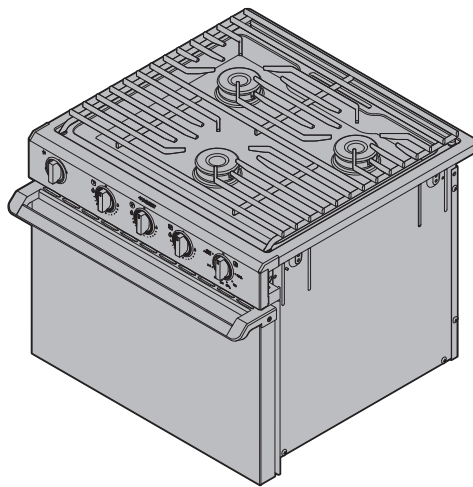


# ↗ DOMETIC

# HOT PRODUCTS

# COOKTOP



**R31 and S31 SERIES**

**EN** RANGE AND SLIDE-IN  
Installation and Operation Manual . . . . . 1

**FR** CUISINIÈRE ET PLAQUE DE CUISSON  
Manuel d'installation et d'utilisation . . . . . 18

**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 recreational vehicle.
  - Clear the recreational vehicle of all occupants.
  - Turn off the gas supply tank valve(s) or main gas supply.
  - Immediately call your gas supplier for instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Have the gas system checked and leakage source corrected by a qualified installer, service agency, manufacturer or dealer, or the gas supplier.



## NORTH AMERICAN ADDRESS INFORMATION

### USA & CANADA


Service Office  
 Dometic Corporation  
 1120 North Main Street  
 Elkhart, IN 46514

### Service Center & Dealer Locations

Visit: [www.dometic.com](http://www.dometic.com)

**REVISION F** | Form No. 50467 01/19 | ©2019 Dometic Corporation

Read these instructions carefully. These instructions **MUST** stay with this product.

	<b>TO THE INSTALLER:</b>	<b>LEAVE THIS MANUAL WITH THE APPLIANCE</b>
	<b>TO THE CONSUMER</b>	<b>RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE</b>

## CONTENTS

1	Important Safety Instructions and Document Symbols . . . . .	3
2	General Information . . . . .	4
3	Intended Use. . . . .	4
4	Pre-Installation . . . . .	5
5	Installation. . . . .	8
6	Operation . . . . .	10
7	Maintenance. . . . .	15
8	Storage . . . . .	17
9	Disposal. . . . .	17
10	Replacement Parts . . . . .	17
11	Limited 2-Year Warranty . . . . .	17

# 1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND DOCUMENT SYMBOLS

This manual has safety information and instructions to help you eliminate or reduce the risk of accidents and injuries.

## 1.1 Recognize Safety Information



This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential physical injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

## 1.2 Understand Signal Words

A signal word will identify safety messages and property damage messages, and will indicate the degree or level of hazard seriousness.

**⚠ WARNING** indicates a hazardous situation that, if **not** avoided, could result in death or serious injury.

**⚠ CAUTION** indicates a hazardous situation that, if **not** avoided, could result in minor or moderate injury.

**NOTICE** is used to address practices **not** related to physical injury.



Indicates additional information that is not related to physical injury.

## 1.3 Supplemental Directives



Read and follow all safety information and instructions to avoid possible injury or death.

Read and understand these instructions before installation, use, or maintenance of this product.

Incorrect installation, operation, or maintenance of this product can lead to serious injury or death.

The installation **must** comply with all applicable local or national codes, including the latest edition of the following standards:

### U.S.A.

- ANSI/NFPA70, National Electrical Code (NEC)
- ANSI/NFPA 1192, Recreational Vehicles Code
- ANSI Z21.57, Recreational Vehicles Code
- ANSI/NFPA 70, National Electrical Code

### CANADA

- CSA C22.1, Parts I & II, Canadian Electrical Code
- CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicles

Models with an oven light will utilize an external electrical source. When installed, these models must be electrically grounded in accordance with state or other codes. In the absence of such codes, refer to the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

### 1.4 General Safety Messages

**⚠ WARNING** Failure to obey the following warnings could result in property damage, death, or serious injury:

- This product **must** be installed and serviced by a qualified service technician.
- Dometic gas-operated cooking units are for use with liquid propane (LP) gas only and for installation in recreational vehicles only (e.g. travel trailers, motor homes, tent campers, etc.).
- Do **not** store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do **not** modify this product in any way. Modification can be extremely hazardous.
- Improper installation, adjustment, service, or maintenance can cause injury, property damage, or death. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer, or gas supplier.
- Do **not** install this cooking unit if any part has been underwater.
- CARBON MONOXIDE HAZARD. This product can produce carbon monoxide, which has no odor and can be life-threatening. Gas flames consume oxygen, which **must** be replaced to assure proper combustion. A window or air vent should be open slightly while using any cooking appliance. Failure to provide fresh air during combustion can lead to carbon monoxide poisoning and could result in serious injury or death.

**⚠ WARNING** BURN HAZARD, FIRE, EXPLOSION, AND/OR CARBON MONOXIDE HAZARD. Never use the range or slide-in as a space heater to heat or warm the room or as a storage space. Doing so may result in a burn, a fire or explosion, and/or carbon monoxide poisoning and overheating of the room.

## 2 GENERAL INFORMATION

### Recommended Tools

Phillips Screwdriver	Drill
----------------------	-------

### Optional Parts\*

### Reference Number

Bi-Fold Covers	See <a href="http://www.dometic.com">www.dometic.com</a>
----------------	--

\*Available as accessory (not included).

## 3 INTENDED USE

This range or slide-in is designed and intended for use inside the recreational vehicle (hereinafter referred to as "RV") for which it is supplied. Use the instructions to ensure correct installation, operation, and maintenance of the range or slide-in. This range or slide-in is not designed for installation adjacent to another range or slide-in.

Dometic Corporation accepts no liability for damage in the following cases:

- Faulty assembly or connection.
- Damage to the product resulting from mechanical influences and excess voltage.
- Alterations to the product without express permission from the manufacturer.
- Use for purposes other than those described in the operating manual.

Dometic Corporation reserves the right to modify appearances and specifications without notice.

## 4 PRE-INSTALLATION

**⚠ WARNING** FIRE HAZARD. Failure to obey the warnings or pre-installation instructions in this section could result in property damage, death, or serious injury.

### 4.1 Preparing The Cabinet

**i** The minimum vertical distance to combustible material is 18 in. (46 cm) above the top of the range or slide-in. The range or slide-in must be installed in accordance with Clause 5.6 of ANSI 1192.

For proper range or slide-in operation, the cabinet must:

- Be properly constructed.
- Be squared to the counter top and cabinet face.

For proper range or slide-in operation, the cabinet opening must:

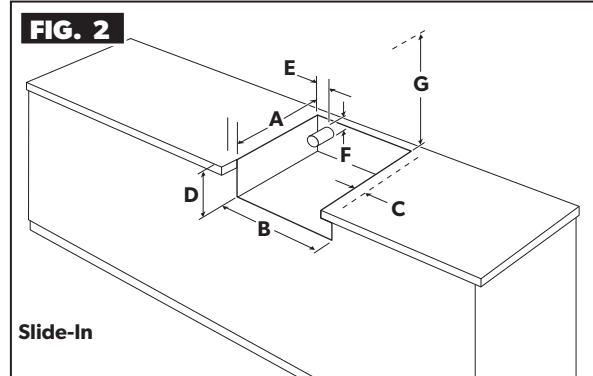
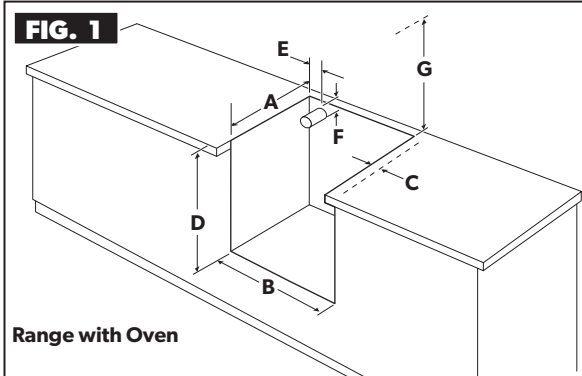
- Be level from side-to-side and from front-to-rear.
- Be positioned so that combustible material cannot be placed next to the range or slide-in sides.
- Be free from gaps between the range or slide-in and any adjacent cabinet.
- Meet the minimum clearances to combustibles as described in "Cutting The Opening" on page 6.
- Provide direct current electrical supply conductors with strain relief at the range or slide-in.
- Be framed-in or guarded to prevent the creation of storage space around the recessed portion of the appliance, except for the vent thimble.
- Have closed openings around the gas and electrical service outlets at the time of installation, except when the construction of the range or slide-in provides the necessary closure.

### 4.2 Cutting The Opening

- Verify the cutout location and dimensions. Refer to "Cutout Dimensions" on page 6.
- Cut the hole for the range or slide-in. The cutout is open; no front edge remains on the counter.
- Confirm a propane-certified gas line is in place that meets the appropriate RV and gas codes.

#### Cutout Dimensions

**i** If using a recessed bi-fold cover, follow the instructions included with the cover for cutout dimensions, installation, and use.

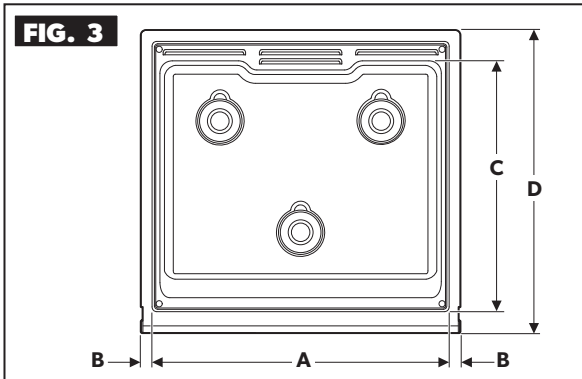


	A	B	C*	D	E	F	G*
17" Ranges	17.75" (45 cm)	20.25" (51 cm)	1.13" (3 cm)	16" (41 cm)	1.75" (4 cm)	1.5" (4 cm)	19.5" (50 cm)
21" Ranges	17.75" (45 cm)	20.25" (51 cm)	1.13" (3 cm)	20" (41 cm)	1.75" (4 cm)	1.5" (4 cm)	19.5" (50 cm)
Slide-in	17.75" (45 cm)	20.25" (51 cm)	1.13" (3 cm)	3.125" (41 cm)	1.75" (4 cm)	1.5" (4 cm)	19.5" (50 cm)

\*The minimum clearance to combustible materials allowed from the surface of the range or slide-in to a combustible object (curtains, board, wall, floor, etc.). Consider both sides, the back side, and above the cabinet when determining clearances. These measurements do not apply to a side-by-side installation. The range or slide-in is not intended for side-by-side installations with another range or slide-in.

**i** The maximum depth of cabinets installed above the range or slide-in is 13 in (33 cm). Do **not** install any structure directly above the stove (for the width of the stove) except a range hood.

