

INSTALLATION INSTRUCTIONS GAS ON GLASS COOKTOP

36" WITH FOUR (4) SEALED BURNERS AND OPTIONAL ELECTRIC BUILT-IN OVEN COMBINATION

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER



IMPORTANT NOTE TO INSTALLER: BEFORE YOU BEGIN - READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.

BE SURE TO LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE CONSUMER.

IMPORTANT NOTE TO CONSUMER: KEEP THESE INSTRUCTIONS WITH YOUR USE AND CARE BOOK FOR FUTURE REFERENCE.

OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR LOCAL INSPECTORS.

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, an approved service agency or the gas supplier.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this cooktop must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the United States National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-latest edition or with the Canadian Fuel Gas Code, CAN/CGA B149 and CAN/CGA B149.2.

This cooktop has been design certified by the American Gas Association. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You'll find them in your Use and Care book. Read it carefully.

- Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.
- This cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes, or in their absence, with the United States National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70-latest edition or with the Canadian Electrical Code, CSA C22.1 Part 1. See Grounding Instructions on page 3.

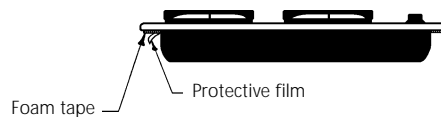
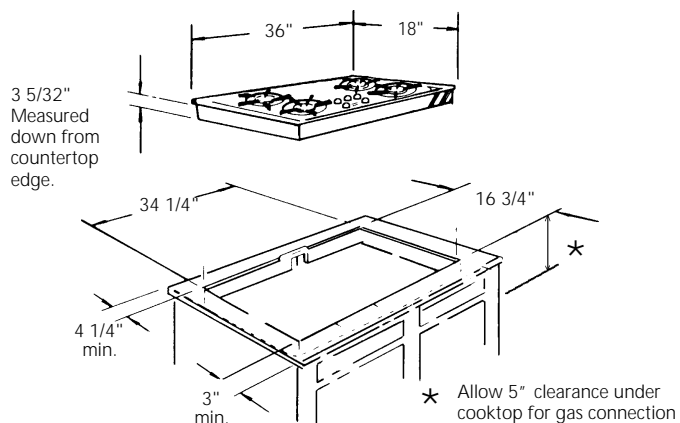
- The burners can be lit manually during an electrical power outage. To light a burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control to LITE. Use caution when lighting burners manually.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop. They could be seriously burned climbing on the cooktop to reach them.
- To eliminate reaching over burners, cabinet storage above burners should be avoided.
- Adjust burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- Never use your cooktop for warming or heating the room. Prolonged use of the cooktop without adequate ventilation can be hazardous.
- Keep area clear of combustible materials, gasoline and other flammable liquids.

A WIRING DIAGRAM FOR THIS COOKTOP IS ENCLOSED IN THE ENVELOPE WITH THIS BOOKLET.

NORMAL INSTALLATION STEPS

WARNING: This cooktop is not approved for use with downdraft systems.

1 PREPARE THE OPENING IN COUNTERTOP 36" COOKTOP



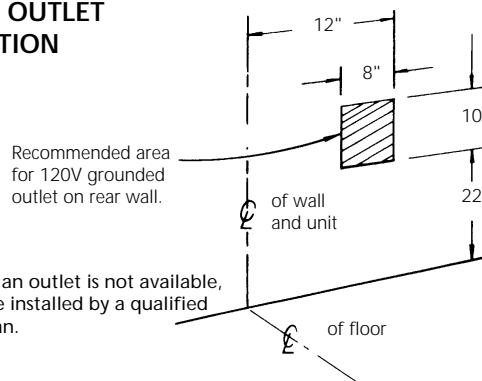
BEFORE INSTALLING THE COOKTOP IN THE CUT-OUT OPENING DO THIS:

A roll of foam tape is supplied loose and packed in the literature package. Install the foam tape around the perimeter of the flange of the burner box, at a distance of 1/4" from the edge of the glass. Apply the exposed adhesive side of the tape against the underside of the glass surface (see figure below). Remove the protective film from the underside of the foam tape before inserting the cooktop into the countertop opening.

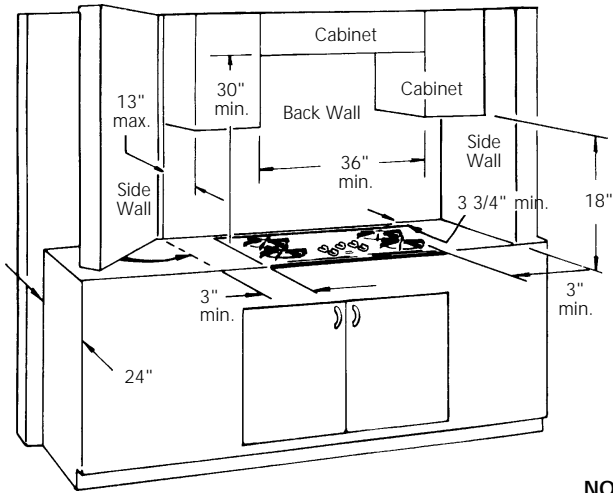
Note: This tape seals the underside of the cooktop to the counter. **Do not remove this foam tape.** This tape prevents entry of air for normal gas combustion and prevents liquids from leaking under the cooktop.

After inserting the cooktop into the countertop opening, make sure the unit is sitting on the metal flange around the top of the burner box. Cooktop must not sit on the glass top. Avoid cutting an oversized hole in the countertop to prevent glass top from sitting directly on the countertop.

WALL OUTLET LOCATION



CABINET DESIGN FOR 36" COOKTOP

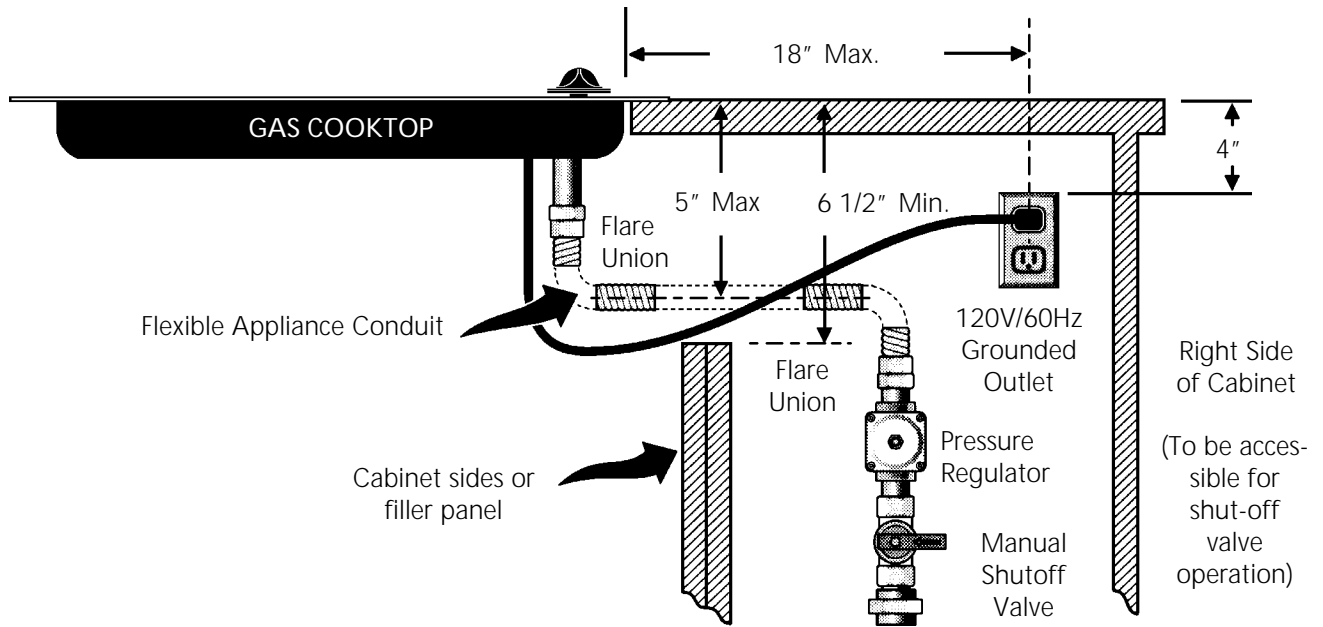


NOTE:

3" minimum clearance from left side,
3" from right side and 3 3/4" minimum clearance
from rear of cooktop to adjacent combustible surfaces.

NOTE: 13" maximum depth for cabinets installed above cooktop.

