.
3. Turn the control knob to adjust the flame level.

NOTE

The dual valve located to the center controls the inner/outer flame of the dual burner [Center].
When the inner / outer flame is on the HI position, the flame size gets smaller from the outside when turning the knob from HI to LO. To control the inner flame, push and turn the knob once again at the position where it starts to control inner flame.

Manual ignition

If there is a power failure, you can ignite the burner manually. Use caution when doing this.

1. Hold a long gas grill lighter to the cooktop burner you want to light.
2. Push in the control knob for that burner, and then turn it to the Lite position. Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3. After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 12 2020-05-27 10:57:02

Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- When you set a burner to simmer, do not turn the burner knob quickly. Watch the flame to make sure it stays on.
- After turning on a surface burner, make sure that the burner has ignited even if the knob LED is on. Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.
- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.
- If the LED on the control knob doesn't go on when the surface burner has ignited, call a qualified service technician.
- If the knob LED illuminates, but the surface burner does not ignite, turn off the control knob immediately.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

Cookware

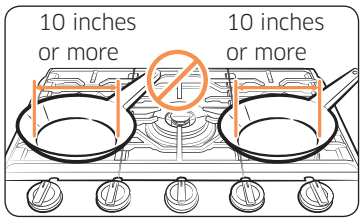
Requirements

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

Material characteristics

- **Aluminum**: An excellent heat conductor. Some types of food may cause the aluminum to darken. However, anodized aluminum cookware resists staining and pitting.
- **Copper**: An excellent heat conductor but discolors easily.
- **Stainless steel**: A slow heat conductor with uneven cooking performance but is durable, easy to clean, and resists staining.
- **Cast-Iron**: A poor conductor but retains heat very well.
- **Enamelware**: Heating characteristics depend on the base material.
- **Glass**: A slow heat conductor. Use only glass cookware that is specified for cooktop cooking or oven use.
- **Heatproof Glass-Ceramic:** Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on a gas cooktop.

Size limitations

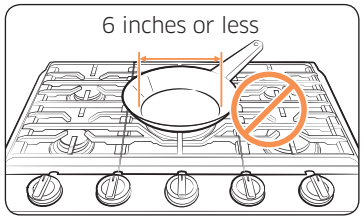


⚠ CAUTION

- Do not place a pan or pot with a bottom diameter of about 10 inches or more on the RF or LF burner.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 13 2020-05-27 10:57:03

Using the cooktop burners



⚠ CAUTION

- Do not place a pan or pot with a bottom diameter of about 6 inches or less on the center grate. This cookware may tip over. Use the rear burners for this small-sized cookware.

- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners. This will minimize the chance of burns, spillovers, and the ignition of flammable materials that can occur if pots or pans are bumped accidently.
- If using glass cookware, make sure it is designed for cooktop cooking.
- Never leave plastic items on the cooktop. They can melt or ignite. Heating a sealed plastic container can cause a building up of dangerous pressure which can cause the container to explode.
- Make sure you hold the handle of a wok or a small one-handled pot while cooking.

Install the grates.

NOTE

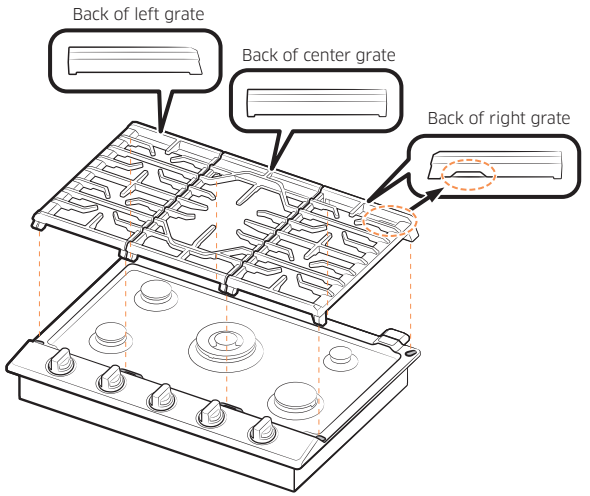
Install the grates as instructed below for longest life. When installed properly, the openings in the grates are centered over the burners.
The three cooktop grates are designed to fit in specific positions on the cooktop. For maximum stability, these grates should only be used in their proper positions.

- Please place the grate marked with the letter 'L' on the left side, and the one with the letter 'R' on the right side.
- The middle grate must be installed with the filled-in section, marked 'BACK', oriented towards the back of the cooktop.

The back of the right grate is notched to help you orient the grates correctly. See the illustration below.

To replace the grates correctly, follow these steps:

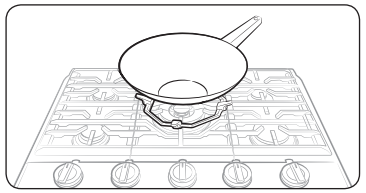
1. Locate the notch on the back of the right grate.
2. Orient the right grate so that it is on the right side of the cooktop with the notch in the back.
3. Gently lower the legs of the right grate into the corresponding dimples on the cooktop.
4. Gently lower the legs of the remaining two grates into the corresponding dimples on the cooktop as shown in the illustration.



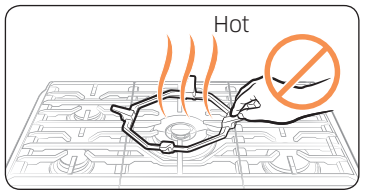
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 14 2020-05-27 10:57:03

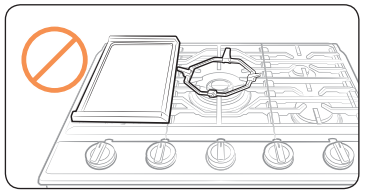
Wok ring

Woks are often used for stir frying, pan frying, deep frying, and poaching. The provided wok ring supports 12” to 14” woks.



1. Turn off all burners, and wait until the grates completely cool down.
2. Place the wok ring on the center or right front grate.
3. Put a wok on the wok ring. Make sure the wok settles on the wok ring.
4. Turn on the burner, and adjust the flame level as appropriate.



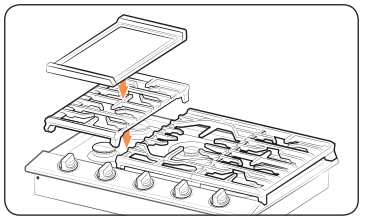


⚠ CAUTION

- Do not remove the wok ring until the cooktop grates, surfaces, and wok ring completely cool down.
- When you use the wok with the cooktop or when the oven is on, the wok ring on the cooktop may become very hot. Use oven gloves when placing or removing the wok ring.
- Do not use pans with a flat bottom or woks with a diameter less than the wok ring diameter. The pan or wok may tip over.
- Do not use an oversized pan. The burner flames may spread out, causing damage nearby.
- Do not use the wok ring and the griddle at the same time.
- This cooktop is not designed to flame foods. If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.

Griddle

The removable coated griddle provides an extra cooking surface. This is useful especially when cooking meat, pancakes, or other foods requiring a large cooking area.



The griddle can be used only with the left rear and front burners on the left grate. Use caution when putting the griddle on the left grate.

In most cases, you should preheat the griddle before cooking. See the table below.

Type of Food	Preheating Time	Preheat setting	Cook setting
Pancakes	5-10 min.	MED	MED-LO
Hamburgers	5-10 min.	MED	MED
Fried Eggs	5-10 min.	MED	MED
Bacon	5-10 min.	MED	MED
Breakfast Sausages	5-10 min.	MED	MED

⚠ CAUTION

- You must turn on the LF and LR burners when you use the griddle.
- Do not remove the griddle until the cooktop grates, surfaces, and griddle itself cool down.
- If you leave the griddle on the cooktop, it may become very hot when you use the cooktop. Use oven gloves when placing or removing the griddle.
- Do not set the burners to HI when you use the griddle. This can damage the coating of the griddle and burn the food you are cooking.
- Do not use metal utensils that can damage the griddle surface.
- Do not use the griddle for other purposes, for example, as a cutting board or a storage shelf.
- Do not cook excessively greasy foods. The grease may spill over.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 15 2020-05-27 10:57:04

Using the cooktop burners

- The griddle is quite heavy because it is made of cast iron. Use both hands when placing or removing the griddle.

NOTE

- You may need to adjust heat settings for the griddle over time.
- The griddle may discolor over time as it becomes seasoned with use.
- Do not let rust remain on the griddle. If rust appears on the griddle, remove it as soon as possible.
- Do not clean the griddle in a self-cleaning oven.

Using the iQ Connect feature

The cooktop has built in a Wi-Fi module that you can use to sync the cooktop with the SmartThings app. On the SmartThings app, you can:

- monitor the operating status and the power level settings of the cooktop elements.
- check and change the timer settings.

Functions that can be operated from the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the product is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

How to connect the cooktop

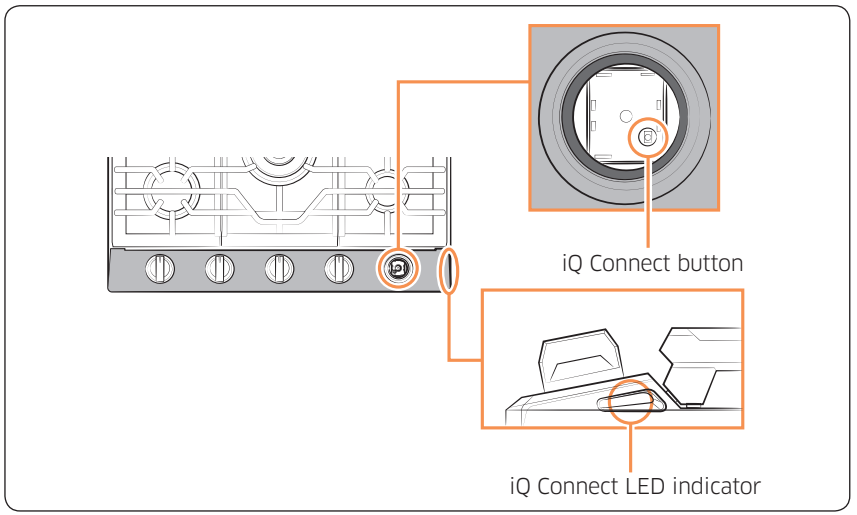
Before you can use the remote features of your DACOR oven or cooktop, you must pair it to the SmartThings App.

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Follow the app's on-screen instructions, and then press the **iQ Connect** button for 3 seconds to connect your cooktop.
3. Once the process is complete, the iQ Connect LED indicator stops blinking and turns solid. The cooktop is connected successfully.
4. If the iQ Connect LED indicator does not turn in, follow the instruction on the app to reconnect.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 16 2020-05-27 10:57:04

NOTE

The **iQ Connect** button is below the RF control knob. If you need to press the **iQ Connect** button, remove the RF control knob by grasping it and then pulling it straight up.



To monitor the cooktop remotely

1. Make sure the iQ Connect LED indicator turns on. If the iQ Connect LED indicator does not turn on, press the **iQ Connect** button. The cooktop can now be monitored remotely with a connected remote device.
2. Select the cooktop icon on the SmartThings app to open the cooktop monitor app.

iQ Connect on/off

If you set the iQ Connect to Off, mobile devices cannot connect to the cooktop. To turn iQ Connect on, follow these steps:

1. Pull the RF control knob straight up to remove it.
2. Press the **iQ Connect** button.

NOTE

The iQ Connect LED indicator is on when iQ Connect is enable. The iQ Connect LED indicator is off when iQ Connect is not enabled.

3. Put in the RF control knob.

NOTE

- The cooktop continues operating even if the Wi-Fi connection is lost.
- **SmartThings Application** will not work properly if the Wi-Fi Connection is unstable.
- See the SmartThings app manual for detailed information.
- For further instructions, refer to the SmartThings app web manual at www.Dacor.com

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 17 2020-05-27 10:57:05

Using the cooktop burners

Using the hood control feature

NOTE

This product features a Bluetooth device that you can use to connect the cooktop to Dacor hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the SmartThings app.
For matching hood control-enabled cooktops and hoods, refer to the below table.

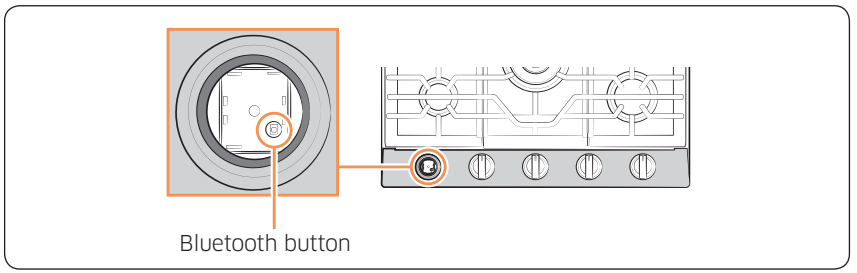
	Gas cooktop	Hood
Model	DTG30P875N* DTG36P875N*	DHD30M967W* DHD36M987W* DHD48M987W* DHD36M967I* DHD48M967I* DHD36M867W* DHD30M867W*

To connect to a hood control model and a hood:

1. Download and run the SmartThings App on your smartphone. Then, complete the iQ Connect procedure to connect to the cooktop.
2. Follow the Bluetooth instructions of the hood control model and activate the Bluetooth connection.
3. Press the **Bluetooth** icon on the hood control panel. The Bluetooth icon LED blinks.
4. Press the **Bluetooth** button on the cooktop. Paring begins.
5. When Bluetooth pairing is finished, the Bluetooth icon LED stops blinking and glows steadily.
6. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.

NOTE

The **Bluetooth** button is below the LF control knob. If you need to press the **Bluetooth** button, remove the LF control knob by grasping it and then pulling it straight up.



Bluetooth on/off

1. Press the **Bluetooth** icon on the hood control panel.

NOTE

- The Bluetooth icon LED on the hood is on when Bluetooth is enabled. The Bluetooth icon LED on the hood is off when Bluetooth is not enabled.
- If the iQ Connect connection is not successful, you cannot use the SmartThings app to monitor and control the hood.
- Without a iQ Connect connection to the cooktop, you can use a Bluetooth connection to pair the cooktop with the hood and sync them. To do this, follow the Bluetooth connection steps on the left.
- Bluetooth will not work properly if the Bluetooth connection is unstable.
- See the SmartThings App manual for detailed information.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 18 2020-05-27 10:57:05

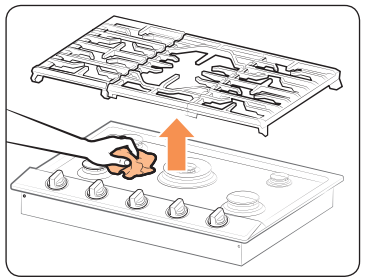
Care and cleaning of the cooktop

⚠ WARNING

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Cooktop surface

We recommend that you remove food spills immediately after they take place.



1. Turn off all surface burners.
2. Wait until all burner grates cool down, and then remove them.
3. Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head, and wipe up the spills.
4. When you are done cleaning, reinsert the burner components, and then put the burner grates back into position.

Porcelain enamel surfaces (on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods with high sugar content (such as fruit, juices, tomatoes, or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.
If an acidic food spills on the cooktop while it is hot, turn off all burners, and then use a dry paper towel or cloth to wipe the spill up right away. When the surface has cooled, wash it with an all-purpose cleaner and water. Rinse well. For other spills, such as fat spatterings, wash the cooktop with soap and water or an all-purpose cleaner after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

Stainless steel surfaces (on some models)

1. Remove any spills, spots, and grease stains using a soft, wet cloth.
2. Apply an apporoved stainless steel cleanser to a cloth or paper towel.
3. Clean one small area at a time, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. when done, dry the surface using a soft, dry cloth.
5. Repeat steps 2 through 4 as many times as necessary.

⚠ CAUTION

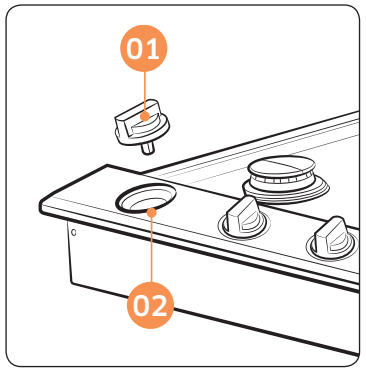
- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. This could leak down into the cooktop gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of Carbon Monoxide due to corrosion of the gas valves or ports.
- Do not spray any type of cleanser into the manifold holes. The ignition system is located in those holes and must be kept free of moisture.
- Do clean the cooktop or stainless steel parts with:
  - Caustic lye (sodium hydroxide) or cleaners containing this chemical
  - Hard or steel wool pads
  - Abrasive materials or chemicals.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 19 2020-05-27 10:57:06

Care and cleaning of the cooktop

Control knobs

Make sure all surface burner knobs are in the **OFF** position.



01 Grasp each knob and pull straight up to remove.

02 Spill protector. Do not remove.

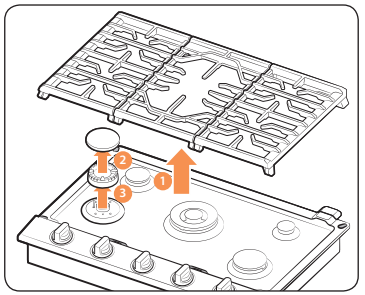
1. Pull knobs off the control valve stems
2. Clean the knobs in warm, soapy water. Then rinse and dry them thoroughly.
3. Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4. Re-attach the knobs in the **OFF** position to the control valve stems.

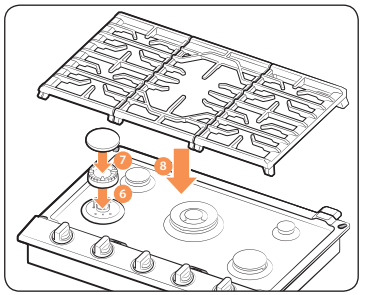
⚠ CAUTION

- Do not clean the control knobs in a dish washer.
- Do not spray cleansers directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

Burner grates and components

Turn off all surface burners and make sure they have all cooled down.





1. Remove the burner grates.
2. Remove the burner caps from the burner heads.
3. Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.
4. Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.
5. Rinse and dry grates and burner components thoroughly.
6. Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head.

NOTE

See pages **22**, **23**, and **24** for detailed burner component re-assembly instructions.

7. Return the burner caps to their positions on top of the burner heads. To ensure proper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.
8. Re-install the burner grates in their respective positions.
9. Turn on each burner and check if it operates properly. After verifying that a burner operates normally, turn it off.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 20 2020-05-27 10:57:06

Burner caps and heads

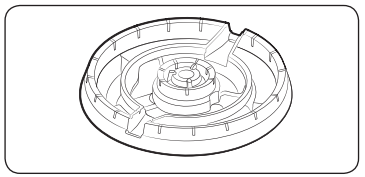
NOTE

Before removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

Wash burner caps and burner heads in hot, soapy water and rinse with clean running water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.
Use a sewing needle or twist tie to unclog the small holes in the burner head, if required.

⚠ CAUTION

- Do not wash any burner parts in a dishwasher.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.



Brass burner head

NOTE

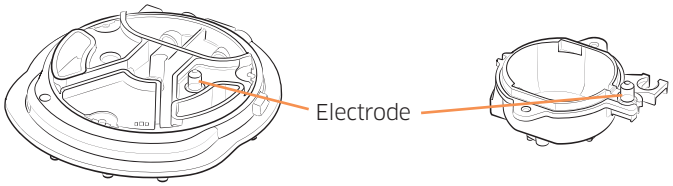
- The brass parts of your burner will change color with use. However, this will not affect performance. You can clean the brass parts with a brass cleaner.
- After cleaning, confirm that the burner port openings aren't plugged.

Burner bases

⚠ CAUTION

The burner bases cannot be removed for cleaning.

Make sure that no water gets into the burner bases and the brass gas orifices. Wipe clean with a damp cloth. Be careful not to scratch, deform, or damage the bases. Allow them to dry fully before using.



Power burner base

Round burner base

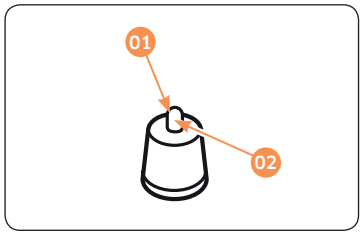
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 21 2020-05-27 10:57:07

Care and cleaning of the cooktop

Electrodes

⚠ CAUTION

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop or burner bases.



01 Clean this metal part
02 Do not clean this white ceramic part with an emery board

Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.
Make sure that the white ceramic electrodes in the cooktop are clear of soil and dry.
Clean the metal part of the electrode with a soft cloth. Do not use water to clean the igniters.
Before reassembling the surface burners, push down gently on each of the white ceramic, electrodes to make sure they are pressed against the burners bases.

