GAS BUILT-IN COOKTOP OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE DE LA TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRÉE

Table of Contents/Table des matières

COOKTOP SAFETY 2
Cooktop Safety 2
COOKTOP MAINTENANCE AND CARE 4
General Cleaning 4
INSTALLATION INSTRUCTIONS 5
REQUIREMENTS 5
Tools and Parts 5
Location Requirements 5
Electrical Requirements 6
Gas Supply Requirements 7
INSTALLATION 8
Prepare Cooktop for Installation 8
Install Cooktop 8
Make Gas Connection 9
Complete Installation 11
GAS CONVERSIONS 11
Low Flame Height Adjustment 13
Moving the Cooktop 14
SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON 15
Sécurité de la table de cuisson 15
ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA TABLE DE CUISSON 18
Nettoyage général 18
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 19
SPÉCIFICATIONS 19
Outils et pièces 19
Exigences d'emplacement 19
Spécifications électriques 20
Spécifications de l'alimentation en gaz 21
INSTALLATION 22
Préparation de la table de cuisson pour l'installation 22
Installation de la table de cuisson 23
Raccordement au gaz 23
Achever l'installation 26
CONVERSIONS DE GAZ 26
Réglage pour le débit thermique minimum 28
Déplacement de la table de cuisson 29

IMPORTANT:
Installer: Leave installation instructions with the homeowner.
Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT :
Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.
Propriétaire : Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

JENNAIR®

W11672254A

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

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

- **Do not store 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 suppliers instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

IMPORTANT: Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installation and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- Acceptable Shut-off Devices: Gas Cocks and Ball Valves installed for use shall be listed.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 4 feet (121.9 cm).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

⚠ WARNING
NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1.* In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cooktop is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For smart enabled ranges and ovens

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

COOKTOP MAINTENANCE AND CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner (not included):

  Refer to the Quick Start Guide for contact information.

STAINLESS STEEL (on some models)
To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- All-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Affresh® Stainless Steel Cleaner (not included): Refer

  to the Quick Start Guide for contact information.

BLACK STAINLESS STEEL (on some models)
To avoid damage to black stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive or harsh cleaners, any cleaning product containing chlorine bleach, steel wool pads, gritty washcloths, or paper towels.

Cleaning Method:

- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Warm, soapy water - a mild detergent

COOKTOP CONTROLS
To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water:

  Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL
To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner (not included): Order Part Number W10355010

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool.

These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):

  Use the most aggressive cycle.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):

  Refer to the Quick Start Guide for contact information.

SURFACE BURNERS

Sealed Burner models
See the “Sealed Surface Burners” section in the online Control Guide.

SIMMER PLATE (on some models)
Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Liquid detergent and water:

  Wipe with damp cloth or sponge then rinse with clean water and wipe dry.
- Mild-abrasive cleanser:

  Rub in the direction of the grain lines with a damp cloth.

INSTALLATION INSTRUCTIONS REQUIREMENTS

Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation.

Tools Needed

- Tape measure
- Screwdriver
- 15/16" (24 mm) combination wrench
- Pipe wrench
- Wrench or pliers
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution

Parts Supplied

- Gas pressure regulator
- Burner grates
- Burner caps
- Clamping brackets (4)
- 1 3/4" (4.5 cm) clamping screws (2)
- 1/4" (0.6 cm) clamping screws (2)
- Gasket
- Flare Union Adapter
- Elbow/Union Adapter
- Sealing Tape

For Propane/Natural Gas Conversions

Tools Needed

- Flat-blade screwdriver
- T20® TORX®† screwdriver
- Wrench
- 7.0 mm nut driver
- Masking tape

Parts Supplied

- Propane injector package
- Conversion instructions
- Conversion label

Parts needed

Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See “Electrical Requirements” and “Gas Supply Requirements” sections.

NOTE: Be sure to purchase only Whirlpool factory-certified parts and accessories for your appliance. Your installation may require additional parts. To order, refer to the contact information referenced in your Quick Start Guide.

Location Requirements

Mobile Home Installation

The installation of this cooktop must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standards, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety; Title 24 HUD part 280); or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations (Manufactured Home Sites, Communities and Setups), ANSI A225.1 - latest edition, or with local codes.

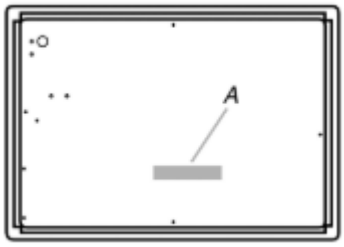
In Canada, the installation of this cooktop must conform with the current standards CAN/CSA-Z240 - latest edition, or with local codes.

IMPORTANT

- For solid surface material installations such as Surel™ and Corian®, consult with solid surface manufacturer. Apply heat reflective tape such as Scotch® Aluminum Foil Tape #425 or #427 around the cutout so that it folds over on the top and sides.
- Do not wrap the tape underneath the cooktop.
- Be sure the tape extends beyond the outermost flange of the cooktop. All corners should be covered with tape.

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

- It is the installer’s responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located on the underside of the cooktop base.



A. Model/serial/rating plate

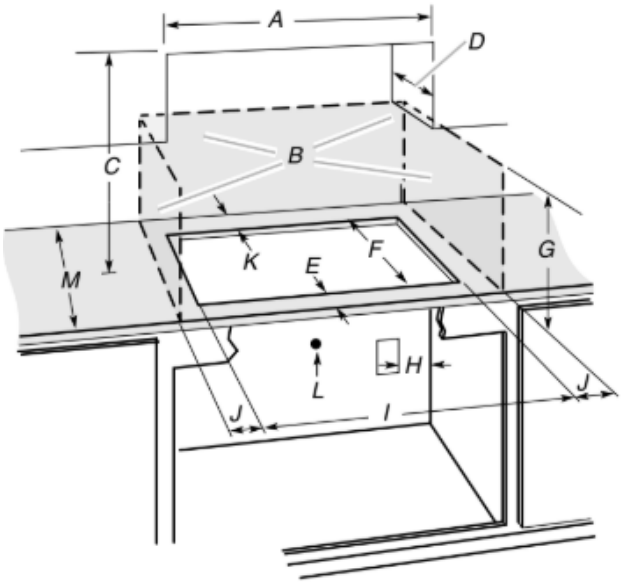
- The cooktop should be installed in a location away from strong draft areas, such as windows, doors, and strong heating vents or fans.
- All openings in the wall or floor where cooktop is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- Grounded electrical supply is required. See the “Electrical Requirements” section. Proper gas supply connection must be available. See the “Gas Supply Requirements” section.
- The cooktop is designed to hang from the countertop by its side or rear flanges.
- The gas and electric supply should be located as shown in the “Cabinet Dimensions” section so that they are accessible without requiring removal of the cooktop.
- Provide cutout in right rear corner of cutout enclosure as shown to provide clearance for gas inlet, power supply cord, and to allow the rating label to be visible.

IMPORTANT: To avoid damage, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage.

†TORX® and T20® are registered trademarks of Acument Intellectual Properties, LLC.

Cabinet Dimensions

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the cooktop, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.



A. 24" (61.0 cm) minimum
B. Combustible area above countertop (shown by dashed box above)
C. 30" (76.2 cm) minimum clearance between top of cooktop platform and bottom of uncovered wood or metal cabinet (24" [61 cm] minimum clearance if bottom of wood or metal cabinet is covered by not less than 1/4" [6.4 mm] flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" [0.04 mm] stainless steel, or 0.024" [0.06 mm] aluminum or 0.020" [0.05 mm] copper)
D. 13" (33 cm) recommended upper cabinet depth
E. 2 1/2" (6.35 cm)
F. 19 5/16" (49.0 cm) minimum, 19 3/8" (49.3 cm) maximum
G. 18" (45.7 cm) minimum clearance from upper cabinet to countertop within minimum horizontal clearances to cooktop
H. Grounded outlet: locate within 12" (30.5 cm) of right rear corner of cutout
I. 23 1/2" (59.7 cm) minimum, 23 5/8" (60.0 cm) maximum
J. 5" (12.7 cm) minimum distance to nearest left and right side combustible surface
K. 3" (7.62 cm) minimum distance to rear combustible surface
L. Gas line opening - wall: anywhere 5" (12.7 cm) below underside of countertop. Cabinet floor: anywhere within 6" (15.2 cm) of rear wall is recommended
M. 24 13/16" (63.0 cm) minimum countertop depth is required

NOTE: After making the countertop cutout, some installations may require notching down the base cabinet side walls to clear the cooktop base. To avoid this modification, use a base cabinet with sidewalls wider than the cutout.

If cabinet has a drawer, a 4" (10.2 cm) depth clearance from the countertop to the top of the drawer (or other obstruction) in base cabinet is required. The drawer depth may need to be shortened to avoid interfering with the regulator.

Electrical Requirements

General Information

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse having amperage as noted on the rating plate. We recommend you have the electrical wiring and hookup of your cooktop connected by a qualified electrician.

After installation, have the electrician show you where your main cooktop disconnect is located. Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your cooktop according to governing codes could result in a hazardous condition.

If there are no codes, your cooktop must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 - Latest edition.

You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association
Battery march Park
Quincy. MA 02269

In Canada your cooktop must be wired and fused to meet the requirements of the Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02.

Be sure the installation of this product in a mobile home conforms with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280.

If this standard does not apply, you must follow the standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1 and Manufactured Home Installations, Sites and Communities and ANSI/NFPA 501A or with local codes.

You can get a copy of the Federal Standard by Writing:

Office of Mobile Home Standard HUD Building
451 7th Street, S. W.
Washington, D.C. 24010

Electrical Connection

An adequate electrical supply and outlet must be used to operate the electrical parts of your cooktop.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

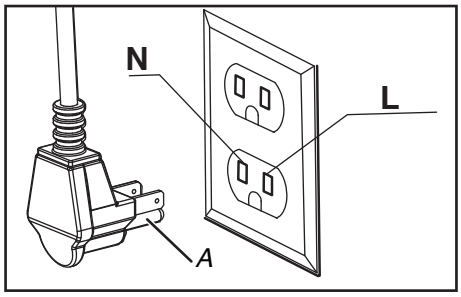
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

IMPORTANT: For personal safety, this appliance must be properly grounded.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which must be used with a properly grounded 3-hole outlet with a standard 120 V, 60 cycle AC household current. If you do not have a 3-hole grounded outlet, have a qualified electrician change your old one. A grounding adaptor will be needed to convert the old one until the outlet can be replaced. This method is only temporary, and a qualified electrician should test it to be sure it meets requirements.