Typical Gas Cooktop Installation Over an Electric Built-in Oven Installed Under the Counter



Wall Oven Cabinet

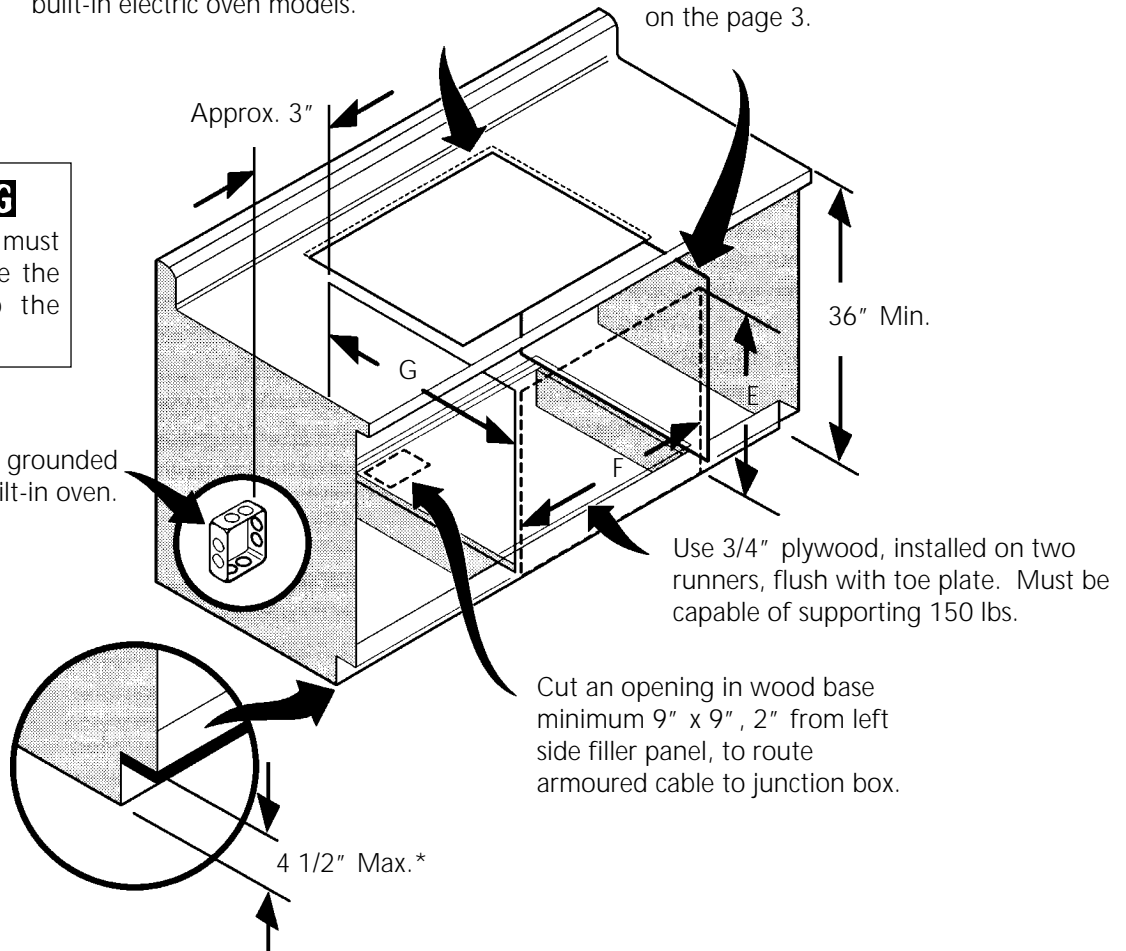
Typical Under Counter Installation of an Electric Built-in Oven with a Cooktop Mounted Above

This cooktop may be installed over certain built-in electric oven models.

Side filler panels are necessary to isolate the unit from adjoining cabinets. Panel height should allow for installation of approved cooktop models. See "Typical Gas Cooktop Installation Over an Electric Built-in Oven Installed Under the Counter" on the page 3.

⚠ WARNING

Anti-tip brackets must be used to secure the built-in oven to the cabinets.



208/240 Volt grounded junction box for built-in oven.

Use 3/4" plywood, installed on two runners, flush with toe plate. Must be capable of supporting 150 lbs.

Cut an opening in wood base minimum 9" x 9", 2" from left side filler panel, to route armoured cable to junction box.

4 1/2" Max.*

CUTOUT DIMENSIONS (inches)

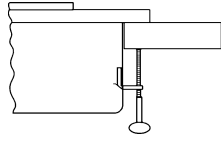
BUILT-IN OVEN SIZE	E	F	G
30"	28 1/4" - 28 7/8"	28 1/2" - 29"	24"
27"	28 1/8" - 28 7/8"	24 7/8" - 25 1/4"	23 1/2"

* If no cooktop is installed directly over the oven unit, 5" maximum is allowed.

UNIT CLAMP DOWN INFORMATION

Once unit is installed in counter opening, you must clamp unit down as shown.

To clamp down, insert bracket with offset side of angle into slot on each side of unit. The thumb screw should then be run thru bracket and up against bottom of counter. Tighten until unit draws down.



2 PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY

This cooktop is designed to operate on natural gas at 4" of manifold pressure only.

A pressure regulator is connected in series with the manifold on the cooktop and must remain in series with the supply line.

FOR PROPER OPERATION, THE MAXIMUM INLET PRESSURE TO THE REGULATOR MUST BE NO MORE THAN 14" OF WATER COLUMN (W.C.) PRESSURE.

For checking the regulator, the inlet pressure must be at least 1" (or .25 kPa) greater than the regulator manifold pressure setting. The regulator is set for 4" of manifold pressure, the inlet pressure must be at least 5" .

The gas supply line to the oven should be 1/2" or 3/4" pipe.

LP/PROPANE GAS CONVERSION

This appliance can be used with "Natural Gas" and "Propane Gas". It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your cooktop for use with propane gas, use the supplied fixed orifices in the package containing the Installation Instruction Manual, in a bag marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION". Follow the installations instructions packaged with the orifices.

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

⚠ WARNING Failure to make the appropriate conversion can result in personal injury and property damage.

IMPORTANT

Remove all packing material and literature from cooktop before connecting gas and electrical supply to cooktop.

3

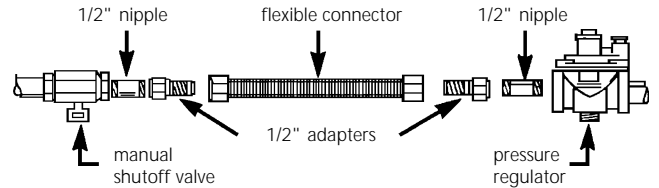
1. Install the pressure regulator with the arrow on the regulator pointing up toward unit and in a position where you can reach the access cap.

⚠ WARNING

Fire Hazard

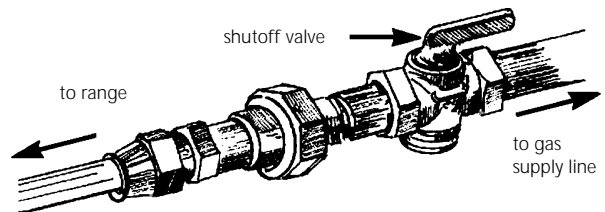
Do Not make connection too tight. The regulator is die cast.

Overtightening may crack regulator resulting in a gas leak and possible fire or explosion.



All connections must be wrench-tightened.

2. Assemble the flexible connector from the gas supply pipe to the pressure regulator in order: manual shutoff valve, 1/2" nipple, 1/2" adapter, flexible connector, 1/2" adapter, and 1/2" nipple.
3. Use pipe-joint compound made for use with NATURAL and L.P. gas to seal all gas connections. If flexible connectors are used, be certain connectors are not kinked.
4. The supply line shall be equipped with an approved shutoff valve. This valve should be located in the same room as the cooktop and should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the appliance.



Open the shutoff valve in the gas supply line. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.

⚠ WARNING

Fire Hazard

Do Not use an open flame to test for leaks from gas connections.

Checking for leaks with a flame may result in a fire or explosion.

5. Check for leaks. After connecting cooktop to gas, check system for leaks with a manometer. If a manometer is not available, turn the gas supply on to the cooktop and use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks.

Tighten all connections if necessary to prevent gas leakage in the cooktop or supply line.

Check alignment of valves after connecting the cooktop to the gas supply to be sure the manifold pipe has not been moved.

Disconnect this cooktop and its individual shutoff valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig (3.5 kPa or 14" W.C.).

Isolate the cooktop from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa or 14" W.C.).

4 CONNECT ELECTRICITY TO GAS COOKTOP

Electrical Requirements:

120-volt, 60 Hertz, properly grounded branch circuit protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse.

Do not use an extension cord with this cooktop.

IMPORTANT - (Please read carefully)

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle (Fig. 1) to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

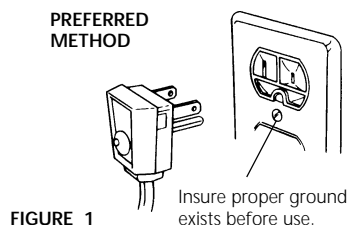


FIGURE 1

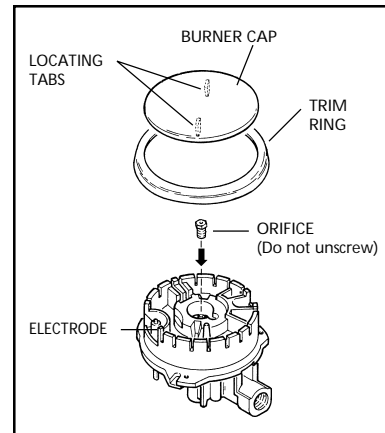
Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

CAUTION:

Disconnect electrical supply cord from wall receptacle before servicing cooktop.

5 INSTALLING BURNER CAPS



1. Unpack burner caps and trim rings.
2. Place trim rings over each burner.
3. Make sure the burner is properly aligned and leveled. Find the recessed locating tabs under each burner cap and place over the white electrode in the burner base as illustrated.

NOTE: There are no burner adjustments necessary on this cooktop.

WARNING: Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged.

6 CHECK THE IGNITERS

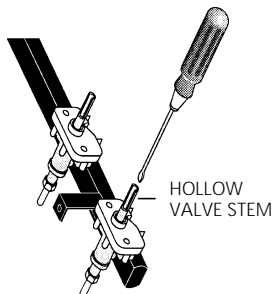
Operation of electric igniters should be checked after cooktop and supply line connectors have been carefully checked for leaks and cooktop has been connected to electric power.