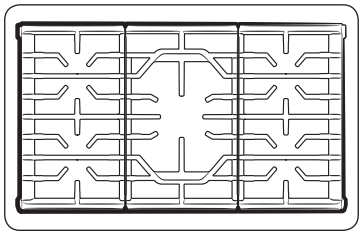
NOTE

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.

Grates and wok ring

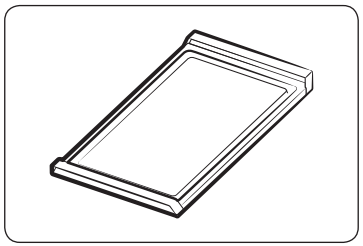
⚠ CAUTION

Do not clean the grates or wok ring in a dishwasher. They will be damaged.



Lift grates out when cool. Grates should be washed regularly and after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

Cast-iron griddle



- Rinse with hot water (do not use soap), and dry thoroughly.
- Before cooking, prepare the surface with cooking spray or vegetable oil.
- After cooking, clean the griddle with a stiff brush and hot water.
- Using soap is not recommended and harsh detergents should never be used.
- Store in a cool, dry place.

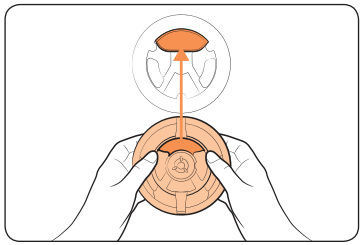
⚠ CAUTION

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool with hot soapy water.
- Do not place the griddle in a microwave.
- Do not wash in a dishwasher.
- Always turn off all surface burners before removing the griddle. Use caution when handling a hot griddle.
- Do not clean the griddle in a self-cleaning oven.

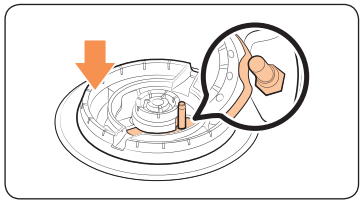
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 22 2020-05-27 10:57:07

Burner head and cap replacement

Dual Burner head

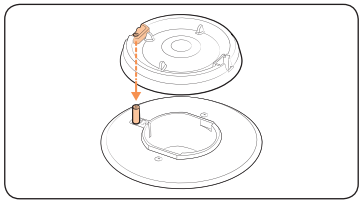


1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.

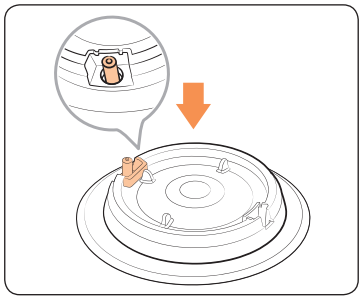


2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.

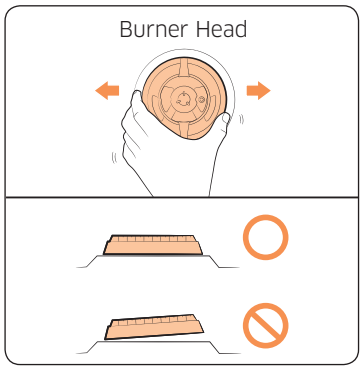
Round Burner head



1. Orient the burner head so that the opening for the electrode lines up with the electrode.



2. Install the burner head so that the electrode passes through the opening for the electrode. Make sure the burner head lies flat on the stove top.



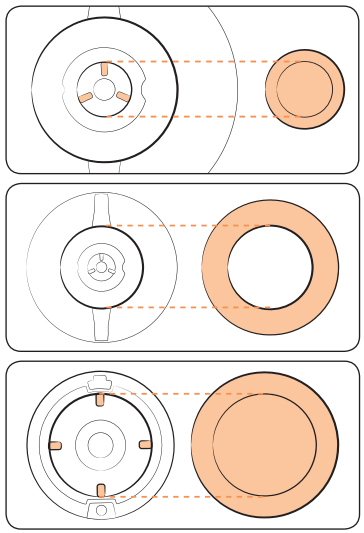
⚠ CAUTION

Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 23 2020-05-27 10:57:08

Care and cleaning of the cooktop

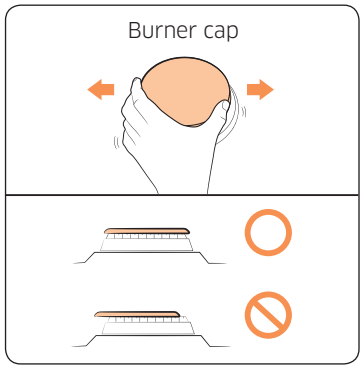
Burner cap



1. Match the burner caps to the burners by size, and then re-install the caps on the burner heads.

⚠ CAUTION

Make sure each cap is re-installed on the correct burner head, is centered on the burner head, and lies flat.



⚠ CAUTION

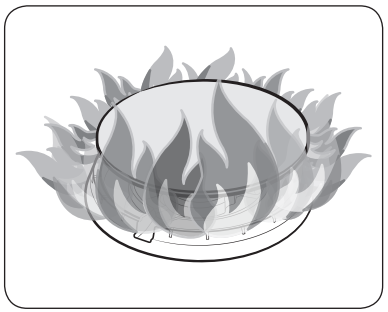
Make sure all burner components (heads and caps) are reinstalled properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.

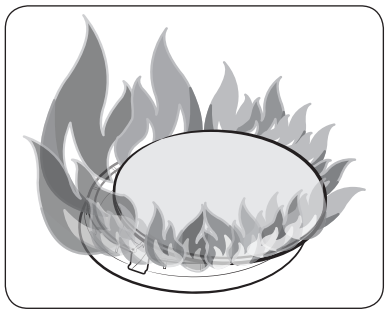
Top	Bottom
	

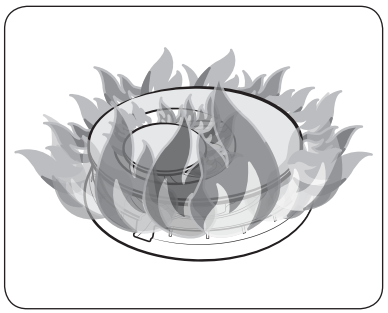
NOTE

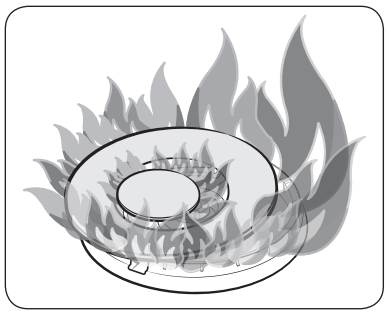
The precise simmer burner (RR) cap and the inner Dual burner (Center) cap are interchangeable.

NOTE









After installation of surface burners, check the ignition.
Incorrect placement of a burner head or cap will result in poor ignition or uneven flames (as shown in the pictures).

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 24 2020-05-27 10:57:11

Troubleshooting

If you encounter a problem with the cooktop, check the tables starting below, and then try the suggested actions.

Checkpoints

Gas safety

Problem	Possible cause	Action
You smell gas.	The surface burner knob is not in the **OFF** position and the burner is not lit.	Turn the burner knob to **OFF**.
	There is a gas leak.	Clear the room, building, or area of all occupants. Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Do not call from your phone. It is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions. If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Surface burner

Problem	Cause	Action
All burners do not light.	The power cord is not plugged into the electrical outlet.	Make sure the electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The gas supply is not properly connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your cooktop.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the Lite position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head. Align the burner base.
A surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the Lite position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting. If the burner still clicks, contact a service technician.
The burners do not burn evenly.	Surface burner components and caps are not assembled correctly and level.	pages **22**, **23**, and **24**.
	The surface burners are dirty.	Clean the surface burner components. (pages **20**, **21**, and **22**.)
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size. Contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 25 2020-05-27 10:57:11

Warranty

PLEASE DO NOT DISCARD.

What Is Covered

CERTIFICATE OF WARRANTIES: DACOR GAS COOKTOPS
WITHIN THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA AND CANADA*:

FULL TWO-YEAR WARRANTY
The warranty applies only to the Dacor appliance sold to the original purchaser, from the date of the original retail purchase or the closing date for new construction, whichever period is longer. The warranty is valid on products purchased new from a Dacor Authorized Dealer or other Dacor-authorized seller.
If your Dacor product malfunctions within one year of the original purchase date, due to material or manufacturing defect, Dacor will restore the appliance to its proper function at no cost to you.
All cosmetic damage (such as scratches on stainless steel, paint/porcelain blemishes, etc.) to the product or included accessories must be reported to Dacor within 60 days of the original purchase date to qualify for warranty coverage.
Consumable parts such as filters and light bulbs are not covered and are the responsibility of the purchaser.
*Warranty is null and void if non-ETL or non-CUL approved product is transported from the U.S.A.

LIMITATIONS OF COVERAGE
Service is provided by a Dacor-designated service company during regular business hours. These providers are independent entities and are not agents of Dacor.
Dealer displays and model-home display units with a production date greater than 5 years, products sold “As-Is,” and units installed for non-residential use (including but not limited to: religious organizations, fire stations, bed and breakfasts, and spas) carry a 1-year parts warranty only. All delivery, installation, labor costs, and other service fees shall be paid by the purchaser.
The warranty is null and void for products that are altered, defaced, or lacking serial numbers and tags.

The owner must provide proof of purchase or closing statement for new construction upon request. All Dacor products must be accessible for service.

OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE U.S.A., THE DISTRICT OF COLUMBIA AND CANADA:
LIMITED FIRST-YEAR WARRANTY
If your Dacor product malfunctions within one year of the original purchase date, due to material or manufacturing defect, Dacor will furnish a new part, FOB factory to replace the defective part.
All delivery, installation, labor costs, and other service fees shall be paid by the purchaser.

What Is Not Covered

- Slight color variations because of differences in painted parts, kitchen lighting, appliance location, etc.
- Service calls to educate the owner on the cooktop’s proper use and care.
- Service fees for travel to islands and remote areas (including but not limited to: ferries, toll roads, or other travel expenses).
- Consequential or incidental damage (including but not limited to: food or medicine loss, lost work time, or restaurant meals).
- Appliance malfunction when used for any other than non-commercial, residential operation.
- Appliance failure due to improper installation.
- Replacement of house fuses, fuse boxes or resetting of circuit breakers.
- Appliance damage due to accident, fire, flood, power outages, or other so-called “acts of God.”
- Damage to surrounding property (including cabinetry, floors, ceilings, and other nearby structures/objects).
- Breakage, discoloration, or damage to glass, metal surfaces, plastic components, trim, paint or other cosmetic finish caused by improper usage, care, abuse, or neglect.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 26 2020-05-27 10:57:11

Out of Warranty

If a service issue occurs beyond the standard warranty period, call anyway. Dacor reviews each issue and customer concern independently to provide the best possible outcome for the customer.
THE REMEDIES PROVIDED IN THE ABOVE EXPRESS WARRANTIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES. NO OTHER EXPRESS WARRANTIES ARE MADE, AND OUTSIDE THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, AND CANADA, ALL IMPLIED WARRANTIES (INCLUDING BUT NOT LIMITED TO: ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE OR PURPOSE, ARE LIMITED TO 1 YEAR FROM THE ORIGINAL PURCHASE DATE.
NEVER SHALL DACOR BE LIABLE FOR INCIDENTAL EXPENSE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SHOULD DACOR PREVAIL IN ANY LAWSUIT, DACOR SHALL BE ENTITLED TO REIMBURSEMENT OF ALL COSTS AND EXPENSES (INCLUDING ATTORNEY FEES), FROM THE DACOR CUSTOMER. NO WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO ANY BUYER FOR RESALE.
Some states do not place limitations on the duration of implied warranties, or do not exclude/limit inconsequential damages; therefore, the above exclusions/limitations may not apply to owner. This warranty gives the owner specific legal rights, and the owner may have other rights depending on the state of residence.

Appendix

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by sending an email to mailto:oss.request@samsung.com.

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/0 leads to the download page of the source code made available and open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.

Model name & serial number

Both the model name and the serial number are labeled underneath the cooktop base.
For later use, write down the information onto the current page.

Model Name _____

Serial Number _____

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 27 2020-05-27 10:57:11

Memo

Memo

Dear Valued Customer,

Thank you for purchasing Dacor. We hope our products empower your passion for cooking!

Inside this box is a set of brass burner caps. These caps are meant to provide an elegant look to your new Dacor product. These caps may be used for cooking, but please know beforehand that they will discolor when used. This is a natural reaction of brass when it comes in contact with the gas flame. We have also included a set of black porcelain burner caps with this product in case you are concerned about the discoloration. Discoloration of burner caps is not covered under our warranty, but new burner caps may be ordered from us if necessary.

We truly hope you enjoy many years of great cooking with your Dacor. If we can be of service, please contact our team at 833-35-ELITE (833-353-5483).

Sincerely,

The Dacor Customer Service Team

NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES

BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907

cut here

cut here

Please visit www.Dacor.com to activate your warranty online.

WARRANTY INFORMATION

IMPORTANT:
Your warranty will not begin until you activate it online or return this form to Dacor. If you have purchased more than one Dacor product, please return all forms in one envelope, or activate the warranty for each product online.

Please rest assured that under no conditions will Dacor sell your name or any of the information on this form for mailing list purposes. We are very grateful that you have chosen Dacor products for your home and we do not consider the sale of such information to be a proper way of expressing our gratitude!

Owner's Name: _____
Last (Please Print or Type) First Middle

Street: _____

City: _____ State: _____

Zip: _____

Purchase Date: _____ **Email:** _____

Telephone: _____

Dealer: _____

City: _____ State: _____

Zip: _____

Your willingness to take a few seconds to fill in the section below will be sincerely appreciated. Thank you.

1. How were you first exposed to Dacor products? (Please check one only.)
   - ❑ A. T.V. Cooking Show
   - ❑ B. Magazine
   - ❑ C. Appliance Dealer Showroom
   - ❑ D. Kitchen Dealer Showroom
   - ❑ E. Home Show
   - ❑ F. Builder
   - ❑ G. Architect/Designer
   - ❑ H. Another Dacor Owner
   - ❑ I. Model Home
   - ❑ J. Other _____

2. Where did you buy your Dacor appliances?
   - ❑ A. Appliance Dealer
   - ❑ B. Kitchen Dealer
   - ❑ C. Builder Supplier
   - ❑ D. Builder
   - ❑ E. Other _____

3. For what purpose was the product purchased?
   - ❑ A. Replacement ***only***
   - ❑ B. Part of a Remodel
   - ❑ C. New Home
   - ❑ D. Other _____

4. What is your household income?
   - ❑ A. Under $75,000
   - ❑ B. $75,000 – $100,000
   - ❑ C. $100,000 – $150,000
   - ❑ D. $150,000 – $200,000
   - ❑ E. $200,000 – $250,000
   - ❑ F. Over $250,000

5. What are the brands of appliances that you have in your kitchen?
   - A. Cooktop _____
   - B. Oven _____
   - C. Dishwasher _____
   - D. Refrigerator _____

6. Would you buy or recommend another Dacor product?
   - ❑ Yes
   - ❑ No

   Comments: _____

Thank you very much for your assistance. The information you have provided will be extremely valuable in helping us plan for the future and giving you the support you deserve.

Place Serial Number Label Here

Website: www.Dacor.com

Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483)

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 32

NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES

BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907

fold here

Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745
• Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • www.dacor.com

DG68-01285A-00

2020-05-27 10:57:12

dacor

Manual del usuario

Cubierta de cocción a gas

DTG30P875N*

DTG36P875N*

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 1 2020-05-27 10:57:12

ADVERTENCIA: Si no se sigue la información de este manual con exactitud, podrían producirse incendios o explosiones que causen daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **NO** debe almacenarse ni utilizarse gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otros electrodomésticos.
- **QUÉ HACER SI HAY OLOR A GAS:**
  - **NO** intente encender ningún electrodoméstico.
  - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
  - **NO** utilice ningún teléfono dentro del edificio.
  - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.

Aviso sobre regulaciones

1. Aviso de la FCC

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN DE LA FCC: Todos los cambios y las modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la sección 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y
2) Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

Para los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos/Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 2 2020-05-27 10:57:12

DECLARACIÓN DE LA FCC:

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial.
Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

2.Aviso de IC

El término “IC” antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan provocar un funcionamiento no deseado.
Este aparato digital Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.
Para los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos/Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se pueden seleccionar otros canales.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 3 2020-05-27 10:57:12

Aviso sobre regulaciones

DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

Instrucciones de seguridad generales

Esta unidad ha sido sometida a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra las interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si esta unidad causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo la unidad, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 4 2020-05-27 10:57:12

Contenido

Información importante de seguridad 6

Descripción general 11

Esquema 11
Elementos incluidos 12

Uso de los quemadores de la cubierta 12

Ignición 12
Utensilio de cocina 13
Instalación de las rejillas 14
Aro para wok 15
Comal 15
Uso de la función de iQ Connect 16
Uso de la función de control de campana 18

Cuidado y limpieza de la cubierta 19

Superficie de la cubierta 19
Superficies de porcelana esmaltada (en algunos modelos) 19
Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos) 19
Perillas de control 20
Rejillas y componentes de los quemadores 20
Tapas y cabezales de los quemadores 21
Bases de los quemadores 21
Electrodos 22
Rejillas y la aro para wok 22
Comal de hierro fundido 22
Reemplazo del cabezal y la tapa de los quemadores 23
Tapa de los quemadores 24

Resolución de problemas 25

Puntos de verificación 25

Garantía 26

Apéndice 27

Anuncio de código abierto 27
Nombre de modelo y número de serie 27

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 5 2020-05-27 10:57:12

Información importante de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico

- Todos los equipos eléctricos y de gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este electrodoméstico que se incluyen en este manual. Se deben seguir las instrucciones a fin de minimizar el riesgo de lesión, muerte o daño a la propiedad.
- Guarde este manual. No lo deseche.

Símbolos usados en este manual

ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles

Estos iconos y símbolos de advertencia se incluyen para evitar que usted u otras personas sufran lesiones. Sígalas explícitamente. Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

California Proposición 65 Advertencia

ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

Mancomunidad de Massachusetts

- Este producto debe ser instalado por un plomero con licencia o un gasista matriculado o con licencia del Estado de Massachusetts. Cuando se utilicen válvulas de bola para el cierre del gas, se debe usar una manija en forma de "T". No deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 6 2020-05-27 10:57:12

Seguridad general

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

- **No toque** ninguna parte de la cubierta, incluyendo, entre otros, los quemadores durante la cocción o inmediatamente después de cocinar.
- **Debe conocer** la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- **Asegúrese** de que los soportes de sujeción a presión estén instalados correctamente en la cubierta. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **No permita que los niños se acerquen a** la cubierta. No permita que los niños se suban a la cubierta. No permita que los niños jueguen con la cubierta ni con ninguna parte de la misma. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la cubierta.
- **Quite** todos los materiales de empaque de la cubierta antes de utilizarla para evitar que se incendien. Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de empaque luego de desembalar la cubierta.
- **No guarde** ningún objeto que resulte de interés para los niños sobre la cubierta o el protector posterior de la cubierta. Si los niños se trepan a la cubierta para alcanzar un objeto podrían morir o resultar seriamente lesionados.
- **No opere** la cubierta si esta o alguna de sus partes se encuentra dañada, no funciona correctamente o si falta alguna pieza.
- **No utilice** la cubierta como calefactor del ambiente. Utilice la cubierta solamente para cocinar.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos.
- **No utilice** la cubierta para calentar recipientes cerrados con alimentos.
- **Desenchufe** o **desconecte** el cable de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- Nunca almacene materiales combustibles (paños de cocina, productos de papel, etc.) o alimentos envasados o enlatados bajo la cubierta de manera tal que pudieran entrar en contacto con la parte inferior de la cubierta. El material combustible podría incendiarse y los alimentos envasados o enlatados podrían explotar.
- Asegúrese de que el conducto de gas no quede comprimido ni doblado bajo objetos pesados. De lo contrario, pueden producirse fugas de gas o una combustión incompleta.
- No se apoye sobre la cubierta ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.
- No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
  - Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio, problemas con el producto o lesiones.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

- **No guarde, coloque ni use** materiales inflamables o combustibles como papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, cortinas, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de la cubierta.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la cubierta.
- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que los agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla u otros objetos voluminosos hechos de tela como agarrador aislante.
- **No use** agua para apagar el fuego provocado por la grasa. Para extinguir el fuego de la materia grasa, apague la fuente de calor y sofoque el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- **No caliente** recipientes cerrados con alimentos. La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y cause lesiones.
- Siempre revise si los quemadores realizan una combustión normal. El sobrecalentamiento puede provocar un incendio, y la combustión incompleta puede causar envenenamiento por monóxido de carbono.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 7 2020-05-27 10:57:12

Información importante de seguridad

Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

Comprobación de fugas de gas

- La prueba de fugas del artefacto debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones del fabricante. **No utilice** una llama para verificar si hay fugas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una mezcla de agua jabonosa alrededor del área que está verificando. Si hay una fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de la pérdida.