**Range Top Mounting Dimensions**



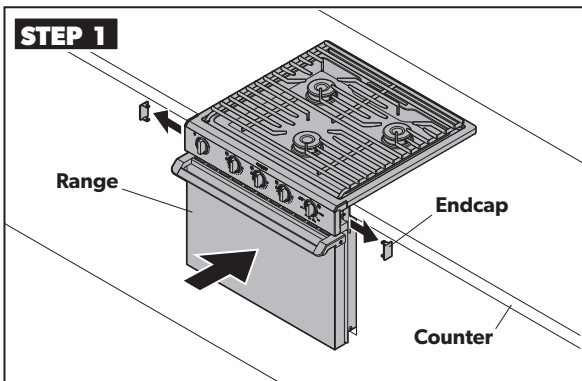
	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
Range Top	19-3/8" (49 cm)			
Mounting Trim		3/4" (2 cm)		
Range Top Depth			16-1/2" (42 cm)	
Range Top Plus Oven Vent				20" (51 cm)

## 5 INSTALLATION

**⚠ WARNING** ELECTRICAL SHOCK, FIRE, EXPLOSION, AND/OR CARBON MONOXIDE HAZARD. Failure to obey the warnings or installation instructions in this section could result in property damage, death, or serious injury:

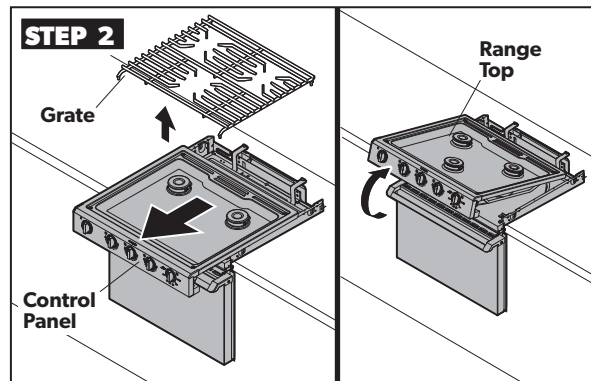
- The range or slide-in **must** be completely separated and/or sealed from other air moving or air-consuming devices such as, but not limited to, furnaces, microwave ovens, clothes dryers, cooling fans, and doors or drawers in common cabinets. Failure to do so can affect the appliance(s) combustion air supply by creating either a negative or positive draft.
- Do **not** use matches, candles, or other sources of ignition to test fittings and gas lines for leaks.
- Do **not** use a ventilation system that blows air downward toward the range or slide-in, as ignition and combustion problems with the gas cooking appliance could occur.
- Direct current electrical supply conductors **must** be provided with strain relief at the range or slide-in.

### 5.1 Installing The Range Or Slide-In



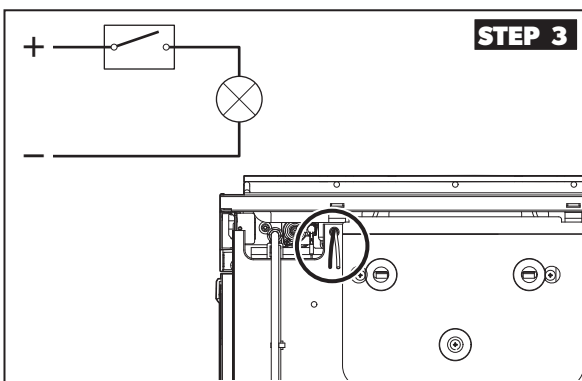
- Remove the endcaps and place the range or slide-in within the cutout.
- Verify the range or slide-in is level on all sides.

**i** If using a recessed bi-fold cover, the endcaps remain attached to the range or slide-in.



- Remove the grate and pull the range or slide-in forward.
- Lift up the range or slide-in top.

**i** Do not remove the range or slide-in top by pulling on the grate.



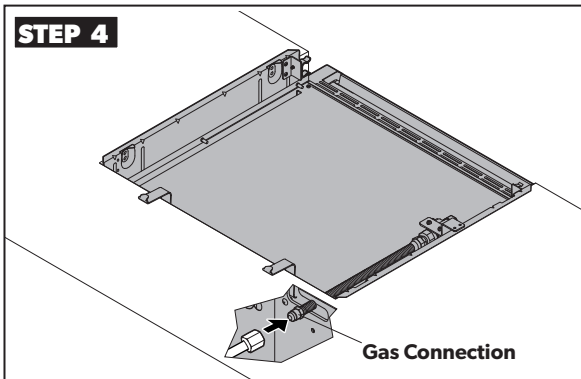
- For ranges with an oven light, connect the two wire leads at the back of the range to a 12 VDC circuit that is fuse protected with a max rating of no more than 5 A.

- Connect the black wire to positive and the white striped wire to negative.

**⚠ CAUTION** ELECTRICAL SHOCK/FIRE HAZARD. Be sure to label all wires before removing or servicing the range. Wiring errors can cause improper and dangerous operation of the range. Failure to obey this caution could result in minor or moderate injury.

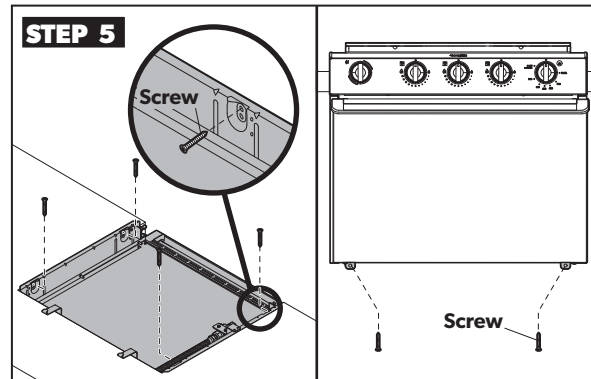
- Verify proper operation of the range after servicing.



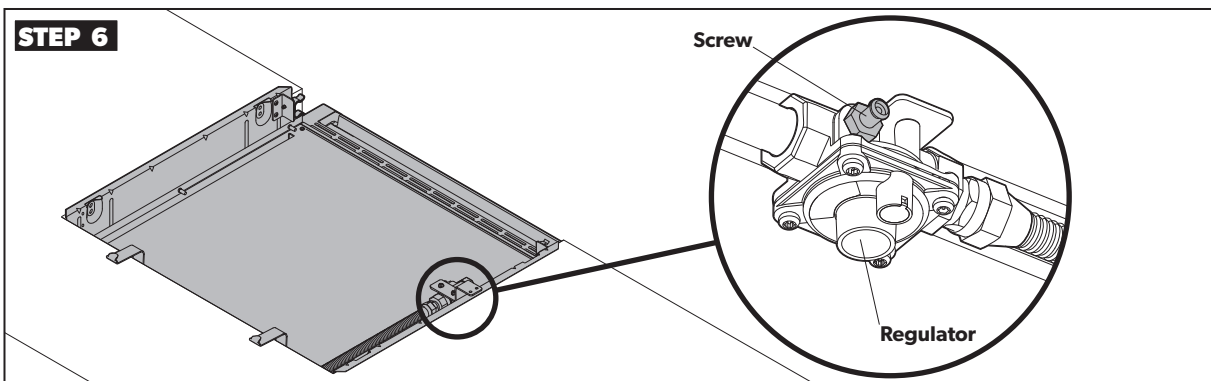


- Connect all gas connections on the range or slide-in and tighten according to the appropriate RV and gas codes.

**i** All openings in the cabinetry around the gas line must be closed at the time of installation.



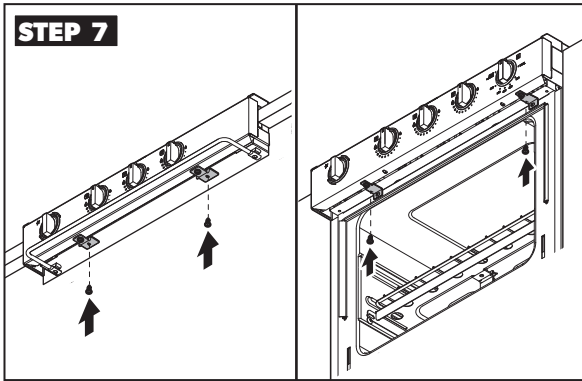
- Secure the range or slide-in by placing wood screws (not provided) through the designated holes and into the cabinet. Do not force the mounting flanges to bend.



- Turn on the gas supply.
- Conduct the range or slide-in leak testing:
  - Loosen the leak check fitting screw on the regulator by one turn.
  - Place the gauge on the fitting.
  - Check for leaks:
    - Leak testing shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
    - Use a non-corrosive leak detection fluid. Do not use soap and water.
    - Leak tests in excess of 0.5 PSI of air pressure will invalidate warranty.
  - Retighten the leak check fitting screw upon completion of the leak test.
- Conduct the range or slide-in gas pressure testing prior to operation.

**i** When conducting the range or slide-in gas pressure testing prior to operation:

- The range or slide-in, and any individual shut-off valves, must be disconnected from the gas supply piping system when pressure testing the system at pressures exceeding 0.5 PSI.
- The gas supply pressure for checking the regulator setting shall be at least 1 in. W.C. (249 Pa) above the manufacturer's specified manifold pressure. The maximum gas supply pressure is 14 in. W.C.
- Turn off the gas supply.



- Slide the range or slide-in back into the cutout.
- Secure the range or slide-in:
  - RANGE: Secure the two brackets with the provided sheet metal screws.
  - SLIDE-IN: Attach the bracket to the burner box with the provided sheet metal screws.
- Replace the grate.

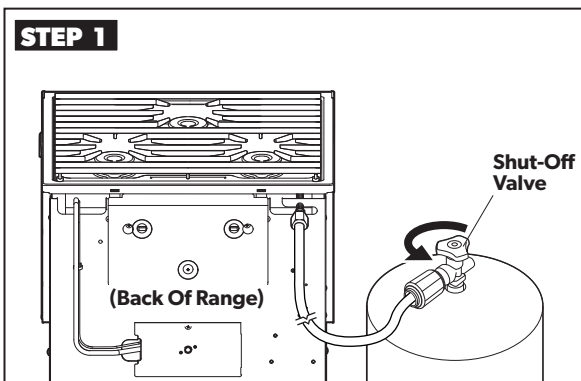
## 6 OPERATION

**⚠ WARNING** BURN, FIRE, EXPLOSION, AND/OR CARBON MONOXIDE HAZARD Failure to obey the following warnings could result in damage, a burn hazard, possible explosion, carbon monoxide buildup, serious injury, or death:

- Do **not** place more than 40 lbs (18 kg) on the grate while cooking.
- Do **not** place more than 20 lbs (9 kg) on the oven rack while cooking.
- Do **not** operate the range or slide-in during excessively windy conditions as this may cause a negative or positive draft, which is air moving across the range or slide-in top that may blow out the burner flame during use or move the flame inside of the range or slide-in.
- Use care when lighting a burner by hand. Burns could occur if the burner lights unexpectedly.
- Verify that there is a sufficient gas supply before attempting to light any burner. Air in the line will significantly delay the burner ignition and a burner may light unexpectedly as the air in the line clears out and is replaced by LP gas; this unexpected ignition may cause an explosion or burns.
- If any burner or the oven pilot should unexpectedly extinguish, turn all knobs off and wait five minutes before attempting to re-light the burner or oven pilot.
- Do **not** attempt to light more than one burner at a time.
- Do **not** use the oven as a storage area or space heater.
- Extinguish all pilots when refueling or traveling.
- Do **not** store flammable or combustible material on, in, or near the range or slide-in or in the cabinets above, or above and adjacent to, the range or slide-in. Do **not** use the oven as a storage area. While using the range or slide-in, frequently check the temperature of contents within the cabinet areas above the range or slide-in.
- To avoid a carbon monoxide poisoning hazard, do **not** cover the oven vent openings while the oven is in operation. Do **not** cover the ventilation holes in the oven broiler shelf (above oven burner) or cooking times will vary from normal and food may become burned or undercooked.
- Do **not** operate the range or slide-in if it is damaged or not working properly.
- Do **not** touch burners, burner grates, areas near burners, inner surfaces of the oven, the oven door, the wire rack, or any utensils inside the oven, during and after use, as burns may occur. Do **not** let clothing or other flammable materials contact these areas until they have had sufficient time to cool, as they may ignite.
- Never leave burners unattended when in use, as pan contents may boil over, resulting in smoke or a grease spill that may ignite.
- Because grease is flammable, never allow grease to collect around top burners or on the range or slide-in surface. Wipe up any grease spills immediately. Never use water on grease fires, and never pick up a flaming pan. Smother a flaming pan with a tight-fitting lid or cookie sheet. Flaming grease outside of the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do **not** heat unopened containers as they could explode.