To operate the surface burner.

1. Push in and turn the surface control to LITE. You will hear a little ticking noise; this is the sound of the electric ignitor which lights the burner.
2. After the burner lights, turn to the desired flame size. The controls do not have to be set at a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the flame as needed.

7 CHECK "LO" OR "SIMMER" SETTING

Push in and turn each control knob to the "LO" (or "SIMMER") setting. The "LO" setting of each burner has been factory set to the lowest setting available to provide reliable reignition of the burner. If it does not stay lit on the "LO" setting, check "LO" setting as follows:



- Allow cooktop to cool down to room temperature.
- Light up all burners by turning each control knob to LITE until burners ignite and set them at HI.
- Quickly turn down the burner involved from the HI to the LOWEST POSITION.
- If a burner goes out, readjust valve as follows:

Remove the burner control knob, insert a thin-bladed screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Adjust flame until you can quickly turn the knob down from HI to the LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible and stable without going out.

- If you need to adjust another burner, repeat the steps from a. to d. above until all burners operate properly.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED

MAKE SURE ALL CONTROLS ARE LEFT IN THE OFF POSITION.

MAKE SURE THE FLOW OF COMBUSTION AND VENTILATION AIR TO THE COOKTOP IS UNOBSTRUCTED.

CARE, CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE: Refer to Owner's Guide for operating and cleaning instructions.

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

The serial plate for your cooktop is located on the underside of the burner box. In addition to the model and serial numbers, it tells you the ratings of the burners and type of fuel and pressure the cooktop was adjusted for when it left the factory.

When ordering parts for or making inquiries about your cooktop, always be sure to include the model and serial numbers from the serial plate on your cooktop.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Check to make sure the house fuse or circuit breaker for your cooktop are not blown or open.

NOTE

INSTRUCCIONES DE INSTALACION COCINA A GAS CON CUBIERTA DE VIDRIO

36" CON CUATRO (4) QUEMADORES SELLADOS Y COMBINACIÓN DE HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO OPCIONAL

LA INSTALACIÓN Y EL SERVICIO TÉCNICO DEBEN SER REALIZADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO



NOTA IMPORTANTE PARA EL INSTALADOR: ANTES DE COMENZAR, LEA ATENTAMENTE Y COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.

ASEGURAR QUE EL CONSUMIDOR TENGA ESTAS INSTRUCCIONES.

NOTA IMPORTANTE PARA EL CONSUMIDOR: MANTENER AL ALCANCE LAS INSTRUCCIONES Y EL MANUAL DE MANTENIMIENTO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

OBSERVAR TODOS LOS CÓDIGOS Y REGLAMENTOS REGULADORES.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA LOS INSPECTORES LOCALES.

AVISO: Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

- No almacenar o utilizar gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGA DE GAS**
 - No intentar encender ningún artefacto
 - No tocar ningún interruptor eléctrico; no utilizar ningún aparato telefónico de la casa.
 - Llamar inmediatamente al abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino.
Seguir las instrucciones del abastecedor de gas.
 - En caso de no puede contactar al abastecedor de gas, llamar al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La instalación de esta cocina debe realizarse en conformidad con los códigos locales o, si éstos no existen, con el United States National Fuel Gas Code (Código Nacional de Petróleo Combustible de E.U.) ANSI Z223.1, última edición o con el Canadian Fuel Gas Code (Código Canadiense de Petróleo Combustible), CAN/CGA B149 y CAN/CGA B.149.2.

El diseño de esta cocina cuenta con la aprobación de la American Gas Association (Sociedad Norteamericana de combustible). Al igual que con todos los artefactos a gas que generan calor, deben seguirse ciertas medidas de seguridad. Vienen con el Manual de uso y mantenimiento. Lea el manual atentamente.

- Asegurar que la cocina sea instalada correctamente por un instalador o técnico calificado.
- La cocina debe conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, de no existir, con el código eléctrico de Estados Unidos ANSI/NFPA No 70, última edición, o con el código eléctrico de Canadá, CSA C22.1 1o Parte. Ver las instrucciones de conexión a tierra en la página 3.

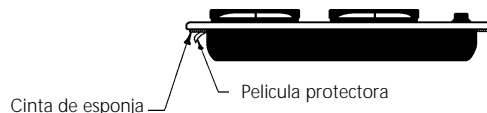
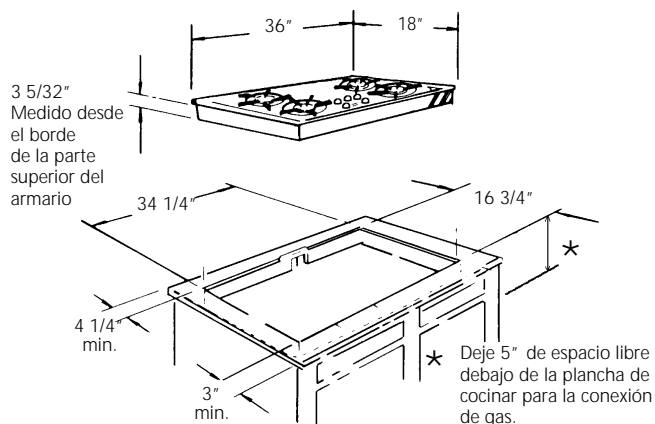
- Los quemadores pueden encenderse manualmente durante una interrupción del suministro eléctrico. Para encender un quemador, mantenga un fósforo encendido en el extremo del quemador, luego girar suavemente la perilla hasta LITE (encendido). Tener cuidado al encender los quemadores en forma manual.
- No dejar artículos que interesan los niños en los armarios que están sobre la cocina. Les podría causar quemaduras graves si intentan subirse para alcanzarlos.
- Deberán eliminarse los armarios sobre los quemadores para evitar el contacto entre ambos.
- Graduar el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.
- No utilizar jamás la cocina como calefactor. El uso prolongado de la cocina sin la ventilación adecuada puede ser peligroso.
- Mantener el área despejada de sustancias combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables.

SE ADJUNTA EL DIAGRAMA DE CABLES DE ESTA COCINA EN EL SOBRE CON EL CATÁLOGO

INSTRUCCIONES PARA UNA INSTALACIÓN NORMAL

AVISO: Esta cocina de mostrador empotrada no se debe de usar con sistemas de ventilación descendente.

1 PREPARE LA ABERTURA EN LA PARTE SUPERIOR DEL MUEBLE PARA LA COCINA DE 36"



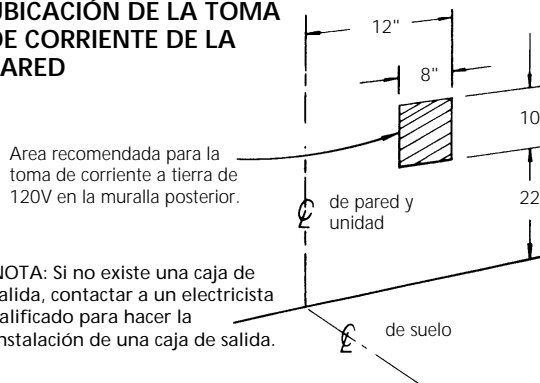
ANTES DE INSTALAR LA PLANCHA PARA COCINAR EN LA ABERTURA DEL MOSTRADOR, HAGA COMO SIGUIENTE:

La plancha para cocinar incluye una cinta adhesiva de esponja que se encuentre en el empaque de instrucciones. Instale esta cinta adhesiva sobre el controno inferior de la caja del quemador, a una distancia de 1/4" del borde exterior del vidrio, aplicando el lado de la cinta con la adhesiva directamente sobre el vidrio (ver la viñeta en el dibujo de abajo). Retire la película protectora debajo de la cinta de esponja una vez que será sellada al vidrio, antes de colocar la plancha para cocinar en la abertura del mostrador.

Nota: Esta cinta adhesiva sella la superficie de abajo de la cocina al mostrador. **No retire esta cinta adhesiva de esponja.** Dicha cinta adhesiva evita la entrada de aire de la combustión normal de gas y evita el derrame de líquidos debajo de la cocina.

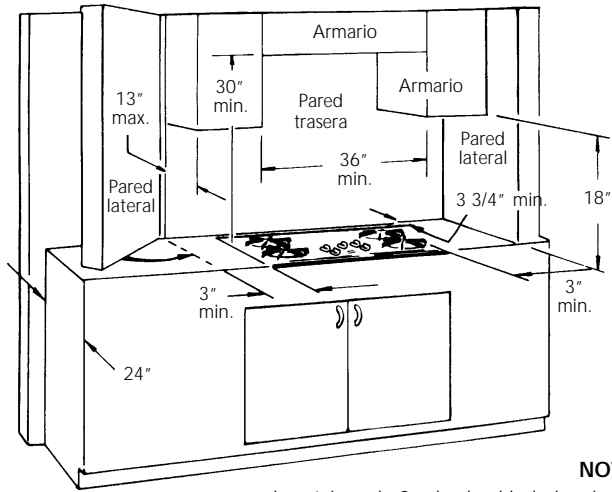
Después de haber introducir la plancha para cocinar en la abertura del mostrador, asegurese que el aparato está soportado por el marco metálico de encima de la caja del quemador. La plancha para cocinar ne debe de ser soportada por el vidrio de superficie. Préstese especial atención para no cortar una abertura demasiado grande en al mostrador y evitar que el vidrio sea soportado directamente por el mostrador.

UBICACIÓN DE LA TOMA DE CORRIENTE DE LA PARED



NOTA: Si no existe una caja de salida, contactar a un electricista calificado para hacer la instalación de una caja de salida.