Electrical Requirements

Do not under any circumstances cut or remove grounding prong from the cooktop cord.



A. Grounding prong

Gas Supply Requirements

⚠WARNING

Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14″ (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

A QUALIFIED SERVICE MAN OR GAS APPLIANCE INSTALLER MUST MAKE THE GAS SUPPLY CONNECTION.

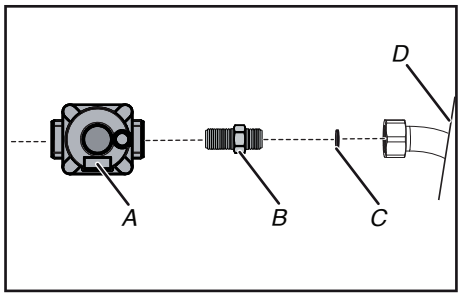
Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with the National Fuel Gas Codes ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 - latest edition.

Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given. You must install the supplied connection parts seen here in this configuration to the main gas manifold on the appliance. Issues arising from a failure to do so will not be covered by warranty.

Do not install the pressure regulator backwards as the gas will not flow correctly. Check that the arrow on the back points in the direction of gas flow.

Parts required for connection from gas supply to regulator are the responsibility of the installer/owner.



A. Appliance pressure regulator
B. Flare union adaptor
C. Gasket
D. Appliance

NOTE: Use TEFLON®† tape rated for gas applications at all threaded connections. Do not overtighten the connection at the manifold or you could damage the gasket causing a leak.

IMPORTANT: If the line pressure supplying the appliance pressure regulator exceeds 14 inches W.C. (any gas), an external regulator must be installed in the gas line ahead of the appliance regulator to reduce the pressure to prevent malfunction and damage to the appliance.

Important Notes for Gas Connection

The appliance and its individual gas shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

All supply piping, except as noted, should use common National Pipe Thread (NPT). For all pipe connections use an approved pipe joint compound resistant to the action of propane gas.

This appliance is designed for use with natural gas or propane gas. The gas pressure regulator is supplied with this appliance. It must be installed in the gas way ahead of the manifold entrance. It is pre-set for use with natural gas. To use it with different gas it must be converted, as described in the Gas conversion paragraph.

If at any time the appliance is to be used with a different type of gas, all the conversion adjustments must be made by a qualified technician before attempting to operate the cooktop on that gas.

The gas should be supplied to the appliances pressure regulator, at line pressure between 6" (15.24 cm) and 14" (35.56 cm) of water column for natural gas, and between 11" (27.94 cm) and 14" (35.56 cm) of water column for propane gas.

GAS REQUIREMENTS	
NATURAL GAS	**WC**
Manifold Pressure	5" (12.5 mb)
Minimum Line Pressure	6" (15 mb)
Maximum Line Pressure	14" (34.9 mb), .5 psi (3.5 kPa)

†TEFLON® is a registered trademark of Chemours.

PROPANE GAS	WC
Manifold Pressure	10" (25 mb)
Minimum Line Pressure	11" (27.4 mb)
Maximum Line Pressure	14" (34.9 mb), .5 psi (3.5 kPa)

IMPORTANT:

- **NEVER REUSE OLD CONNECTORS WHEN INSTALLING THIS COOKTOP.**

  To reduce the likelihood of gas leaks, apply TEFLON® tape or a thread compound approved for use with propane or natural gases to all threaded connections.

  Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the supply line shut-off valve and the cooktop inlet.

  Check for leaks, Bubbles appearing around fittings and connections will indicate a leak.

  If a leak appears, turn off supply line gas shut-off valve, tighten connections, turn on the supply line gas shutoff valve, and retest for leaks.

  Never test for gas leaks with an open flame.
- **NEVER TIGHTEN TO MORE THAN 35 ft lbs OF TORQUE.**

INSTALLATION

Prepare Cooktop for Installation

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

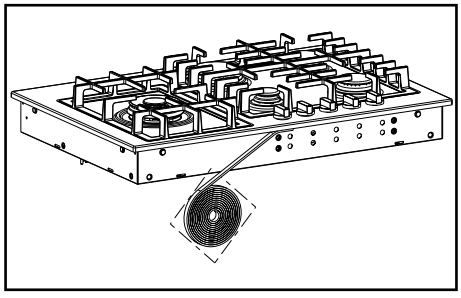
Failure to do so can result in back or other injury.

1. Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
2. Remove Installation Instructions from literature pack and read them thoroughly before you begin.

Install Cooktop

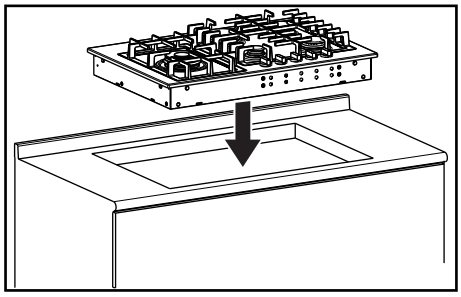
Step 1:

- Before installing apply the foam tape.
- A tape is provided to seal the cooktop edges to the countertop. Apply tape near inner underside cooktop edge. Use tape around the entire cooktop perimeter.
- Cut off excess where tape butt ends.



Step 2:

- Insert the cooktop centered into the cutout opening.
- Make sure the front edge of the counter top is parallel to the cooktop. Make final check that all required clearances are met.



Step 3:

- Four clamp brackets are provided with your unit.
- After cooktop has been installed into the countertop, install the brackets on the burner box as shown in figure.
- Install the clamp brackets on the front and back of the burner box bottom (if the cabinet construction does not provide clearance for installing brackets at the burner box front back install the clamp brackets on the lateral position of burner box).

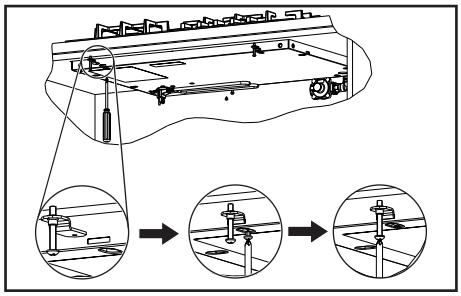
Step A: Place the clamping screws into brackets.

Step B: Attach brackets by using the attachment screws on the selected location of burner box, tighten screws just enough to hold brackets in place step C position brackets so that they are with the clamp screw in contact with the counter top bottom.

Step C: Tighten attachment screws securely.

Step D: Check that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop tighten the screw clamping against the countertop.

NOTE: Do not over tighten.



Make Gas Connection

⚠WARNING

Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

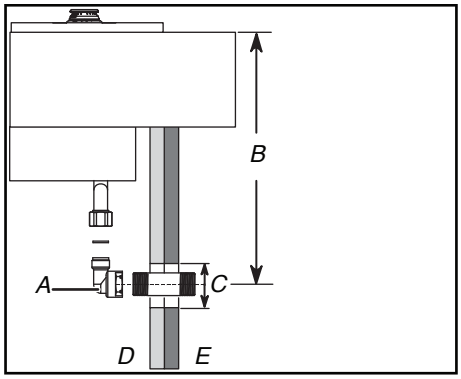
If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14″ (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

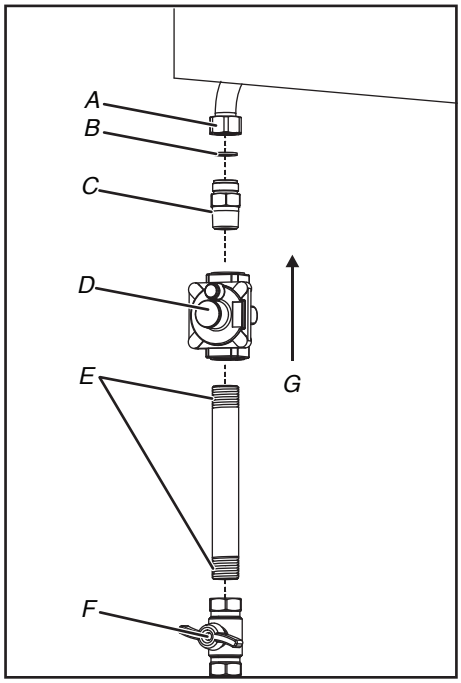
1. Thread the appliances pressure regulator with 1/2" (12.7 mm) male end connection both supplied with this appliance.
2. Make the gas connection to the inlet of the pressure regulator with 1/2" (12.7 mm) male pipe threads.
3. Join the pressure regulator to the entrance threads of the Gas Manifold with gasket supplied with this appliance. The regulator is marked with a directional arrow indicating correct direction of gas flow. Ensure the appliance regulator is installed with the arrow pointing toward the gas manifold entrance and make sure the top of the regulator is facing towards the cabinet front, easily accessible through the cabinet doors.
4. Connect a manual shut-off valve to the gas supply in an accessible location for turning on or shutting off gas to the appliance.
5. Install a coupling between the regulator and the shutoff valve to complete the connection.
6. Assure all pipe joint connections are gas tight.
7. Check alignment of valves after connecting the cooktop to the gas supply to be sure the manifold pipe has not been moved.
8. A misalignment could cause the valve knob stem to rub on the control panel, resulting in a gas leak at the valve.

If an oven is to be installed below this appliance connect gas supply line as shown in figure consider the below cabinet clearance.