Si hay olor a gas:

- **Cierre la válvula** y no use la cubierta.
- **No encienda** cerillos, velas ni cigarrillos.
- **No encienda** ningún artefacto eléctrico o a gas.
- **No toque** ningún interruptor eléctrico ni enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.
- **No utilice** ningún teléfono dentro del edificio.
- **Evacúe** a todos los ocupantes del ambiente, edificio o área.
- **Llame inmediatamente** al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
- **No retire** la clavija de conexión a tierra.
- **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
- **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
- **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente de ninguna manera.
- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
- Utilice un circuito eléctrico exclusivo de CA, 120 voltios, 60 Hz, 20 A y equipado con fusibles para esta cubierta. Se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. No conecte más de un artefacto a este circuito.
- **No conecte** el cable a tierra a cañerías de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente.
- Esta cubierta **debe conectarse a tierra**. En el caso de fallas o averías, la conexión a tierra reducirá el riesgo de sufrir descargas eléctricas, ya que ofrece una ruta para la corriente eléctrica. Esta cubierta está equipada con un cable que dispone de un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse firmemente en un tomacorriente que esté bien instalado y que disponga de conexión a tierra, de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de si el tomacorriente está conectado correctamente a tierra, debe verificarlo un electricista matriculado.
- La cubierta está equipada con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Este cable debe enchufarse a un tomacorriente adecuado de 3 clavijas con conexión a tierra, que cumpla con todos los códigos y las ordenanzas locales. Si los códigos permiten el uso de un conductor a tierra independiente, recomendamos que un electricista calificado determine la vía adecuada para este conductor a tierra.
- El servicio eléctrico que alimentará a la cubierta debe cumplir con los códigos locales. Además de los códigos locales, debe cumplir con la versión más reciente de ANSI/NFPA Nro. 70 (para EE.UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1.
- Es responsabilidad personal del propietario de la cubierta proporcionar el servicio eléctrico correcto para este equipo.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 8 2020-05-27 10:57:12

Seguridad de la instalación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

- Un **instalador calificado** debería realizar la instalación y la conexión a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio técnico solo debe ser realizado por instaladores de cubiertas de cocción a gas o técnicos de servicio calificados.
- **No intente** realizar el servicio, modificar ni reemplazar ninguna pieza de la cubierta a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
- Utilice siempre conectores flexibles nuevos cuando instale un artefacto a gas. **No utilice** conectores flexibles viejos.
- **Asegúrese** de que los soportes de sujeción a presión estén instalados correctamente en la cubierta. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- **Retire** toda la cinta y el material de empaque.
- **Retire** todos los accesorios de la cubierta. Las rejillas y los comales son pesados. Tenga cuidado al manipularlos.
- **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte.
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la cubierta según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en la cubierta, el instalador debe reemplazar los 5 orificios de los quemadores superiores con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de la autoridad pertinente. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión del gas.
- La instalación de esta cubierta debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, según corresponda. El diseño de esta cubierta ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.
- Asegúrese de que la válvula del medio tenga capacidad suficiente y no esté obstruida.
- La cubierta debe ser instalada por un técnico calificado. De lo contrario, pueden producirse fugas de gas, un incendio o un encendido defectuoso.

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

- Esta cubierta ha sido diseñada para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la cubierta en áreas expuestas a las condiciones climáticas o el agua.
- **No instale** la cubierta en un lugar expuesto a una corriente de aire fuerte.
- Seleccione una ubicación en la que haya un fácil acceso a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- Si se coloca la cubierta cerca de una ventana, **no cuelgue** cortinas largas ni persianas de papel en esa ventana.
- Para que la cubierta se ventile correctamente, debe haber suficiente espacio libre en la parte superior, posterior, a los lados y por debajo de la cubierta. Las ventilaciones permiten la salida de aire necesaria para que la cubierta funcione adecuadamente con la combustión correcta.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes que rodean la cubierta puedan soportar un calor de hasta 194 °F (90 °C).
- Se debe evitar colocar gabinetes de almacenamiento por encima de la superficie de la cubierta. Si es necesario colocar gabinetes sobre la cubierta, debe dejarse un espacio libre de 30 pulgadas (76.2 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 9 2020-05-27 10:57:13

Información importante de seguridad

Seguridad de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones.

- Seleccione recipientes de cocina diseñados para la cocción encima de la estufa. Seleccione recipientes lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores de modo que no se extiendan más allá de la base de los recipientes.
- **Asegúrese** de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la cubierta.
- **No deje** los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, **asegúrese** de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y que todos los quemadores estén nivelados.
- **Siempre use** la posición LITE (Encender) al encender los quemadores y asegúrese de que todos enciendan. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (APAGADO) y espere hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- **No coloque** objetos sobre la cubierta que no sean recipientes y utensilios de cocina.
- Esta cubierta está diseñada para cocinar con un wok o con el accesorio del aro para wok. Si se flambean alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida.
- Antes de retirar o cambiar recipientes de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los recipientes de inmediato después de la cocción.
- Antes de retirar alguna pieza del quemador para realizar la limpieza, asegúrese de que la cubierta esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el distribuidor del quemador, **asegúrese** de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, **no vierta** agua sobre el hueco de la cubierta durante la limpieza.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, **no utilice** recipientes que superen considerablemente el tamaño de la rejilla.
- **Asegúrese** de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, y nunca sobre los demás quemadores superiores.
- Aléjese de la cubierta durante la cocción mediante fritura.
- Caliente siempre el aceite para freír en forma lenta y vigílelo a medida que se calienta. Si se fríen alimentos a alta temperatura, vigile cuidadosamente el proceso de cocción. Si se utilizará una combinación de grasa y aceite durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
- Utilice un termómetro para freidoras de inmersión cuando sea posible. Esto evita el recalentamiento de la freidora más allá del punto de generación de humo.
- Utilice una cantidad mínima de aceite durante las frituras de inmersión. Evite cocinar alimentos no descongelados o con excesiva cantidad de hielo.
- Antes de transportar recipientes llenos de grasa o aceite, asegúrese de que se hayan enfriado por completo.
- Para evitar el retraso en el punto de ebullición, siempre deje reposar los líquidos calentados durante al menos 20 segundos después de apagar el quemador, para que la temperatura del líquido pueda estabilizarse. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
  1. Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
  2. No se aplique cremas, aceites ni lociones.
  3. Cubra el área con un vendaje limpio y seco.
- Si se produce un corte de energía o el encendido eléctrico no funciona, no utilice fósforos o encendedores para encender los quemadores. Esto puede provocar un incendio o quemaduras físicas.
- No coloque ni utilice dispositivos de cocción eléctricos, tales como ollas arroceras de inducción o calentadores de sobremesa, en la parte superior de la cubierta. Las fuerzas electromagnéticas de estos artefactos pueden provocar que la cubierta funcione mal.

⚠ PRECAUCIÓN

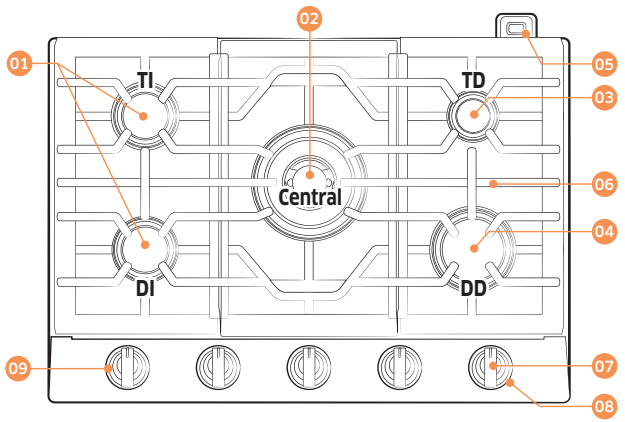
Si la cubierta está instalada encima de un horno, no la utilice cuando este ejecute la función de auto-limpieza.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 10 2020-05-27 10:57:13

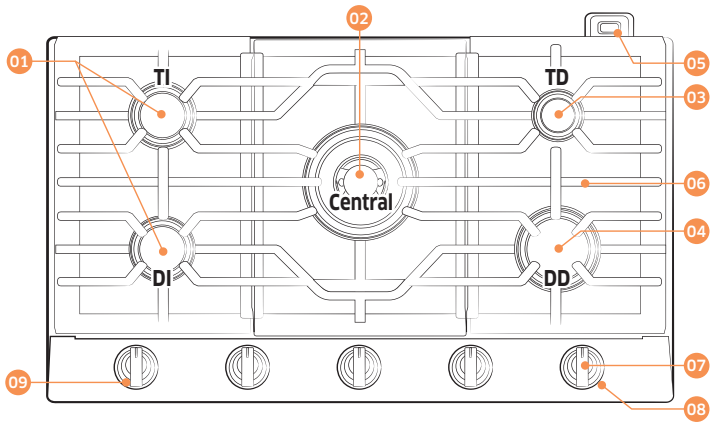
Descripción general

Esquema

Modelo de 30": DTG30P875N*



Modelo de 36": DTG36P875N*



01 Delantero Izquierdo/Trasero Izquierdo
Quemadores semi rápidos
9500 BTU

02 Central
Quemador de potencia
19000 BTU

03 Trasero Derecho
Quemador a fuego lento
5000 BTU

04 Delantero Derecho
Quemador rápido
13000 BTU

05 Módulo Wi-Fi

06 Rejilla (3)

07 Perillas para los quemadores superiores (5 piezas)

08 Botón de Wi-Fi (debajo de la perilla)

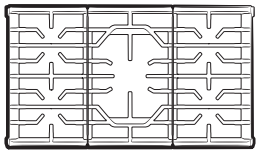
09 Botón de Bluetooth (debajo de la perilla)

Cada quemador tiene una perilla correspondiente que le permite ajustar el nivel de la llama de LO (Bajo) a HI (Alto). Además, cada perilla tiene un ajuste Lite (Encender). Al girar la perilla hacia la posición Lite (Encender), se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de los quemadores están situados sobre cada perilla y muestran qué quemador controla dicha perilla. Cada quemador está diseñado para un propósito de cocción específico. Consulte la tabla a continuación.

Quemador	Propósito	Tipo de alimento	Características
Semi rápido (DI, TI)	Calentamiento general/ Cocción a fuego lento baja	Alimentos en general, guisos	Cocción general
Potencia (Central)	Calentamiento potente/ Cocción a fuego lento baja	Hervir comida, salsa de tomate	Máxima potencia
Hervor a fuego lento (TD)	Cocción a fuego lento baja	Chocolate, guisos, salsas	Alimentos delicados que requieren fuego lento durante un tiempo prolongado
Rápido (DD)	Calentamiento rápido	General	Cocción general

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 11 2020-05-27 10:57:13

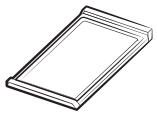
Elementos incluidos



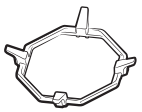
Rejillas para los quemadores superiores (3) *



Quemadores superiores y tapas (5) *



Comal de hierro fundido (1) *



Aro para wok (1) *

NOTA

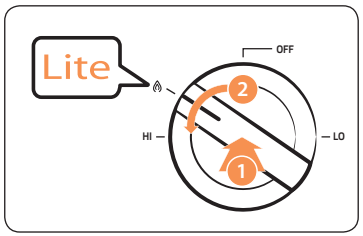
Si necesita una pieza identificada con un asterisco (*), puede adquirirla en el Centro de contacto de Dacor 833-35-ELITE (833-353-5483).

Uso de los quemadores de la cubierta

Ignición

⚠ PRECAUCIÓN

El LED de la perilla indica si se ha encendido la perilla de un quemador.
No indica si la llama del quemador está encendida.
Verifique que haya una llama realmente, ya sea que el LED de la perilla esté encendido o apagado.



Asegúrese de que todos los quemadores de la cubierta estén correctamente instalados. Para encender un quemador:

1. Empuje la perilla de control y gírela a la posición Lite (Encender). El LED de la perilla se enciende y se oye un "clic" que indica que el sistema de ignición electrónico funciona correctamente.
2. Una vez encendido el quemador de la cubierta, gire la perilla de control para salir de la posición Lite (Encender) y apagar el sistema de ignición electrónico.
3. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

NOTA

La válvula doble que se encuentra en el centro controla la llama interna/externa del quemador doble [Central].
Cuando la llama interna/externa está en la posición HI (Alta), girando la perilla de HI (Alta) a LO (Baja) el tamaño de la llama se reduce desde fuera. Para controlar la llama interna, presione la perilla y vuelva a ponerla en la posición de inicio del control de la llama interna.

Encendido manual

Si hay un corte de energía, puede encender el quemador manualmente. Tenga cuidado cuando lo haga.

1. Acerque un encendedor de parrilla de gas largo al quemador superior que desea encender.
2. Empuje la perilla de control del quemador y gírela a la posición Lite (Encender). Encienda el quemador con el encendedor de parrilla.
3. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 12 2020-05-27 10:57:14

Nivel de la llama

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los recipientes de cocción y no deben extenderse más allá del fondo del utensilio en ningún momento.

⚠ ADVERTENCIA

- Si las llamas son mayores que el fondo del recipiente, pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, no gire la perilla del quemador rápidamente. Mire la llama para asegurarse de que se mantenga encendida.
- Luego de encender un quemador superior, asegúrese de que se haya encendido incluso si el LED de la perilla está iluminado. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Siempre apague los quemadores superiores antes de retirar los recipientes de cocción. Los controles de todos los quemadores superiores deben estar en la posición OFF (APAGADO) cuando no esté cocinando.
- Siempre apague los quemadores antes de ir a dormir o salir.
- Si siente olor a gas, corte el suministro de gas de la cubierta y llame a un técnico de servicio calificado. NUNCA utilice una llama para localizar la fuga.
- Si el LED en la perilla de control no se enciende cuando el quemador superior se ha encendido, llame a un técnico de servicio calificado.
- Si el LED de la perilla se ilumina, pero el quemador superior no se enciende, apague la perilla de control de inmediato.
- No haga funcionar el quemador por un período prolongado sin utensilios de cocina sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede descascararse sin utensilios de cocina para absorber el calor.
- Asegúrese de que las rejillas y los quemadores estén fríos antes de colocar su mano, un agarrador aislante, trapos de limpieza u otros materiales sobre ellos.

Utensilio de cocina

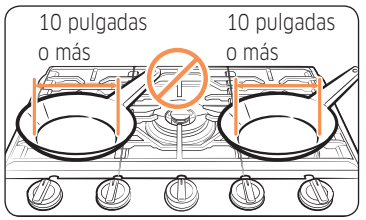
Requisitos

- Fondo plano y lados verticales
- Tapa bien ajustada
- Bien equilibrado con manijas que pesen menos que el cuerpo principal de la olla o sartén.

Características de los materiales

- **Aluminio**: Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos pueden causar el oscurecimiento del aluminio. Sin embargo, los recipientes de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y a las picaduras.
- **Cobre**: Excelente conductor de calor pero su color se altera con facilidad.
- **Acero inoxidable**: Conductor de calor lento con resultados de cocción irregulares, pero es duradero, fácil de limpiar y resistente a las manchas.
- **Hierro fundido**: Mal conductor pero retiene muy bien el calor.
- **Utensilios esmaltados**: Las características de conducción de calor dependen del material de base.
- **Vidrio**: Conductor de calor lento. Utilice solo recipientes de vidrio con la especificación de que son aptos para usar sobre cubiertas de cocción o en el horno.
- **Vitro-cerámico resistente al calor:** Se puede utilizar para cocinar sobre la cubierta o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría con mucha lentitud. Consulte las instrucciones del fabricante de los utensilios para asegurarse de que se pueden utilizar en una cubierta de cocción a gas.

Limitaciones de tamaño



⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque una olla o sartén con un diámetro de fondo de alrededor de 10 pulgadas o más en el quemador DD o DI.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 13 2020-05-27 10:57:14

Uso de los quemadores de la cubierta



⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque una olla o sartén con un diámetro de fondo de alrededor de 6 pulgadas o menos en la rejilla central. Este utensilio podría volcarse. Utilice los quemadores traseros para estos utensilios de tamaño pequeño.

- Asegúrese siempre de que las manijas de los recipientes queden orientadas hacia un lado o hacia la parte posterior de la cubierta, y no sobre los demás quemadores superiores. Esto minimizará las posibilidades de que se produzcan quemaduras, derrames y que se enciendan los materiales inflamables al golpear accidentalmente ollas o sartenes.
- Al utilizar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre cubiertas.
- No deje elementos plásticos sobre la cubierta. Pueden derretirse o incendiarse. Calentar un recipiente de plástico sellado puede causar una acumulación de presión peligrosa que puede hacer que el recipiente explote.
- Asegúrese de sujetar la manija de un wok o una olla pequeña de una sola asa mientras cocina.

Instalación de las rejillas

NOTA

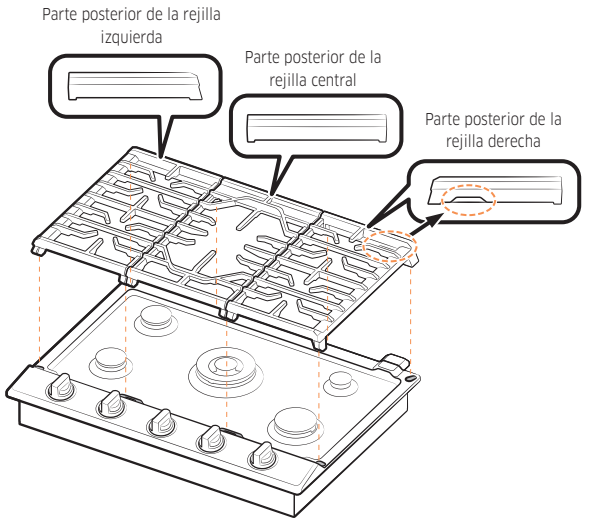
Instale las rejillas como se indica a continuación para una mayor duración. Cuando están bien instaladas, las aberturas de las rejillas están centradas sobre los quemadores.
Las tres rejillas de la cubierta están diseñadas para ajustarse en posiciones específicas sobre la cubierta. Para conseguir la máxima estabilidad, estas rejillas solo deben utilizarse en sus posiciones correctas.

- Coloque la rejilla identificada con la letra 'I' en el lado izquierdo, y la identificada con la letra 'D' en el lado derecho.
- La rejilla central debe instalarse con la parte identificada con la palabra 'BACK (ATRÁS)' orientada hacia la parte trasera de la cubierta.

La parte posterior de la rejilla derecha tiene una muesca para ayudarle a orientar correctamente las rejillas. Observe la ilustración que aparece a continuación.

Para colocar las rejillas correctamente, siga estos pasos:

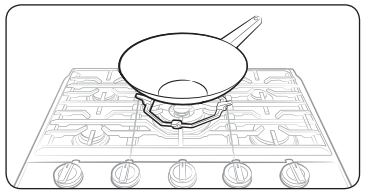
1. Busque la muesca en la parte posterior de la rejilla derecha.
2. Oriente la rejilla derecha de modo que quede en el lado derecho de la cubierta con la muesca en la parte posterior.
3. Con cuidado baje las patas de la rejilla derecha dentro de las hendiduras correspondientes de la cubierta.
4. Con cuidado baje las patas de las otras dos rejillas dentro de las hendiduras correspondientes de la cubierta como se muestra en la ilustración.



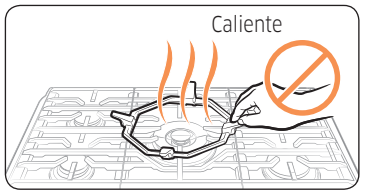
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 14 2020-05-27 10:57:15

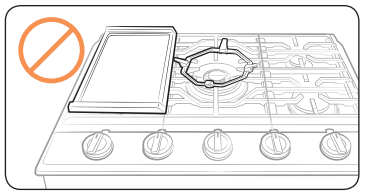
Aro para wok

Los woks se utilizan con frecuencia para salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión y escalfado. La aro para wok provista admite woks de 12" a 14".