DISEÑO DE UN ARMARIO PARA COCINAS DE 36"

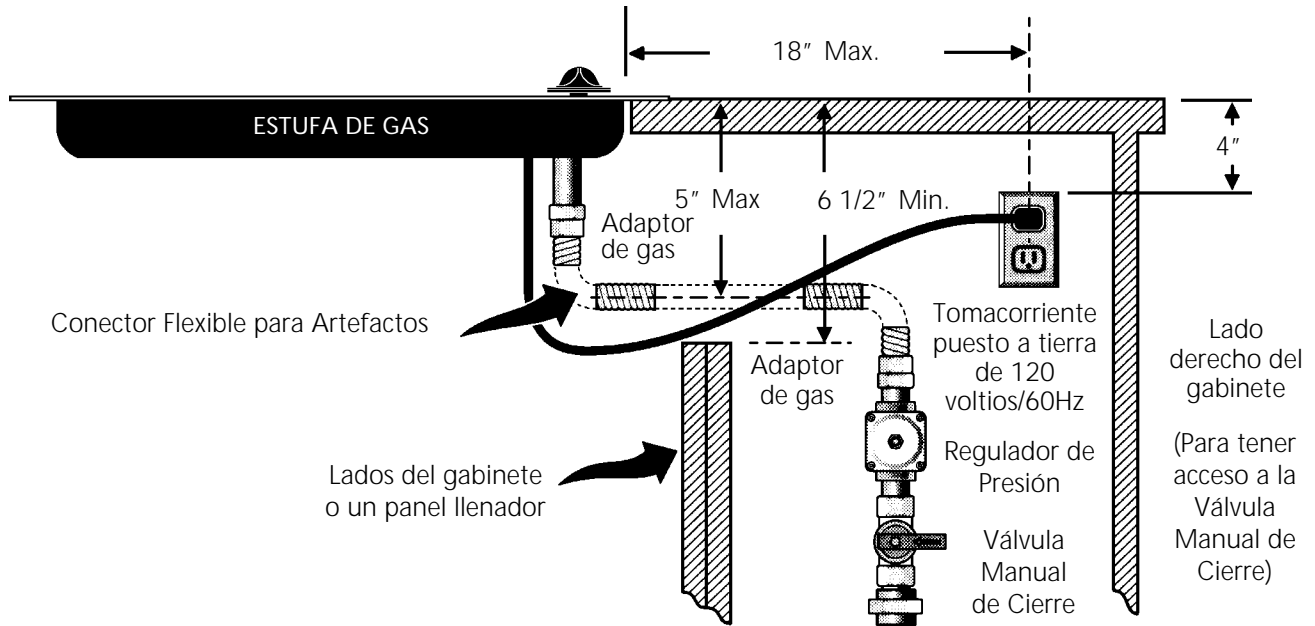


NOTA:

espacio mínimo de 3" desde el lado izquierdo, 3" desde el lado derecho y un espacio mínimo de 3 3/4" desde la parte posterior de la cocina a las superficies adyacentes de almacenamiento de combustible

NOTA: 13" de profundidad máximo para los armarios instalados encima de la cocina.

Instalación Típica para una Estufa de Gas encima de un Horno de Pared Instalado debajo del Mostrador



Gabinete del Horno de Pared

Instalación Típica para un Horno a Pared debajo del Mostrador, con una Estufa Instalada arriba

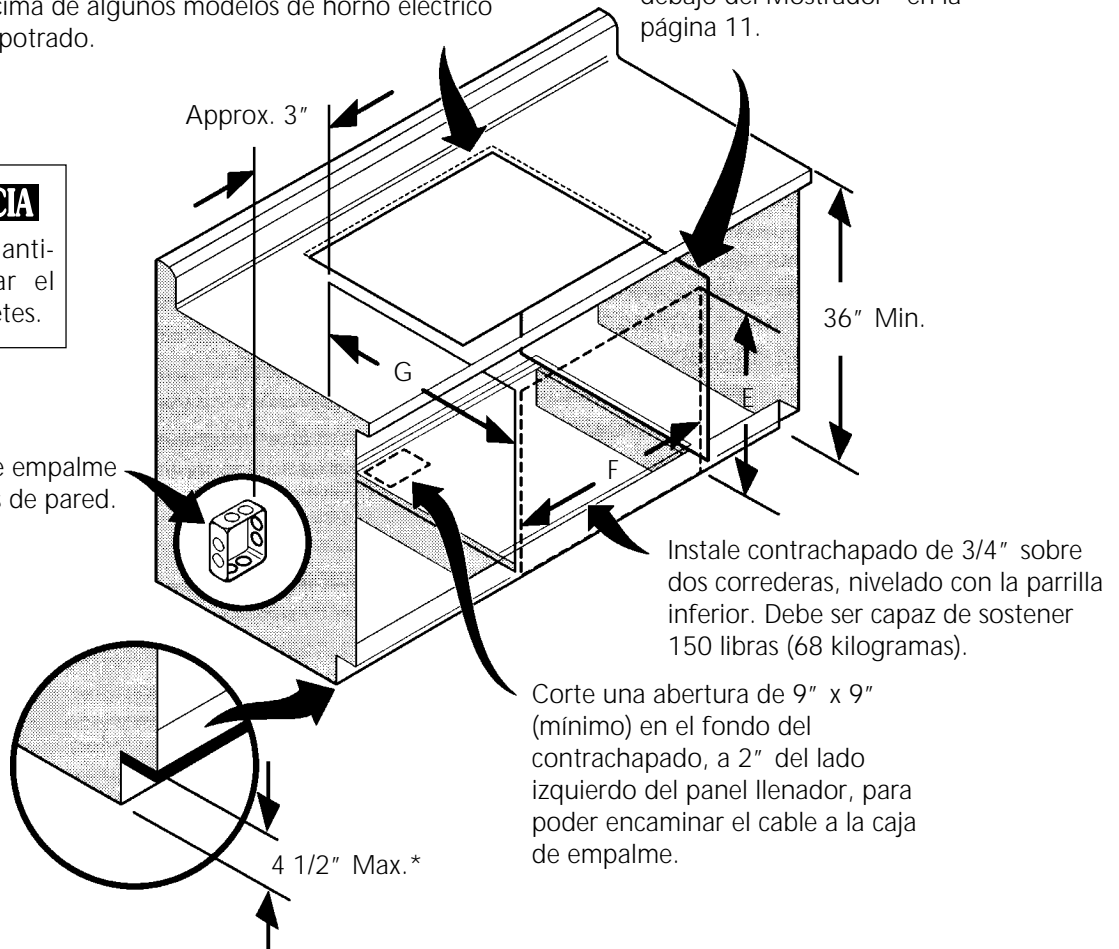
Esta plancha de cocinar puede instalarse por encima de algunos modelos de horno eléctrico empotrado.

Es importante instalar paneles llenadores para los lados para aislar el horno de pared de los gabinetes. Deje bastante espacio para permitir instalación de una estufa aprobada. Consulte la sección "Instalación Típica para la Estufa de Gas encima de un Horno de Pared Instalado debajo del Mostrador" en la página 11.

⚠ ADVERTENCIA

Use ménsulas de anti-inclinar para fijar el horno a los gabinetes.

208/240 voltio caja de empalme a tierra para hornos de pared.



Instale contrachapado de 3/4" sobre dos correderas, nivelado con la parrilla inferior. Debe ser capaz de sostener 150 libras (68 kilogramas).

Corte una abertura de 9" x 9" (mínimo) en el fondo del contrachapado, a 2" del lado izquierdo del panel llenador, para poder encaminar el cable a la caja de empalme.

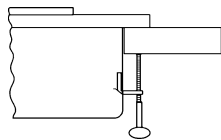
4 1/2" Max.*

TAMAÑO DEL HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO	DIMENSIONES DE ABERTURA (pulgados)		
	E	F	G
30"	28 1/4" - 28 7/8"	28 1/2" - 29"	24"
27"	28 1/8" - 28 7/8"	24 7/8" - 25 1/4"	23 1/2"

* Si no hay una estufa instalada encima del horno de pared, se permite un máximo de 5".

INFORMACIÓN PARA SUJETAR EL ARTEFACTO

Una vez que el aparato está instalado en la apertura del mostrador, se tiene que sujetar como se indica en la figura de al lado.



Para ajustar el artefacto, inserte el soporte, con el lado desviado, en la ranura en cada lado del artefacto. El tornillo que se puede girar con los dedos debe entonces de pasar a través del soporte y hasta la parte de abajo del mostrador. Apriételo hasta que el aparato se quede ajustado.

2 PROVEER UN ADECUADO SUMINISTRO DE GAS

Esta cocina está diseñada para utilizar gas natural de 4" de presión múltiple solamente.

Se conecta un regulador de presión en serie al múltiple de la cocina que debe permanecer en serie con la línea de suministro de gas.

PARA UN MANEJO CORRECTO, LA PRESIÓN DE ENTRADA MÁXIMA HACIA EL REGULADOR NO DEBE EXCEDER 14" DE PRESIÓN DE LA COLUMNA DE AGUA (C.A.).

Para controlar el regulador, la presión de entrada debe ser de al menos 1" (ó .25 kPa) mayor que el ajuste de presión del múltiple del regulador. El regulador se ajusta a 4" de la presión del múltiple, la presión de entrada debe ser de al menos 5" .

La línea de suministro de gas por el horno deberá tener un tubo de 1/2" de 3/4" .