A. 90° Street Elbow
B. $4^{13}/_{16}$" (12.2 cm)
C. $1^{1}/_{5}$" (3 cm)
D. Cabinet sides
E. Cabinet sides

NOTE: Illustrative Gas Supply Piping (No Other Appliance Below Cooktop)



A. Burner box (rear of appliance)
B. Gasket
C. Flare union adaptor
D. Appliance pressure regulator
E. All pipe joints 1/2" (12.7 mm) NPT
F. Manifold shutoff valves
G. Gas

IMPORTANT: For alternative piping methods to connect the appliance to the gas supply, a trained service person or gas appliance installer must make the gas supply connection.

Leak testing of the appliance shall be conducted by the Installer according to the Instructions given.

Unless prohibited by local codes or ordinances, a new A.G.A.

- Certified, flexible metal appliance connector may be used to connect this appliance to its gas supply.

The connector must have an internal diameter not less than nominal 1/2" (12.7 mm) NPT pipe and be no more than 5 ft in length. A 1/2" (12.7 mm) NPT x 1/2" (12.7 mm) flare union adapter is required at each end of the flexible connector.

If a flexible connector is used assure that both the appliance pressure regulator and manual shut-off valve are joined solidly to other permanent hard piping (either gas supply or the appliance manifold) so as to be physically stationary. See figure.

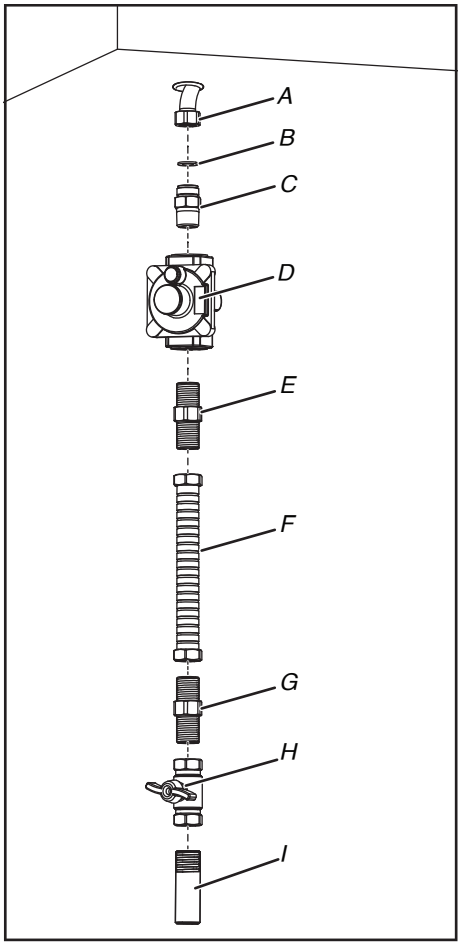
IMPORTANT: Do not attempt to attach the flexible connector directly to an external pipe thread.

Connection requires flare union adapters.

For Massachusetts Installations:

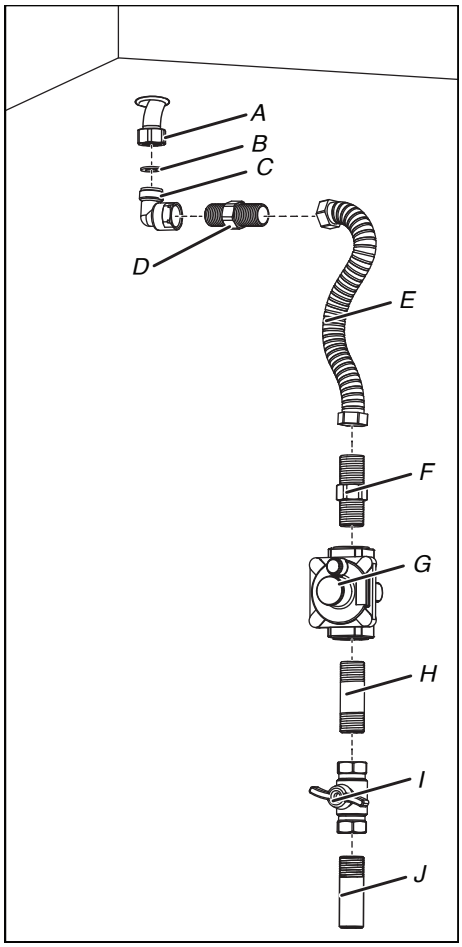
1. Shut-off valve must be a “T” handle gas cock.
2. Flexible gas connector must not be longer than 36" (91.44 cm).
3. Not approved for installation in a bedroom or a bathroom unless unit is direct vent.

No Appliance Mounted Below This Cooktop



A. Manifold entrance
B. Gasket
C. Flare union adaptor
D. Appliance pressure regulator, supplied (observe directionality of gas flow)
E. Flare union adaptor
F. Flexible appliance connector 5 ft maximum (1.52 m) maximum
G. Flare union adaptor
H. Gas shut-off valve
I. 1/2" (12.7 mm) NPT pipe (stationary supply pipe)

Wall Oven Mounted In Cabinetry Below This Cooktop



A. Manifold entrance
B. Gasket
C. 1/2" (12.7 mm) NPT pipe nipple elbow
D. Flare union adaptor
E. Flexible appliance connector 5 ft maximum (1.52 m) maximum
F. Flare union adaptor
G. Appliance pressure regulator, supplied (observe directionality of gas flow)
H. 1/2" (12.7 mm) NPT pipe nipple
I. Gas shut-off valve
J. 1/2" (12.7 mm) NPT pipe (stationary supply pipe)

Complete Installation

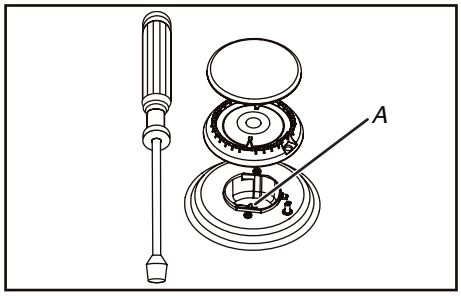
Pressure Testing

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off 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).

This appliance, as well as its individual shut-off valve, must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 1/2 PSIG (3.5 kPa).

When checking appliance regulator function, make certain pressure of natural gas supply is between 6" (15.24 cm) and 14" (35.56 cm) of water column or, if converted for propane gas, between 11" (27.94 cm) and 14" (35.56).

NOTE: The pressure testing should be performed by means of the injector thread zone.



A. Gas test inlet Thread

Pressure Test Method

- Remove grate and burner cap.
- Remove aluminum gas spreader.
- Temporarily remove the injectors
- Connect the pressure Test instrument into injector holder thread zone (M6x0,75)
- Check if the cooktop has the correct pressure
- Fix the injector removed for testing and replace the parts in the right position.

GAS CONVERSIONS

IMPORTANT: Gas conversions from Natural gas to propane gas must be done by a qualified installer. Before proceeding with conversion, shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.

⚠ WARNING:

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, an explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

⚠WARNING

Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14″ (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Converting Appliance for Use with Propane Gas

IMPORTANT : Conversion is to be performed 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 this conversion.

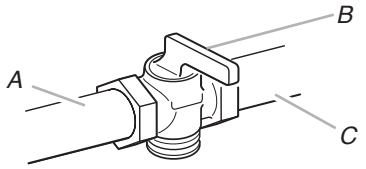
IMPORTANT: Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply to the appliance prior to disconnecting the electrical power.

If this appliance should be converted for use with propane gas, each of the following modification must be performed:

Gas conversion label (aluminium) to be placed on the back of the appliance, near the data plate, after conversion has been carried out.

Replace injector on (one ring flame burners)

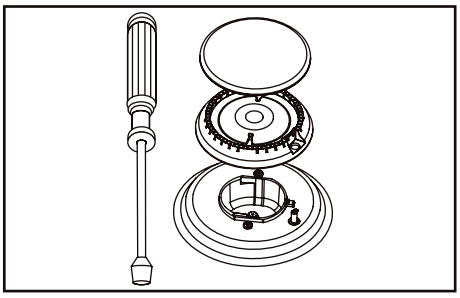
1. Turn manual shut-off valve to the closed position.



A. To cooktop
B. Shut-off valve (closed position)
C. Gas supply line

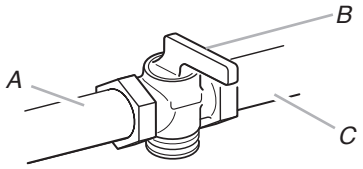
2. Unplug cooktop or disconnect power.
3. Remove the grates and burner cups.
4. Remove aluminum gas spreader.
5. Loosen injector by turning 9-32" (7 mm) nut driver counter clockwise.
6. Install the injectors supplied with this appliances in the appropriate burner. The injectors have small number stamped on the side, this number codes the orifice diameter and its correct burner location (see the Injectors Position table).
7. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs).
8. Replace all parts following the reverse order.

9. Save the injectors removed from the appliance for future use.



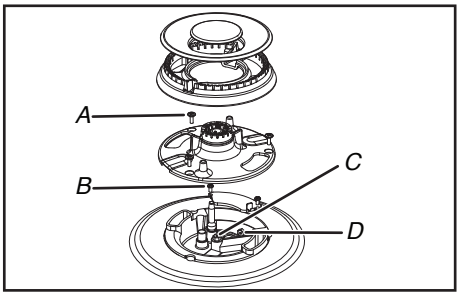
Replace injectors on (two rings flame burner)

1. Turn manual shut-off valve to the closed position.



A. To cooktop
B. Shut-off valve (closed position)
C. Gas supply line

2. Unplug cooktop or disconnect power.
3. Remove the grates and burner cups.
4. Remove aluminium gas spreader.
5. Remove the three screws of simmer gas spreader (A).
6. Remove the two screws of injector cover (B).
7. Loosen injector (C) by turning 9-32" (7 mm) nut driver counter clockwise.
8. Loosen injector (D) by turning 9-32" (7 mm) box wrench counter clockwise.
9. Install the injectors supplied with this appliances in the appropriate burner. The injectors have small number stamped on the side, this number codes the orifice diameter and its correct burner location (see the Injectors Position table).
10. Turn clockwise to tighten (tighten to a torque of 15 to 20 inch-lbs).
11. Replace all parts following the reverse order.
12. Save the injectors removed from the appliances for future use.