- Use pans that are large enough to cover the burner area and contain the cooked food but that do not exceed 10 in. (25 cm) in size. This will reduce or eliminate heavy splattering or spills that can ignite and cause an explosion or burns and any excessive heat build-up that would result in damage to the range or slide-in top.
- Turn pan handles inward, but not over other burners. This reduces the chance of burns due to bumping a pan.
- Do **not** drop pans on the porcelain surface. Cracks or chips in the porcelain surface may result.
- Be sure that all cooking utensils are safe for use on the range or slide-in surface. Only certain kinds of utensils are suitable for surface or burner use without breaking due to sudden changes in temperature. Do **not** adjust the burner flames to extend beyond the edge of the cooking utensil or the flame could cause burns or poor cooking results.
- Use only dry potholders as moist or damp potholders on hot surfaces may result in steam burns. Do **not** let the potholder touch an open flame or use a towel or bulky cloth for a potholder as fire could result.
- Control knobs **must** be turned off when not cooking. Fire and/or a burning hazard may occur if a burner is accidentally left on.
- Do **not** apply excessive weight against the range or slide-in door, as it could spring the hinges; in this event, any such damage would not be covered under warranty.

## 6.2 Preparing The Range Or Slide-In For Use

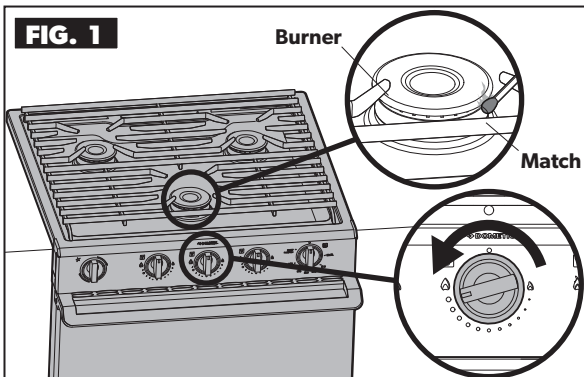


- Turn the gas on at the shut-off valve.
- i** If your unit is equipped with a bi-fold cover, raise the cover before using the range or slide-in.

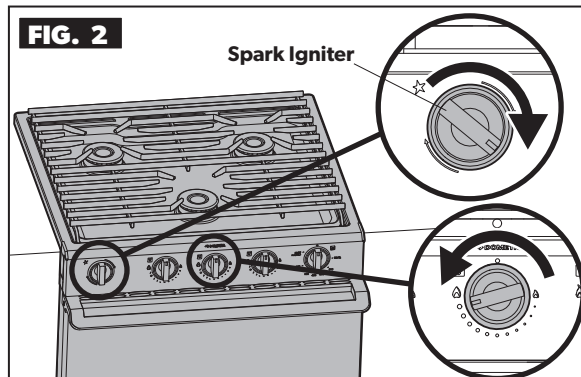
### 6.3 Using The Range Top Or Slide-In

**i** All burner controls operate counterclockwise and must be pressed inward when turning to light.

#### Lighting The Burners

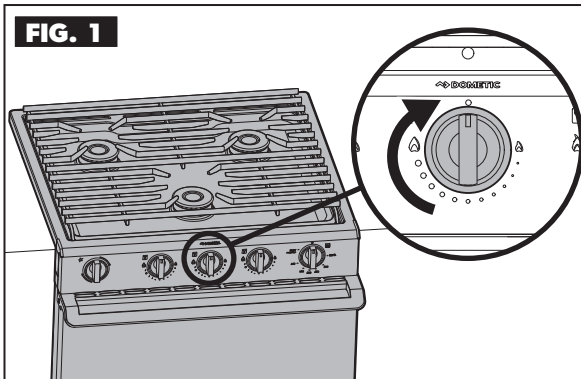


- To light the burner with a match, turn the knob approximately 90° until it points to the large flame decal.
- Hold a lit match near the burner to ignite the flame.



- To light the burner using a spark igniter, turn the knob approximately 90° until it points to the large flame decal.
- Turn the spark igniter knob clockwise until it clicks. Continue turning the knob until the burner ignites.

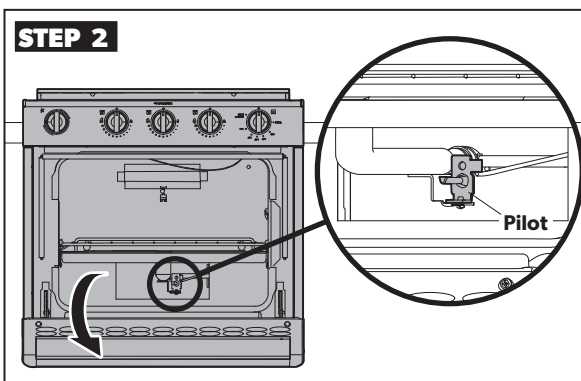
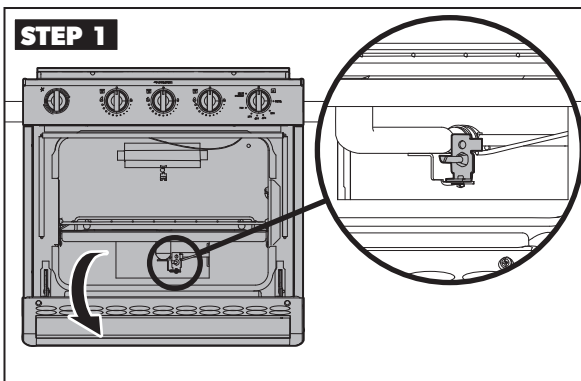
### Extinguishing The Burner Flame







- Turn the knob clockwise until it points to the solid circle at the top of the knob.

## 6.4 Using The Oven

### Setting The Oven Pilot



### Range Or Slide-In Knob Settings

Setting	Recommended Use
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Light the burner</li> <li>• Start food cooking</li> <li>• Bring liquids to a boil</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hold liquids at a boil</li> <li>• Cook food at different temperature levels</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep food warm</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn the burner off</li> </ul>

- i** After top burners have been on for a period of time, a popping sound may occur when the burner is turned off. This is normal and does not create a safety hazard.

#### Top Burner Models

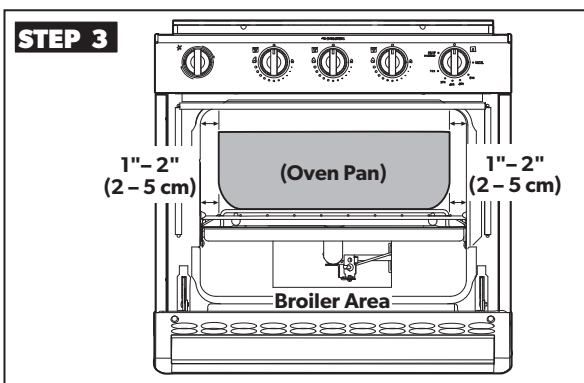
- For top burner models, push in and rotate the oven control knob until it points to **pilot - push/hold**.
- Push in and hold the knob while holding a lit match under the oven pilot located at the back of the oven, under the broiler shelf.

#### Piezo Ignitor Models

- For models with the Piezo Ignitor, push in and rotate the oven control knob until it points to **pilot - push/hold**.
- Turn the spark ignitor knob clockwise until it an audible click is heard. Continue to repeat this step until the burner ignites.

#### All Models

- Release knob and verify that the pilot stays lit. Repeat the process if the pilot does not stay lit.
- The oven pilot has been factory set and requires no further adjustment.
- To extinguish the oven pilot, push in the oven control knob and rotate clockwise to off.



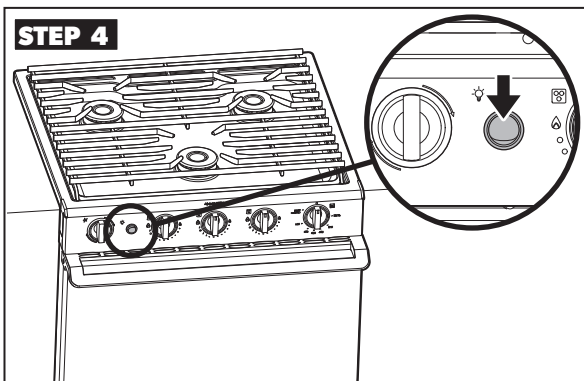
- Place the food to be baked in the center of the oven allowing 1 in. – 2 in. (2 – 5 cm) space from the oven walls on all sides of the container.

**i** Cooking times will be longer at higher altitudes (+4000 feet (1219 m)).

### Oven Knob Settings

Setting	Recommended Use
Pilot Push/Hold	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Starting point for lighting the oven pilot</li> <li>• Keeps the oven pilot lit for continued use of the oven</li> </ul>
Broil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sets the oven temperature to broil</li> </ul>
300 – 500	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sets the oven to a particular temperature</li> </ul>
●	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turns the oven pilot off</li> </ul>

### Oven Light Operation



- To turn the oven light ON, turn the switch on the control panel to the ON position.

## 7 MAINTENANCE

**⚠ WARNING** BURN, FIRE, EXPLOSION, AND/OR CARBON MONOXIDE HAZARD. Failure to obey the following warnings could result in damage, a burn hazard, possible explosion, carbon monoxide buildup, serious injury, or death:

- Keep range or slide-in top area clear of combustible cleaning materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Do **not** obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Leak testing shall be conducted according to the manufacturer's instructions.
- Make sure all controls are OFF and the range or slide-in surfaces, burner grates, burners, and oven surfaces are cool before cleaning or disassembling the range or slide-in.
- Do **not** use oven cleaners, bleach, or rust removers on the range or slide-in top or burner grates.
- Clean oven with oven cleaner only. Follow directions on the cleaning product container.
- Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Brush may "shed" bristles, that may lodge in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.