CONVERSIÓN DE GAS PROPANO/LICUADO

Esta cocina ha sido diseñada para utilizar "gas natural" y "gas propano" . Ha sido fijada en la fábrica para utilizarse con gas natural.

Si desea hacer la conversión para utilizar el gas propano, usar los orificios fijos provistos en el paquete que contiene el Manual de Instrucciones para la instalación en una bolsa escrita " PARA LA CONVERSIÓN DE GAS LP/PROPANO" .

Para hacer la conversión del gas natural al gas propano, es necesario utilizar el servicio de un técnico calificado, in acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y reglamentos reguladores

Si todas las instrucciones no son observadas, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales. La agencia calificada que hace el trabajo asuma la responsabilidad para la conversión.

AVISO Si la conversión apropiada no esta observada, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales.

IMPORTANTE

Retirar todos los artículos de embalaje y folletos de la cocina antes de realizar las conexiones de gas y eléctricas a la cocina.

3

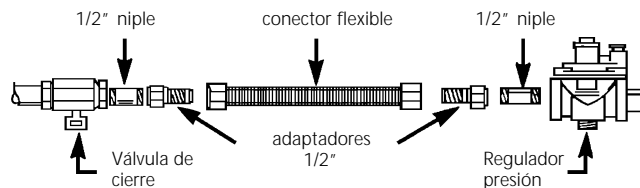
1. Instalar el regulador de presión con la flecha del regulador apuntando hacia la pieza y en una posición que permita alcanzar la tapa de entrada.

AVISO

Peligro de Incendios

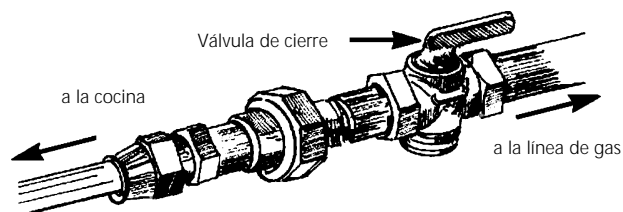
No ajustar demasiado la conexión, pues el regulador se funde.

Al ajustar demasiado se puede romper el regulador causando una fuga de gas y un posible incendio o explosión.



Todas las conexiones deben ajustarse con una llave de tuerca

2. Montar el conector flexible del tubo del suministro de gas al regulador de presión en funcionamiento: válvula de paso manual, boquilla de 1/2" , adaptador de 1/2" , conector flexible, adaptador de 1/2" y boquilla de 1/2" .
3. Utilizar un compuesto de tubo articulado para uso de gas NATURAL y LICUADO para sellar todas las conexiones de gas. Si se utilizan conectores flexibles, asegurar que los conectores no están torcidos.
4. El tubo de suministro de gas deberá incluir una válvula de cierre certificada. Esta válvula deberá estar ubicada en la misma habitación de la cocina y deberá estar en un lugar que permita una abertura y cierre fáciles. No bloquear las entradas de la válvula de cierre. La válvula sirve para abrir o cerrar el paso del gas del artefacto.



Abrir la válvula de cierre en el tubo de suministro de gas. Esperar unos minutos para que el gas pase a través del tubo de gas.

AVISO

Peligro de Incendios

No utilizar llama libre para verificar la existencia de fugas en las conexiones de gas.

Verificar fugas con una llama puede provocar un incendio o explosión.

5. **Verificar fugas.** Luego de conectar la cocina al gas, verificar el sistema con un manómetro. Si no se cuenta con este instrumento, encender el suministro de gas que conecta con la cocina y utilizar un detector de fugas líquidas en todas las articulaciones y conexiones para verificar si existen fugas.

Ajustar todas las conexiones, en caso que sea necesario, para evitar fugas de gas en la cocina o en el tubo de suministro de gas.

Verificar la alineación de las válvulas luego de conectar la cocina al suministro de gas para asegurar que no se ha movido el tubo múltiplo.

Desconectar la cocina y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier ensayo de presión del sistema en ensayos de presión superiores a 1/2 psig (3,5 kPa ó 14" C.A.).

Apartar la cocina del sistema de tubería del suministro de gas, cerrando su válvula de cierre individual manual, durante cualquier ensayo de presión del sistema en ensayos de presión iguales o inferiores a 1/2 psig (3,5 kPa ó 14" C.A.).

4 CONEXIÓN DE ELECTRICIDAD A LA COCINA DE GAS

Requerimientos Eléctricas:

Un circuito de cañerías conectado correctamente a tierra de 120 voltios, 60 Herz protegidos por un interruptor automático de 15 amp o un fusible de retardo. **No utilizar un cable flexible de extensión en esta cocina.**

IMPORTANTE - (Por favor, lea atentamente)

COMO MEDIDA DE SEGURIDAD PERSONAL, ESTE ARTEFACTO DEBE CONECTARSE A TIERRA CORRECTAMENTE.

El cable de encendido de este artefacto incluye un enchufe de tres patas (de conexión a tierra) que calza con un enchufe de pared estándar de tres patas de conexión a tierra (Fig 1) para disminuir la posibilidad de peligro de choques eléctricos del artefacto.

Se aconseja al consumidor que un electricista calificado verifique el enchufe de pared y el circuito para asegurar que el enchufe esté conectado a tierra correctamente.

MÉTODO PREFERIDO



FIGURA 1

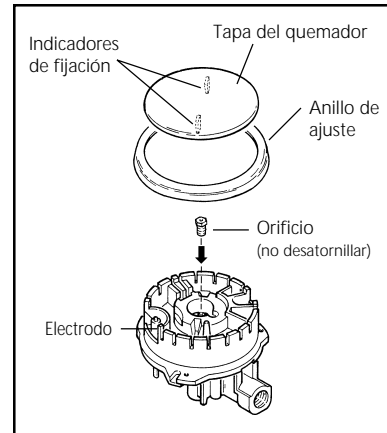
En caso de encontrarse con un enchufe de pared estándar de dos patas, es la personal responsabilidad y la obligación del consumidor reemplazarlo por el enchufe de pared de tres patas correspondiente.

NO DEBE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTAR O RETIRAR LA TERCERA PATA (TIERRA) DEL CABLE DE ENCENDIDO.

ADVERTENCIA:

Desconectar el cable del suministro eléctrico del enchufe de pared antes de reparar la cocina.

5 INSTALACIÓN DE LAS TAPAS DE LOS QUEMADORES



1. desembalar las tapas de los quemadores y las arandelas.
2. colocar las arandelas alrededor de cada quemador.
3. asegurar que el quemador está correctamente alineado y nivelado. Encontrar las tapas con orificios debajo de cada tapa del quemador y colocarlas sobre el electrodo blanco en la base del quemador como se ilustra en la figura.

NOTA: No es necesario realizar ajustes en los quemadores de la cocina.

AVISO: Tener cuidado al reemplazar la tapa del quemador para que no se dañe el electrodo.

6 VERIFICAR LOS DISPOSITIVOS DE ENCENDIDO

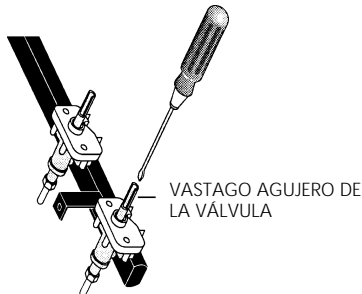
La manipulación de los dispositivos de encendido eléctrico deberán verificarse tras haber revisado detenidamente la cocina y los conectores del tubo del suministro de fugas y tras haber conectado la cocina al suministro eléctrico.

Cómo operar en la superficie del quemador

1. Presionar y girar la perilla de control hasta LITE. Se escuchará un pequeño ruido; éste es el ruido producido por el dispositivo de encendido eléctrico cuando enciende el quemador.
2. Una vez que el quemador está encendido, girar hasta obtener el tamaño de la llama deseada. No es necesario ajustar los controles en una marca determinada. Usar las marcas como guía y ajustar la llama según se desea.

7 VERIFICAR EL AJUSTE "LO" O "SIMMER"

Presionar y girar el botón de control al ajuste "LO" (o "SIMMER"). El ajuste "LO" de cada quemador ha sido creado para fijarse al menor ajuste disponible para entregar un reencendido confiable del quemador. Si no queda encendido en el ajuste "LO", verificar el ajuste "LO" como se muestra a continuación.



- Dejar que la cocina se enfríe a temperatura ambiente.
- Encender todos los quemadores girando cada botón de control hasta LITE para encender los quemadores y fijarlos en HI.
- Girar rápidamente el quemador utilizado desde HI hasta LOWEST POSITION.
- Si el quemador se apaga, reajustar la válvula como se muestra a continuación:

Retirar el botón de control del quemador, insertar un destornillador de cuchillo delgado en el vástago del agujero de la válvula y encajar el tornillo ranurado. El tamaño de la llama se puede aumentar o disminuir girando el tornillo. Graduar la llama hasta que se pueda girar rápidamente hacia abajo desde HI hasta LOWEST POSITION sin apagar la llama. La llama deberá ser lo más baja posible y estable sin apagarse.

- Si se desea ajustar otro quemador, repetir los pasos de a. a d. descritos hasta que los quemadores funcionen correctamente.

CUANDO SE HAN REALIZADO TODOS LOS SISTEMAS DE CONEXIÓN DE RED DE CIRCUITOS

ASEGURAR QUE TODOS LOS CONTROLES ESTÁN EN LA POSICIÓN DE APAGADO.

ASEGURAR QUE EL FLUJO DE COMBUSTIÓN Y VENTILACIÓN DE AIRE DE LA COCONA NO ESTÉN OBSTRUIDOS.