A. Screws of simmer gas spreader
B. Screws of injector cover
C. Injector
D. Injector

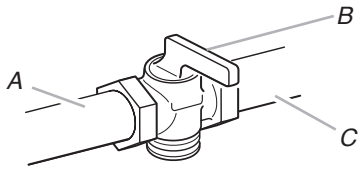
After injectors replacement adjust the burner flame (see Low Flame Adjustment section).

Check the appearance of each burner's flame at HI LO settings, if the flame appear too large or too small make sure that all steps were completed correctly.

Converting Appliances for Use with Natural Gas

If this appliance should be converted for use with natural gas, each of the following modifications must be performed.

1. Turn manual shut-off valve to the closed position.

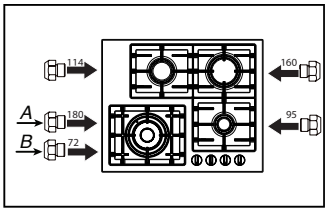
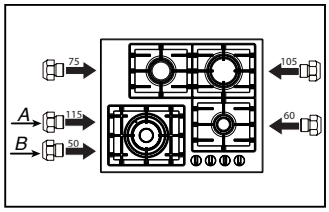


A. To cooktop
B. Shut-off valve (closed position)
C. Gas supply line

2. Unplug cooktop or disconnect power.
3. Replace all injectors as shown in the Converting Appliance for Use with propane gas section, observe the number stamped on the side, this number codes the orifice diameter and its correct burner location (see the Injectors Position table).
4. Convert the pressure regulator on propane gas position (following the illustration of pressure regulator conversion).
5. Adjust the burner flame (see Low Flame Adjustment section).

Check the appearance of each burner's flame at HI LO settings, if the flame appears too large or too small make sure that all steps were completed correctly.

Injectors position

Natural Gas	Propane Conversion
Injector Position	
	
A. Main flame *B. Simmer*	*A. Main flame* *B. Simmer*

Pressure regulator conversion

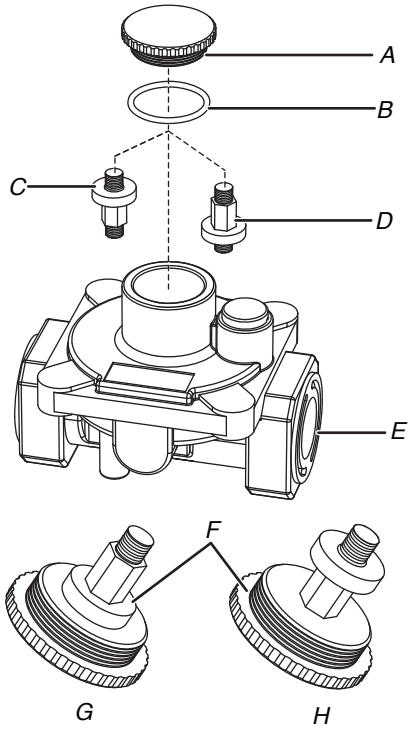
The appliances is designed for use with natural gas or propane gas. The gas pressure regulator is supplied. It must be installed in the gas way ahead of manifold entrance. It is pre-set for use with the gas supplied with the appliances. For use with different gas must be converted.

For the pressure regulator conversion following the below instructions:

- Disconnect all electrical power, at the main circuit breaker or fuse box.
- Shut off the gas supply to the cooktop by closing the manual shut-off valve.
- Adjust the pressure regulator, by following the instruction (see figure).

1. Unscrew the regulator cap.
2. Unscrew the plastic conversion plug from the cap turn over and screw back (wide section away from cap for propane and against cap for natural gas) see figures below.

3. Replace the cap regulator.



A. Cap
B. Gasket
C. Natural gas position
D. Propane gas position
E. Pressure regulator
F. Plug
G. Natural gas plug
H. Propane gas plug

NOTE:

Before replace the regulator cap.

Check the position of plug.

Suitable for the gas converted.

Low Flame Height Adjustment

Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best. Push in and turn the control knob slowly. Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

NOTE: If the burner does not light within five seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

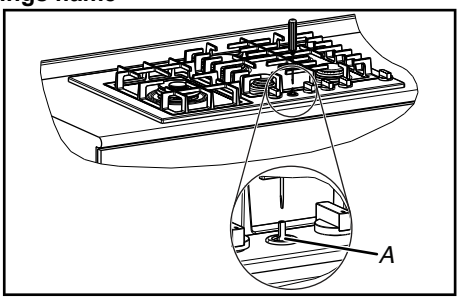
This appliance is shipped from the factory with low and medium flame settings adjusted. If further adjustment is necessary, proceed as follows:

Adjustment for Burners with one or two rings flame:

1. Light burner and set control knob for low flame.
2. Remove control knob from valve stem.
3. Insert a slender, thin-blade screwdriver into the recess at centre of valve stem and engage blade with slot in adjusting screw.
4. Turn center stem adjusting screw to set flame size:
   - Clockwise to reduce
   - Counterclockwise to increase
5. Replace control knob when adjustment is completed.

Low flame adjustment

One or two rings flame



A. Valve stem

- Counterclockwise to increase flame size
- Clockwise to reduce flame size

Proper adjustment will produce a stable, steady blue flame of minimum size.

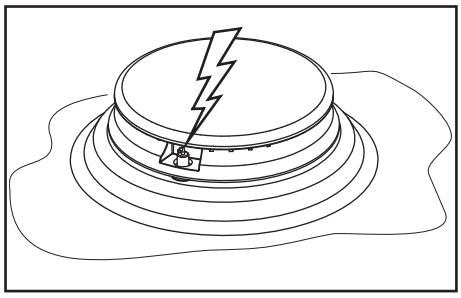
The final adjustment should be checked by turning knob from high to low several times without extinguishing the flame. This adjustment, at low setting, will automatically provide the proper flame size at medium setting.

After Conversion steps have been completed, check the appearance of each burner's flame at the HI and LO settings, if the flames appear too large or too small review each step to make sure it was completed correctly.

NOTE: To obtain the correct minimum setting with propane gas, turn clockwise tightening the valve fully by the thin-blade screwdriver into the recess at centre of valve stem.

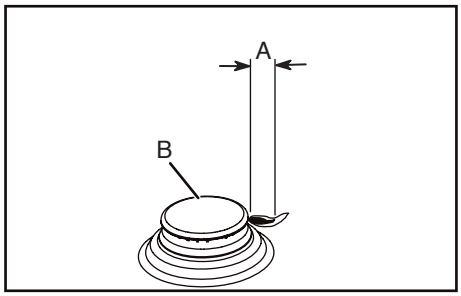
Electric gas ignition

The gas burner use an electric ignition device located near each burner that by means a spark igniters ensure its surface light automatically.



The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" (1.27 cm) and 3/4" (1.91 cm) long.



A. 1/2" (1.27 cm) to 3/4" (1.91 cm)
B. Cooktop burner

Power Failure
In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and push in and turn the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to desired setting.

Moving the Cooktop

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

Failure to do so can result in death or electrical shock.

⚠WARNING

Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14″ (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

Failure to do so can result in back or other injury.

If removing the cooktop is necessary for cleaning or maintenance:

1. Disconnect Power.
2. Shut gas line off.
3. Disconnect the flexible stainless steel connector.
4. Uninstall clamp brackets.
5. Using two or more people, place the cooktop on a covered surface.
6. Complete cleaning or maintenance.
7. Reinstall cooktop using the “Install Cooktop” section of your Owner's Manual.

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne <u>suivez pas</u> immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne pas remiser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ**
  - **Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.**
  - **Ne toucher aucun interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.**
  - **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un poste téléphonique voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.**
  - **Si le fournisseur de gaz n'est pas joignable, appeler les pompiers.**
- **L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.**

AVERTISSEMENT : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odorat.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'utiliser un détecteur de gaz approuvé UL ou CSA.

Pour plus d'informations, contacter votre fournisseur de gaz.

Si une fuite de gaz est détectée, suivre les instructions de la section « Que faire en cas de détection d'une odeur de gaz ».

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de cuisson de la partie supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Ne pas respecter cet énoncé de mise en garde peut provoquer un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou un décès.**
- **Si un incendie se produit, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.**

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

IMPORTANT : Ne pas installer un système de ventilation avec évacuation de l'air vers le bas, qui évacuerait l'air vers cet appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson et entraîner des blessures corporelles ou le fonctionnement non désiré de cet appareil.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou monteur d'installations au gaz qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation doivent être indiqués.
- Si un raccord flexible de gaz est utilisé, il ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures corporelles lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

⚠ NE JAMAIS
utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **ATTENTION :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les placards au-dessus d'une table de cuisson – Les enfants grimpant sur la table de cuisson pour attraper ces objets pourraient gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les ébullitions provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émaillage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* ou le Code canadien des installations électriques*, CSA C22.1.* Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Cette table de cuisson est équipée d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les décharges électriques et doit être branchée directement à une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur la table de cuisson.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage de la table de cuisson – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la table de cuisson.
- Entretien – Maintenir la zone de la table de cuisson à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les cuisinières et fours intelligents

- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)
Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz (non fourni) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour les coordonnées.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)
Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant tout-usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Affresh® Nettoyant pour acier inoxydable (vendu séparément) :
  Consulter le Guide de démarrage rapide pour les coordonnées.

ACIER INOXYDABLE NOIR (sur certains modèles)
Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable noir, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs ou puissants, d'autres produits de nettoyage contenant de l'eau de Javel, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout.

Méthode de nettoyage :

- Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Eau tiède et savonneuse – détergent doux

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON
Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever

TABLEAU DE COMMANDE
Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers (vendu séparément) : Commander la pièce no de pièce W10355010

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS
Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.

Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :

  Utiliser le programme le plus intensif.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce no 31617 (non fournie) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour les coordonnées.

BRÛLEURS DE SURFACE

Modèles à brûleurs scellés
Voir la section « Brûleurs de surface scellés » du guide de contrôle en ligne.