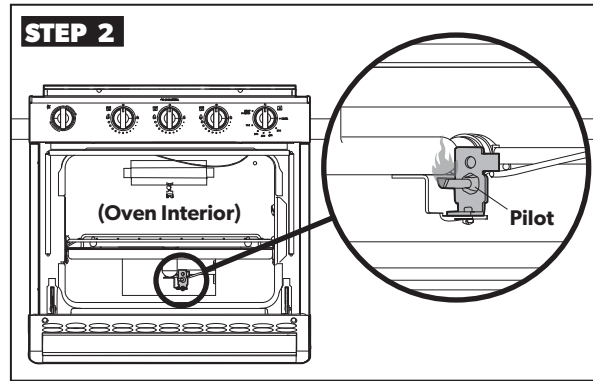
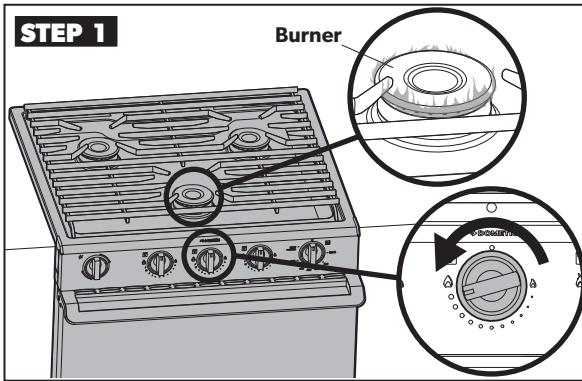
**⚠ CAUTION** BURN AND/OR DAMAGE HAZARD. Failure to obey the following cautions could result in damage or injury:

- Clean all surfaces as soon as possible after boil overs or spillovers. Do **not** allow foods containing acids (such as lemon juice, tomato juice, or vinegar) to remain on porcelain or painted surfaces. Acids may remove the glossy finish. Pitting and discoloration will result if spills are allowed to remain for any length of time on stainless steel. Do **not** allow spills to remain on burner caps. Caps could be permanently stained if spills are not cleaned up promptly.
- Do **not** use steel wool, or abrasive cleaners, or acid type cleaners such as chlorine bleach on your range top, slide-in, or grate systems. They will damage your range or slide-in. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.
- Do **not** use abrasive cleaning materials, oven cleaner, or harsh chemicals on the control panel as these may damage or remove the operating instructions printed on the front of the unit.
- The grate and surface of the cooktop is covered with porcelain coating. Porcelain is a glass/ceramic coating glazed to the surface of the metal. Porcelain is designed to provide a surface that can withstand high temperatures and maintain an attractive appearance and make it easier to clean. Do **not** wash warm porcelain surfaces. Allow these areas to cool before cleaning. Burns can occur or the porcelain could crack.
- When cleaning around the burners, use care to prevent damage to the electrode (if so equipped). If a sponge or cloth should catch the metal igniter electrode, it could damage or break the electrode. If this occurs, the burner will not light.
- Use warm soapy water only to clean the burner grates, burner box, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces, and plastic items on your range top or slide-in. Do **not** use gritty or acid-type cleaners. Do **not** use steel wool or abrasive cleaners, as they will damage your range top or slide-in. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.



Proper installation and care will help keep your range or slide-in operating properly. Most cleaning can be performed using normal household items.

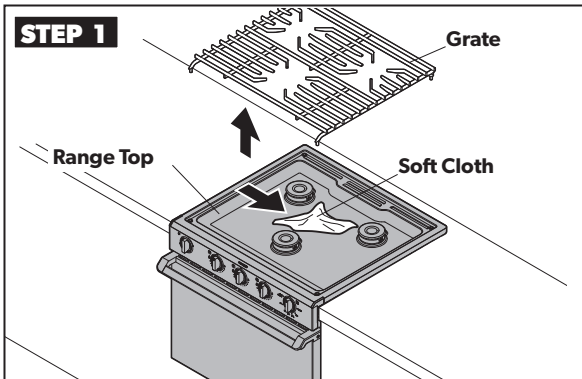
### 7.1 Checking The Burner Flames And Oven Pilot



- Light the burners, one at a time. Refer to "Lighting The Burners" on page 12, for more information.
- Confirm that the burner flame is present and adjusts when the control knob is turned.

- Light the oven pilot. Refer to "Setting The Oven Pilot" on page 13, for more information.
- Confirm the pilot flame is present.

### 7.2 Cleaning The Range Or Slide-In



#### Cleaning the range top or slide-in:

- Remove the grate.
  - Clean with warm, soapy water.
  - Rinse with clean water.
  - Dry with soft cloth.
- i** Heavy burned on soil may require repeated cleaning steps until the soil is completely removed.

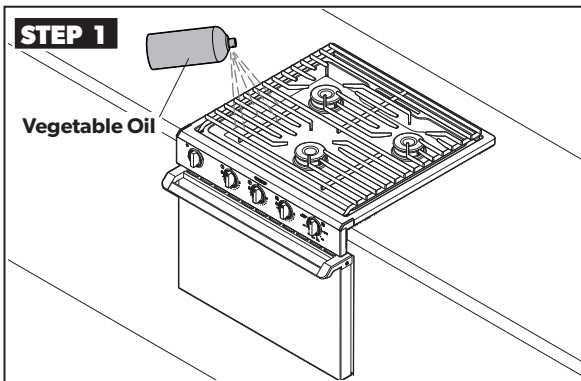
#### Additional Cleaning Methods

Item	Cleaning Method
Control knobs	Pull the knobs straight off of the stems to clean. Use a mild liquid cleaner or glass cleaner.
Control Panel	Use a spray glass cleaner, applying the cleaner to a paper towel. Do not spray glass cleaner directly on the panel. Do not use oven cleaner on the control panel.
Range Top Surface	Use a mild liquid cleaner or glass cleaner.
Surface Burner Grates	Clean area as soon as it becomes dirty. Use a non-abrasive, plastic, scrubbing pad, as necessary.
Surface Burners, Burner Ports, or Orifices	If clogged, gently brush perforated areas with a lightweight brush (toothbrush) or carefully clean the holes out using a toothpick.
Oven	Use warm, soapy water. For heavy soil, use an oven-cleaning spray and follow the manufacturer directions on the label. Use a non-abrasive, plastic, scrubbing pad, as necessary.



## 8 STORAGE

### 8.1 Preparing The Range Or Slide-In For Storage



- Dry all surfaces.
- Spray surfaces with vegetable oil or a similar product to prevent rust during storage.
- Clean oil off the surface of the range or slide-in before reinstalling and operating.

## 9 DISPOSAL

Place packaging material only in the appropriate recycling waste bins, whenever possible. Do not dispose of the range or slide-in without consulting a local recycling center or specialist dealer for details about how to dispose of the range or slide-in in accordance with the applicable national and local regulations.

## 10 REPLACEMENT PARTS

For the most current parts information, visit [www.dometic.com](http://www.dometic.com).

## 11 LIMITED 2-YEAR WARRANTY

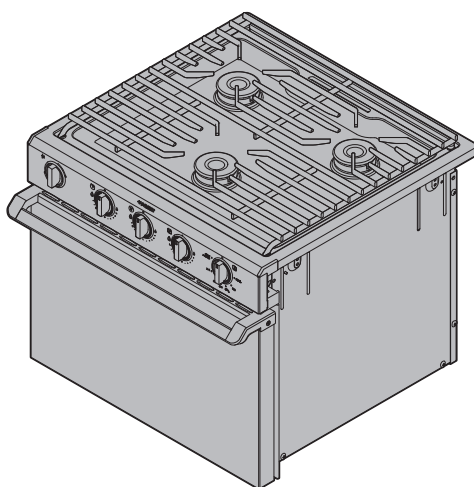
LIMITED 2-YEAR WARRANTY AVAILABLE AT  
[WWW.DOMETIC.COM/WARRANTY](http://WWW.DOMETIC.COM/WARRANTY).

IF YOU HAVE QUESTIONS, OR TO OBTAIN A  
COPY OF THE LIMITED WARRANTY FREE OF  
CHARGE, CONTACT:

DOMETIC CORPORATION  
CUSTOMER SUPPORT CENTER  
1120 NORTH MAIN STREET  
ELKHART, INDIANA, USA 46514  
1-800-544-4881 OPT 3

# ↗ DOMETIC

## APPAREILS DE CUISSON PLAQUE DE CUISSON



SÉRIES S31 ET R31

FR

### CUISINIÈRE ET PLAQUE DE CUISSON

Manuel d'installation et d'utilisation

**AVERTISSEMENT : suivre à la lettre les consignes énoncées dans ce manuel sous peine de départ de feu ou d'explosion causant des dégâts matériels, des blessures personnelles, voire la mort.**

- Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ
  - Ne pas essayer d'allumer un quelconque appareil.
  - Ne toucher aucun interrupteur électrique.
  - Ne pas utiliser de téléphone dans votre véhicule récréatif.
  - Évacuer tous les occupants du véhicule récréatif.
  - Fermer le gaz au réservoir ou à l'arrivée de gaz réseau.
  - Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz pour recevoir ses instructions.
  - S'il est impossible de joindre le fournisseur, appeler les pompiers.
- Faire vérifier le circuit de gaz et réparer l'origine de la fuite par un installateur qualifié, un centre de réparation, le fabricant ou le revendeur, ou le fournisseur de gaz.



## ADRESSE – AMÉRIQUE DU NORD

### ÉTATS-UNIS ET CANADA

Bureau de service  
Dometic Corporation  
1120 North Main Street  
Elkhart, IN 46514

### Liste des centres de service et des revendeurs

Visitez : [www.dometic.com](http://www.dometic.com)

**RÉVISION F** | Document n° 50506 01/19 | ©2019 Dometic Corporation

Lire attentivement ces instructions. Ces instructions DOIVENT rester avec ce produit.

	<b>À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR :</b>	<b>LAISSER CE MANUEL AVEC L'APPAREIL</b>
	<b>À L'ATTENTION DU CONSOMMATEUR :</b>	<b>CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE</b>

## SOMMAIRE

1	Consignes de sécurité importantes et symboles utilisés dans le document . . . . .	20
2	Informations générales . . . . .	21
3	Indication . . . . .	21
4	Avant l'installation . . . . .	21
5	Installation . . . . .	24
7	Entretien . . . . .	31
8	Entreposage . . . . .	33
9	Élimination . . . . .	33
10	Pièces de rechange . . . . .	33

## 1 11 GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS<sup>33</sup> **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET SYMBOLES UTILISÉS DANS LE DOCUMENT**

Ce manuel contient des consignes de sécurité et des instructions pour aider l'utilisateur à éliminer ou réduire le risque d'accidents et de blessures.

### 1.1 Reconnaître les consignes de sécurité



C'est le symbole d'alerte à la sécurité. Il signale des risques de blessures physiques. Obéir à tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter les risques de blessure ou de mort.

### 1.2 Comprendre les mots-indicateurs

Un mot-indicateur identifie les messages de sécurité et les messages liés aux dégâts matériels, et signale le degré ou niveau de gravité du danger.

**⚠ AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle **n'est pas** évitée, peut causer la mort ou des blessures graves.

**⚠ ATTENTION** indique une situation dangereuse qui, si elle **n'est pas** évitée, peut causer des blessures mineures ou modérées.

**AVIS** est utilisé pour signaler des pratiques **non** liées à une blessure physique.



Fournit des renseignements additionnels sans rapport avec des blessures physiques.