CUIDADO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA: Consultar la guía del usuario para las instrucciones de funcionamiento y limpieza.

MODELO Y UBICACIÓN DEL NÚMERO DE SERIE

La placa de serie de la cocina está ubicada en el lado de abajo de la caja del quemador. Además del modelo y de los números de serie, indica que las clasificaciones de los quemadores y el tipo de combustible y presión de la cocina sean ajustados al salir de la fábrica.

Para obtener mejor información sobre las piezas de la cocina, es necesario incluir el modelo y los números de serie de la placa de serie de la cocina.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Verificar que el sistema de fusibles de la casa o el interruptor automático sean seguros para la cocina y que no estén quemados o abiertos.

NOTA

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION PLAQUE DE CUISSON EN VERRE AU GAZ

DE 36" AVEC QUATRE (4) BRÛLEURS SCELLÉS ET COMBINÉE AU CHOIX À UN FOUR ENCASTRÉ ÉLECTRIQUE

UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN



NOTE IMPORTANTE À L'INSTALLATEUR: AVANT DE DÉBUTER – LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CES INSTRUCTIONS. ASSUREZ-VOUS DE LAISSER CES INSTRUCTIONS AU CONSOMMATEUR.

NOTE IMPORTANTE AU CONSOMMATEUR: CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AVEC VOTRE MANUEL DE L'UTILISATEUR ET D'ENTRETIEN POUR RÉFÉRENCES ULTÉRIEURE. RESPECTEZ TOUS LES RÈGLEMENTS ET CODES LOCAUX APPLICABLES. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR L'INSPECTEUR D'ÉLECTRICITÉ LOCAL.

AVERTISSEMENT: Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion susceptible de causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables, gazeux ou liquides, à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - Ne tentez d'allumer aucun appareil.
 - N'actionnez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun appareil téléphonique de l'édifice.
 - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz en vous servant du téléphone de l'un de vos voisins. Suivez les instructions que le fournisseur vous donnera.
 - S'il vous est impossible de rejoindre votre distributeur de gaz, communiquez avec le service d'incendie.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un service d'entretien ou de réparation accrédité ou le distributeur de gaz.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'installation de cette plaque de cuisson doit respecter les codes locaux, ou en leur absence, être conforme au Code Américain National Fuel Gas Code ANSI Z223,1, dernière édition ou au Code canadien du gaz Can/ACG B149 et Can/ACG B149,2.

La conception de cette plaque de cuisson a été homologuée par l'Association américaine du gaz (American Gas Association). Il faut prendre certaines précautions d'usage lors de l'utilisation de tout appareil fonctionnant au gaz ou produisant de la chaleur. Vous trouverez celles-ci dans votre Guide d'utilisateur, lisez-le avec attention.

- Assurez-vous que votre plaque de cuisson est installée correctement par un installateur ou un technicien d'entretien qualifié.
- Cette plaque de cuisson doit être mise à la terre en conformité avec les codes locaux, ou en leur absence, avec le Code national des États-Unis (United States National Electrical Code) ANSI/NFPA No. 70, dernière édition ou avec le Code canadien d'électricité, ACNOR C22.1 Partie 1. Voir les Instructions de mise à la terre à la page 3.

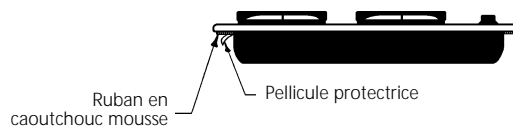
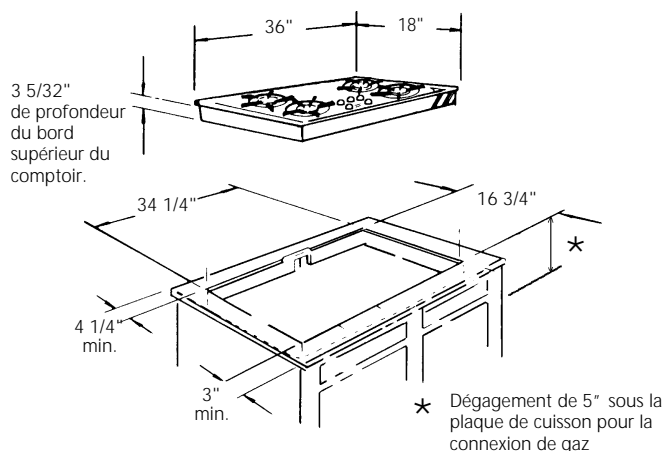
- Dans l'éventualité d'une panne de courant, il est possible d'allumer les brûleurs manuellement. Pour allumer un brûleur, placez la flamme d'une allumette à proximité de la tête du brûleur et tournez lentement le bouton de commande du brûleur à LITE.
- Ne rangez pas d'articles susceptibles d'attirer les enfants dans les armoires situées au-dessus de la plaque de cuisson. En grimant sur la plaque de cuisson pour les atteindre, ils pourraient se blesser gravement.
- Évitez de placer des armoires de rangement au-dessus des brûleurs afin d'éliminer les gestes inutiles au-dessus de ceux-ci.
- Réglez la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile utilisé pour la cuisson.
- N'utilisez jamais votre plaque de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce. L'utilisation prolongée de la plaque de cuisson sans une ventilation adéquate peut s'avérer dangereuse.
- Ne gardez pas de produits combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables dans l'aire avoisinante de cet appareil.

UN DIAGRAMME DE CÂBLAGE POUR CETTE PLAQUE DE CUISSON EST INCLUS DANS L'ENVELOPPE DE CE MANUEL.

ÉTAPES D'UNE INSTALLATION NORMALE

AVERTISSEMENT: Cette plaque de cuisson n'est pas homologuée pour une utilisation avec une hotte à aspiration descendante, une hotte sous le comptoir.

1 PRÉPARATION DU DÉCOUPAGE DU COMPTOIR - PLAQUE DE CUISSON 36"



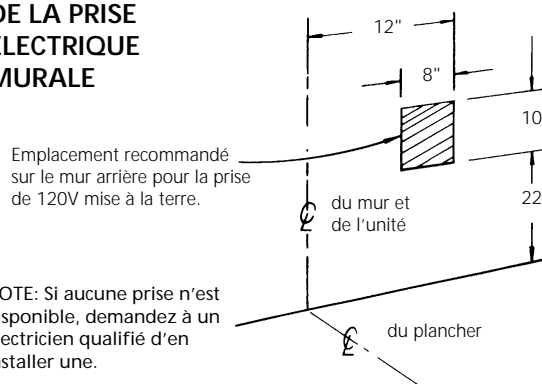
AVANT D'INSTALLER LA PLAQUE DE CUISSON DANS LE DÉCOUPAGE FAITES CECI:

Un rouleau de ruban en caoutchouc mousse est fourni dans l'emballage contenant la documentation. Installez le ruban en caoutchouc mousse autour du périmètre de la bride de la boîte de brûleur, à 1/4" du bord du verre. Appliquez le côté adhésif du ruban sur le dessous de la surface en verre (voir la figure ci-dessous). Enlevez la pellicule protectrice du dessous du ruban en caoutchouc mousse avant d'insérer la plaque de cuisson dans le découpage du comptoir.

Note: Le ruban scelle le dessous de la plaque de cuisson au comptoir. **N'enlevez pas ce ruban en caoutchouc mousse.** Ce ruban prévient l'entrée d'air pour une combustion de gaz normale et empêche la pénétration de liquides sous la plaque de cuisson.

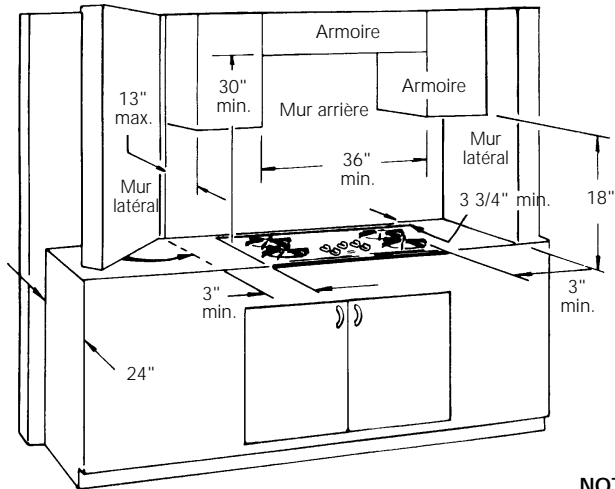
Après l'insertion de la plaque de cuisson dans le découpage du comptoir, assurez-vous que l'unité repose sur la bride de métal autour du périmètre de la boîte de brûleur. La plaque de cuisson ne doit pas reposer sur la plaque de verre. Évitez de faire un découpage trop grand dans le dessus de comptoir pour prévenir que la plaque de verre repose directement sur le dessus de comptoir.

EMPLACEMENT DE LA PRISE ÉLECTRIQUE MURALE



NOTE: Si aucune prise n'est disponible, demandez à un électricien qualifié d'en installer une.