PLAQUE DE MIJOTAGE (sur certains modèles)
Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide et eau.

  Essuyer avec un chiffon ou une éponge humide, puis rincer à l'eau propre et essuyer pour sécher.
- Produit nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter dans le sens du grain avec un chiffon ou une éponge humide.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SPÉCIFICATIONS

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Tournevis
- Clé mixte de 15/16 po (24 mm)
- Clé à tuyauterie
- Clé ou pince
- Marqueur ou crayon
- Composé d'étanchéité des raccords filetés – résistant au gaz propane
- Solution non corrosive de détection des fuites

Pièces fournies

- Détendeur
- Grilles de brûleurs
- Chapeaux de brûleurs
- Brides de fixation (4)
- Vis de serrage 1 3/4 po (4,5 cm) (2)
- Vis de serrage 1/4 po (0,6 cm) (2)
- Joint d'étanchéité
- Adaptateur avec union à collet
- Adaptateur avec union/coude
- Ruban d'étanchéité

Pour les conversions gaz propane/naturel

Outils nécessaires

- Tournevis à tête plate
- Les tournevis T20® TORX®†
- Clé
- Tourne-écrou de 7,0 mm
- Ruban adhésif de masquage

Pièces fournies

- Sachet d'injecteur pour propane
- Instructions de conversion
- Étiquette d'identification de conversion

Pièces nécessaires

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections « Spécifications électriques » et « Spécifications de l'alimentation en gaz ».

REMARQUE : S'assurer d'acheter uniquement des pièces et des accessoires Whirlpool certifiés par le fabricant de l'appareil. Il se peut que l'installation nécessite des pièces supplémentaires. Pour commander, consulter les coordonnées indiquées dans le guide de démarrage rapide.

Exigences d'emplacement

Installation dans une résidence mobile

L'installation de cette table de cuisson doit s'effectuer conformément aux descriptions de la norme Manufactured Home Construction Safety Standards; Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, title 24, HUD, Part 280) ou lorsque cette norme n'est pas applicable, utiliser la norme Standard for Manufactured Home Installations (Manufactured Home Sites, Communities and Setups), ANSI A225.1 ou respecter les dispositions des codes locaux.

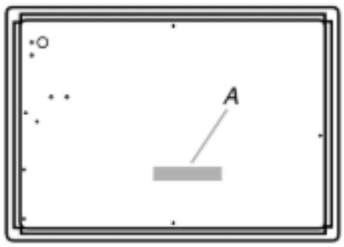
Au Canada, l'installation de cette table de cuisson doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-Z240 ou des codes locaux en vigueur.

IMPORTANT

- Pour les installations de matériaux de surface solide tels que Surel™ et Corian®, consulter le fabricant de la surface solide. Appliquer du ruban réfléchissant la chaleur, tel que le Scotch® Aluminum Foil Tape no 425 ou 427, autour de la découpe de manière à ce qu'il se replie sur le dessus et les côtés.
- Ne pas enrouler le ruban sous la table de cuisson.
- S'assurer à ce que le ruban dépasse le rebord extérieur de la table de cuisson. Tous les coins doivent être recouverts de ruban.

IMPORTANT : Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le dessous de la base de la table de cuisson.



A. Plaque signalétique du numéro de modèle et de série

- La table de cuisson doit être installée dans un emplacement à l'écart des zones de forts courants d'air, telles que fenêtres, portes et évents ou ventilateurs de chauffage.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la table de cuisson doivent être scellées.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section « Spécifications électriques ». Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être accessible. Voir la section « Spécifications de l'alimentation en gaz ».
- De par sa conception, la table de cuisson est retenue sur le comptoir par ses rebords latéraux ou arrière.
- Veiller à placer les sources de gaz et d'électricité selon les indications de la section « Dimensions de l'armoire » pour qu'elles soient accessibles sans avoir à retirer la table de cuisson.

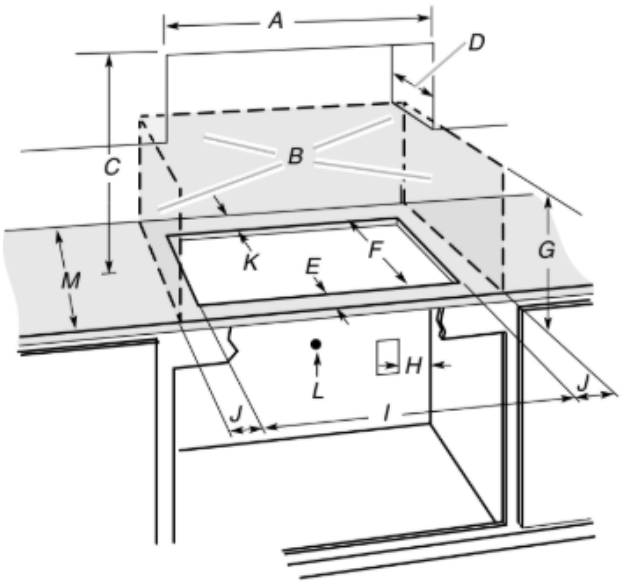
†TORX® et T20® sont des marques déposées d'Acument Intellectual Properties, LLC.

- Prévoir une ouverture dans l'angle supérieur droit de l'enceinte – voir l'illustration – pour le passage de la canalisation de gaz et du câble d'alimentation électrique et pour que l'étiquette signalétique soit visible.

IMPORTANT : Pour éviter tout dommage, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des placards pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages.

Dimensions de l'armoire

IMPORTANT : En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/micro-ondes au-dessus de la table de cuisson, suivre les instructions fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.



A. 24 po (61,0 cm) minimum
B. Zone de matière combustible au-dessus du comptoir (espace délimité par des lignes pointillées ci-dessus)
C. Distance minimale de séparation de 30 po (76,2 cm) entre le dessus de la table de cuisson et le fond d'une armoire métallique ou de bois non couverte (distance de séparation de 24 po [61 cm] ou plus si le fond de l'armoire de métal ou de bois est recouvert d'une plaque d'au moins 1/4 po [6,4 mm] de matériau résistant aux flammes, lui-même recouvert d'une feuille métallique d'une épaisseur correspondant à un calibre de 28 au moins pour l'acier, 0,015 po [0,04 mm] pour l'acier inoxydable, 0,024 po [0,06 mm] pour l'aluminium ou 0,020 po [0,05 mm] pour le cuivre)
D. 13 po (33 cm) max de profondeur de l'armoire supérieure
E. 2 1/2 po (6,35 cm)
F. 19 5/16 po (49,0 cm) minimum, 19 3/8 po (49,3 cm) maximum
G. Distance de séparation minimale de 18 po (45,7 cm) entre l'armoire supérieure et le comptoir avec distance minimale de séparation horizontale pour la table de cuisson
H. Prise de courant reliée à la terre – Situer à moins de 12 po (30,5 cm) de l'angle arrière droit de l'ouverture découpée
I. 23 1/2 po (59,7 cm) minimum, 23 5/8 po (60,0 cm) maximum
J. Distance de séparation minimale de 5 po (12,7 cm) par rapport à la surface de matériau combustible la plus proche, à gauche ou à droite
K. Distance minimum de 3 po (7,62 cm) avec la surface combustible arrière
L. Ouverture pour la canalisation d'arrivée de gaz – mur : n'importe où, à 5 po (12,7 cm) au-dessous de la face inférieure du comptoir. Plancher de l'armoire : n'importe où, à moins de 6 po (15,2 cm) du mur arrière (recommandation).
M. Un comptoir de profondeur de 24 13/16 po (63,0 cm) ou plus est nécessaire.

REMARQUE : Après le découpage de l'ouverture dans le comptoir, il est possible que pour certaines configurations d'installation, il soit nécessaire d'entailler les parois latérales de l'armoire inférieure pour permettre le passage de la base de la table de cuisson. Pour éviter cette modification, utiliser une armoire inférieure dont la largeur entre les parois latérales est supérieure à celle de l'ouverture découpée.

Si l'armoire comporte un tiroir, on devra ménager un dégagement de 4 po (10,2 cm) ou plus entre le comptoir et le dessus du tiroir (ou autre obstacle) dans l'armoire inférieure. Il pourra être nécessaire de réduire la profondeur du tiroir pour éviter qu'il touche le détendeur.

Spécifications électriques

Renseignements généraux

Cet appareil doit être alimenté par la tension et la fréquence appropriées et connecté à un circuit de dérivation individuel, correctement mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un fusible dont l'ampérage est indiqué sur la plaque signalétique. Nous vous recommandons de faire appel à un électricien qualifié pour le câblage électrique et le raccordement de votre table de cuisson.

Après l'installation, demander à l'électricien de vous montrer où se trouve le point de déconnexion principal de la table de cuisson. Vérifier auprès des services publics locaux les codes électriques en vigueur dans votre région. Ne pas câbler votre table de cuisson conformément aux codes en vigueur risque de créer des conditions dangereuses.

S'il n'existe pas de code, votre table de cuisson doit être câblée et munie de fusibles conformes aux exigences du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA No 70 – Dernière édition.

Il est possible d'en obtenir un exemplaire en écrivant au :

National Fire Protection Association
Battery march Park
Quincy. MA 02269

Au Canada, votre table de cuisson doit être câblée et munie de fusibles conformes aux exigences du Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02.

S'assurer que l'installation de ce produit dans une maison mobile est conforme à la norme de construction et de sécurité des maisons préfabriquées (Manufactured Home Construction and Safety Standard), Title 24 CFR, Part 3280.

Si cette norme ne s'applique pas, il faut respecter la norme pour les installations de maisons préfabriquées, ANSI A225.1 et les installations de maisons préfabriquées, sites et communautés et ANSI/NFPA 501A ou les codes locaux.