1. Apague todos los quemadores y espere hasta que las rejillas se enfríen completamente.
2. Coloque la aro para wok sobre la rejilla central o delantera derecha
3. Coloque un wok sobre la aro para wok. Asegúrese de que el wok se apoye sobre la rejilla.
4. Encienda el quemador y ajuste el nivel de la llama según corresponda.



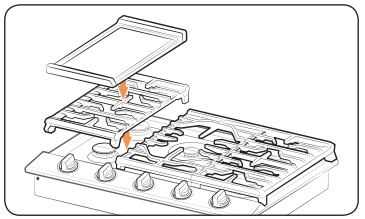


⚠ PRECAUCIÓN

- No quite la aro para wok hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y la aro para wok misma se enfríen.
- Cuando se utiliza el wok con la cubierta o cuando el horno está encendido, la aro para wok que se encuentra sobre la cubierta puede calentarse mucho. Use guantes para hornos cuando coloque o quite la aro para wok.
- No utilice utensilios con un fondo plano o woks con un diámetro inferior al del aro para wok. El utensilio o el wok pueden volcarse.
- No utilice un utensilio de gran tamaño. Las llamas del quemador podrían esparcirse y causar daños en las inmediaciones.
- No utilice la aro para wok y el comal al mismo tiempo.
- Esta cubierta no está diseñada para flambear alimentos. Si se flambean alimentos, solo debe hacerse debajo de una campana de ventilación encendida.

Comal

El comal recubierto desmontable proporciona una superficie de cocción adicional. Esto resulta útil en especial al cocinar carne, panqueques u otros alimentos que requieren una gran área de cocción.



El comal solo se puede utilizar con el quemador trasero izquierdo y el delantero en la rejilla izquierda. Tenga cuidado al colocar el comal en la rejilla izquierda.

En la mayoría de los casos, debe precalentar el comal antes de cocinar. Consulte la tabla a continuación.

Tipo de alimento	Tiempo de precalentamiento	Ajuste de precalentamiento	Ajuste de cocción
Panqueques	5-10 min.	MED	Mediana baja
Hamburguesas	5-10 min.	MED	MED
Huevos fritos	5-10 min.	MED	MED
Tocino	5-10 min.	MED	MED
Salchichas para el desayuno	5-10 min.	MED	MED

⚠ PRECAUCIÓN

- Debe encender los quemadores DI y TI al usar el comal.
- No retire el comal hasta que las rejillas de la cubierta, las superficies y el comal mismo se enfríen.
- Si deja el comal sobre la cubierta, puede calentarse mucho cuando se utilice la cubierta. Utilice siempre guantes para horno cuando coloque o retire el comal.
- No ajuste los quemadores a potencia alta cuando utilice el comal. Esto puede dañar el recubrimiento del comal y quemar la comida que esté cocinando.
- No utilice utensilios de metal que puedan dañar la superficie del comal.
- No utilice el comal para otros fines, por ejemplo, como tabla para cortar o estante de almacenamiento.
- No cocine alimentos demasiado grasosos. La grasa puede derramarse.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 15 2020-05-27 10:57:16

Uso de los quemadores de la cubierta

- El comal es bastante pesado porque es de hierro fundido. Utilice las dos manos cuando coloque o retire el comal.

NOTA

- Es posible que necesite ajustar las configuraciones de calor del comal con el tiempo.
- El comal puede decolorarse con el tiempo a medida que se cure con el uso.
- No deje que se acumule óxido en el comal. Si aparece óxido en el comal, elimínelo lo antes posible.
- No limpie el comal en un horno con función de auto-limpieza.

Uso de la función de iQ Connect

La cubierta lleva un módulo Wi-Fi incorporado que se puede utilizar para sincronizarla con la aplicación SmartThings. En la aplicación SmartThings, podrá:

- supervisar el estado operativo y la configuración del nivel de potencia de los elementos de la cubierta.
- verificar y cambiar los ajustes del temporizador.

Las funciones disponibles desde la aplicación SmartThings pueden no funcionar adecuadamente si las condiciones de comunicación son deficientes o el producto está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.

Cómo conectar la cubierta

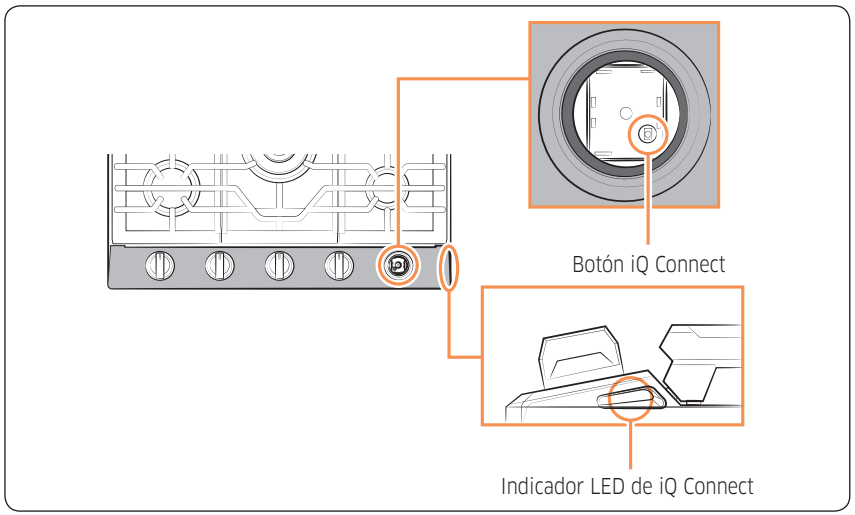
Para utilizar las funciones remotas de la cubierta o el horno DACOR, antes debe vincularlos a la aplicación SmartThings.

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Siga las instrucciones en pantalla de la aplicación y, luego, presione el botón **iQ Connect** durante 3 segundos para conectar la cubierta.
3. Una vez completado el proceso, el indicador LED de iQ Connect deja de parpadear y se vuelve sólido. La cubierta está conectada correctamente.
4. Si el indicador LED de iQ Connect no se enciende, siga las instrucciones en la aplicación para volver a conectarse.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 16 2020-05-27 10:57:16

NOTA

El botón **iQ Connect** se encuentra debajo de la perilla de control DD. Si necesita presionar el botón **iQ Connect**, sujete y jale la perilla de control DD para retirarla.



Para supervisar la cubierta de manera remota

1. Asegúrese de que el indicador LED de iQ Connect se encienda. Si el indicador no se enciende, presione el botón **iQ Connect**. La cubierta ahora puede supervisarse de manera remota mediante un dispositivo remoto conectado.
2. Seleccione el icono de la cubierta en la aplicación SmartThings para abrir la aplicación de supervisión.

Activar/desactivar iQ Connect

Si configura iQ Connect en desactivado, los dispositivos móviles no pueden conectarse a la cubierta. Para activar iQ Connect, siga estos pasos:

1. Jale la perilla de control DD hacia afuera para retirarla.
2. Presione el botón **iQ Connect**.

NOTA

El indicador LED de iQ Connect se enciende cuando iQ Connect está activado.
El indicador LED de iQ Connect se apaga cuando iQ Connect está desactivado.

3. Vuelva a colocar la perilla de control DD.

NOTA

- La cubierta sigue funcionando aunque se pierda la conexión Wi-Fi.
- La **aplicación SmartThings** no funciona adecuadamente si la conexión Wi-Fi es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.
- Para obtener más instrucciones, consulte el manual en línea de la aplicación SmartThings en www.Dacor.com

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 17 2020-05-27 10:57:16

Uso de los quemadores de la cubierta

Uso de la función de control de campana

NOTA

Este producto cuenta con un dispositivo Bluetooth que se puede utilizar para conectar la cubierta a los modelos con control de campana de Dacor. A través de la conexión Bluetooth, puede utilizar la función de control de campana en la aplicación SmartThings.
Para conocer las campanas y cubiertas con control de campana compatibles, consulte la tabla a continuación.

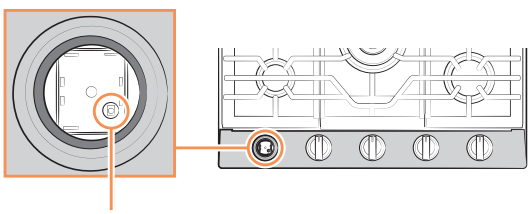
	Cubierta de cocción a gas	Campana
Modelo	DTG30P875N* DTG36P875N*	DHD30M967W* DHD36M987W* DHD48M987W* DHD36M967I* DHD48M967I* DHD36M867W* DHD30M867W*

Para conectar un modelo con control de campana y una campana:

1. Descargue y ejecute la aplicación SmartThings en su teléfono inteligente. Luego, complete el procedimiento de iQ Connect para conectar la cubierta.
2. Siga las instrucciones de Bluetooth del modelo con control de campana y active la conexión Bluetooth.
3. Presione el icono de **Bluetooth** en el panel de control de la campana. El LED del icono de Bluetooth parpadea.
4. Presione el botón **Bluetooth** en la cubierta. La vinculación comienza.
5. Cuando finaliza la vinculación, el LED del icono de Bluetooth deja de parpadear y queda encendido de manera fija.
6. Siga las instrucciones del manual de usuario del modelo con control de campana y la guía de la aplicación para utilizar el control de campana.

NOTA

El botón **Bluetooth** se encuentra debajo de la perilla de control DI. Si necesita presionar el botón **Bluetooth**, sujete y jale la perilla de control DI para retirarla.



Activar/desactivar Bluetooth

1. Presione el icono de **Bluetooth** en el panel de control de la campana.

NOTA

- El LED del icono de Bluetooth en la campana se enciende cuando Bluetooth está activado. El LED del icono de Bluetooth en la campana se apaga cuando Bluetooth está desactivado.
- Si la conexión de iQ Connect no es correcta, no se puede utilizar la aplicación SmartThings para supervisar y controlar la campana.
- Sin una conexión iQ Connect con la cubierta, se puede usar una conexión Bluetooth para vincular la cubierta con la campana y sincronizarlas. Para ello, siga los pasos de conexión Bluetooth a la izquierda.
- Bluetooth no funciona adecuadamente si la conexión Bluetooth es inestable.
- Consulte el manual de la aplicación SmartThings para obtener información detallada.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 18 2020-05-27 10:57:17

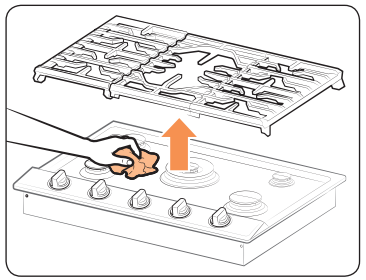
Cuidado y limpieza de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA

Asegúrese de que la energía eléctrica esté desconectada y todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cubierta.

Superficie de la cubierta

Recomendamos retirar los alimentos derramados inmediatamente después de que se hayan derramado.



1. Apague todos los quemadores superiores.
2. Espere hasta que se enfríen las rejillas de los quemadores y retírelas.
3. Limpie la superficie de la cubierta con un paño suave. Si se derraman alimentos en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el cabezal y limpie los derrames.
4. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a insertar los componentes del quemador y, luego, coloque las rejillas de los quemadores en su posición.

Superficies de porcelana esmaltada (en algunos modelos)

El acabado de porcelana esmaltada es resistente, pero puede romperse con un mal uso. Este acabado es resistente a los ácidos. Sin embargo, no se debe permitir que algunos alimentos ácidos con alto contenido de azúcar (tales como frutas, jugos, tomates o vinagre) permanezcan mucho tiempo sobre el acabado.

Si un alimento ácido se derrama sobre la cubierta mientras está caliente, apague todos los quemadores y, luego, use una toalla de papel o un paño seco para limpiar el derrame de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela con un limpiador multiuso y agua. Enjuague bien. Para otros derrames, tales como salpicaduras de grasa, lave la cubierta con agua y jabón o con un limpiador multiuso después de que la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Lustre con un paño seco.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

1. Elimine derrames, manchas y grasa con un paño suave humedecido.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable aprobado a un paño o una toalla de papel.
3. Limpie un área pequeña por vez, frotando en la dirección del grano del acero inoxidable, si corresponde.
4. Cuando finalice, seque la superficie con un paño suave seco.
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.

⚠ PRECAUCIÓN

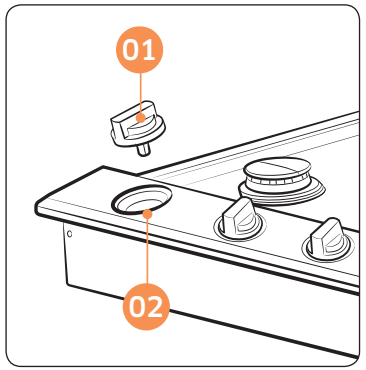
- No use una esponja de lana de acero ni limpiadores abrasivos ya que pueden rayar o dañar la superficie.
- No retire la superficie de la cubierta para limpiarla. Las tuberías de gas que van a los distribuidores de los quemadores se pueden dañar y provocar un incendio o una falla del sistema.
- No vierta agua en el hueco de la cubierta mientras la limpia. Esta podría filtrase en los sistemas eléctricos y de gas de la cubierta creando así un riesgo de descarga eléctrica o niveles elevados de monóxido de carbono debido a la corrosión de las válvulas o los puertos del gas.
- No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios de distribución. El sistema de ignición se encuentra en esos orificios y debe mantenerse libre de humedad.
- No limpie la cubierta o las piezas de acero inoxidable con:
  - Lejía cáustica (hidróxido de sodio) o limpiadores que contengan esta sustancia
  - Esponjas duras o de lana de acero
  - Productos químicos o materiales abrasivos.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 19 2020-05-27 10:57:17

Cuidado y limpieza de la cubierta

Perillas de control

Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores superiores estén en la posición **OFF (APAGADO)**.



01 Sujete cada perilla y jale hacia arriba para retirarla.

02 Protector contra derrames. No lo retire.

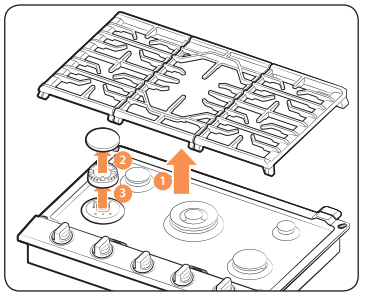
1. Extraiga las perillas de los vástagos de la válvula de control
2. Limpie las perillas de control en agua jabonosa tibia. Luego enjuáguelas y séquelas completamente.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador para acero inoxidable.
4. Vuelva a colocar las perillas en la posición **OFF (APAGADO)** en los vástagos de la válvula de control.

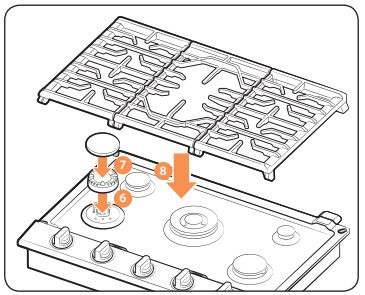
⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie las perillas de control en una lavavajillas.
- No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control. Si ingresa humedad en los circuitos eléctricos puede provocar descargas eléctricas o daños en el producto.

Rejillas y componentes de los quemadores

Apague todos los quemadores superiores y asegúrese de que se hayan enfriado.





1. Retire las rejillas de los quemadores.
2. Retire las tapas de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de las válvulas de distribución para revelar los electrodos de encendido.
4. Limpie todos los componentes desmontables de las rejillas y los quemadores en agua jabonosa tibia. No use esponjas de lana de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque bien las rejillas y los componentes de los quemadores.
6. Vuelva a colocar los cabezales de los quemadores en sus posiciones arriba de las válvulas de distribución. Asegúrese de que haya un electrodo de encendido insertado a través del orificio en cada cabezal de los quemadores.

NOTA

Consulte las páginas **22**, **23** y **24** para obtener instrucciones detalladas para el re-ensamblaje de los componentes de los quemadores.

7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones arriba de los cabezales. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que las tapas de los quemadores queden planas arriba de los cabezales.
8. Vuelva a instalar las rejillas de los quemadores en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada uno de los quemadores y verifique si funcionan correctamente. Después de verificar que un quemador funciona con normalidad, apáguelo.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 20 2020-05-27 10:57:17

Tapas y cabezales de los quemadores

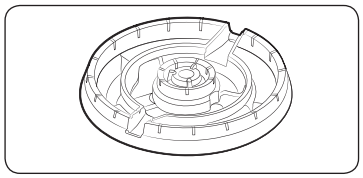
NOTAS

Antes de retirar las tapas y los cabezales de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en la misma ubicación después de realizar la limpieza.

Lave las tapas y los cabezales de los quemadores en agua jabonosa caliente y enjuague con agua corriente limpia. Puede fregar con una esponja plástica para eliminar las partículas de alimentos quemados.
Utilice una aguja de coser o una tira de alambre para destapar los orificios pequeños del cabezal del quemador, si es necesario.

⚠ PRECAUCIÓN

- No limpie ninguna de las piezas de los quemadores en una lavavajillas.
- No use lana de acero o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.



Cabezal del quemador de latón

NOTA

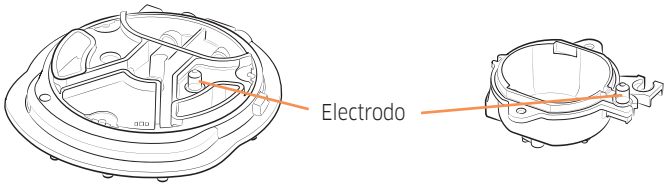
- Las partes de latón del quemador cambian de color con el uso. Sin embargo, esto no afecta el rendimiento. Puede limpiar las piezas de latón con un limpiador de metales.
- Después de la limpieza, confirme que las aberturas de los puertos de los quemadores no estén atascadas.

Bases de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

Las bases de los quemadores no pueden retirarse para la limpieza.

Asegúrese de que no ingrese agua en las bases ni en los orificios de gas de latón.
Limpie con un paño húmedo. Tenga cuidado de no rayar, deformar o dañar las bases. Deje que se sequen completamente antes de usar.



Base del quemador de potencia

Base del quemador redondo

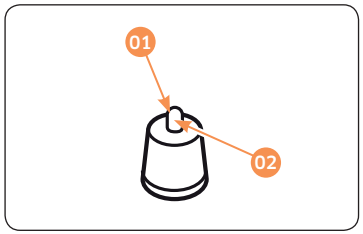
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 21 2020-05-27 10:57:18

Cuidado y limpieza de la cubierta

Electrodos

⚠ PRECAUCIÓN

No intente retirar el electrodo de la cubierta o las bases de los quemadores.



01 Limpie esta pieza de metal
02 No limpie esta pieza de cerámica blanca con una lima de cartón

Tenga cuidado de no presionar ninguno de los controles de la cubierta mientras la limpia. Podría provocarse una ligera descarga eléctrica que haría que se tire encima las ollas calientes.
Asegúrese de que los electrodos de cerámica blanca en la cubierta estén libres de suciedad y secos. Limpie la parte metálica del electrodo con un paño suave. No utilice agua para limpiar los dispositivos de ignición.
Antes de volver a montar los quemadores, empuje suavemente hacia abajo cada uno de los electrodos de cerámica blanca para asegurarse de que queden presionados contra las bases de los quemadores.

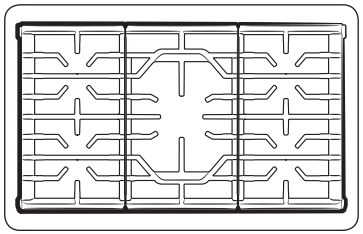
NOTA

No intente retirar el electrodo de la cubierta.

Rejillas y la aro para wok

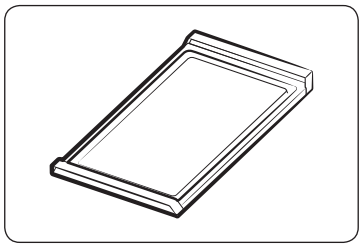
⚠ PRECAUCIÓN

No limpie las rejillas ni la aro para wok en una lavavajillas. Se dañarán.



Levante y retire las rejillas cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse regularmente y después de que se produzcan derrames. Lávelas con agua caliente y jabón, y enjuague con agua limpia. Cuando vuelva a colocar las rejillas, asegúrese de que estén bien posicionadas sobre los quemadores.