CONCEPTION D'ARMOIRE POUR PLAQUE DE CUISSON DE 36"

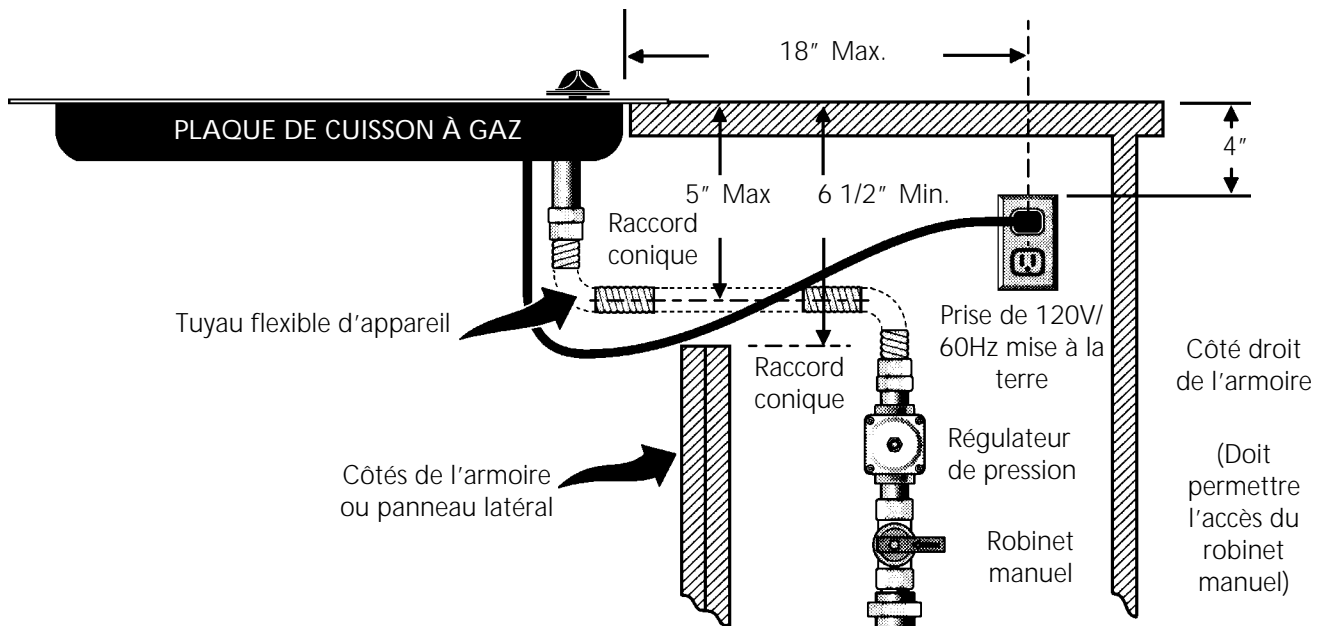


NOTE :

3" de dégagement minimum du côté gauche,
3" du côté droit et 3 3/4" de dégagement minimum de l'arrière
de la plaque de cuisson aux surfaces combustibles adjacentes.

NOTE: 13" maximum de profondeur pour les armoires
installée au dessus de la plaque de cuisson.

Installation type d'une plaque de cuisson à gaz superposée à un four encastré électrique sous le comptoir



Armoire de four encastré

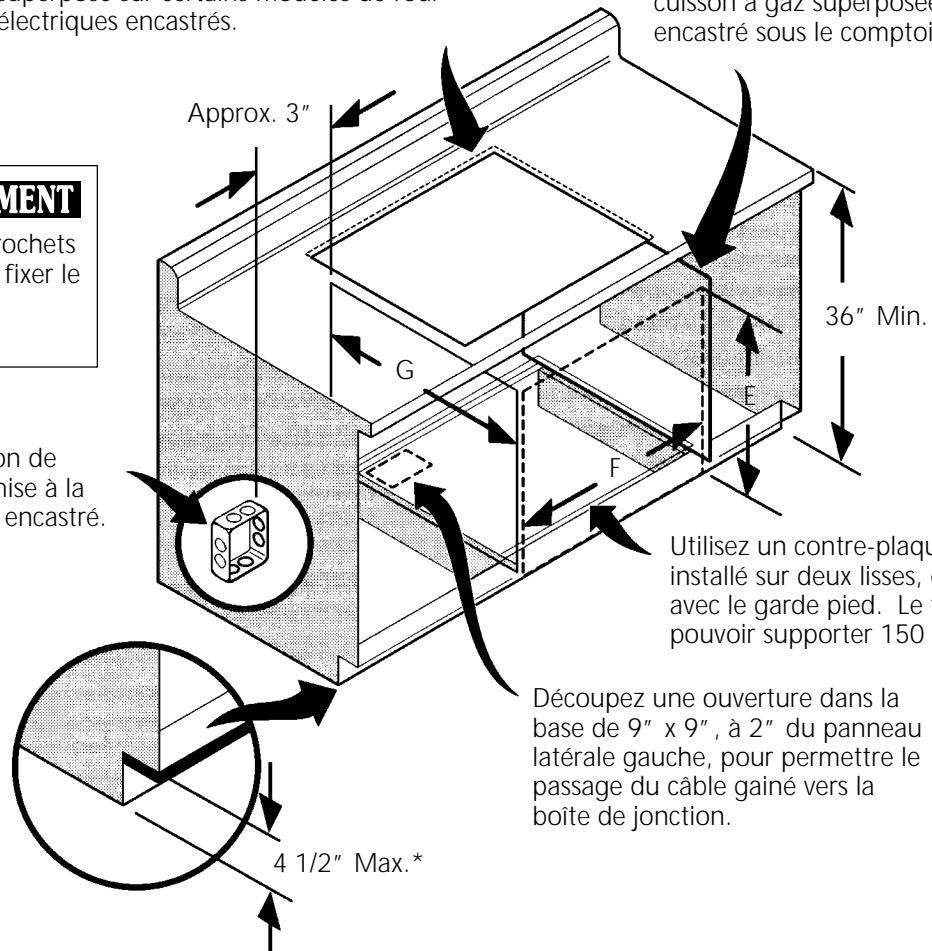
Installation type d'un four encastré électrique sous un comptoir avec une plaque de cuisson superposée

Ce modèle de plaque de cuisson peut-être superposé sur certains modèles de four électriques encastrés.

Des panneaux latéraux doivent être installés pour isoler l'appareil des armoires adjacentes. La hauteur du panneau doit permettre une installation de modèles de plaque de cuisson approuvés. Voir à la page 3 Installation type d'une plaque de cuisson à gaz superposée à un four encastré sous le comptoir.

AVERTISSEMENT
Il faut utiliser les crochets anti-basculés pour fixer le four encastré aux armoires.

Boîte de jonction de 208/240 Volt mise à la terre pour four encastré.



Utilisez un contre-plaqué de 3/4" , installé sur deux lisses, et aligné avec le garde pied. Le tout doit pouvoir supporter 150 lbs.

Découpez une ouverture dans la base de 9" x 9" , à 2" du panneau latérale gauche, pour permettre le passage du câble gainé vers la boîte de jonction.

4 1/2" Max.*

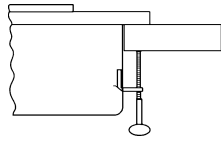
DIMENSION DU DÉCOUPAGE (en pouces)			
Dimension Four encastré	E	F	G
30"	28 1/4" - 28 7/8"	28 1/2" - 29"	24"
27"	28 1/8" - 28 7/8"	24 7/8" - 25 1/4"	23 1/2"

* Si aucune plaque de cuisson est installée directement au dessus du four, un maximum de 5" est permis.

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENCRAGE DE L'UNITÉ

Une fois l'installation dans le découpage terminée, il faut ancrer l'unité tel qu'illustré.

Pour ancrer l'unité, insérez le crochet muni d'un fer d'angle inversé dans la fente de chaque côté de l'unité. La vis à tête de violon doit être insérée dans le fer d'angle et vissée pour butter contre le dessous du comptoir. Serrez jusqu'à ce que l'unité résiste et butte le comptoir.



2 ALIMENTATION EN GAZ ADÉQUATE

Cette plaque de cuisson est conçue pour fonctionner au gaz naturel avec une pression d'admission équivalente à une colonne d'eau de 4".

Un régulateur de pression est branché en série sur la rampe à gaz de la cuisinière, et doit rester connecté en série avec le tuyau d'alimentation.

POUR UN BON FONCTIONNEMENT, LA PRESSION D'ADMISSION MAXIMUM AU RÉGULATEUR NE DOIT PAS ÊTRE SUPÉRIEURE À UNE PRESSION ÉQUIVALENTE À 14" (3.5 KPA) DE PRESSION DE COLONNE D'EAU.

Pour vérifier le régulateur, la pression d'admission doit excéder d'au moins 1" (ou .25 kpa) le réglage de pression d'admission du régulateur. Le régulateur est réglé à 4" de pression d'admission, la pression d'admission de l'alimentation doit donc être d'au moins 5".

Le conduit d'alimentation en gaz branché à la cuisinière doit être un tuyau solide de 1/2" à 3/4".

CONVERSION AU GAZ PROPANE

Cet appareil fonctionne au gaz naturel ou au gaz propane. Il est réglé en usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre plaque de cuisson au gaz propane, servez-vous des orifices fixes fournis dans l'ensemble contenant le Manuel d'instructions d'installation, dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE". Suivez les instructions d'installation emballées avec les orifices.

Un installateur qualifié doit effectuer la conversion conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et règlements des organismes ayant juridiction. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter de sérieuses blessures ou des dommages matériels. L'entreprise d'installation qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

⚠ AVERTISSEMENT Si on n'effectue pas la conversion correctement, il peut en résulter des blessures et des dommages matériels.

IMPORTANT: Enlevez tout le matériel d'emballage et toute la documentation de la plaque de cuisson avant de brancher l'alimentation de gaz et d'électricité à la plaque de cuisson.