Il est possible d'obtenir un exemplaire de la norme fédérale en écrivant au :

Office of Mobile Home Standard HUD Building
451 7th Street, S. W.
Washington, D.C. 24010

Raccordement électrique

Une alimentation électrique et une prise de courant adéquates doivent être utilisées pour faire fonctionner les parties électriques de votre table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

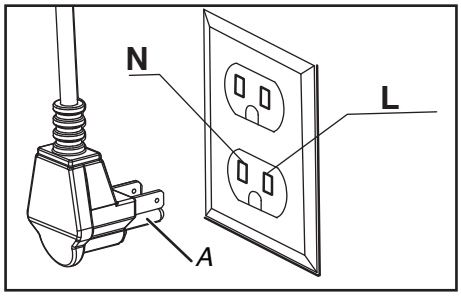
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

IMPORTANT : Pour la sécurité des personnes, cet appareil doit être correctement mis à la terre.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui doit être utilisée avec une prise à trois trous correctement mise à la terre avec un courant domestique standard de 120 V CA, 60 Hz. S'il n'y a pas de prise avec mise à la terre à 3 trous, demander à un électricien qualifié de remplacer votre ancienne prise. Un adaptateur de mise à la terre sera nécessaire pour convertir l'ancienne prise jusqu'à ce qu'elle puisse être remplacée. Cette méthode n'est que temporaire et un électricien qualifié doit la tester pour s'assurer qu'elle répond aux exigences.

Spécifications électriques

Ne jamais couper ou retirer la broche de mise à la terre du cordon de la table de cuisson.



A. Broche de liaison à la terre

Spécifications de l'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

UN TECHNICIEN QUALIFIÉ OU UN INSTALLATEUR D'APPAREILS À GAZ DOIT EFFECTUER LE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ.

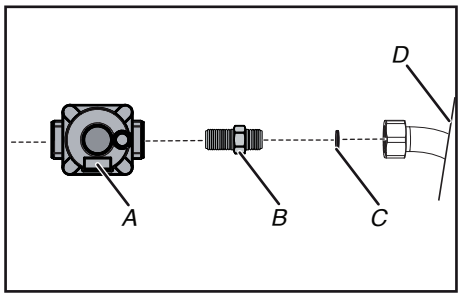
Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT : Cette installation doit être effectuée conformément avec les codes et règlements locaux. En l'absence de code local, l'installation doit satisfaire aux prescriptions de la plus récente édition du code national en vigueur de la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Canada, National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

L'essai d'étanchéité de l'appareil doit être effectué par l'installateur conformément aux instructions données. Il faut installer les pièces de raccordement fournies dans cette configuration sur le collecteur principal de gaz de l'appareil. Les problèmes résultant d'un manquement à cette règle ne seront pas couverts par la garantie.

Ne pas installer le détendeur à l'envers, car le gaz ne s'écoulera pas correctement. Vérifier que la flèche au dos de l'appareil est orientée dans le sens du flux de gaz.

Les pièces nécessaires au raccordement de l'alimentation en gaz au détendeur relèvent de la responsabilité de l' installateur/du propriétaire.



A. Détendeur de l'appareil
B. Adaptateur avec union à collet
C. Joint d'étanchéité
D. Appareil

REMARQUE : Utiliser le ruban TEFLON®† qui est conçu pour les applications de gaz à tous les raccords filetés. Ne pas trop serrer le raccord au niveau du collecteur, cela pourrait endommager le joint et provoquer une fuite.

IMPORTANT : Si la pression de la ligne alimentant le détendeur de l'appareil est supérieure à 14 po de colonne d'eau (tout gaz), un détendeur externe doit être installé sur la conduite de gaz avant le détendeur de l'appareil pour réduire la pression afin d'éviter tout dysfonctionnement et tout dommage à l'appareil.

Remarques importantes concernant le raccordement au gaz

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter l'appareil et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la table de cuisson de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

Toute la tuyauterie d'alimentation, sauf indication contraire, doit utiliser un filetage national commun (NPT). Pour tous les raccordements de tuyaux, utiliser une pâte à joint approuvée résistant à l'action du gaz propane.

Cet appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Le détendeur de gaz est fourni avec cet appareil. Il doit être installé dans la conduite de gaz en amont de l'entrée du collecteur. Il est préréglé pour fonctionner au gaz naturel. Pour l'utiliser avec un autre gaz, il faut le convertir, comme décrit dans le paragraphe Conversion du gaz.

Si l'appareil doit être utilisé avec un autre type de gaz, tous les réglages de conversion doivent être effectués par un technicien qualifié avant d'essayer de faire fonctionner la table de cuisson avec ce gaz.

Le gaz doit être fourni au détendeur de l'appareil, à une pression comprise entre 6 po (15,24 cm) et 14 po (35,56 cm) de colonne d'eau pour le gaz naturel, et entre 11 po (27,94 cm) et 14 po (35,56 cm) de colonne d'eau pour le gaz propane.

EXIGENCES CONCERNANT L'ALIMENTATION EN GAZ	
GAZ NATUREL	**CE**
Pression de distribution	5 po (12,5 mb)
Pression minimale de la ligne	6 po (15 mb)
Pression maximale de la ligne	14 po (34,9 mb), 5 lb/po² (3,5 kPa)

GAZ PROPANER	**CE**
Pression de distribution	10 po (25 mb)
Pression minimale de la ligne	11 po (27,4 mb)
Pression maximale de la ligne	14 po (34,9 mb), 5 lb/po² (3,5 kPa)

IMPORTANT :

- **NE JAMAIS RÉUTILISER LES ANCIENS CONNECTEURS LORS DE L'INSTALLATION DE CETTE TABLE DE CUISSON.**

  Pour réduire la probabilité de fuites de gaz, appliquer du ruban TEFLON® ou un composé pour filetage approuvé pour une utilisation avec du gaz propane ou naturel sur tous les raccords filetés.

  Appliquer un liquide de détection des fuites non corrosif sur tous les joints et raccords de la connexion de gaz entre le robinet d'arrêt de la ligne d'alimentation et l'entrée de la table de cuisson.

  Vérifier qu'il n'y a pas de fuites. L'apparition de bulles autour des raccords et des connexions indique la présence d'une fuite.

  Si une fuite apparaît, fermer le robinet d'arrêt du gaz, resserrer les raccords, ouvrir le robinet d'arrêt du gaz et vérifier à nouveau l'étanchéité.

  Ne jamais effectuer de test de détection de fuite de gaz avec une flamme nue.

- **NE JAMAIS SERRER À PLUS DE 35 PI-LB DE COUPLE.**

INSTALLATION

Préparation de la table de cuisson pour l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

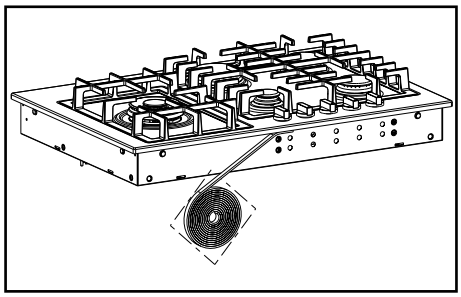
1. Retirer les matériaux d'emballage et la documentation de la table de cuisson avant de commencer l'installation.
2. Retirer les instructions d'installation de l'emballage et les lire attentivement avant de commencer.

†TEFLON® est une marque de commerce déposée de Chemours,

Installation de la table de cuisson

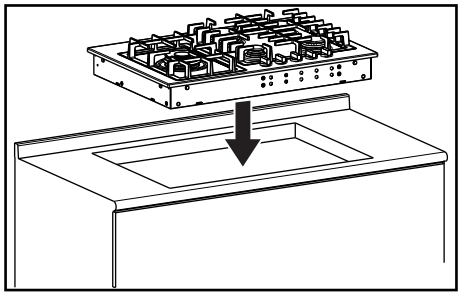
Étape 1 :

- Avant l'installation, appliquer le ruban de mousse.
- Un ruban est fourni pour sceller les bords de la table de cuisson au comptoir. Appliquer le ruban près du bord inférieur intérieur de la table de cuisson. Utiliser du ruban sur tout le périmètre de la table de cuisson.
- Couper l'excédent à l'extrémité du ruban adhésif.



Étape 2 :

- Insérer la table de cuisson centrée dans l'ouverture de la découpe.
- S'assurer que le bord avant du comptoir est parallèle à la table de cuisson. Vérifier une dernière fois que toutes les autorisations requises sont respectées.



Étape 3 :

- Quatre supports de fixation sont fournis avec l'appareil.
- Une fois la table de cuisson installée dans le comptoir, installer les supports sur le logement du brûleur comme indiqué dans l'illustration.
- Installer les supports de fixation à l'avant et à l'arrière du fond du logement du brûleur (si la construction de l'armoire ne permet pas d'installer les supports à l'avant et à l'arrière du logement du brûleur, installer les supports de fixation sur la position latérale du logement du brûleur).

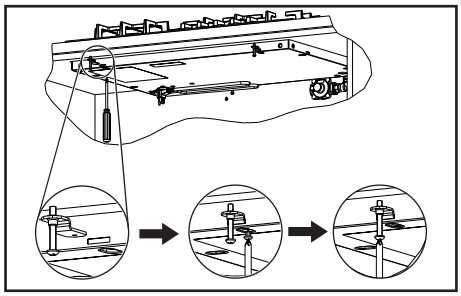
ÉTAPE A : Placer les vis de serrage dans les supports.

ÉTAPE B : Fixer les supports en utilisant les vis de fixation sur l'emplacement sélectionné du logement du brûleur, serrer les vis juste assez pour maintenir les supports en place, positionner les supports de sorte qu'ils soient avec la vis de serrage en contact avec le fond du comptoir.

ÉTAPE C : Serrer fermement les vis de fixation.

ÉTAPE D : Vérifier que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du comptoir, puis serrer les vis de serrage contre le comptoir.

REMARQUE : Ne pas serrer excessivement.



Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

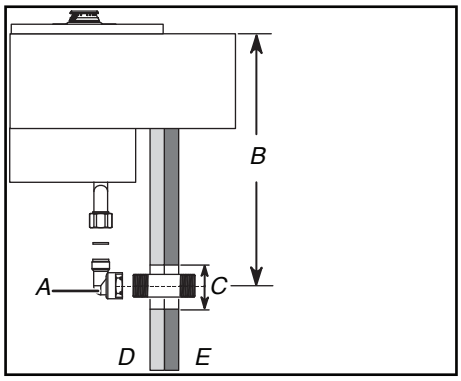
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

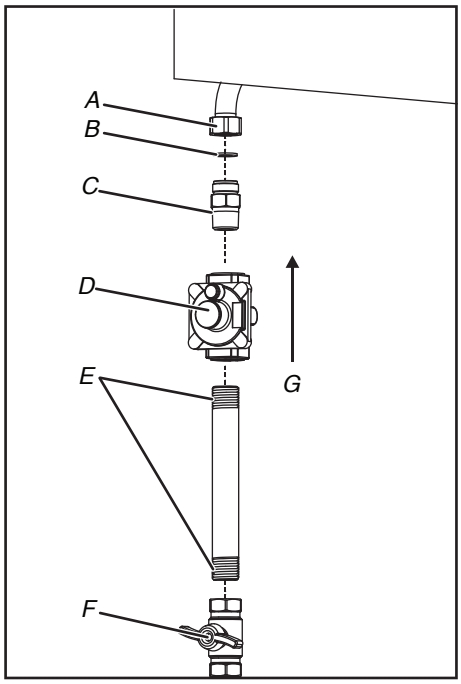
1. Visser le détendeur de l'appareil avec un raccord mâle de 1/2 po (12,7 mm), tous deux fournis avec l'appareil.
2. Raccorder le gaz à l'entrée du détendeur avec un filetage mâle de 1/2 po (12,7 mm).
3. Relier le détendeur au filetage d'entrée du collecteur de gaz à l'aide du joint fourni avec l'appareil. Le détendeur est marqué d'une flèche directionnelle indiquant le bon sens du flux de gaz. S'assurer que le détendeur de l'appareil est installé avec la flèche pointant vers l'entrée du collecteur de gaz et que le haut du détendeur est orienté vers l'avant de l'armoire, facilement accessible par les portes de l'armoire.
4. Raccorder un robinet d'arrêt manuel à l'alimentation en gaz dans un endroit accessible pour ouvrir ou couper l'alimentation en gaz de l'appareil.
5. Installer un raccord entre le détendeur et le robinet d'arrêt pour compléter la connexion.
6. S'assurer que tous les raccords de tuyauterie sont étanches au gaz.
7. Vérifier l'alignement des robinets après avoir raccordé la table de cuisson à l'alimentation en gaz pour s'assurer que le tuyau collecteur n'a pas été déplacé.
8. Un mauvais alignement peut entraîner un frottement de la tige du bouton du robinet sur le panneau de commande, ce qui provoque une fuite de gaz au niveau du robinet.

Si un four est installé en dessous de cet appareil, raccorder la conduite d'alimentation en gaz comme indiqué sur l'illustration en tenant compte de l'espace libre sous l'armoire.



A. Coude à 90° plat
B. 4 13/16 po (12,2 cm)
C. 1 1/5 po (3 cm)
D. Côtés des armoires
E. Côtés des armoires

REMARQUE : Illustration de la tuyauterie d'alimentation en gaz (aucun autre appareil sous la table de cuisson)



A. Logement du brûleur (à l'arrière de l'appareil)
B. Joint d'étanchéité
C. Adaptateur avec union à collet
D. Détendeur de l'appareil
E. Tous les joints de tuyaux 1/2 po (12,7 mm) NPT
F. Robinets d'arrêt du collecteur
G. Gaz

IMPORTANT : Pour les autres méthodes de raccordement de l'appareil à l'alimentation en gaz, un technicien qualifié ou un installateur d'appareils à gaz doit effectuer le raccordement à l'alimentation en gaz.

L'essai d'étanchéité de l'appareil doit être effectué par l'installateur conformément aux instructions données.

Sauf si les codes ou ordonnances locaux l'interdisent, un nouveau connecteur métallique flexible certifié A.G.A. peut être utilisé pour raccorder cet appareil à son alimentation en gaz.

Le connecteur doit avoir un diamètre interne au moins égal à celui d'un tuyau de 1/2 po (12,7 mm) NPT et ne doit pas faire plus de 5 pi (1,52 m) de long. Un adaptateur avec union à collet de 1/2 po (12,7 mm) NPT x 1/2 po (12,7 mm) est nécessaire à chaque extrémité du connecteur flexible.

Si un raccord flexible est utilisé, s'assurer que le détendeur de l'appareil et le robinet d'arrêt manuel sont solidement reliés à une autre tuyauterie rigide permanente (alimentation en gaz ou collecteur de l'appareil) de manière à être physiquement immobiles. Voir l'illustration.

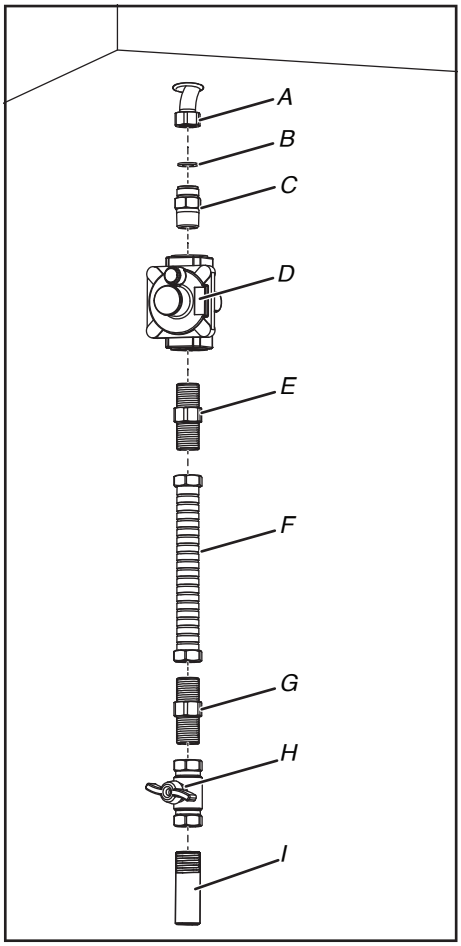
IMPORTANT : Ne pas essayer d'attacher le connecteur flexible directement au filetage d'un tuyau externe.

Le raccordement nécessite des adaptateurs avec union à collet.

Pour les installations dans le Massachusetts :

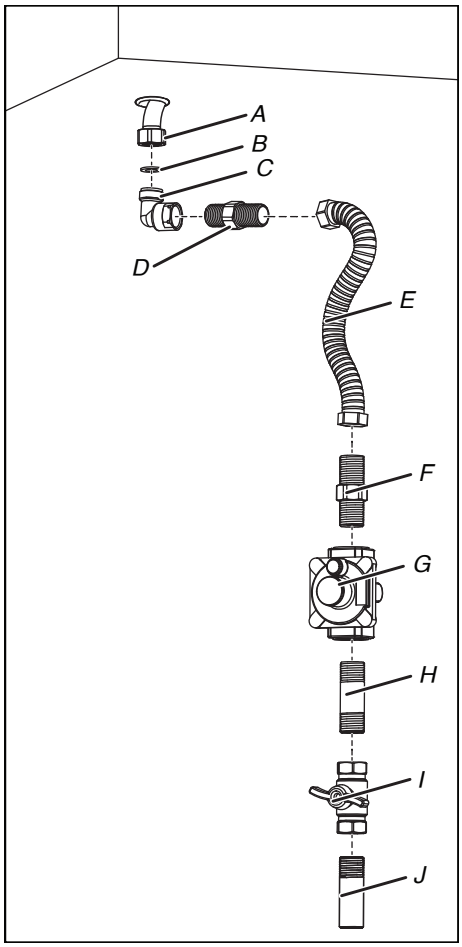
1. Le robinet d'arrêt doit être un robinet de gaz à poignée en « T ».
2. Le connecteur de gaz flexible ne doit pas être plus long que 36 po (91,44 cm).
3. L'installation dans une chambre à coucher ou une salle de bains n'est pas approuvée, sauf si l'appareil est à évacuation directe.

Aucun appareil installé sous cette table de cuisson



A. Entrée de la tubulure de distribution
B. Joint d'étanchéité
C. Adaptateur avec union à collet
D. Détendeur de l'appareil, fourni (observer le sens du flux de gaz)
E. Adaptateur avec union à collet
F. Connecteur flexible pour appareil de 5 pi (1,52 m) maximum
G. Adaptateur avec union à collet
H. Robinet d'arrêt du gaz
I. Tuyau de 1/2 po (12,7 mm) NPT (tuyau d'alimentation fixe)

Four mural monté dans l'armoire sous la table de cuisson



A. Entrée de la tubulure de distribution
B. Joint d'étanchéité
C. Coude de 1/2 po (12,7 mm) NPT pour mamelon de tuyau
D. Adaptateur avec union à collet
E. Connecteur flexible pour appareil de 5 pi (1,52 m) maximum
F. Adaptateur avec union à collet
G. Détendeur de l'appareil, fourni (observer le sens du flux de gaz)
H. Mamelon de tuyau de 1/2 po (12,7 mm) NPT
I. Robinet d'arrêt du gaz
J. Tuyau de 1/2 po (12,7 mm) NPT (tuyau d'alimentation fixe)

Achever l'installation

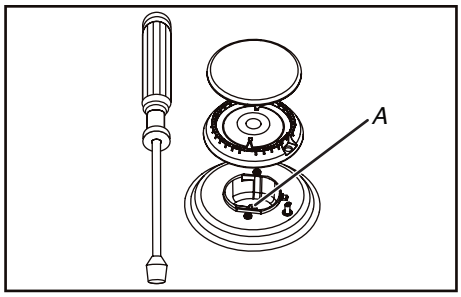
Mesure de la pression

Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la table de cuisson de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson, ainsi que son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

Lors de la vérification du fonctionnement du détendeur de l'appareil, s'assurer que la pression de l'alimentation en gaz naturel se situe entre 6 po (15,24 cm) et 14 po (35,56 cm) de colonne d'eau ou, si l'appareil est converti au gaz propane, entre 11 po (27,94 cm) et 14 po (35,56 cm).