Comal de hierro fundido



- Enjuague con agua caliente (no use jabón) y seque bien.
- Antes de cocinar, prepare la superficie con aceite en aerosol o aceite vegetal.
- Después de cocinar, limpie el comal con un cepillo duro y agua caliente.
- No se recomienda el uso de jabón y nunca deben utilizarse detergentes fuertes.
- Guárdelo en un lugar fresco y seco.

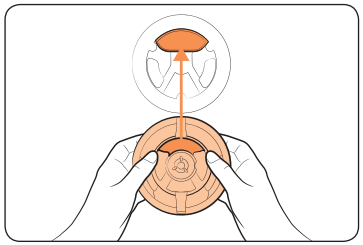
⚠ PRECAUCIÓN

- Si se ha derramado algo debajo del comal, debe limpiarse tan pronto como sea posible para evitar “hornear” residuos de comida.
- No permita que se acumule grasa debajo del comal ya que esto puede causar un peligro de incendio. Limpie debajo del comal tan pronto como se haya enfriado, con agua caliente y jabón.
- No coloque el comal en un microondas.
- No lo limpie en una lavavajillas.
- Siempre apague todos los quemadores antes de retirar el comal. Tenga cuidado al manipular un comal caliente.
- No limpie el comal en un horno con función de auto-limpieza.

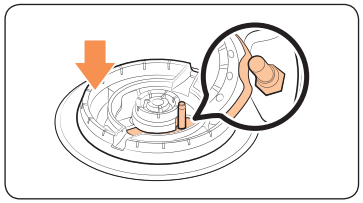
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 22 2020-05-27 10:57:19

Reemplazo del cabezal y la tapa de los quemadores

Cabezal del quemador doble

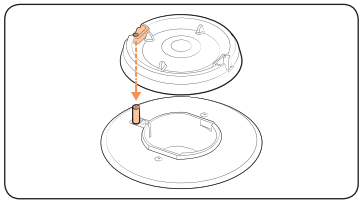


1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.

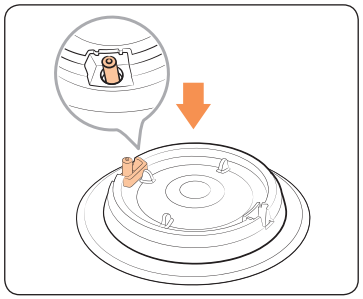


2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.

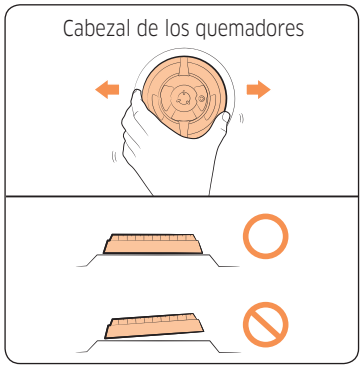
Cabezal del quemador redondo



1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.



2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.



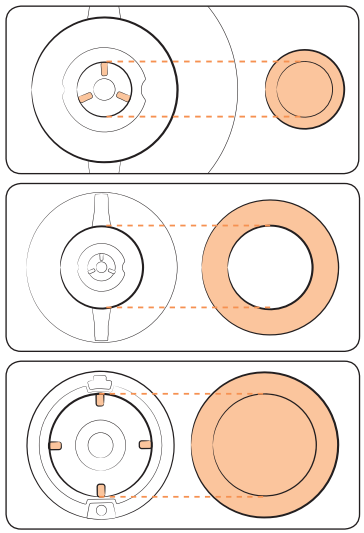
⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes de los quemadores (cabezales y tapas) se vuelvan a instalar correctamente. Si la instalación es correcta, quedarán estables y planos.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 23 2020-05-27 10:57:20

Cuidado y limpieza de la cubierta

Tapa de los quemadores



1. Vuelva a instalar las tapas de los quemadores haciendo coincidir su tamaño con el de los quemadores.

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que cada tapa se vuelva a instalar en el cabezal correcto y que quede centrada y plana sobre el cabezal del quemador.



⚠ PRECAUCIÓN

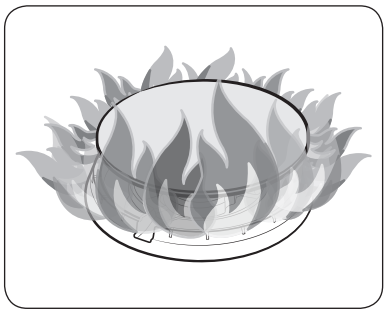
Asegúrese de que todos los componentes de los quemadores (cabezales y tapas) se vuelvan a instalar correctamente. Si la instalación es correcta, quedarán estables y planos.

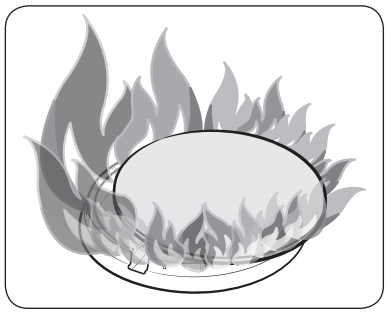
Superior	Inferior
	

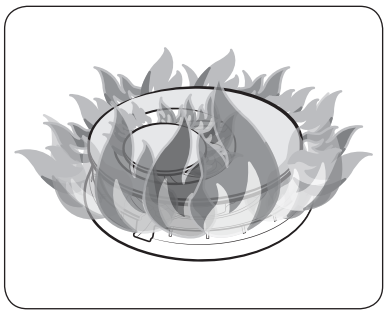
NOTA

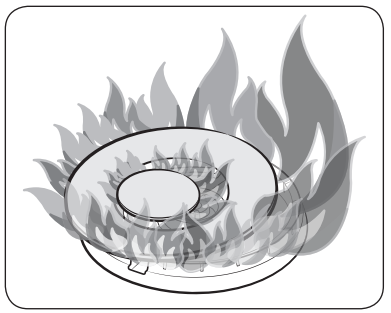
La tapa del quemador a fuego lento de precisión (TD) y la tapa del quemador de doble potencia interior (central) son intercambiables.

NOTA









Una vez instalados los quemadores superiores, verifique la ignición.
La instalación incorrecta del cabezal o la tapa del quemador causará una ignición deficiente o una irregularidad de las llamas (como se muestra en las imágenes).

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 24 2020-05-27 10:57:22

Resolución de problemas

Si encuentra algún problema con la cubierta, verifique primero las siguientes tablas e intente poner en práctica las acciones sugeridas.

Puntos de verificación

Seguridad del gas

Problema	Causa posible	Acción
Hay olor a gas.	La perilla del quemador superior no está en posición **OFF (APAGADO)** y el quemador no está encendido.	Gire la perilla del quemador hasta la posición **OFF (APAGADO)**.
	Hay una fuga de gas.	Haga salir a todos los ocupantes de la habitación, el edificio o el área. Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. El teléfono es eléctrico y podría causar una chispa que podría prender fuego el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

Quemadores superiores

Problema	Causa	Acción
No se enciende ningún quemador.	El cable de alimentación no está enchufado al tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se encuentre insertado en un tomacorriente alimentado con corriente y bien conectado a tierra.
	Puede haberse quemado un fusible en su casa o haberse disparado el disyuntor.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	El suministro de gas no está correctamente conectado o encendido.	Consulte las instrucciones de instalación que vinieron con su cubierta.
Los quemadores superiores no se encienden.	La perilla de control no se reguló correctamente.	Empuje la perilla de control y gírela hasta la posición Lite (Encender).
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está mal alineada.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal. Alinee la base del quemador.
Un quemador superior hace un clic durante el funcionamiento.	La perilla de control se dejó en la posición Lite (Encender).	Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta la posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, llame a un técnico de servicio.
Los quemadores no arden en forma pareja.	Los componentes y las tapas de los quemadores superiores no están colocados correctamente y a nivel.	páginas **22**, **23** y **24**.
	Los quemadores superiores están sucios.	Limpie los componentes de los quemadores superiores. (páginas **20**, **21** y **22**).
Las llamas de los quemadores superiores son muy grandes o amarillas.	Se instaló un orificio de tamaño incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador. Comuníquese con su instalador si tiene el orificio incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o viceversa).

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 25 2020-05-27 10:57:22

Garantía

NO LA DESECHE.

Lo que esta garantía cubre

CERTIFICADO DE GARANTÍAS: PLACAS DE COCCIÓN A GAS DACOR
DENTRO DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ*:

GARANTÍA LIMITADA A LOS 2 AÑOS
Esta garantía solo se aplica a los dispositivos Dacor vendidos al comprador original, a partir de la fecha del comprobante de la compra minorista original o la fecha de cierre para la nueva construcción, el periodo que sea más largo. La garantía es válida para productos comprados nuevos a un distribuidor autorizado de Dacor u otro vendedor autorizado por Dacor.
En caso de que su producto Dacor no funcione adecuadamente dentro de un año a partir de la fecha original de compra, debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor restablecerá el funcionamiento correcto de artefacto sin ningún costo para usted.
Todos los daños cosméticos (como rayaduras en acero inoxidable, manchas en pintura o porcelana, etc.) al producto o accesorios incluidos deben reportarse a Dacor en el transcurso de 60 días a partir de la fecha original de compra para poder optar a la cobertura de garantía.
Excepto en los casos indicados anteriormente, las partes consumibles como filtros y lámparas no están incluidas y son responsabilidad del comprador.
La garantía pierde validez si se transporta un producto que no está homologado por ETL o CUL desde Estados Unidos.

LIMITACIONES DE LA GARANTÍA
El servicio es prestado por una compañía de servicio designada por Dacor durante el horario de atención habitual. Dichos proveedores son entidades independientes, y no representantes de Dacor.
Las unidades de exhibición hogareñas tipo y de exhibición en distribuidores con más de 5 años de antigüedad, los productos vendidos “tal como están” y las unidades instaladas para uso no residencial (incluidos, aunque no de modo taxativo, organizaciones religiosas, estaciones de bomberos, pensiones y spas) solo cuentan con una garantía de 1 año sobre las piezas. Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio deberá pagarlo el comprador.
La garantía se invalida siempre que falten los números de serie y etiquetas del producto o se hayan alterado o desfigurado.

El propietario debe presentar comprobante de compra o estado final para nueva construcción cuando se le solicite. Todos los productos Dacor deben encontrarse en lugares accesibles para recibir el servicio.

FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE EE. UU., EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ:
GARANTÍA LIMITADA AL PRIMER AÑO
En caso de que su producto Dacor no funcione adecuadamente dentro de un año a partir de la fecha original de compra debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor otorgará una pieza nueva, FOB a fábrica, para reemplazar la pieza defectuosa.
Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio deberá pagarlo el comprador.

Lo que esta garantía no cubre

- Pequeñas variaciones de color debidas a diferencias en piezas pintadas, iluminación de la cocina, colocación del artefacto, etc.)
- Llamadas de servicio para enseñar al propietario el uso y cuidado adecuado de la placa de cocción.
- Tarifas de servicio por viajes a islas y áreas remotas (incluidos, aunque no de modo taxativo, ferris, peajes u otros gastos de viaje).
- Daños resultantes o fortuitos, (incluidos, aunque no de modo taxativo, pérdida de alimentos o medicamentos, tiempo de trabajo perdido o comidas en restaurantes.
- Mal funcionamiento del artefacto cuando su uso es distinto al funcionamiento no comercial y residencial.
- Falla del artefacto debido a una instalación inadecuada.
- Reemplazo de fusibles hogareños, cajas de fusibles o recolocación de disyuntores.
- Daño al artefacto debido a accidente, incendio, inundación, cortes de energía u otros casos fortuitos.
- Daño a objetos lindantes (incluidos gabinetes, pisos, techos y otros objetos/estructuras cercanos).
- Rotura, decoloración, daño al cristal, superficies metálicas, componentes de plástico, bordes, pintura u otros acabados cosméticos ocasionados por uso o cuidado inadecuado, abuso o negligencia.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 26 2020-05-27 10:57:22

Fuera de la garantía

En caso de que experimente un problema de servicio luego del período de vigencia estándar de la garantía, llámenos de todos modos. Dacor revisa cada problema e inquietud de los clientes por separado para ofrecerles la mejor solución posible.
LOS RECURSOS PROVISTOS EN LAS ANTERIORES GARANTÍAS EXPRESAS SON LOS ÚNICOS RECURSOS EXIGIBLES. NO SE OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA, Y FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ, TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS (INCLUIDAS AUNQUE NO DE MODO TAXATIVO: TODA GARANTÍA TÁCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN USO O PROPÓSITO ESPECIAL) SE LIMITAN A 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA DACOR NUNCA SERÁ RESPONSIBLE DE GASTOS IMPREVISTOS O DAÑOS RESULTANTES. SI DACOR SE IMPONE EN CUALQUIER DEMANDA, DACOR TENDRÁ DERECHO AL REEMBOLSO DE TODOS LOS COSTOS Y GASTOS, (INCLUIDOS HONORARIOS DE ABOGADOS), POR PARTE DEL CLIENTE DE DACOR. NO SE OFRECE NINGUNA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, A NINGÚN COMPRADOR PARA REVENTA. Algunos estados no establecen limitaciones para la duración de las garantías implícitas, o no excluyen/limitan los daños no resultantes; por lo tanto, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen al propietario. Esta garantía otorga al propietario unos derechos legales específicos, y es posible que el propietario también tenga otros derechos que varíen según el estado donde resida.

Apéndice

Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente correspondiente completo por un período de tres años a partir del último envío de este producto mandando un correo electrónico a mailto:oss.request@samsung.com.

También es posible obtener el código fuente correspondiente completo en un medio físico, tal como un CD-ROM; se exigirá un cargo mínimo.

El siguiente URL http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/0 lleva a la página de descarga del código fuente puesto a disposición del usuario y la información de la licencia del código fuente relacionada con este producto. Esta oferta es válida para cualquier persona que reciba esta información.

Nombre de modelo y número de serie

El nombre del modelo y el número de serie aparecen en una etiqueta en la parte inferior de la base de la cubierta.
Para un posterior uso, escriba la información en esta página.

Nombre de modelo _____

Número de serie _____

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 27 2020-05-27 10:57:22

Notas

Notas

Estimado cliente:

Gracias por adquirir Dacor. Esperamos que nuestros productos intensifiquen su pasión por cocinar.

Esta caja contiene un conjunto de tapas de latón para los quemadores, diseñadas para dar un aspecto elegante a su nuevo producto Dacor. Pueden utilizarse para cocinar, pero deberá tener en cuenta que con el uso sufren alteraciones de color. Esto es debido a una reacción natural del latón cuando entra en contacto con las llamas de gas. Hemos incluido también un conjunto de tapas de porcelana negra para que las utilice si le preocupa esta decoloración. Nuestra garantía no cubre la alteración del color de las tapas de los quemadores, pero puede pedirnos otras nuevas si es necesario.

Esperamos sinceramente que disfrute cocinando con Dacor durante muchos años. Si necesita ayuda, comuníquese con nuestro equipo en el 833-35-ELITE (833-353-5483).

Atentamente,

Equipo de atención al cliente de Dacor

NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES

BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907

cortar aquí

cortar aquí

Visite www.Dacor.com para activar su garantía en línea.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

IMPORTANTE:
Su garantía no se hará efectiva hasta que no la active en línea o devuelva este formulario a Dacor. Si ha comprado más de un producto Dacor, devuelva todos los formularios en el mismo sobre o active la garantía para cada producto en línea.

Tenga por seguro que bajo ningún concepto Dacor venderá su nombre ni ninguno de los datos que figuran en este formulario con fines de inclusión en listas de correos. Le agradecemos mucho que haya decidido comprar productos Dacor para su hogar y no consideramos que la venta de dicha información sea una forma correcta de expresar nuestra gratitud.

Nombre del propietario: _____
Apellido (Escriba a máquina o con letra de imprenta) Nombre Segundo nombre

Calle: _____

Ciudad: _____ Estado: _____

Código postal: _____

Fecha de compra: _____ **Email:** _____

Teléfono: _____

Distribuidor: _____

Ciudad: _____ Estado: _____

Código postal: _____

Le agradeceremos sinceramente que dedique unos segundos a rellenar esta sección. Gracias.

1. ¿Cuál fue su primer contacto con los productos Dacor? (Marque solo uno.)
   - ❑ A. Televisión Programa culinario
   - ❑ B. Revista
   - ❑ C. Exposición del distribuidor
   - ❑ D. Exposición de distribuidor de cocinas
   - ❑ E. Exposición del hogar
   - ❑ F. Constructor
   - ❑ G. Arquitecto/Diseñador
   - ❑ H. Otro propietario de Dacor
   - ❑ I. Casa modelo
   - ❑ J. Otro _____

2. ¿Dónde adquirió sus electrodomésticos Dacor?
   - ❑ A. Distribuidor de electrodomésticos
   - ❑ B. Distribuidor de cocinas
   - ❑ C. Distribuidor del constructor
   - ❑ D. Constructor
   - ❑ E. Otro _____

3. ¿Con qué objeto compró el producto?
   - ❑ A. Solo para ***reemplazo***
   - ❑ B. Parte de una remodelación
   - ❑ C. Nueva casa
   - ❑ D. Otro _____

4. ¿Cuáles son sus ingresos familiares?
   - ❑ A. Menos de $75,000
   - ❑ B. $75,000 – $100,000
   - ❑ C. $100,000 – $150,000
   - ❑ D. $150,000 – $200,000
   - ❑ E. $200,000 – $250,000
   - ❑ F. Más de $250,000

5. ¿Qué marcas de electrodomésticos tiene en su cocina?
   - A. Placa de cocción _____
   - B. Horno _____
   - C. Lavavajillas _____
   - D. Refrigerador _____

6. ¿Compraría o recomendaría otro producto Dacor?
   - ❑ Sí
   - ❑ No

   Comentarios: _____

Le agradecemos mucho su ayuda. La información provista será extremadamente valiosa para ayudarnos a planificar el futuro y ofrecerle el soporte que merece.

Coloque aquí la etiqueta del número de serie

Sitio web: www.Dacor.com

Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483)

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 32

NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES

BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907

fold here

dacor®

Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745
• Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • www.dacor.com

DG68-01285A-00

2020-05-27 10:57:23

dacor

Manuel d'utilisation

Table de cuisson au gaz

DTG30P875N*

DTG36P875N*

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 1 2020-05-27 10:57:23

AVERTISSEMENT : Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou un choc électrique et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- **N'ENTREPOSEZ** et N'UTILISEZ PAS d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- **DANS LE CAS OÙ VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **N'ESSAYEZ PAS** d'allumer un appareil quel qu'il soit.
  - **NE TOUCHEZ AUCUN** commutateur électrique.
  - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

Informations relatives à la réglementation

1.Avis de la FCC

⚠ ATTENTION

MISE EN GARDE DE LA FCC : Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et
2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner aucune autre chaîne.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 2 2020-05-27 10:57:23

DÉCLARATION DE LA FCC :

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

2.Avis IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de la classe B est conforme à la norme ICES-003 du Canada.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez pas sélectionner aucune autre chaîne.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 3 2020-05-27 10:57:23

DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé, il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, exploite et peut émettre des ondes radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences nuisibles aux communications radio.

Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 4 2020-05-27 10:57:23

Table des matières

Informations importantes relatives à la sécurité 6

Présentation 11

Disposition 11
Accessoires fournis 12

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson 12

Allumage 12
Récipient 13
Installez les grilles. 14
Anneau wok 15
Gril 15
Utilisation de la fonction iQ Connect 16
Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte 18

Entretien et nettoyage de la table de cuisson 19

Surface de la table de cuisson 19
Surfaces en émail vitrifié (sur certains modèles) 19
Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles) 19
Boutons de commande 20
Grilles et composants des brûleurs 20
Chapeaux et têtes des brûleurs 21
Bases des brûleurs 21
Électrodes 22
Grilles et anneau wok 22
Gril en fonte 22
Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs 23
Chapeau du brûleur 24

Dépannage 25

Points à contrôler 25

Garantie 26

Annexe 27

Annonce de contenu libre 27
Nom du modèle et numéro de série 27

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 5 2020-05-27 10:57:23

Informations importantes relatives à la sécurité

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

- Tous les appareils électriques et au gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Veuillez lire les consignes de sécurité importantes pour cet appareil dans ce manuel. Ces instructions doivent être respectées afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles ou de dégâts matériels.
- Conservez ce manuel. Veuillez ne pas le jeter.