3

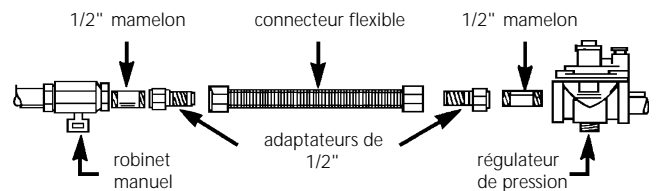
1. Installez le régulateur de pression avec la flèche du régulateur pointant vers l'unité et dans une position où vous pouvez atteindre le bouchon d'accès.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

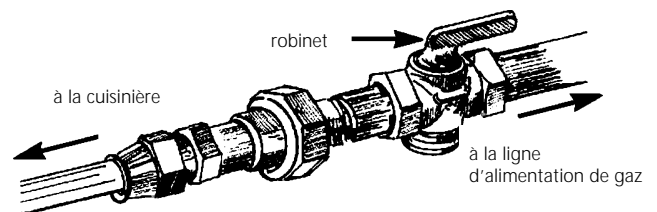
Ne serrez pas trop les raccords. Le régulateur est moulé sous pression.

Un serrage excessif peut fissurer le régulateur et provoquer une fuite de gaz susceptible de causer un incendie ou une explosion.



Il faut serrer toutes les connexions avec une clé.

2. Assemblez le connecteur flexible du conduit d'alimentation de gaz au régulateur de pression dans l'ordre qui suit : robinet manuel, mamelon de 1/2", adaptateur de 1/2", connecteur flexible, adaptateur de 1/2", et mamelon de 1/2".
3. Utilisez des pâtes à joints de tuyauterie fabriquées pour utilisation avec le gaz naturel et propane, pour sceller toutes les connexions de gaz. Si des connecteurs flexibles sont utilisés, assurez-vous qu'ils ne sont pas tordus.
4. La ligne d'alimentation doit être munie d'un robinet approuvé. Ce robinet doit se trouver dans la même pièce que la plaque de cuisson et à un endroit qui permette de l'ouvrir et de le fermer facilement. Ne bloquez pas l'accès au robinet. Il est destiné à ouvrir et à fermer l'alimentation de gaz de l'appareil.



Ouvrez le robinet de la ligne d'alimentation de gaz. Attendez quelques minutes pour que le gaz commence à circuler à travers la canalisation de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

La détection des fuites à l'aide d'une flamme peut provoquer un incendie ou une explosion.

5. Détection de fuites. Après avoir raccordé l'alimentation de gaz à la plaque de cuisson, à l'aide d'un manomètre vérifiez si le système ne fuit pas. Si vous ne disposez pas d'un manomètre, ouvrez l'alimentation de gaz et utilisez un liquide détecteur de fuites sur tous les joints et les raccords.

Resserrez tous les raccords si nécessaire, afin de prévenir les fuites de gaz dans la plaque de cuisson ou le tuyau d'alimentation.

Vérifiez l'alignement des robinets, après avoir relié la plaque de cuisson à l'alimentation de gaz, afin de vous assurer que la rampe du conduit de gaz n'a pas été déplacée.

Débranchez la plaque de cuisson et son robinet d'alimentation de gaz lors de toute vérification de pression de son système à une pression supérieure à 1/2 psg (3.5 kPa ou 14" de colonne d'eau).

Isolez la plaque de cuisson de l'alimentation de gaz en fermant son robinet lors de toute vérification de pression du circuit d'alimentation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 psg (3.5 kPa ou 14" de colonne d'eau).

4 CONNEXION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA PLAQUE DE CUISSON À GAZ

Exigences électriques:

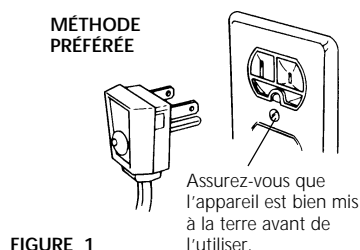
Un circuit de 120-volt, 60 Hertz, mis à la terre correctement et protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé de 15 ampères. **N'utilisez pas de cordon de rallonge avec cette plaque de cuisson.**

IMPORTANT - (Prière de lire attentivement)

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à trois bornes (mise à la terre) pouvant être branchée dans une prise murale standard à trois bornes (Fig. 1) pour minimiser les risques de choc électrique avec cet appareil.

Le client doit faire vérifier le circuit et la prise murale par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre.

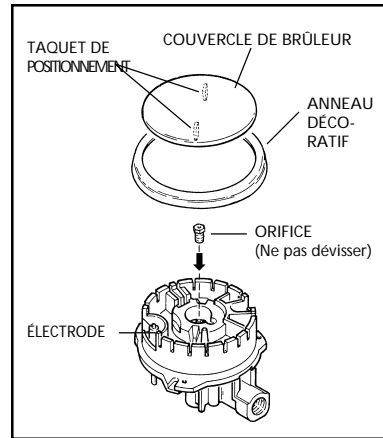


Si seul une prise à deux bornes est disponible, le client est responsable et il lui incombe de la faire remplacer par une prise murale à trois bornes correctement mise à la terre.

IL EST INTERDIT, EN TOUTES CIRCONSTANCES, DE COUPER OU D'ENLEVER LA FICHE (TROISIÈME) DE MISE À LA TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.

AVERTISSEMENT:
Débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise murale avant de procéder à l'entretien de la plaque de cuisson.

5 INSTALLATION DES COUVERCLES DE BRÛLEUR



1. Déballez les couvercles de brûleur et les anneaux décoratifs.

2. Disposez l'anneau décoratif au dessus de chaque brûleur.

3. Assurez-vous que le brûleur est bien aligné et horizontal. Trouvez le taquet de positionnement en retrait sous chaque couvercle de brûleur et disposez au dessus

de l'électrode blanche dans la base de brûleur tel qu'illustré.

NOTE: Aucun réglage de brûleur est nécessaire sur cette plaque de cuisson.

AVERTISSEMENT: Soyez prudent en remplaçant le couvercle de brûleur pour ne pas endommager l'électrode.

6 VÉRIFICATION DES ALLUMEURS

Il faut vérifier le fonctionnement des allumeurs électriques après avoir soigneusement vérifié la plaque de cuisson et les connecteurs de la ligne d'alimentation pour les fuites et relié la plaque de cuisson à l'alimentation électrique.

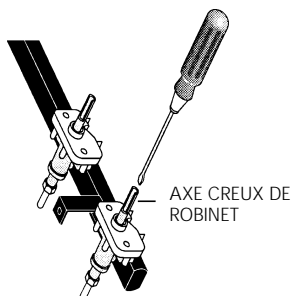
Pour faire fonctionner les brûleurs.

1. Enfoncez sur le bouton de commande d'un brûleur et tournez-le à la position "LITE". Vous entendrez un léger cliquetis, c'est là le son émis par l'allumeur qui allume le brûleur.

2. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande au degré désiré. Il n'est pas nécessaire d'aligner la commande sur une marque particulière. Utilisez-les comme guide et ajustez la flamme selon le besoin.

7 VÉRIFICATION DU RÉGLAGE DU DEGRÉ "LO" OU "MIJOTER" ("SIMMER")

Appuyez sur chaque bouton de commande et tournez-le à LO (ou "MIJOTER" ("SIMMER")). En usine le réglage "LO" de chaque brûleur a été ajusté aussi bas que possible pour permettre un allumage fiable du brûleur. Si en position "LO" le brûleur s'éteint, vérifiez le réglage comme suit :



- Laissez refroidir la plaque de cuisson à la température ambiante de la pièce.
- Allumez tous les brûleurs en tournant leur bouton de commande à LITE et réglez-les à HI une fois allumés.
- Tournez rapidement le brûleur à ajuster de HI au réglage le plus faible.
- Si le brûleur s'éteint, ajustez le robinet comme suit :
Enlevez le bouton de commande du brûleur, insérez un tournevis à lame fine dans l'axe creux du robinet et placez la tête du tournevis à l'intérieur de la vis à tête fendue. On peut augmenter ou réduire la hauteur de la flamme en tournant la vis. Ajustez la flamme jusqu'à ce que vous puissiez rapidement tourner le bouton de HI au réglage le plus faible sans éteindre la flamme. La flamme doit être aussi petite que possible et stable, sans s'éteindre.
- Si vous avez besoin d'ajuster un autre brûleur, répétez les étapes de a. à d. ci-dessus jusqu'à ce que tous les brûleurs fonctionnent correctement.

LORSQUE TOUTES LES CONNEXIONS SONT TERMINÉES,

ASSUREZ-VOUS DE LAISSER TOUTES LES COMMANDES EN POSITION OFF (ARRÊT).

ASSUREZ-VOUS QU'IL N'Y A AUCUNE OBSTRUCTION AU FLUX D'AIR DE COMBUSTION ET DE VENTILATION À LA PLAQUE DE CUISSON.

SOIN, NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE: Reportez-vous au Guide de l'utilisateur pour les instructions de nettoyage et de fonctionnement.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE MODÈLE ET DE SÉRIE

La plaque signalétique de votre plaque de cuisson est située sous la boîte de brûleur. En plus des numéros de modèle et de série, la plaque indique les capacités des brûleurs et le type de combustible et la pression de réglage de la plaque de cuisson lors de son expédition de l'usine.

Lors d'une commande de pièces ou pour toute demande de renseignements au sujet de votre plaque de cuisson, assurez-vous de toujours inclure les numéros de modèle et de série de la plaque signalétique de votre plaque de cuisson.

AVANT D'APPELER LE SERVICE D'ENTRETIEN

Vérifiez que le fusible ou le disjoncteur de votre plaque de cuisson n'est pas grillé ou ouvert.