### 1.3 Directives supplémentaires



Lire et suivre toutes les consignes de sécurité et les instructions pour éviter tout risque de blessure ou de mort. Lire et bien comprendre ces instructions avant d'installer, d'utiliser ou d'entretenir ce produit. L'installation, l'utilisation ou l'entretien incorrects de ce produit peuvent causer des blessures graves ou la mort. L'installation **doit** se conformer à tous les codes locaux ou nationaux applicables, y compris la toute dernière édition des normes suivantes :

#### ÉTATS-UNIS

- ANSI/NFPA70, national de l'électricité (CNE)
- ANSI/NFPA 1192, Code des véhicules récréatifs
- ANSI Z21.57, Code des véhicules récréatifs

#### CANADA

- CSA C22.1, Parties I et II, Code canadien de l'électricité
- CSA Z240 RV Series, véhicules récréatifs

Les modèles avec une lampe de four utiliseront une alimentation électrique externe. Une fois installés, ces modèles seront mis à la terre conformément aux codes provinciaux ou autres. En l'absence de tels codes, se référer au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

### 1.4 Messages de sécurité d'ordre général

**⚠ AVERTISSEMENT** Le non-respect des avertissements suivants pourrait entraîner des dégâts matériels, des blessures graves ou la mort :

- Ce produit **doit** être installé et réparé par un agent technique qualifié.
- Les appareils de cuisson au gaz Dometic s'utilisent seulement avec du propane liquide (PL) et sont uniquement destinés à une installation dans des véhicules récréatifs (caravanes, autocaravanes, caravanes à tente pliante, etc.).
- **Ne pas** stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **Ne pas** modifier ce produit d'une quelconque manière. Une modification peut être extrêmement dangereuse.
- Une installation, un ajustement, une réparation ou une maintenance inadéquats peuvent causer des blessures, des dégâts matériels ou la mort. Se référer à ce manuel. Pour une assistance ou des renseignements complémentaires, consulter un installateur qualifié, un centre de réparation, le

fabricant ou le fournisseur de gaz.

- **Ne pas** installer cet appareil de cuisson si une quelconque de ses pièces a été immergée.
- **DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE.** Ce produit peut produire du monoxyde de carbone, un gaz inodore potentiellement mortel. Les flammes consomment de l'oxygène, qui **doit** être renouvelé pour garantir une combustion adéquate. Une fenêtre ou une bouche d'aération doit être légèrement ouverte lors de l'utilisation de tout appareil de cuisson. L'absence d'apport d'air frais en cours de combustion peut causer une intoxication au monoxyde de carbone et se solder par des blessures ou la mort.

**⚠ AVERTISSEMENT** RISQUE DE BRÛLURE, DÉPART DE FEU, EXPLOSION ET/OU DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE. Ne jamais utiliser la cuisinière ou la plaque de cuisson comme chauffage d'appoint pour chauffer la pièce ou comme espace de rangement sous peine de brûlure, de départ de feu, d'explosion et/ou d'intoxication au monoxyde de carbone et surchauffe de la pièce.

## 2 INFORMATIONS GÉNÉRALES

### Outils recommandés

Tournevis cruciforme	Perceuse
----------------------	----------

### Pièces facultatives\*

### Numéro de référence

Couvercles à double rabat	Voir <a href="http://www.dometic.com">www.dometic.com</a>
---------------------------	---

\*Disponibles comme accessoires (non fournies).

## 3 INDICATION

Cette cuisinière ou la plaque de cuisson a été conçue pour une utilisation à l'intérieur du véhicule récréatif (ci-après appelé « VR ») pour lequel elle est fournie. Suivre les instructions pour garantir l'installation, l'utilisation et l'entretien corrects de la cuisinière ou la plaque de cuisson. Cette cuisinière ou la plaque de cuisson n'est pas destinée à être installée à côté d'une autre cuisinière indépendante ou intégrable. La Dometic Corporation se réserve le droit de modifier l'apparence et les caractéristiques techniques de l'appareil sans préavis.

Dometic Corporation n'endosse aucune responsabilité en cas de dommages dans les cas suivants :

- Assemblage ou branchement incorrect.
- Endommagement du produit résultant des influences mécaniques et d'une tension excessive.
- Altération du produit sans la permission expresse du fabricant.
- Utilisation à d'autres fins que celles décrites dans le manuel d'utilisation.

## 4 AVANT L'INSTALLATION

**⚠ AVERTISSEMENT** RISQUE DE DÉPART DE FEU. Le non-respect des avertissements ou des instructions de préinstallation dans cette section peut se solder par des dégâts matériels, la mort ou des blessures graves.

### 4.1 Préparation de l'armoire

**i** La distance verticale minimum jusqu'à un matériau combustible est de 45,7 cm à partir du haut de la cuisinière ou la plaque de cuisson. La cuisinière ou la plaque de cuisson doit être installée conformément à la clause 5.6 de la norme ANSI 1192.

Pour que la cuisinière ou la plaque de cuisson fonctionne correctement, l'armoire doit :

- Être correctement construite.
- Être d'équerre par rapport au haut du comptoir et à la face de l'armoire.

Pour que la cuisinière ou la plaque de cuisson fonctionne correctement, l'ouverture de l'armoire doit :

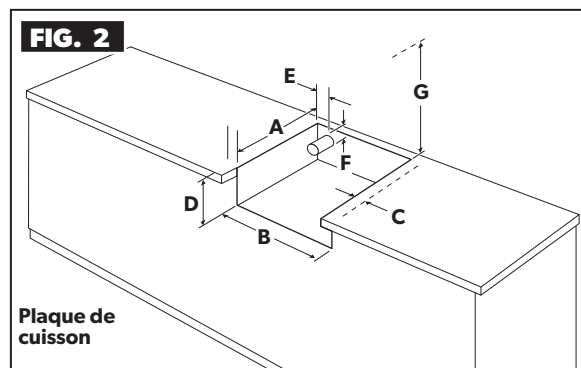
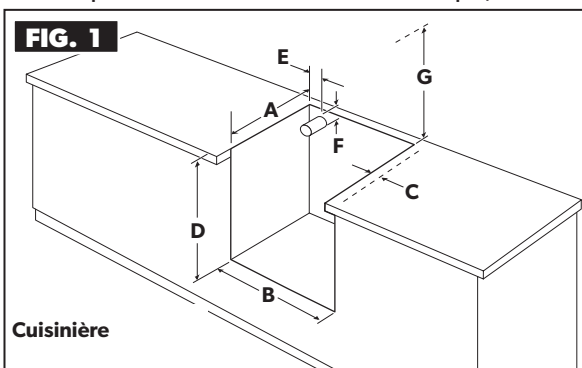
- Être de niveau d'un côté à l'autre et d'avant en arrière.
- Être positionnée de sorte qu'un matériau combustible ne puisse pas être placé près des côtés de la cuisinière ou de la plaque de cuisson.
- Il ne doit pas y avoir d'espace entre la cuisinière ou la plaque de cuisson et toute armoire adjacente.
- Satisfaire aux distances minimums de matériaux combustibles, comme décrit à « Découpe de l'ouverture » à la page 22.
- Fournir des conducteurs électriques (courant continu) avec un réducteur de tension à la cuisinière ou la plaque de cuisson.
- Être encadrée ou protégée pour éviter la création d'un espace de rangement autour de la partie en retrait de l'appareil, à l'exception de la virole de ventilation.
- Fermer les ouvertures autour des arrivées de gaz et d'électricité au moment de l'installation, sauf si la construction de la cuisinière ou la plaque de cuisson procure l'étanchéité nécessaire.

## 4.2 Découpe de l'ouverture

- Vérifier l'emplacement et les dimensions de la découpe. Voir « Dimensions de la découpe » à la page 22.
- Découper le trou pour la cuisinière ou la plaque de cuisson. La découpe est ouverte; il ne reste pas de bord avant sur le comptoir.
- Confirmer qu'une conduite de gaz « certifiée propane » conforme aux codes appropriés sur les VR et le gaz est en place.

### Dimensions de la découpe

**i** Si un couvercle à double rabat en retrait est utilisé, suivre les instructions incluses avec le couvercle pour les dimensions de la découpe, l'installation et l'utilisation.



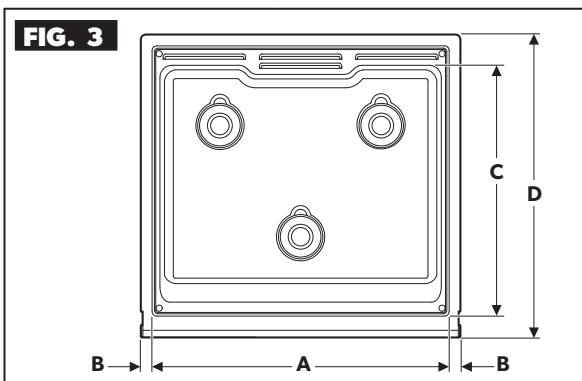
	A†	B†	C*	D	E	F	G*
Cuisinières de 43 cm	45 cm	51,4 cm	2,8 cm	40,6 cm	4,4 cm	3,8 cm	49,5 cm
Cuisinières de 53 cm	45 cm	51,4 cm	2,8 cm	50,8 cm	4,4 cm	3,8 cm	49,5 cm
Plaque de cuisson	45 cm	51,4 cm	2,8 cm	7,94 cm	4,4 cm	3,8 cm	49,5 cm

\*La distance minimum de matériaux combustibles permise de la surface de la cuisinière ou la plaque de cuisson à un objet combustible (rideaux, planche, mur, plancher, etc.). Tenir compte des deux côtés, de l'arrière et du dessus de l'armoire pour déterminer les dégagements. Ces mesures ne s'appliquent pas à une installation côte à côte. La cuisinière ou la plaque de cuisson n'est pas destinée à une installation côte à côte avec une autre cuisinière ou plaque de cuisson.

† Pour un ajustement correct, ces dimensions doivent être exactes à +/- 3 mm.

**i** La profondeur maximum des armoires installées au-dessus de la cuisinière ou la plaque de cuisson est de 33 cm. N'installer aucune structure directement au-dessus de la cuisinière (largeur de la cuisinière), sauf une hotte aspirante.

**Dimensions de montage de la cuisinière**



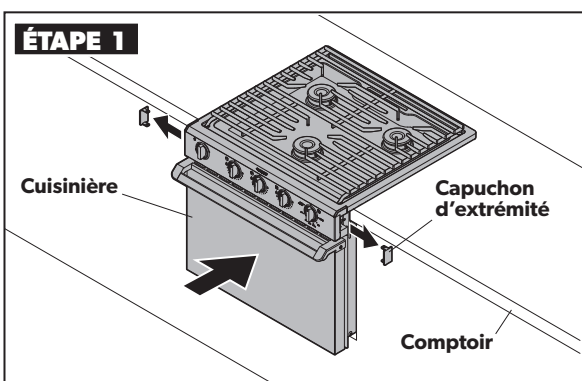
	A	B	C	D
Cuisinière	49,2 cm			
Garniture de montage		1,9 cm		
Profondeur de la cuisinière			42 cm	
Cuisinière plus évent du four				50,8 cm

## 5 INSTALLATION

**⚠ AVERTISSEMENT** RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, DE DÉPART DE FEU, D'EXPLOSION ET/OU D'ANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE. Le non-respect des avertissements ou des instructions d'installation dans cette section peut se solder par des dégâts matériels, la mort ou des blessures graves :

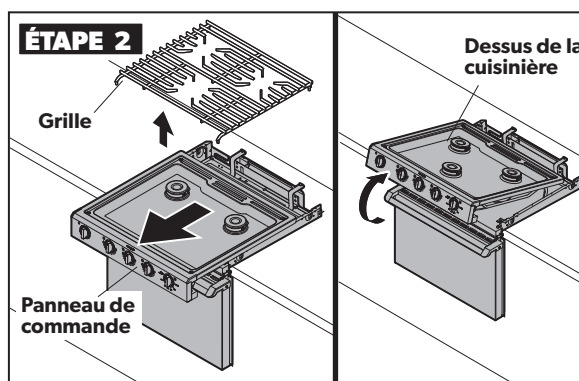
- La cuisinière ou la plaque de cuisson **doit** être complètement séparée et/ou isolée des autres appareils déplaçant ou consommant de l'air tels que les fours, fours à micro-ondes, séchoirs, ventilateurs et portes ou tiroirs dans les placards ordinaires, entre autres. Respecter cette consigne sous peine de compromettre l'arrivée d'air de combustion à l'appareil en créant un tirage négatif ou positif.
- **Ne pas** utiliser d'allumettes, bougies, ou autres sources d'allumage pour tester l'étanchéité des raccords et lignes de gaz.
- **Ne pas** utiliser un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de la cuisinière ou la plaque de cuisson sous peine de problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil de cuisson au gaz.
- Les conducteurs électriques (courant continu) **doivent** être fournis avec un réducteur de tension à la cuisinière ou la plaque de cuisson.