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

REMARQUE

Conseils et consignes utiles

Les icônes et symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ; veillez à bien les respecter. Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

California Proposition 65 Avertissement

AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov

Commonwealth du Massachusetts

- Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 6 2020-05-27 10:57:23

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- **Ne touchez** à aucune partie de la table de cuisson, y compris mais sans pour autant s'y limiter, aux brûleurs de la table de cuisson pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Repérez** la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer.
- **Assurez-vous que** les supports de maintien sont correctement installés sur la table de cuisson. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Gardez les enfants éloignés de** la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants monter sur la table de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec la table de cuisson ni aucune de ses parties. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la pièce où est installée la table de cuisson.
- **Retirez** tout élément d'emballage de votre table de cuisson avant de l'utiliser afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage une fois la table de cuisson déballée.
- **N'entreposez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou sur le dosseret de cette dernière. Les enfants risquent, en grimpant sur la table de cuisson, de se blesser gravement, voire mortellement.
- **Ne faites pas fonctionner** la table de cuisson si une partie est endommagée, en cas de dysfonctionnement ou si des pièces manquent.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme chauffage. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la cuisson.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- **Débranchez la table de cuisson** ou **débranchez** le cordon d'alimentation avant de procéder à la réparation.
- Ne stockez jamais des matériaux combustibles (torchons, produits en papier, etc.) ou des aliments emballés ou en boîte en dessous de la table de cuisson et de telle façon qu'ils puissent entrer en contact avec le dessous de la table de cuisson. Ces matériaux combustibles pourraient prendre feu et les aliments emballés ou en boîte pourraient exploser.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas comprimé ou courbé par des objets lourds. Si cela venait à être le cas, des fuites de gaz ou une combustion incomplète risqueraient de se produire.
- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson car vous risqueriez de tourner malencontreusement les boutons de commande.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Des articles, comme des vêtements, peuvent rester coincés dans la porte.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou de blessures.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- **N'entreposez, ne placez ni n'utilisez jamais** des matériaux inflammables ou combustibles tels que papier, du plastique, des maniques, tissus, rideaux, de l'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la table de cuisson.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez la table de cuisson.
- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.
- **Ne laissez pas** de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre article volumineux en tissu comme manique.
- **N'utilisez pas** d'eau pour éteindre les flammes de friture. Pour éteindre les flammes de friture, éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- **Ne faites pas chauffer** des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Vérifiez toujours si les brûleurs présentent une combustion normale. Une surchauffe peut provoquer un incendie et une combustion incomplète peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 7 2020-05-27 10:57:23

Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

Vérification des fuites de gaz

- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. **N'utilisez pas** de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En cas de fuite de gaz, vous verrez au niveau de la fuite de petites bulles dans l'eau savonneuse.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- **Fermez la vanne** et n'utilisez pas la table de cuisson.
- **N'allumez pas** d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- **N'allumez** aucun appareil à gaz ou électrique.
- **Ne touchez** aucun commutateur électrique et ne branchez pas de cordon d'alimentation sur une prise.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise tripolaire reliée à la terre.
- **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur ni de rallonge.
- **N'utilisez pas** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
- **Ne modifiez** d'aucune manière la fiche, le cordon d'alimentation ou la prise murale.
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
- Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 20 A (CA) avec fusible pour cette table de cuisson. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
- **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
- Cette table de cuisson **doit être correctement reliée à la terre**. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de dysfonctionnement ou de panne. Cette table de cuisson est équipée d'un cordon disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que la prise soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
- Cette table de cuisson est fournie avec une prise tripolaire reliée à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise murale tripolaire mise à la terre et conforme aux normes électriques en vigueur. Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
- L'installation électrique de la table de cuisson doit être conforme aux codes locaux. En dehors des codes locaux, l'installation électrique doit être conforme à la dernière norme ANSI/NFPA N°70 – dernière édition (pour les États-Unis) ou au code électrique canadien CSA C22.1 – dernière édition.
- Il relève de la responsabilité du propriétaire de la table de cuisson de fournir une installation électrique conforme.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 8 2020-05-27 10:57:23

Sécurité liée à l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. L'installation et l'entretien doivent être effectués par des installateurs de tables de cuisson au gaz ou des techniciens de maintenance qualifiés.
- **Ne tentez pas** de réparer, de modifier ni ne remplacer les pièces de la table de cuisson vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez toujours des connecteurs de flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz. **N'utilisez pas** d'anciens connecteurs de flexibles.
- **Assurez-vous que** les supports de maintien sont correctement installés sur la table de cuisson. Reportez-vous aux consignes d'installation pour plus d'informations.
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- **Retirez** tous les accessoires de la table de cuisson ; les grilles et les grils sont lourds. Soyez prudent lorsque vous les manipulez.
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.
- **Assurez-vous que** votre table de cuisson est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre table de cuisson puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer les 5 orifices des brûleurs de surface par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces réglages doivent être effectués par un technicien de maintenance qualifié conformément aux consignes du fabricant ainsi qu'à tous les codes et exigences requises par l'autorité compétente. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion de gaz.
- L'installation de cette table de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas Installation Code (Code d'installation du gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette table de cuisson a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.
- Assurez-vous que la vanne centrale dispose d'une capacité adéquate et qu'elle n'est pas obstruée.
- Cette table de cuisson doit être installée par un technicien qualifié. En cas de non-respect de ces instructions, des fuites de gaz, un incendie ou un allumage défectueux peuvent survenir.

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Cette table de cuisson est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la table de cuisson dans des zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.
- **N'installez pas** la table de cuisson à un endroit où elle sera exposée à de forts courants d'air.
- Sélectionnez un emplacement où une prise murale à 3 broches reliée à la terre est facilement accessible.
- Si la table de cuisson est placée à proximité d'une fenêtre, **n'accrochez pas** de longs rideaux ou de stores en papier sur cette fenêtre.
- Pour que la table de cuisson puisse ventiler correctement, le dégagement en haut, à l'arrière, sur les côtés et en dessous de la table de cuisson doit être suffisant. Les orifices de ventilation permettent l'échappement nécessaire à un fonctionnement et à une combustion corrects.
- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de la table de cuisson peuvent résister à une chaleur pouvant aller jusqu'à 194 °F (90 °C).
- Un placard de rangement est à éviter au-dessus de la surface de la table de cuisson. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la table de cuisson : respectez un dégagement minimum de 30 pouces (76,2 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 9 2020-05-27 10:57:24

Informations importantes relatives à la sécurité

Sécurité liée à la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures et/ou de mort, respectez les précautions suivantes.

- Sélectionnez des ustensiles qui sont conçus pour la cuisson en surface de la cuisinière. Utilisez des ustensiles suffisamment grands pour couvrir la grille du brûleur. Ajustez les flammes du brûleur de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de l'ustensile.
- **Assurez-vous que** tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Préalablement à l'allumage, **assurez-vous que** tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.
- **Utilisez toujours** la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs et assurez-vous qu'ils sont allumés. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la surface de cuisson.
- Cette surface de cuisson est conçue pour cuisiner avec un wok ou un anneau wok. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer des parties du brûleur pour le nettoyage, assurez-vous que la table de cuisson est éteinte et complètement froide.
- Après nettoyage du diffuseur du brûleur, **assurez-vous** qu'il est complètement sec avant de le réassembler.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **n'utilisez pas** d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- **Assurez-vous** que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface.
- Tenez-vous éloigné de la table de cuisson lorsque vous faites de la friture.
- Chauffez toujours lentement les huiles de friture et observez-les lorsqu'elles chauffent. Si vous faites frire des aliments à température élevée, observez attentivement le processus de cuisson. Si vous devez utiliser un mélange de graisses ou d'huiles pour frire, mélangez-les avant de les chauffer.
- Utilisez un thermomètre à friture si possible. Cela évite que l'huile ou la graisse soit chauffée au-delà du point de fumée.
- Employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde ou une friteuse. Évitez de faire cuire les aliments décongelés ou avec des quantités excessives de glace.
- Avant de déplacer les ustensiles pleins de graisse ou d'huile, assurez-vous qu'ils sont complètement refroidis.
- Pour éviter une ébullition à retardement des liquides, laissez-les toujours reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le brûleur éteint, ceci afin de permettre à la température de se stabiliser. En cas d'accident, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
  1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
  2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
  3. Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
- Si une coupure de courant survient ou si l'allumage électrique ne fonctionne pas, n'utilisez pas d'allumettes ou de briquets pour allumer les brûleurs. Vous risqueriez de provoquer un incendie ou des brûlures physiques.
- Ne placez pas et n'utilisez pas de dispositifs de cuisson électriques (tels que des cuiseurs de riz IH ou des systèmes de chauffe pour cuisson de bureau) par-dessus votre table de cuisson. Les forces électromagnétiques générées par ces appareils peuvent entraîner le dysfonctionnement de la table de cuisson.

⚠ ATTENTION

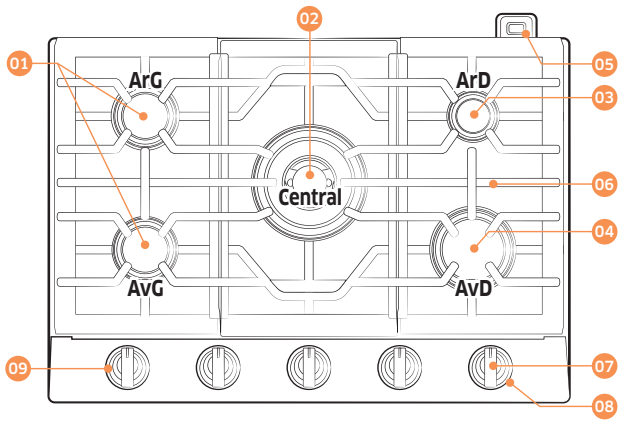
Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, n'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Self-Cleaning (Auto-nettoyage) du four est activée.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 10 2020-05-27 10:57:24

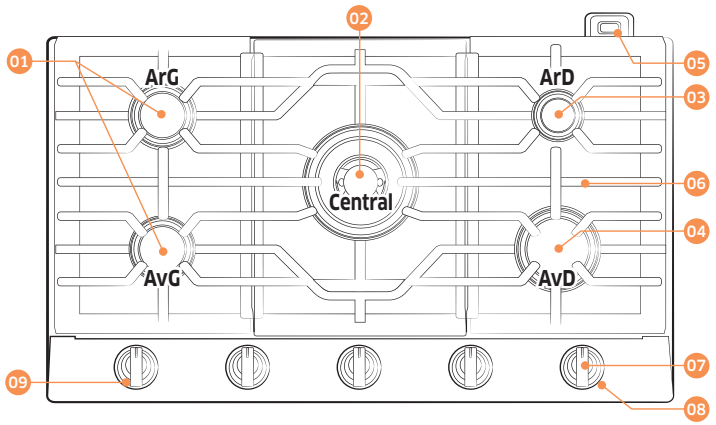
Présentation

Disposition

Modèle 30" : DTG30P875N*



Modèle 36" : DTG36P875N*



01 Avant Gauche/Arrière Gauche
Brûleurs semi-rapides
9500 BTU

02 Central
Brûleur haute puissance
19000 BTU

03 Arrière Droit
Brûleur de mijotage
5000 BTU

04 Avant Droit
Brûleur rapide
13000 BTU

05 Module Wi-Fi

06 Grille (3)

07 Boutons des brûleurs de surface (5 pièces)

08 Bouton Wi-Fi (bouton de dessous)

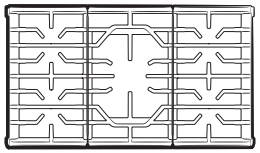
09 Bouton Bluetooth (bouton de dessous)

À chaque brûleur correspond un bouton qui vous permet de régler le niveau de la flamme de LO (faible) à HI (fort). De plus, chaque bouton de brûleur possède un réglage Lite (Allumage). Si vous tournez un bouton sur la position Lite (Allumage), le brûleur correspondant s'allume. Les indicateurs de brûleur sont situés au-dessus de chaque bouton et indiquent le brûleur commandé par le bouton. Chaque brûleur est destiné à un usage de cuisson spécifique. Voir le tableau ci-dessous.

Brûleur	Fonction	Type d'aliment	Caractéristiques
Semi-rapide (ArG, AvG)	Chauffage général/ Mijotage lent	Aliments en général, casseroles	Cuisson en général
Marche/Arret (Central)	Chauffage/ Mijotage à basse température	Aliment bouilli, sauce tomate	Puissance maximale
Faire mijoter (ArD)	Mijotage à basse température	Chocolat, casseroles, sauces	Aliments délicats qui nécessitent une faible température pendant une longue durée.
Rapide (AvD)	Cuisson rapide	Général	Cuisson en général

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 11 2020-05-27 10:57:24

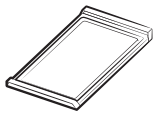
Accessoires fournis



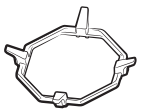
Grilles du brûleur de surface (3) *



Brûleurs de surface et chapeaux de brûleurs (5) *



Gril en fonte (1) *



Anneau wok (1) *

REMARQUE

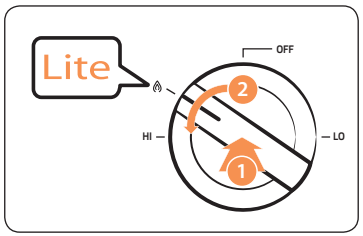
Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), vous pouvez le commander auprès du Centre d'assistance Dacor 833-35-ELITE (833-353-5483).

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Allumage

ATTENTION

La DEL du bouton indique si un brûleur a été allumé.
Elle n'indique pas si la flamme du brûleur est allumée.
Vérifiez s'il y a réellement une flamme, que la DEL du bouton soit allumée ou éteinte.



Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont correctement installés. Pour allumer un brûleur :

1. Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage). La DEL du bouton s'allume et vous entendrez un « clic» indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
2. Une fois le brûleur de la table de cuisson allumé, tournez le bouton de commande pour le dégager de la position Lite (Allumage) ce qui coupera le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

REMARQUE

Le système de régulation à deux valves situé au centre permet de réguler la flamme intérieure/extérieure du double brûleur [Central].
Lorsque la flamme intérieure ou extérieure est en position HI (ÉLEVÉ), elle diminue depuis l'extérieur lorsque vous passez de la position HI (ÉLEVÉ) à la position LO (FAIBLE).
Pour réguler la flamme intérieure, appuyez à nouveau sur le bouton et remettez-le sur la position permettant de contrôler la flamme intérieure.

Allumage manuel

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement. Dans ce cas, soyez prudent.

1. Approchez un allume-gaz du brûleur de la table de cuisson que vous souhaitez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande correspondant à ce brûleur sur la position Lite (Allumage). Approchez un allume-gaz du brûleur pour l'allumer

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 12 2020-05-27 10:57:25

3. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton de commande pour ajuster le niveau de la flamme.

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous l'ustensile et ne doivent jamais s'étendre en dehors du fond de l'ustensile.

⚠ AVERTISSEMENT

- Des flammes dépassant le fond de l'ustensile peuvent provoquer un incendie ou une blessure.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, ne tournez pas le bouton rapidement. Observez la flamme pour vérifier qu'elle reste allumée.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que celui-ci s'est allumé même si la DEL du bouton est allumée. Ajustez le niveau de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs de surface avant de retirer la casserole. Toutes les commandes de brûleurs de surface doivent être désactivées si vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant de vous coucher ou de quitter la maison.
- Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez le gaz de la table de cuisson et appelez un technicien de maintenance qualifié. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite de gaz.
- Si la DEL située dans le bouton de commande ne s'éclaire pas alors que le brûleur de surface est allumé, appelez un technicien de dépannage qualifié.
- Si la DEL du bouton s'éclaire mais que le brûleur de surface lui ne s'allume pas, éteignez immédiatement le bouton de commande.
- N'utilisez pas le brûleur pendant une période prolongée sans placer de récipient sur la grille. La finition de la grille peut s'effriter si vous ne placez pas de récipient pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de placer vos mains, une manique, des chiffons ou d'autres éléments dessus.

Récipient

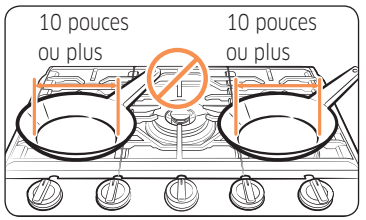
Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Bien équilibré avec la poignée plus légère que la partie principale de la casserole ou de la poêle.

Caractéristiques du matériau

- **Aluminium** : un excellent conducteur thermique. Certains types d'aliments font noircir l'aluminium Toutefois, les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres.
- **Cuivre** : un excellent conducteur thermique mais se décolore facilement.
- **Acier inoxydable** : un conducteur thermique lent entraînant une cuisson inégale mais il est durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.
- **Fonte** : un mauvais conducteur, mais conserve très bien la chaleur.
- **Émail** : les caractéristiques de chauffage varient en fonction du matériau de base.
- **Verre** : un conducteur thermique lent. Utilisez uniquement des ustensiles en verre qui sont spécifiés pour une cuisson sur table de cuisson ou pour une utilisation dans un four.
- **Vitrocéramique thermorésistante :** À utiliser pour une cuisson sur une surface ou dans le four. Elle conduit la chaleur très lentement et refroidit très lentement également. Consultez les consignes du fabricant des ustensiles pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sur une table de cuisson au gaz.

Limitations de taille

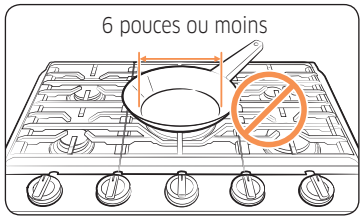


⚠ ATTENTION

- Ne placez pas de casserole ou de plat avec un fond d'un diamètre d'environ 10 pouces ou plus sur le brûleur avant droit ou avant gauche.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 13 2020-05-27 10:57:25

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson



⚠ ATTENTION

- Ne placez pas de casserole ou de plat avec un fond d'un diamètre d'environ 6 pouces ou moins sur la grille centrale. Cet ustensile peut basculer. Utilisez les brûleurs arrière pour les ustensiles de petite taille.

- Vérifiez toujours que les manches d'ustensiles sont dirigées vers les côtés ou l'arrière de la table de cuisson, et non au-dessus des brûleurs de surface. Cela minimisera le risque de brûlure, d'éclaboussures et d'inflammation de matières inflammables qui peuvent survenir si des casseroles et des pots sont renversés par accident.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'ils sont conçus pour la cuisson avec une table de cuisson.
- Ne posez jamais d'objets en plastique sur la table de cuisson. Ils peuvent fondre ou prendre feu. Faire chauffer un récipient en plastique hermétique peut entraîner l'accumulation de pression dangereuse, pouvant provoquer l'explosion du récipient.
- Lors de la cuisson, veillez à tenir la poignée d'un wok ou l'anse d'un petit récipient.

Installez les grilles.

REMARQUE

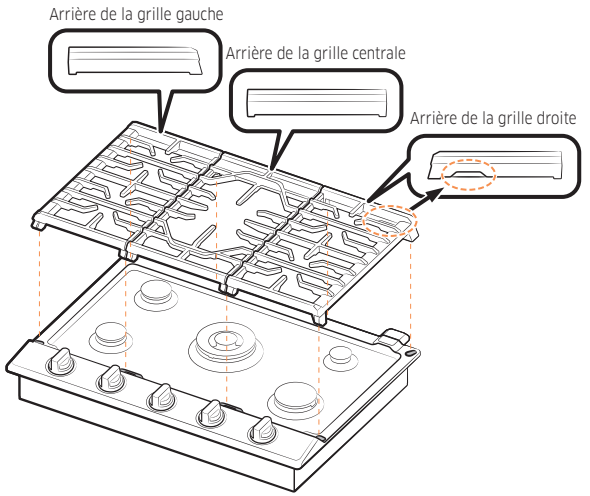
Installez les grilles comme indiqué ci-dessous pour optimiser leur durée de vie. Lorsqu'elles sont installées correctement, les ouvertures sur les grilles sont centrées par-dessus les brûleurs. Les trois grilles de la table de cuisson sont conçues pour s'insérer à des emplacements spécifiques sur la table de cuisson. Pour une stabilité optimale, ces grilles doivent être utilisées uniquement à leurs emplacements appropriés.

L'arrière de la grille droite possède une encoche pour vous aider à orienter correctement les grilles. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

- Merci de placer la grille « G » du côté gauche et la grille « D » du côté droit.
- La grille centrale doit être installée avec la partie « BACK (ARRIÈRE) », orientée vers l'arrière de la table de cuisson.