### 5.1 Installation de la cuisinière ou la plaque de cuisson



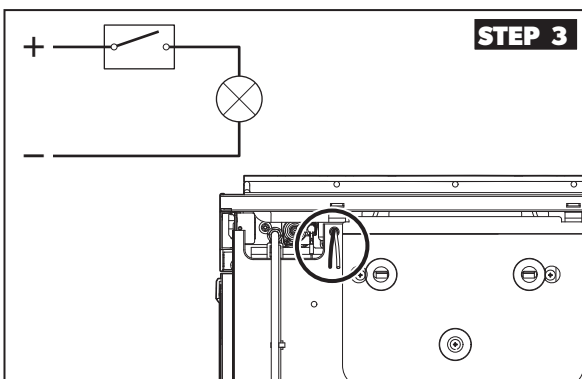
- Enlever les capuchons d'extrémité et placer la cuisinière ou la plaque de cuisson dans la découpe.
- S'assurer que la cuisinière ou la plaque de cuisson est de niveau sur tous les côtés.

**i** Si un couvercle à double rabat en retrait est utilisé, les capuchons d'extrémité restent attachés à la cuisinière ou la plaque de cuisson.



- Enlever la grille et tirer la cuisinière ou la plaque de cuisson vers l'avant.
- Soulever le dessus de la cuisinière ou la plaque de cuisson.

**i** Ne pas enlever le dessus de la cuisinière ou la plaque de cuisson en tirant sur la grille.



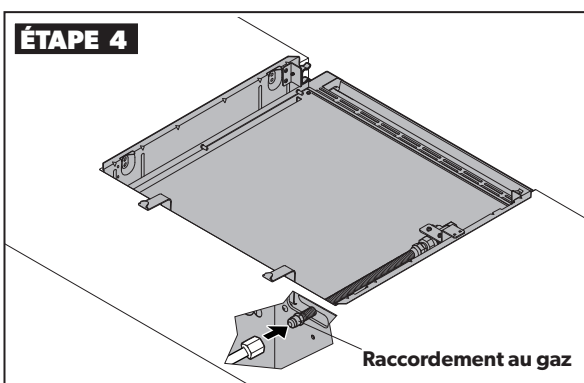
- Pour les cuisinières avec une lampe de four, brancher les deux fils à l'arrière de la cuisinière sur un circuit 12 V c.c. protégé par un fusible d'une intensité nominale maximale de 5 A.

- Brancher le fil noir sur la borne positive et le fil rayé blanc sur la borne négative.

**⚠ CAUTION** CHOC ÉLECTRIQUE/RISQUE DE DÉPART DE FEU. Veiller à étiqueter tous les fils avant d'enlever ou de réparer la cuisinière. Les erreurs de branchement peuvent causer le fonctionnement impropre et dangereux de la cuisinière. Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner des blessures légères ou modérées.

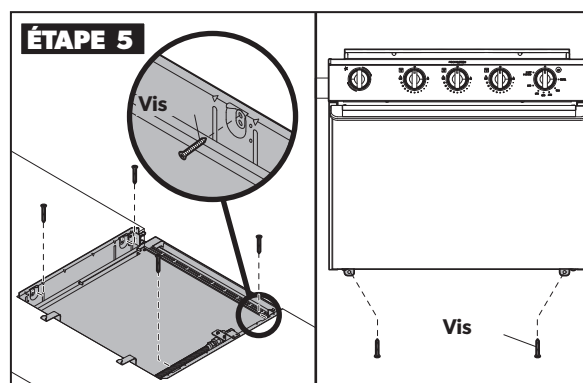
- Vérifier le bon fonctionnement de la cuisinière après une maintenance.



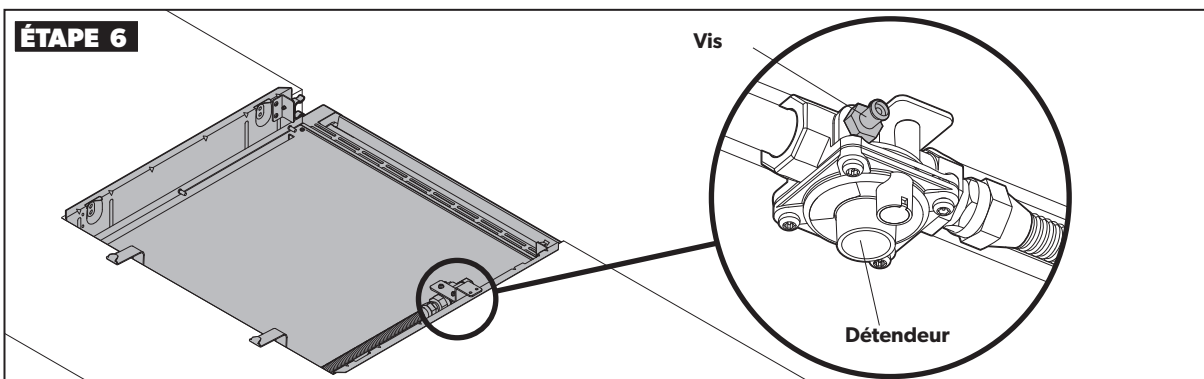


- Faire tous les raccordements au gaz sur la cuisinière ou la plaque de cuisson et serrer les raccords conformément aux codes appropriés sur les VR et le gaz.

**i** Toutes les ouvertures dans l'armoire autour de la ligne de gaz doivent être fermées au moment de l'installation.



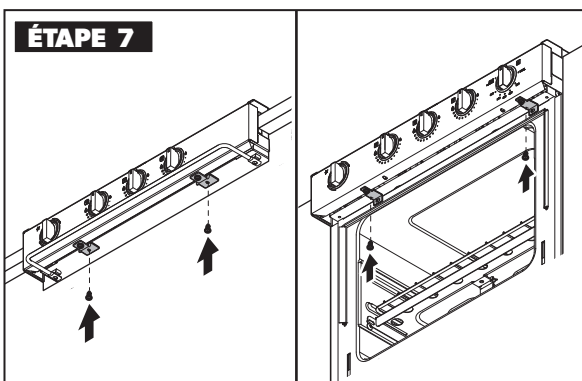
- Fixer la cuisinière ou la plaque de cuisson en insérant des vis à bois (non fournies) dans les trous désignés et dans l'armoire. Ne pas forcer sur les brides au point de les courber.



- Ouvrir l'arrivée de gaz.
- Effectuer le test d'étanchéité de la cuisinière ou la plaque de cuisson :
  - Desserrer d'un tour la vis du raccord de contrôle d'étanchéité sur le détendeur.
  - Placer le manomètre sur le raccord.
  - Vérifier s'il y a des fuites :
    - Le test d'étanchéité doit être effectué conformément aux instructions du fabricant.
    - Utiliser un liquide détecteur de fuites non corrosif. Ne pas utiliser d'eau savonneuse.
    - Les tests d'étanchéité à plus de 3,44 kPa de pression d'air annuleront la garantie.
  - Resserrer d'un tour la vis du raccord de contrôle d'étanchéité une fois le test d'étanchéité terminé.
- Effectuer le test de pression du gaz de la cuisinière ou la plaque de cuisson avant utilisation.

**i** Lors du test de pression du gaz de la cuisinière ou la plaque de cuisson avant utilisation :

- La cuisinière ou la plaque de cuisson, et tout robinet d'arrêt individuel, doivent être déconnectés du réseau de gaz lors d'un test de pression du système à des pressions supérieures à 3,4 kPa.
- La pression d'arrivée de gaz pour vérifier le réglage du détendeur sera de 249 Pa minimum au-dessus de la pression spécifiée par le fabricant au collecteur. La pression d'arrivée de gaz maximum est de 3,4 kPa.
- Fermer l'arrivée de gaz.



- Glisser à nouveau la cuisinière ou la plaque de cuisson dans la découpe.
- Fixer la cuisinière ou la plaque de cuisson:
  - CUISINIÈRE : fixer les deux supports avec les vis à tête fournies.
  - PLAQUE DE CUISSON : attacher le support au boîtier des brûleurs avec les vis à tête fournies.
- Remettre la grille en place.

## 6 MODE D'EMPLOI

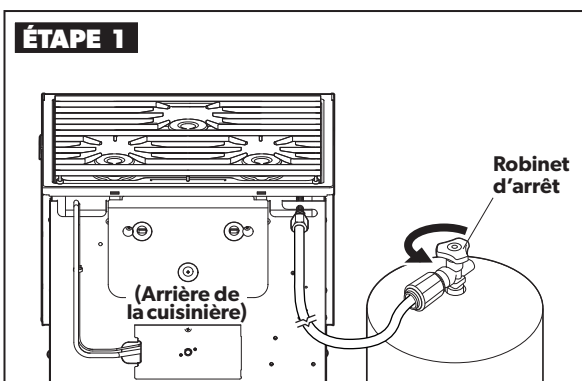
### 6.1 Consignes de sécurité

**⚠ AVERTISSEMENT** RISQUE DE BRÛLURE, DÉPART DE FEU, EXPLOSION ET/OU DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE. Respecter les avertissements suivants sous peine de dommages, brûlures, explosion, accumulation de monoxyde de carbone, blessures graves ou mort :