Pour remplacer correctement les grilles, procédez comme suit :

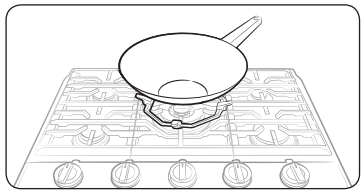
1. Repérez l'encoche à l'arrière de la grille droite.
2. Orientez la grille droite de sorte qu'elle se trouve sur la droite de la table de cuisson, avec l'encoche à l'arrière.
3. Abaissez doucement les pieds de la grille droite dans les orifices correspondants sur la table de cuisson.
4. Abaissez doucement les pieds des deux grilles restantes dans les orifices correspondants sur la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration.



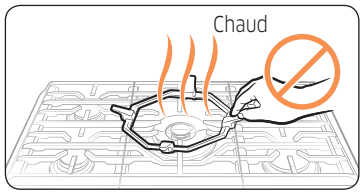
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 14 2020-05-27 10:57:26

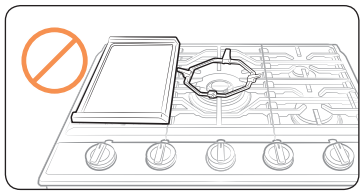
Anneau wok

Les woks permettent de faire sauter, mijoter, frire et pocher les aliments. La anneau wok supporte les woks de 12” à 14”.



1. Éteignez tous les brûleurs et attendez que les grilles refroidissent complètement.
2. Placez la anneau wok sur la grille centrale ou avant droite.
3. Placez un wok sur la anneau wok. Assurez-vous que le wok placé sur son anneau wok soit stable.
4. Allumez le brûleur et réglez le niveau de flamme approprié.



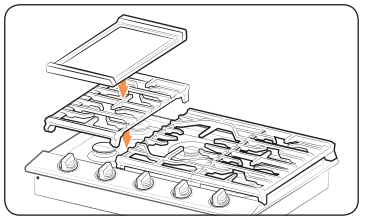


⚠ ATTENTION

- Ne retirez pas la anneau wok avant que lui-même, les autres grilles et la table de cuisson n'aient totalement refroidis.
- Lorsque vous utilisez le wok sur la table de cuisson ou lorsque le four est allumé, la anneau wok peut devenir très chaude. Portez toujours des maniques lorsque vous devez la manipuler.
- N'utilisez pas de casseroles à fond plat ou de woks d'un diamètre inférieur au diamètre de l'anneau wok. La casserole ou le wok peut basculer.
- N'utilisez pas de casserole volumineuse. Les flammes du brûleur peuvent s'étendre, provoquant des dommages au voisinage.
- N'utilisez pas la anneau wok et le gril simultanément.
- Cette table de cuisson n'est pas conçue pour faire flamber des aliments. Si vous faites flamber des aliments, faites-le sous une hotte de ventilation allumée.

Gril

Le gril à revêtement amovible procure une surface de cuisson supplémentaire. Ce qui est particulièrement utile lors de la cuisson de la viande, des crêpes ou autres aliments nécessitant un grand espace de cuisson.



Le gril peut être utilisé uniquement avec les brûleurs avant et arrière gauche sur la grille gauche. Soyez prudent lorsque vous posez le gril sur la grille gauche.

Dans la plupart des cas, vous devez faire préchauffer le gril avant de procéder à la cuisson. Voir le tableau ci-dessous.

Type d'aliment	Temps de préchauffage	Réglage de préchauffage	Réglage de la cuisson
Crêpes	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN à FAIBLE
Hamburgers	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN
Œufs au plat	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN
Bacon	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN
Saucisses	5 à 10 min.	MOYEN	MOYEN

⚠ ATTENTION

- Vous devez allumer les brûleurs avant gauche et arrière gauche lorsque vous utilisez le gril.
- Ne retirez pas le gril jusqu'à ce que les autres grilles et la table de cuisson, et le gril lui-même, n'aient totalement refroidis.
- Si vous laissez le gril sur la table de cuisson, il peut devenir très chaud lorsque vous utilisez la table de cuisson. Portez toujours des maniques lorsque vous devez le manipuler.
- Ne réglez pas les brûleurs sur la position HI (Élevée) lorsque vous utilisez le gril. Cela peut endommager le revêtement du gril et brûler les aliments que vous cuisinez.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal pouvant endommager la surface du gril.
- N'utilisez pas le gril pour d'autres fins, par exemple, telles qu'une planche à découper ou une étagère de rangement.
- Ne faites pas cuire des aliments très gras. La graisse peut éclabousser.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 15 2020-05-27 10:57:27

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

- Le gril est lourd, car il est réalisé en fonte. Utilisez les deux mains lorsque vous devez le manipuler.

REMARQUE

- Vous pouvez avoir besoin d'ajuster les réglages de la chaleur pour le gril avec le temps.
- Du fait qu'il va sécher avec l'usage, votre gril peut se décolorer avec le temps.
- Ne laissez pas la rouille se former sur le gril. Si de la rouille apparaît sur le gril, éliminez-la dès que possible.
- Ne nettoyez pas le gril dans un four doté du nettoyage automatique.

Utilisation de la fonction iQ Connect

La table de cuisson intègre un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour la synchroniser à l'application SmartThings. Sur l'application SmartThings, vous pouvez :

- surveiller le statut de fonctionnement et les réglages de niveau de puissance des éléments de la table de cuisson ;
- vérifier et modifier les réglages de la minuterie.

Les fonctions qui peuvent être actionnées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner
avec fluidité si l'état de communication devient mauvais ou si l'appareil est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

Comment connecter la table de cuisson ?

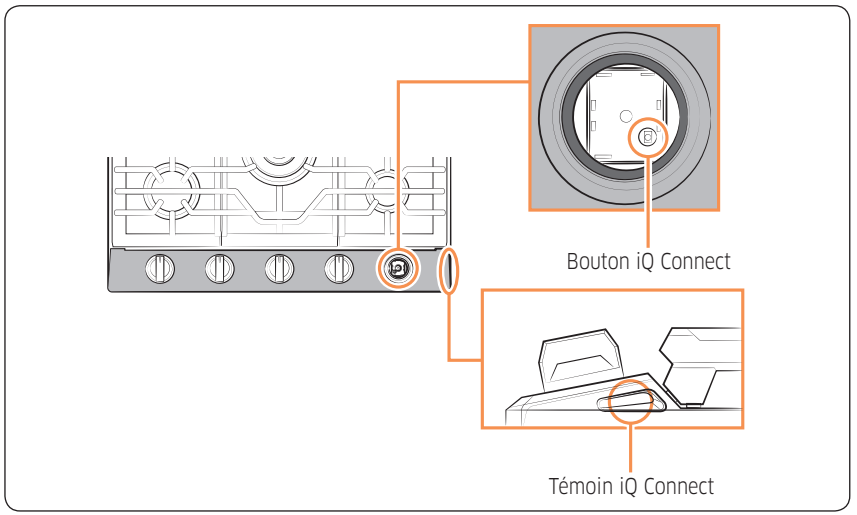
Pour pouvoir utiliser les fonctionnalités de gestion à distance de votre four ou table de cuisson DACOR, vous devez le/la jumeler à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings, sur votre appareil mobile.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran de l'application, puis appuyez sur le bouton **iQ Connect** pendant 3 secondes pour connecter votre table de cuisson.
3. Une fois le processus terminé, le témoin iQ Connect arrête de clignoter et devient fixe. La table de cuisson est connectée avec succès.
4. Si le témoin iQ Connect ne s'allume pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 16 2020-05-27 10:57:27

REMARQUE

Le bouton **iQ Connect** se trouve en dessous du bouton de commande avant droit. Si vous devez appuyer sur le bouton **iQ Connect**, retirez le bouton de commande avant droit, en le saisissant et en le tirant vers le haut bien à la verticale.



Pour surveiller la table de cuisson à distance

1. Assurez-vous que le témoin iQ Connect s'allume. Si le témoin iQ Connect ne s'allume pas, appuyez sur le bouton **iQ Connect**. La table de cuisson peut maintenant être surveillée à distance à l'aide d'un appareil distant connecté.
2. Sélectionnez l'icône de la table de cuisson sur l'application SmartThings pour ouvrir l'application de surveillance de la table de cuisson.

Activation/Désactivation de la fonction iQ Connect

Si vous réglez la fonction iQ Connect sur Désactivation, aucun appareil mobile ne peut se connecter à la table de cuisson. Pour activer la fonction iQ Connect, procédez comme suit :

1. Tirez le bouton de commande avant droit vers le haut bien à la verticale pour le retirer.
2. Appuyez sur le bouton **iQ Connect**.

REMARQUE

Le témoin iQ Connect est allumé lorsque la fonction iQ Connect est activée. Le témoin iQ Connect est éteint lorsque la fonction iQ Connect est désactivée.

3. Réinstallez le bouton de commande avant droit.

REMARQUE

- La table de cuisson continue à fonctionner même si la connexion Wi-Fi est perdue.
- **L'application SmartThings** ne fonctionne pas correctement si la connexion Wi-Fi est instable.
- Reportez-vous au manuel d'utilisation de l'application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.
- Pour obtenir plus d'instructions, reportez-vous au manuel en ligne de l'application SmartThings, sur www.Dacor.com.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 17 2020-05-27 10:57:28

Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte

REMARQUE

Cet appareil est équipé d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles Dacor dotés de la fonction de contrôle de la hotte. Via la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.
Pour les tables de cuisson et les hottes correspondantes compatibles avec la fonction de contrôle de la hotte, reportez-vous au tableau ci-dessous.

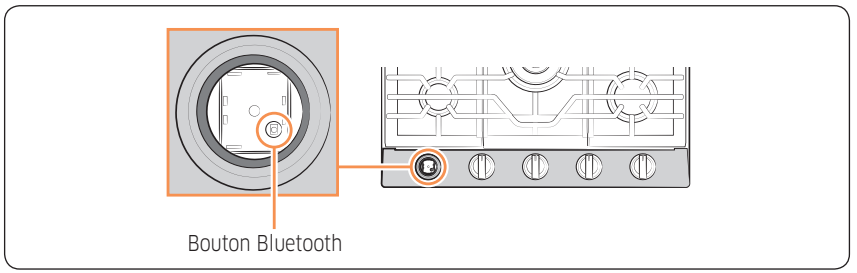
	Table de cuisson au gaz	Hotte
Modèle	DTG30P875N* DTG36P875N*	DHD30M967W* DHD36M987W* DHD48M987W* DHD36M967I* DHD48M967I* DHD36M867W* DHD30M867W*

Pour se connecter à une hotte et un modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte :

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, suivez la procédure iQ Connect pour vous connecter à la table de cuisson.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte, puis activez la connexion Bluetooth.
3. Appuyez sur l'icône **Bluetooth** située sur le tableau de commande de la hotte. Le témoin de l'icône Bluetooth clignote.
4. Appuyez sur le bouton **Bluetooth** sur la table de cuisson. Le processus de jumelage commence.
5. Une fois le jumelage par Bluetooth terminé, le témoin Bluetooth arrête de clignoter et devient fixe.
6. Pour utiliser la fonction de contrôle de la hotte, suivez les instructions fournies dans le manuel d'utilisation du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte et dans le guide de l'application.

REMARQUE

Le bouton **Bluetooth** se trouve en dessous du bouton de commande avant gauche. Si vous devez appuyer sur le bouton **Bluetooth**, retirez le bouton de commande avant gauche, en le saisissant et en le tirant vers le haut bien à la verticale.



Activation/Désactivation de la connexion Bluetooth

1. Appuyez sur l'icône **Bluetooth** située sur le tableau de commande de la hotte.

REMARQUE

- Le témoin Bluetooth sur la hotte est allumé lorsque la connexion Bluetooth est active. Le témoin Bluetooth sur la hotte est éteint lorsque la connexion Bluetooth est inactive.
- Si la connexion iQ Connect échoue, vous ne pouvez pas utiliser l'application SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Si vous n'avez pas de connexion iQ Connect avec la table de cuisson, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la table de cuisson avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes d'établissement de la connexion Bluetooth, sur la gauche.
- Le Bluetooth ne fonctionne pas correctement si la connexion Bluetooth est instable.
- Reportez-vous au manuel d'utilisation de l'Application SmartThings pour obtenir des informations détaillées.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 18 2020-05-27 10:57:28

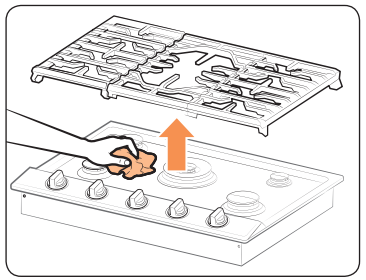
Entretien et nettoyage de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Avant de nettoyer une quelconque partie de la table de cuisson, assurez-vous que l'alimentation est coupée et que toutes les surfaces sont froides.

Surface de la table de cuisson

Nous vous recommandons de retirer immédiatement les aliments renversés.



1. Éteignez tous les brûleurs de surface.
2. Patientez jusqu'à ce que toutes les grilles des brûleurs soient refroidies avant de les retirer.
3. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des aliments renversés s'écoulent dans les fentes des composants d'un brûleur, retirez le chapeau et la tête du brûleur puis essuyez les salissures.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, réinsérez les composants des brûleurs, puis repositionnez les grilles des brûleurs.

Surfaces en émail vitrifié (sur certains modèles)

La finition en émail vitrifié est solide mais cassable si la surface est mal utilisée. Cette finition est résistante à l'acide. Cependant, tous les aliments acides avec une forte teneur en sucre (tels que les fruits, les jus, les tomates ou le vinaigre) ne doivent pas rester posés sur la finition. Si des aliments acides sont renversés sur la table de cuisson alors qu'elle est chaude, éteignez tous les brûleurs puis utilisez une serviette en papier sèche ou un chiffon sec pour essuyer immédiatement les aliments renversés. Lorsque la surface a refroidi, nettoyez-la avec un nettoyant toutes surfaces et de l'eau. Rincez abondamment. Pour les autres déversements tels que les éclaboussures de graisses, nettoyez la table de cuisson avec du savon et de l'eau, ou avec un nettoyant toutes surfaces après avoir laissé refroidir la surface. Rincez abondamment. Lustrez avec un chiffon sec.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

1. Retirez toutes les traces de projections, les taches et la graisse à l'aide d'un chiffon doux humide.
2. Appliquez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable sur un chiffon ou une serviette en papier.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant si possible l'inox dans le sens du grain.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

⚠ ATTENTION

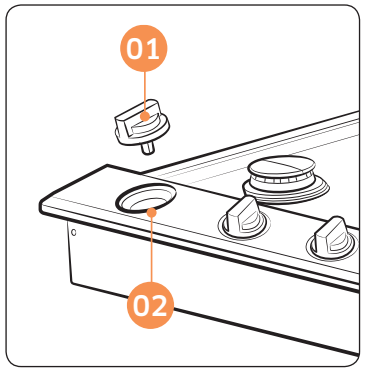
- N'utilisez pas un tampon à récurer métallique ni un nettoyant abrasif susceptible de rayer ou d'endommager la surface.
- Ne retirez pas la surface de la table de cuisson pour la nettoyer. Les conduits de gaz alimentant les coupelles de brûleurs peuvent être endommagés entraînant un incendie ou une défaillance du système.
- Lors du nettoyage de la table de cuisson, ne versez pas d'eau sur celle-ci. L'eau pourrait couler dans les systèmes d'alimentation en gaz et dans les circuits électriques de la table de cuisson entraînant un risque d'électrocution ou un niveau élevé de monoxyde de carbone dû à la corrosion des vannes et orifices de gaz.
- Ne vaporisez aucun type d'agent nettoyant dans les orifices de la coupelle. Le système d'allumage est situé dans ces orifices et doit rester hors humidité.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson et les parties en acier inoxydable avec :
  - Une solution d'alcali caustique (hydroxyde de sodium) ou des produits de nettoyage contenant ce produit chimique ;
  - Des tampons à récurer métalliques ou durs ;
  - Des matériaux ou des produits chimiques abrasifs.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 19 2020-05-27 10:57:28

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Boutons de commande

Assurez-vous que les boutons des brûleurs de surface soient sur la position **OFF (DÉSACTIVATION)**.



01 Saisissez chaque bouton et tirez-le vers le haut bien à la verticale pour le retirer.

02 Versez du produit de protection. Ne l'enlevez pas.

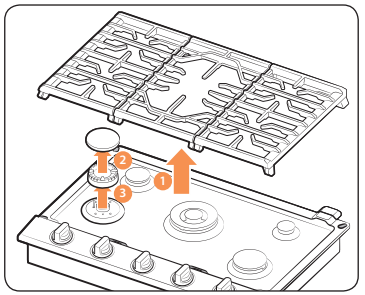
1. Retirez les boutons des tiges des vannes de commande en tirant dessus.
2. Nettoyez les boutons à l'eau chaude savonneuse. Puis rincez-les et séchez-les complètement.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un agent nettoyant pour acier inoxydable.
4. Réinstallez les boutons sur les tiges des vannes de commande en position **OFF (DÉSACTIVATION)**.

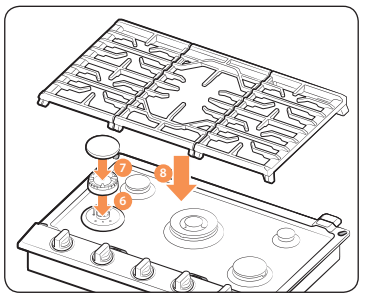
⚠ ATTENTION

- Ne lavez pas les boutons de commande dans un lave-vaisselle.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur le tableau de commande. L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer un choc électrique ou endommager l'appareil.

Grilles et composants des brûleurs

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont tous refroidi.





1. Retirez les grilles des brûleurs.
2. Retirez les chapeaux des brûleurs des têtes de brûleurs.
3. Retirez les têtes de brûleurs des coupelles pour dégager les électrodes de démarrage.
4. Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de nettoyants abrasifs.
5. Rincez et séchez complètement les grilles et les composants des brûleurs.
6. Repositionnez les têtes des brûleurs sur les coupelles. Assurez-vous que l'électrode de démarrage est insérée dans l'orifice de chaque tête de brûleur.

REMARQUE

Reportez-vous aux pages **22**, **23** et **24** pour connaître les instructions détaillées de réassemblage des composants des brûleurs.

7. Repositionnez les chapeaux des brûleurs au-dessus des têtes des brûleurs. Pour garantir un fonctionnement correct et en toute sécurité, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs portent à plat au-dessus des têtes de brûleurs.
8. Réinstallez les grilles des brûleurs sur leur emplacement respectif.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez qu'il fonctionne correctement. Après avoir vérifié qu'un brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 20 2020-05-27 10:57:29

Chapeaux et têtes des brûleurs

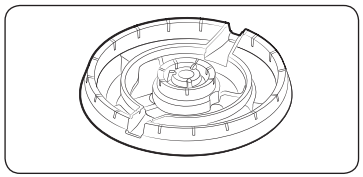
REMARQUES

Avant de retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs, mémorisez leur taille et leur emplacement. Réinstallez-les au même endroit qu'avant le nettoyage.

Nettoyez les chapeaux et les têtes des brûleurs à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau courante propre. Vous pouvez les frotter avec un tampon à récupérer en plastique pour éliminer les particules d'aliments brûlés.
Utilisez une aiguille à coudre ou vrillez une ficelle pour déboucher les petits trous dans la tête du brûleur, si nécessaire.

ATTENTION

- Ne nettoyez aucune partie des brûleurs au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de paille de fer ou de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.



Tête des brûleurs en laiton

REMARQUE

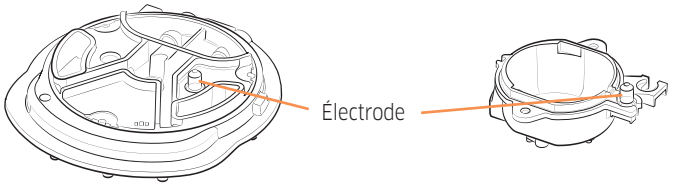
- Les parties en laiton de votre brûleur changeront de couleur avec l'usage. Cependant, les performances ne seront pas affectées. Vous pouvez nettoyer les parties en laiton avec un nettoyant pour surfaces en laiton.
- Après nettoyage, confirmez que les ouvertures des ports des brûleurs ne sont pas bouchées.

Bases des brûleurs

ATTENTION

Les bases des brûleurs ne peuvent pas être retirées pour le nettoyage.

Assurez-vous de ne pas laisser d'eau pénétrer dans les bases des brûleurs et dans les orifices de gaz en laiton.
Essuyez et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Faites attention à ne pas rayer, déformer ou endommager les bases. Laissez-les sécher complètement avant de les utiliser.