- **Ne pas** placer plus de 18 kg sur la grille en cours de cuisson.
- **Ne pas** placer plus de 9 kg sur la grille du four en cours de cuisson.
- **Ne pas** utiliser la cuisinière ou la plaque de cuisson par vent très fort sous peine de tirage négatif ou positif, car l'air se déplaçant à travers la cuisinière ou la plaque de cuisson risque d'éteindre la flamme du brûleur en cours d'utilisation ou de déplacer la flamme à l'intérieur de la cuisinière ou la plaque de cuisson.
- Faire attention en allumant un brûleur à la main. Risque de brûlures si le brûleur s'allume soudainement.
- S'assurer qu'il y a assez de gaz dans le réservoir avant d'essayer d'allumer un brûleur. La présence d'air dans la ligne retardera sensiblement l'allumage du brûleur et un brûleur risque de s'allumer subitement une fois l'air évacué de la ligne et remplacé par du gaz PL; cet allumage soudain peut causer une explosion ou des brûlures.
- Si tout brûleur ou la veilleuse du four s'éteint subitement, mettre tous les boutons à l'arrêt et attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur ou la veilleuse du four.
- **Ne pas** essayer d'allumer plusieurs brûleurs à la fois.
- **Ne pas** utiliser le four comme espace de rangement ou chauffage d'appoint.
- Éteindre toutes les veilleuses avant de faire le plein ou de prendre la route.
- **Ne pas** remiser de matériau inflammable ou combustible sur, dans ou près de la cuisinière ou la plaque de cuisson ou dans les armoires se trouvant au-dessus, ou au-dessus et à côté de la cuisinière ou la plaque de cuisson. **Ne pas** utiliser le four comme espace de rangement. En cours d'utilisation de la cuisinière ou la plaque de cuisson, vérifier fréquemment la température du contenu dans les zones des armoires au-dessus de la cuisinière ou la plaque de cuisson.
- Pour éviter tout risque d'intoxication au monoxyde de carbone, **ne pas** couvrir l'évent du four en marche. **Ne pas** couvrir les orifices de ventilation de l'étagère du gril du four (au-dessus du brûleur du four); en effet, les temps de cuisson s'écarteront de la normale et les aliments risquent d'être brûlés ou pas assez cuits.
- **Ne pas** utiliser la cuisinière ou la plaque de cuisson si elle est endommagée ou qu'elle ne fonctionne pas correctement.
- **Ne pas** toucher les brûleurs, les grilles de brûleur, les zones près des brûleurs, les surfaces intérieures du four, la porte du four, la grille du four ou tout ustensile à l'intérieur du four, durant et après l'utilisation, sous peine de brûlures. **Ne pas** laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir pour éviter toute brûlure.
- Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance en cours d'utilisation, car le contenu de la casserole ou la poêle peut déborder, causant de la fumée ou un déversement de graisse pouvant prendre feu.
- Comme la graisse est inflammable, ne jamais laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs ou à la surface de la cuisinière ou la plaque de cuisson. Essuyer immédiatement tout déversement de graisse. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de graisse et ne jamais saisir une poêle enflammée. Étouffer une poêle enflammée avec un couvercle de la taille exacte ou une tôle à biscuits. La graisse enflammée en dehors de la poêle peut être éteinte avec du bicarbonate de soude, une poudre extinctrice ABC ou un extincteur à mousse.
- **Ne pas** faire chauffer de contenant fermé sous peine d'explosion.
- Utiliser des casseroles et des poêles assez grandes pour couvrir la surface du brûleur et contenir les aliments cuits, mais ne dépassant pas 25,4 cm de diamètre. Ceci permettra de réduire ou éliminer les projections ou déversements importants susceptibles d'enflammer et de causer une explosion ou des brûlures et toute accumulation de chaleur excessive qui se solderait par des dommages sur le dessus de la cuisinière ou la plaque de cuisson.
- Tourner les manches de casseroles et de poêles vers l'intérieur, mais pas au-dessus d'autres brûleurs, pour réduire le risque de brûlures au cas où l'on heurterait la casserole ou la poêle.
- **Ne pas** faire tomber les casseroles ou poêles sur la surface en porcelaine sous peine de la fissurer ou de l'écailler.

- S'assurer que tous les ustensiles de cuisine peuvent s'utiliser sans danger sur la surface de la cuisinière ou la plaque de cuisson. Seuls certains types d'ustensiles sont adaptés à une utilisation sur surface ou brûleur sans se rompre sous l'effet d'une variation de température soudaine. **Ne pas** régler les flammes de brûleur au-delà du bord de la casserole ou la poêle sous peine de brûlures ou résultats de cuisson médiocres.
- Utiliser seulement des maniques sèches dans la mesure où des maniques humides ou mouillées peuvent causer des brûlures par la vapeur au contact de surfaces brûlantes. **Ne pas** laisser les maniques toucher une flamme nue ni utiliser un torchon ou une serviette épaisse en guise de manique sous peine de départ de feu.
- Les boutons de commande **doivent** être en position arrêt lorsque la cuisinière ou la plaque de cuisson n'est pas utilisée. Risque de départ de feu et/ou de brûlure si un brûleur est accidentellement laissé allumé.
- **Ne pas** appliquer de poids excessif contre la porte de la cuisinière ou la plaque de cuisson sous peine de faire sauter les charnières; dans ce cas, les dommages ne seraient pas couverts par la garantie.

## 6.2 Préparation à l'utilisation de la cuisinière ou la plaque de cuisson



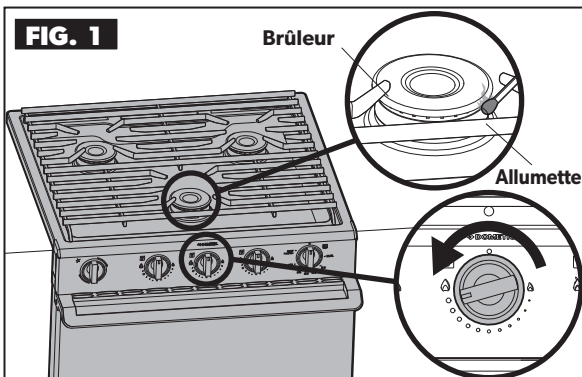
- Fermer le gaz au robinet d'arrêt.

**i** Si l'appareil est équipé d'un couvercle à double rabat, relever le couvercle avant d'utiliser la cuisinière ou la plaque de cuisson.

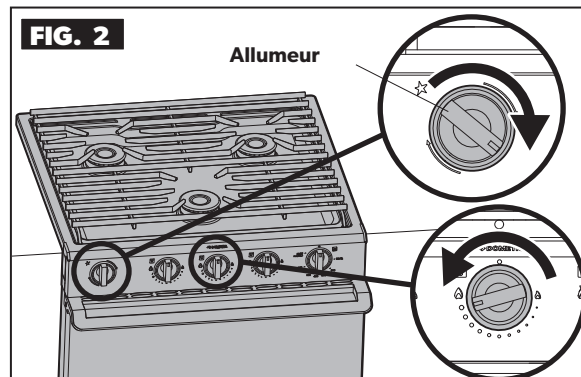
## 6.3 Utilisation de la cuisinière ou la plaque de cuisson

**i** Toutes les commandes de brûleur fonctionnent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; pour allumer, presser et tourner.

### Allumage des brûleurs

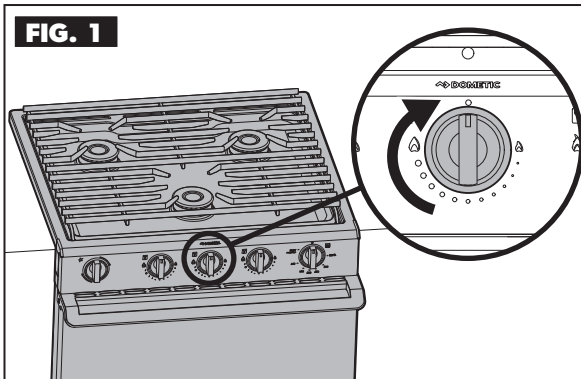


- Pour allumer le brûleur avec une allumette, tourner le bouton de 90° environ, jusqu'à ce qu'il pointe vers la grande flamme.
- Tenir une allumette près du brûleur pour allumer la flamme.



- Pour allumer le brûleur avec l'allumeur, tourner le bouton de 90° environ, jusqu'à ce qu'il pointe vers la grande flamme.
- Tourner le bouton de l'allumeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic. Continuer à tourner le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### Extinction de la flamme du brûleur



- Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il pointe vers le cercle plein en haut du bouton.

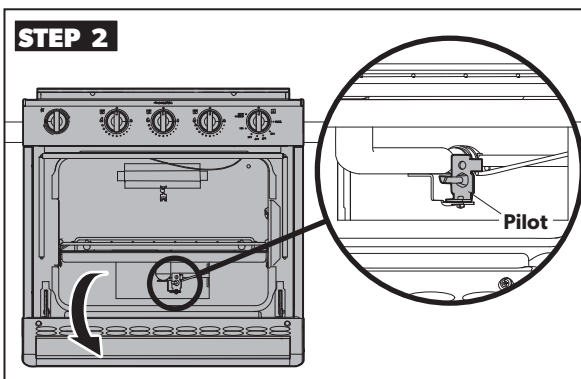
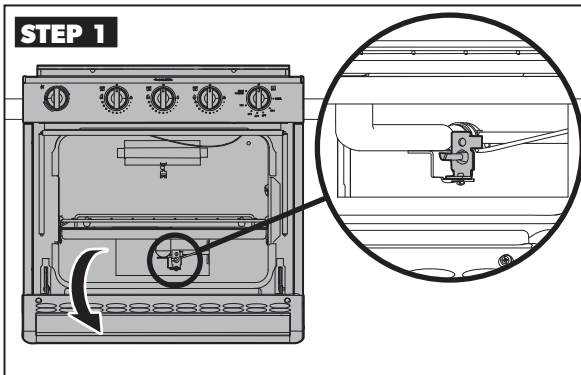
### Réglage des boutons de la cuisinière ou la plaque de cuisson

Réglage	Utilisation recommandée
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allumage des brûleurs</li> <li>• Début de cuisson des aliments</li> <li>• Portée à ébullition des liquides</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien des liquides à ébullition</li> <li>• Cuisson des aliments à différentes températures</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien des aliments au chaud</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extinction du brûleur</li> </ul>

**i** Un bruit de claquement pourra se faire entendre lors de l'extinction d'un brûleur allumé depuis un certain temps. Ceci est normal et ne pose aucun danger.

## 6.4 Utilisation du four

### Réglage de la veilleuse du four



#### Modèles à brûleur en haut

- Sur les modèles à brûleur en haut, pousser et tourner le bouton de commande du four jusqu'à ce qu'il pointe vers **pilot - push/hold**.
- Pousser et maintenir le bouton dans cette position tout en plaçant une allumette allumée sous la veilleuse au fond du four, sous l'étagère du gril.

#### Modèles à allumeur piézoélectrique

- Pour les modèles à allumeur piézoélectrique, pousser et tourner le bouton de commande du four jusqu'à ce qu'il pointe vers **pilot - push/hold**.
- Tourner le bouton de l'allumeur à étincelle dans le sens horaire jusqu'au clic audible. Continuer à répéter cette étape jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

#### Tous les modèles

- Relâcher le bouton et s'assurer que la veilleuse reste allumée. Répéter la procédure si la veilleuse ne reste pas allumée..
- La veilleuse du four a été réglée à l'usine et n'exige aucun autre ajustement.
- Pour éteindre la veilleuse du four, pousser le bouton de commande du four et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre sur Arrêt.

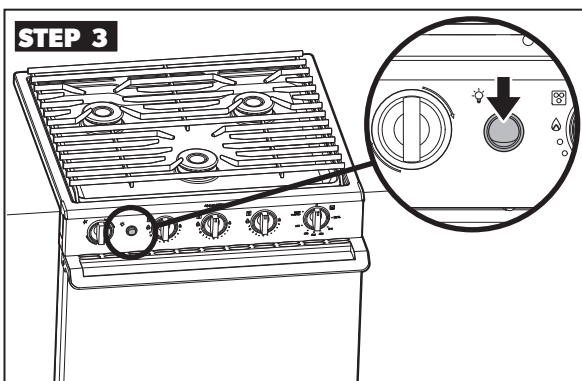
- Placer les aliments à cuire au centre du four en laissant entre 2,5 et 5 cm entre les parois du four et tous les côtés du plat.