Base du brûleur haute puissance

Base du brûleur circulaire

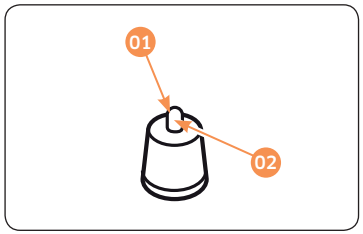
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 21 2020-05-27 10:57:29

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

Électrodes

⚠ ATTENTION

N'essayez pas de retirer l'électrode de la table de cuisson ou des bases des brûleurs.



01 Nettoyez cette partie métallique.
02 Ne nettoyez pas cette partie en céramique blanche avec une plaque d'aiguisage.

Veillez à ne pas presser l'une des commandes de la table de cuisson pendant son nettoyage. Un léger choc électrique peut résulter et pourrait vous faire tomber sur un ustensile chaud. Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche sur la table de cuisson sont propres et sèches. Nettoyez la partie métallique de l'électrode avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'eau pour nettoyer les igniteurs.
Avant de réassembler les brûleurs de surface, appuyez doucement sur chaque électrode en céramique blanche pour vous assurer qu'elles sont poussées contre les bases des brûleurs.

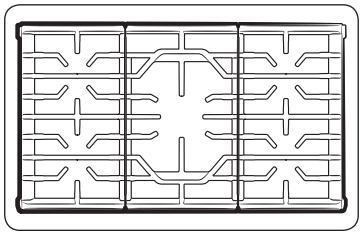
REMARQUE

N'essayez pas de retirer l'électrode de la table de cuisson.

Grilles et anneau wok

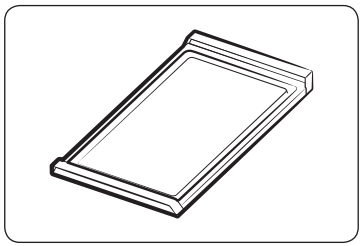
⚠ ATTENTION

Ne nettoyez pas les grilles ou la anneau wok au lave-vaisselle. Cela les endommagerait.



Une fois qu'elles ont refroidi, soulevez les grilles pour les sortir. Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et après tout déversement. Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec de l'eau propre. Lorsque vous réinstallez les grilles, assurez-vous qu'elles sont solidement positionnées par-dessus les brûleurs.

Gril en fonte



- Rincez-le à l'eau chaude (n'utilisez pas de savon) et séchez-le soigneusement.
- Avant la cuisson, préparez la surface avec de l'enduit à cuisson ou de l'huile végétale.
- Après la cuisson, nettoyez le gril avec une brosse dure et de l'eau chaude.
- Il est déconseillé d'utiliser du savon et vous ne devez jamais utiliser de détergents puissants.
- Entreposez-le dans un endroit frais et sec.

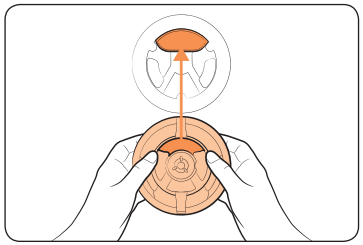
⚠ ATTENTION

- Si quelque chose s'est renversé sur le dessous du gril, ce dernier doit être nettoyé dès que possible pour éviter les résidus d'aliments cuisinés.
- Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le dessous du gril car cela présente un risque d'incendie. Nettoyez le dessous du gril à l'aide chaude savonneuse, dès qu'il est froid.
- Ne placez pas le gril dans un four à micro-ondes.
- Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Éteignez toujours tous les brûleurs de surface avant de retirer le gril. Faites attention lorsque vous manipulez un gril chaud.
- Ne nettoyez pas le gril dans un four doté du nettoyage automatique.

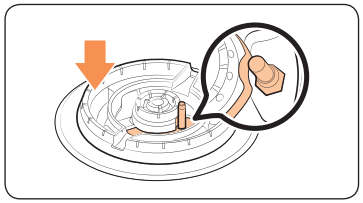
DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 22 2020-05-27 10:57:30

Remplacement des chapeaux et têtes des brûleurs

Tête des brûleurs doubles

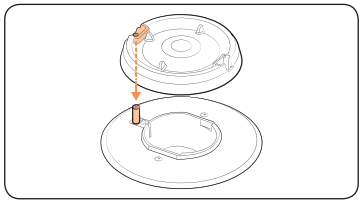


1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.

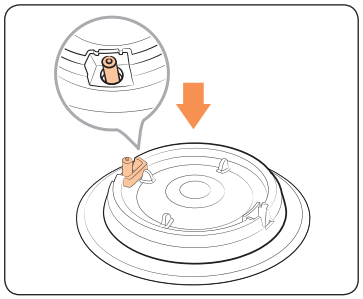


2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.

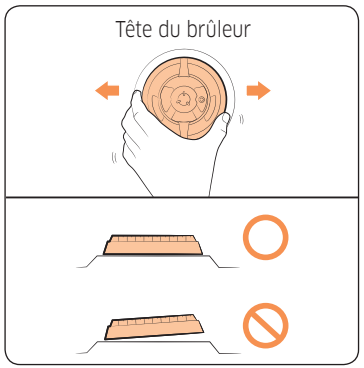
Tête des brûleurs circulaires



1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.



2. Installez la tête du brûleur afin que l'électrode passe à travers l'ouverture destinée à l'électrode. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.



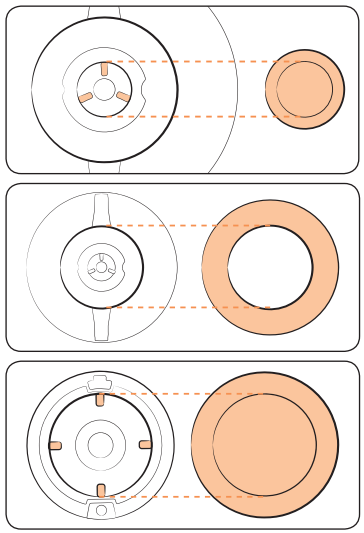
⚠ ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 23 2020-05-27 10:57:31

Entretien et nettoyage de la table de cuisson

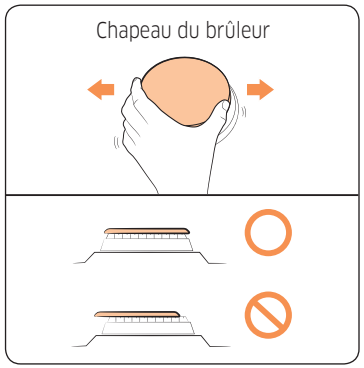
Chapeau du brûleur



1. Faites correspondre les chapeaux des brûleurs avec les brûleurs par taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que chaque chapeau est réinstallé sur la bonne tête de brûleur, qu'il est centré sur la tête du brûleur et qu'il porte bien à plat.



⚠ ATTENTION

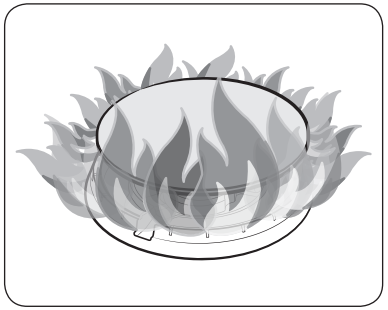
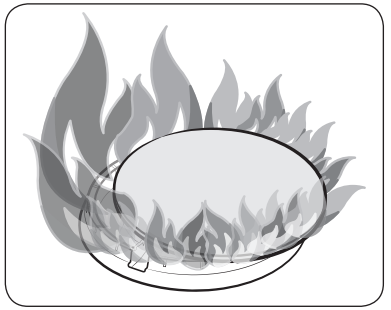
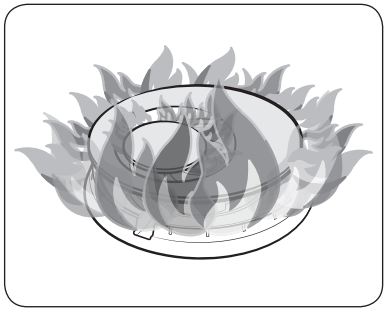
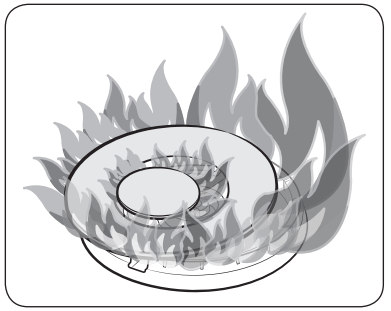
Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat lorsqu'ils seront correctement positionnés.

Dessus	Dessous
	

REMARQUE

Le chapeau (arrière droit) du brûleur de mijotage précis et le chapeau (central) du brûleur double intérieur sont interchangeables.

REMARQUE

Après avoir installé les brûleurs de surface, vérifiez qu'ils s'allument.
Un mauvais placement de la tête ou du chapeau d'un brûleur entraînera un allumage défaillant ou des flammes inégales (comme indiqué sur les illustrations).

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 24 2020-05-27 10:57:33

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec la table de cuisson, consultez les tableaux commençant ci-dessous puis essayez les actions suggérées.

Points à contrôler

Sécurité liée au gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas sur la position **OFF (Désactivation)** et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur la position **OFF (Désactivation)**.
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. N'appelez pas de votre ligne fixe. Elle est électrique et pourrait provoquer une étincelle qui risque d'enflammer le gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Brûleur de surface

Problème	Cause	Action
Tous les brûleurs ne s'allument pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché sur la prise murale.	Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise en état de marche et correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre habitation est peut-être grillé ou le disjoncteur peut être déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas correctement branché ou ouvert.	Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec votre table de cuisson.
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Enfoncez et tournez le bouton de commande sur la position Lite (Allumage).
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas correctement positionnés. La base des brûleurs n'est pas correctement alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau de brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base des brûleurs.
Un brûleur émet un clic pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande a été laissé sur la position Lite (Allumage).	Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton de commande sur le réglage souhaité. Si le brûleur continue à émettre un clic, contactez un technicien de maintenance.
Les brûleurs ne brûlent pas de façon homogène.	Les composants et les caches des brûleurs de surface n'ont pas été correctement assemblés et mis à niveau.	pages **22**, **23** et **24**.
	Les brûleurs de surface sont sales.	Nettoyez les composants des brûleurs de surface. (pages **20**, **21** et **22**.)
Les flammes du brûleur de surface sont très larges ou jaunes.	Le mauvais orifice de brûleur est installé.	Vérifiez la taille de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si vous n'avez pas le bon orifice (GPL au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de GPL).

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 25 2020-05-27 10:57:33

Garantie

VEUILLEZ NE PAS JETER.

Éléments couverts par la garantie

CERTIFICAT DE GARANTIE : TABLES DE CUISSON AU GAZ DACOR
DANS LES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT DE COLUMBIA ET AU CANADA* :

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS
La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu à l'acheteur initial, à compter de la date d'achat initial ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions, quelle que soit la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs chez un revendeur agréé Dacor ou un autre vendeur agréé par Dacor.
Si votre appareil Dacor présente un dysfonctionnement dans l'année suivant la date d'achat initial, en raison d'un défaut de matériel ou de fabrication, Dacor remettra l'appareil en bon état de fonctionnement gratuitement.
Tous les dommages superficiels (tels que des rayures sur l'inox, imperfections sur la peinture/porcelaine, etc.) sur le produit ou les accessoires fournis, doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date d'achat initial pour être couverts par la garantie.
Les pièces consommables, tels que les filtres et les ampoules, ne sont pas couverts et sont de la responsabilité de l'acheteur.
*La garantie est nulle et non avenue si des produits non approuvés ETL et CUL sont transportés depuis les États-Unis.

LIMITATIONS DE LA COUVERTURE
L'assistance technique est assurée par un prestataire désigné par Dacor pendant les heures de travail normales. Ces prestataires sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.
Les produits de maison témoin ou d'exposition ayant une date de production antérieure de plus de 5 ans, les produits vendus sans garantie et les produits installés pour un usage non résidentiel (incluant, sans s'y limiter, les organisations religieuses, les casernes de pompiers, les bed and breakfast et les spas) disposent d'une garantie de pièces d'un an. Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autres frais de service seront à la charge de l'acheteur.
La garantie est nulle et non avenue pour les appareils altérés, déformés ou sans numéros et étiquettes de série.

Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou le relevé de clôture pour les nouvelles constructions sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles à l'assistance technique.

HORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA :
GARANTIE LIMITÉE LA PREMIÈRE ANNÉE
Si votre appareil Dacor présente un dysfonctionnement dans l'année qui suit la date d'achat initial, en raison d'un défaut de matériel ou de fabrication, Dacor fournira une nouvelle pièce, franco à bord, pour remplacer la pièce défectueuse.
Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autres frais de service seront à la charge de l'acheteur.

Éléments non couverts par la garantie

- Légères variations de couleurs en raison de différences entre les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, l'emplacement de l'appareil, etc.
- Les appels d'assistance visant à expliquer au propriétaire de la table de cuisson comment bien l'utiliser et l'entretenir.
- Les frais d'assistance concernant des trajets à destination d'îles ou de sites isolés (incluant, sans s'y limiter : les droits de passage, les routes à péage ou autres dépenses de voyage).
- Dommages immatériels et accessoires (y compris, sans s'y limiter : la perte d'aliments ou de médicaments, temps de travail perdu ou repas en restaurant).
- Dysfonctionnement de l'appareil dans le cadre d'une utilisation toute autre que non commerciale ou résidentielle.
- Défaillance de l'appareil due à une mauvaise installation.
- Remplacement des fusibles, boîtiers à fusibles ou réinitialisation des disjoncteurs.
- Endommagement de l'appareil dû à un accident, un incendie, une inondation, des pannes de courant ou d'autres événements dits « cas de force majeure ».
- Dégâts survenant sur les éléments autour (notamment les meubles, les sols, les plafonds et autres structures/objets à proximité).
- Casse, décoloration ou dommages sur des surfaces en verre ou métalliques, des composants en plastique, ornements, peintures ou autres finitions dus à une mauvaise utilisation, une utilisation détournée, un entretien absent ou une négligence.

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 26 2020-05-27 10:57:33

Éléments non couverts par la garantie

Si un problème survient au-delà de la période de garantie standard, appelez-nous quand même. Dacor examine chaque problème et chaque question de ses clients indépendamment pour fournir la meilleure solution possible pour le client.
LES SOLUTIONS INDIQUÉES DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULES SOLUTIONS. AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST FAITE, ET, EN DEHORS DES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES (Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU UNE FIN PARTICULIERS, SE LIMITENT À UNE PÉRIODE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT INITIAL. DACOR NE SERA EN AUCUN CAS TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ET FRAIS IMMATÉRIEL ET ACCESSOIRE. SI DACOR REMPORTE TOUTE POURSUITE JUDICIAIRE, TOUS LES FRAIS (Y COMPRIS LES FRAIS D'AVOCAT), SERONT REMBOURSÉS À DACOR PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE N'EST FAITE À AUCUN ACHETEUR CONCERNANT LA REVENTE.
Certains États n'imposent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites et n'excluent/ne limitent pas les dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas au cas du propriétaire. La présente garantie confère au propriétaire des droits juridiques spécifiques. Le propriétaire peut avoir d'autres droits en fonction de l'État dans lequel il réside.

Annexe

Annonce de contenu libre

Le présent produit contient un logiciel libre. Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de ce produit en envoyant un e-mail à l'adresse suivante : mailto:oss.request@samsung.com.

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum seront requis.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_HKM_TZ/seq/0 permet d'accéder à la page de téléchargement du code source mis à votre disposition et aux informations de la licence libre associées à cet appareil. Cette offre est valable pour toute personne accusant réception de ces informations.

Nom du modèle et numéro de série

Le nom de modèle ainsi que le numéro de série figurent sur une étiquette située en dessous de la table de cuisson.
Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, prenez note des informations sur la page actuelle.

Nom du modèle _____

Numéro de série _____

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 27 2020-05-27 10:57:33

Notes

Notes

Cher client estimé,

Merci d'avoir acheté un appareil Dacor. Nous espérons que nos appareils décuplent votre passion pour la cuisine !

Dans ce coffret, nous vous fournissons un ensemble de chapeaux de brûleurs en laiton. Ces chapeaux ont pour but de conférer un style élégant à votre nouvel appareil Dacor. Ces chapeaux peuvent être utilisés pour cuisiner, mais veuillez noter avant qu'ils se décoloreront à mesure que vous les utiliserez. Il s'agit d'une réaction naturelle du laiton lorsqu'il entre en contact avec les flammes de gaz. Nous avons également accompagné cet appareil d'un ensemble de capuchons de brûleurs en porcelaine noire pour le cas où la décoloration vous préoccuperait. La décoloration des chapeaux de brûleurs n'est pas couverte par notre garantie ; toutefois, il vous est possible de commander auprès de nous des chapeaux de brûleurs neufs si nécessaire.

Nous espérons vraiment que votre appareil Dacor vous accompagnera tout au long de nombreuses années de cuisine passionnée. Si vous avez besoin de notre aide, veuillez prendre contact avec notre équipe au 833-35-ELITE (833-353-5483).

Cordialement,

L'équipe du service après-vente Dacor

NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES

BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907

couper ici

Veuillez consulter le site Web www.Dacor.com pour activer votre garantie en ligne.

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE

IMPORTANT :
Votre garantie ne prendra effet que lorsque vous l'aurez activée en ligne ou lorsque vous aurez envoyé le formulaire à retourner à Dacor. Si vous avez acheté plusieurs produits Dacor, merci de bien vouloir retourner tous les formulaires dans une seule enveloppe ou d'activer la garantie en ligne de chacun de vos produits.

En aucun cas Dacor ne vendra en aucun cas votre nom ou toute information contenu dans le formulaire dans le but de les ajouter à des listes de diffusion électronique. Nous sommes ravis que vous ayez choisi les produits Dacor pour votre foyer et nous vous en remercions. Nous ne vendrons en aucun cas vos informations.

Nom du propriétaire : _____
Nom (en caractères d'imprimerie) Bornes Moyen

Rue : _____

Ville : _____ État : _____

Code postal : _____

Date d'achat : _____ **E-mail :** _____

Téléphone : _____

Revendeur : _____

Ville : _____ État : _____

Code postal : _____

Merci de bien vouloir prendre quelques secondes pour compléter la section ci-dessous. Merci.

1. Comment avez-vous connu les produits Dacor ? (Une seule réponse possible.)
   - ❑ A. Télévision Émission culinaire
   - ❑ B. Magazine
   - ❑ C. Exposition chez un revendeur
   - ❑ D. Exposition de cuisines chez un revendeur
   - ❑ E. Salon de l'habitat
   - ❑ F. Constructeur
   - ❑ G. Architecte/Designer
   - ❑ H. Un autre propriétaire Dacor
   - ❑ I. Maison témoin
   - ❑ J. Autre _____

2. Où avez-vous acheté vos appareils Dacor ?
   - ❑ A. Revendeur
   - ❑ B. Cuisiniste
   - ❑ C. Entrepreneur d'un constructeur
   - ❑ D. Constructeur
   - ❑ E. Autre _____

3. Pour quelle raison avez-vous acheté ce produit ?
   - ❑ A. Remplacement ***uniquement***
   - ❑ B. Modernisation
   - ❑ C. Déménagement
   - ❑ D. Autre _____

4. Quel est le revenu annuel de votre foyer ?
   - ❑ A. Moins de 75 000 $
   - ❑ B. Entre 75 000 $ et 100 000 $
   - ❑ C. Entre 100 000 $ et 150 000 $
   - ❑ D. Entre 150 000 $ et 200 000 $
   - ❑ E. Entre 200 000 $ et 250 000 $
   - ❑ F. Plus de 250 000 $

5. Quelles sont les types d'appareils que vous possédez dans votre cuisine ?
   - A. Table de cuisson _____
   - B. Four _____
   - C. Lave-vaisselle _____
   - D. Réfrigérateur _____

6. Achèteriez-vous ou recommanderiez-vous un autre produit Dacor ?
   - ❑ Oui
   - ❑ Non

Remarques : _____

Merci beaucoup pour votre contribution. Les informations que vous nous avez fournies nous aideront pour les projets à venir et à vous apporter l'assistance que vous méritez.

Placez l'étiquette portant le numéro de série ici

Site Web : www.Dacor.com

Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483)

couper ici

DTG36P875N_DG68-01285A-00_EN+MES+CFR.indb 32

NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES

BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907

fold here

Dacor • 14425 Clark Avenue City of Industry, CA 91745
• Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483) • Télécopie : (626) 403-3130 • www.dacor.com

DG68-01285A-00

2020-05-27 10:57:34