**i** Les temps de cuisson seront plus longs à plus haute altitude (+1 200 m).

### Réglage du bouton de four

Réglage	Utilisation recommandée
Pilot Push/ Hold	<ul style="list-style-type: none"><li>• Point de départ pour l'allumage de la veilleuse</li><li>• Maintien de la veilleuse allumée pour une utilisation continue du four</li></ul>
Broil	<ul style="list-style-type: none"><li>• Température de grillage</li></ul>
300-500	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réglage du four à une température spécifique</li></ul>
●	<ul style="list-style-type: none"><li>• Extinction de la veilleuse du four</li></ul>

### Fonctionnement de la lampe du four



- Pour allumer la lampe du four, tourner l'interrupteur du panneau de commande sur la position Marche.

## 7 ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT** RISQUE DE BRÛLURE, DÉPART DE FEU, EXPLOSION ET/OU DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE. Respecter les avertissements suivants sous peine de dommages, brûlures, explosion, accumulation de monoxyde de carbone, blessures graves ou mort :

- Garder la zone du dessus de la cuisinière ou la plaque de cuisson à l'écart de produits de nettoyage combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
- **Ne pas** entraver la circulation d'air de combustion et de ventilation.
- Le test d'étanchéité doit être effectué conformément aux instructions du fabricant.
- S'assurer que toutes les commandes sont à l'arrêt et que les surfaces, grilles de brûleur, brûleurs et surfaces du four de la cuisinière ou la plaque de cuisson ont refroidi avant nettoyage ou démontage.
- **Ne pas** utiliser de nettoyant pour four, eau de Javel ou antirouille sur le dessus ou les grilles de brûleur de la cuisinière ou la plaque de cuisson.
- Nettoyer le four avec un nettoyant pour four seulement. Suivre les instructions du fabricant du nettoyant pour four.
- Ne jamais utiliser une brosse ou un autre objet métallique pour nettoyer les orifices de brûleur. Des soies de la brosse risquent de tomber et se loger dans les orifices, et de causer un incendie ou une explosion.

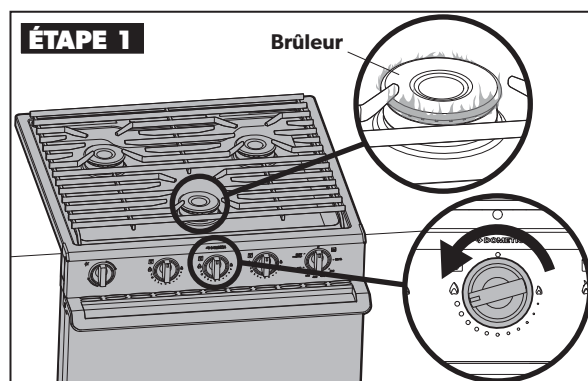
**⚠ ATTENTION** RISQUE DE BRÛLURE ET/OU DOMMAGES. Le non-respect des mises en garde suivantes pourrait entraîner des dommages ou des blessures :

- Nettoyer toutes les surfaces le plus tôt possible après un débordement ou déversement. **Ne pas** laisser les aliments contenant des acides (comme le jus de citron, le jus de tomate ou le vinaigre) stagner sur la porcelaine ou les surfaces peintes, car ils peuvent en ternir la finition. Si des déversements stagnent sur l'acier inoxydable, il en résultera des piqûres de rouille et une décoloration. **Ne pas** laisser stagner les déversements sur les cuvettes de brûleur, car celles-ci risquent d'être définitivement tachées si elles ne sont pas nettoyées au plus vite.
- **Ne pas** utiliser de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs, ou de nettoyants acides tels que l'eau de Javel sur la cuisinière, la plaque de cuisson ou les grilles sous peine d'endommager la cuisinière ou la plaque de cuisson. Utiliser uniquement des tampons à récurer en plastique non abrasifs.
- **Ne pas** utiliser de produits nettoyants abrasifs, nettoyant pour four ou produit chimique fort sur le panneau de commande, car ils risquent d'endommager ou d'effacer les instructions d'utilisation imprimées sur l'avant de l'appareil.
- La grille et la surface de cuisson ont un revêtement en porcelaine. La porcelaine est un revêtement en verre/céramique émaillé sur la surface du métal. La porcelaine est censée fournir une surface capable de résister aux hautes températures, maintenir un aspect attrayant et faciliter le nettoyage. **Ne pas** laver les surfaces en porcelaine chaudes. Les laisser refroidir avant nettoyage sous peine de brûlures ou de fissuration de la porcelaine.
- En nettoyant autour des brûleurs, veiller à ne pas abîmer l'électrode (le cas échéant). Toute éponge ou chiffon qui accroche l'électrode métallique de l'allumeur peut l'endommager ou la casser. Dans ce cas, le brûleur ne s'allumera pas.
- Utiliser seulement de l'eau savonneuse chaude pour nettoyer les grilles de brûleur, le boîtier du brûleur, les surfaces peintes, les surfaces en porcelaine, les surfaces en acier inoxydable et les articles en plastique de la cuisinière ou la plaque de cuisson. **Ne pas** utiliser de nettoyants granuleux ou acides. **Ne pas** utiliser de laine d'acier ou nettoyants abrasifs sous peine d'endommager la cuisinière ou la plaque de cuisson. Utiliser uniquement des tampons à récurer en plastique non abrasifs.

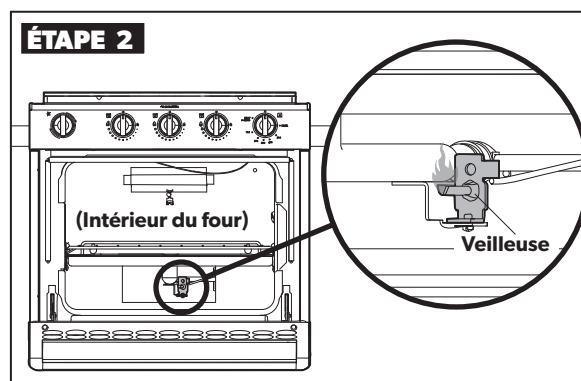


Une installation et un entretien adéquats permettront le fonctionnement correct de la cuisinière ou la plaque de cuisson. L'essentiel du nettoyage peut se faire en utilisant des produits ménagers courants.

## 7.1 Contrôle des flammes de brûleur et de la veilleuse du four

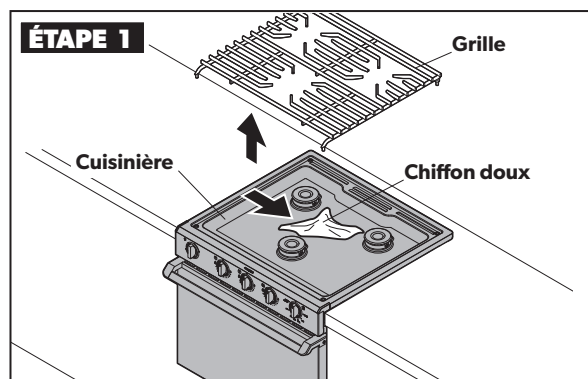


- Allumer les brûleurs un par un. Pour en savoir plus, se référer à « Allumage des brûleurs » à la page 28.
- Confirmer la présence de la flamme, réglable en tournant le bouton de commande.



- Allumer la veilleuse du four. Pour en savoir plus, se référer à « Réglage de la veilleuse du four » à la page 29.
- Confirmer la présence de la flamme de la veilleuse.

## 7.2 Nettoyage de la cuisinière ou la plaque de cuisson



### Nettoyage de la cuisinière ou la plaque de cuisson :

- Enlever la grille.
- Nettoyer à l'eau savonneuse chaude.
- Rincer à l'eau claire.
- Essuyer avec un chiffon doux.

**i** Les souillures lourdes carbonisées pourront exiger la répétition des étapes de nettoyage jusqu'à élimination complète.

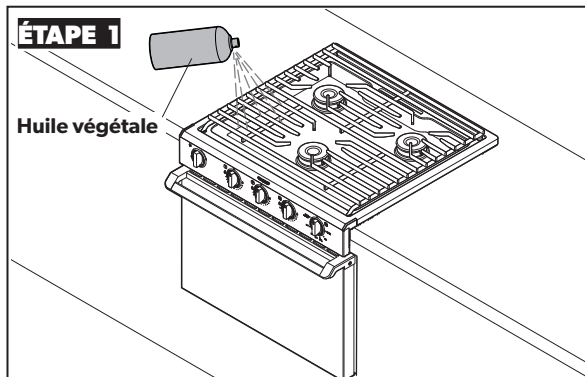
### Autres méthodes de nettoyage

Composant	Méthode de nettoyage
Boutons de commande	Tirer droit sur les boutons pour les sortir de la tige et les nettoyer. Utiliser un nettoyant liquide doux ou un nettoyant pour vitres.
Panneau de commande	Utiliser un vaporisateur nettoyant pour vitres, en l'appliquant sur un essuie-tout. Ne pas pulvériser le nettoyant pour vitres directement sur le panneau. Ne pas utiliser de nettoyant pour four sur le panneau de commande.
Surface de la cuisinière	Utiliser un nettoyant liquide doux ou un nettoyant pour vitres.
Grilles de brûleur	Nettoyer dès qu'elles se salissent. Si nécessaire, utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif.
Brûleurs ou orifices de brûleur	S'ils sont obstrués, broser doucement les zones perforées avec une brosse légère (brosse à dents) ou nettoyer minutieusement les trous avec un cure-dent.
Four	Utiliser de l'eau savonneuse chaude. Pour des souillures lourdes, utiliser un nettoyant pour four et suivre le mode d'emploi du fabricant sur l'étiquette. Si nécessaire, utiliser un tampon à récurer en plastique non abrasif.



## 8 ENTREPOSAGE

### 8.1 Préparation à l'entreposage de la cuisinière ou la plaque de cuisson



- Essuyer toutes les surfaces.
- Pulvériser de l'huile végétale sur les surfaces ou un produit similaire pour éviter la rouille en cours d'entreposage.
- Nettoyer l'huile de la surface de la cuisinière ou la plaque de cuisson avant réinstallation et réutilisation.

## 9 ÉLIMINATION

- Placer les matériaux d'emballage seulement dans les bacs de recyclage appropriés, si possible. Ne pas mettre au rebut la cuisinière ou la plaque de cuisson sans consulter un centre de recyclage local ou un revendeur spécialisé pour en savoir plus sur les réglementations locales et nationales applicables en la matière.

## 10 PIÈCES DE RECHANGE

Pour les toutes dernières informations sur les pièces, visiter [www.dometic.com](http://www.dometic.com).

## 11 GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

GARANTIE LIMITÉE DISPONIBLE À [WWW.DOMETIC.COM/WARRANTY](http://WWW.DOMETIC.COM/WARRANTY).

POUR TOUTE QUESTION OU POUR OBTENIR UNE COPIE GRATUITE DE LA GARANTIE LIMITÉE, CONTACTER :

DOMETIC CORPORATION

CUSTOMER SUPPORT CENTER

1120 NORTH MAIN STREET

ELKHART, INDIANA, ÉTATS UNIS 46514

1-800-544-4881 OPT. 3