REMARQUE : Le test de pression doit être effectué dans la zone de filetage de l'injecteur.



A. Filet d'entrée de test de gaz

Méthode de mesure de la pression

- Ôter le chapeau et la grille de brûleur.
- Retirer le répartiteur de gaz en aluminium.
- Retirer temporairement les injecteurs
- Connecter l'instrument de mesure de la pression sur la zone de filetage du porte-injecteur (M6 x 0,75).
- Vérifier que la table de cuisson a une bonne pression
- Fixer l'injecteur retiré pour le test et replacer les pièces dans la bonne position.

CONVERSIONS DE GAZ

IMPORTANT : L'opération de conversion de l'appareil (pour l'alimentation au gaz propane au lieu du gaz naturel) doit être exécutée par un installateur qualifié. Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz à la table de cuisson avant d'interrompre l'alimentation électrique de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT :

L'installation de cet ensemble de conversion doit être exécutée par le personnel qualifié d'une agence de service/entretien, conformément aux instructions du fabricant et en conformité avec les prescriptions de tous les codes et règlements applicables publiés par l'autorité juridictionnelle. Le non-respect de l'intégralité de ces instructions peut causer un incendie, une explosion ou du monoxyde de carbone qui pourraient entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.Le personnel qualifié d'une agence de service/entretien assume la responsabilité de l'installation correcte de cet ensemble.L'installation ne peut être considérée comme adéquate et complète qu'après contrôle satisfaisant du fonctionnement de l'appareil converti conformément aux instructions du fabricant fournies avec l'ensemble.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Conversion d'un appareil au gaz propane

IMPORTANT : La conversion doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de cette conversion.

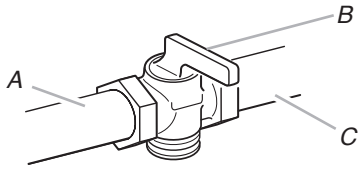
IMPORTANT : Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz à la table de cuisson avant d'interrompre l'alimentation électrique de la table de cuisson.

Si cet appareil doit être converti pour être utilisé avec du gaz propane, chacune des modifications suivantes doit être effectuée :

L'étiquette de conversion au gaz (aluminium) doit être placée à l'arrière de l'appareil, près de la plaque signalétique, une fois la conversion effectuée.

Remplacer l'injecteur sur (brûleurs à une flamme annulaire)

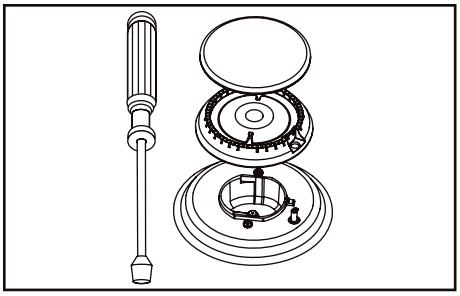
1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



A. Vers la table de cuisson
B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
C. Conduite de gaz

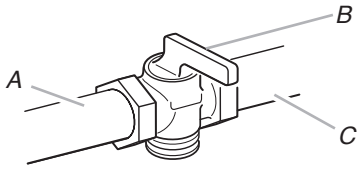
2. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur.
4. Retirer le répartiteur de gaz en aluminium.
5. Desserrer l'injecteur en tournant le tourne-écrou 9/32 po (7 mm) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Installer les injecteurs fournis avec cet appareil dans le brûleur approprié. Les injecteurs sont marqués d'un petit numéro sur le côté, qui indique le diamètre de l'orifice et l'emplacement du bon brûleur (voir le tableau de la position des injecteurs).

7. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer (serrer à un couple de 15 à 20 po-lb).
8. Remplacer toutes les pièces en suivant l'ordre inverse.
9. Conserver les injecteurs retirés de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.



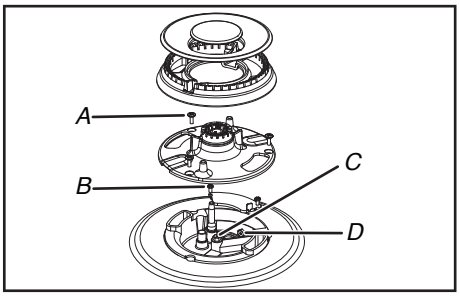
Replacer les injecteurs (brûleur à flamme à deux anneaux)

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



A. Vers la table de cuisson
B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
C. Conduite de gaz

2. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur.
4. Retirer le répartiteur de gaz en aluminium.
5. Retirer les trois vis du répartiteur de gaz du brûleur pour faire mijoter (A).
6. Retirer les deux vis du couvercle de l'injecteur (B).
7. Desserrer l'injecteur (C) en tournant le tourne-écrou 9/32 po (7 mm) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Desserrer l'injecteur (D) en tournant la clé polygonale 9/32 po (7 mm) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
9. Installer les injecteurs fournis avec cet appareil dans le brûleur approprié. Les injecteurs sont marqués d'un petit numéro sur le côté, qui indique le diamètre de l'orifice et l'emplacement du bon brûleur (voir le tableau de la position des injecteurs).
10. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer (serrer à un couple de 15 à 20 po-lb).
11. Remplacer toutes les pièces en suivant l'ordre inverse.
12. Conserver les injecteurs retirés de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.



A. Vis du répartiteur de gaz du brûleur pour faire mijoter
B. Vis du couvercle de l'injecteur
C. Injecteur
D. Injecteur

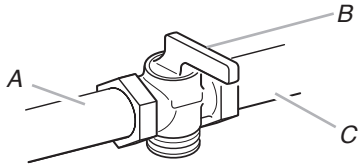
Après le remplacement des injecteurs, régler la flamme du brûleur (voir la section Réglage de la flamme basse).

Vérifier l'apparence de la flamme de chaque brûleur aux réglages HI (élevé) LO (bas). Si la flamme semble trop grande ou trop petite, s'assurer que toutes les étapes ont été suivies correctement.

Conversion des appareils au gaz naturel

Si cet appareil doit être converti pour fonctionner au gaz naturel, chacune des modifications suivantes doit être effectuée.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.

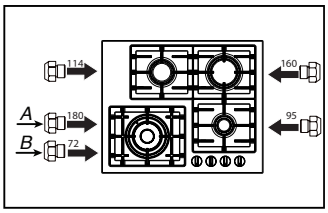
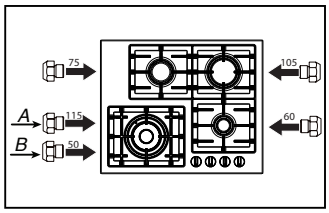


A. Vers la table de cuisson
B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
C. Conduite de gaz

2. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Remplacer tous les injecteurs comme indiqué dans la section Conversion de l'appareil pour une utilisation avec du gaz propane, observer le numéro estampillé sur le côté, ce numéro indique le diamètre de l'orifice et le bon emplacement du brûleur (voir le tableau Position des injecteurs).
4. Convertir le détendeur sur la position gaz propane (en suivant l'illustration de la conversion du détendeur).
5. Régler la flamme du brûleur (voir la section Réglage de la flamme basse).

Vérifier l'apparence de la flamme de chaque brûleur aux réglages HI (élevé) LO (bas). Si la flamme semble trop grande ou trop petite, s'assurer que toutes les étapes ont été suivies correctement.

Position des injecteurs

Gaz naturel	Conversion pour l'alimentation au propane
Position de l'injecteur	
	
A. Flamme principale *B. Mijoter*	*A. Flamme principale* *B. Mijoter*

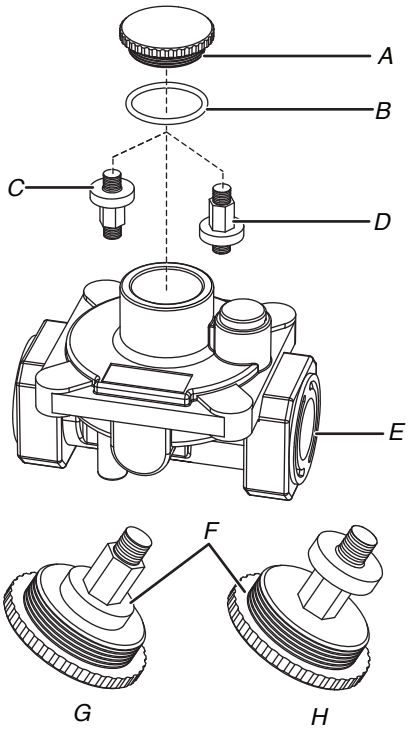
Conversion du détendeur

L'appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Le détendeur de gaz est fourni. Il doit être installé dans la conduite de gaz en amont de l'entrée du collecteur. Il est préréglé pour être utilisé avec le gaz fourni avec les appareils. Pour l'utilisation d'un autre gaz, il faut le convertir.

Pour la conversion du détendeur, suivre les instructions ci-dessous :

- Couper l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur principal ou de la boîte à fusibles.
- Couper l'alimentation en gaz de la table de cuisson en fermant le robinet d'arrêt manuel.
- Régler le détendeur en suivant les instructions (voir l'illustration).

1. Dévisser le couvercle du détendeur.
2. Dévisser le bouchon de conversion en plastique du capuchon, le retourner et le revisser (la partie large est éloignée du capuchon pour le propane et contre le capuchon pour le gaz naturel), voir les illustrations suivantes.
3. Remplacer le capuchon du détendeur.



A. Capuchon
B. Joint d'étanchéité
C. Position pour gaz naturel
D. Position pour gaz propane
E. Détendeur
F. Bouchon
G. Bouchon pour gaz naturel
H. Bouchon pour gaz propane

REMARQUE :

Avant de remplacer le capuchon du détendeur.

Vérifier la position du bouchon.

Convient pour la conversion de gaz.

Réglage pour le débit thermique minimum

Allumer une allumette et tenir la flamme près du brûleur que l'on souhaite allumer. Les allumettes en bois sont les plus efficaces. Pousser et tourner lentement le bouton de commande. S'assurer de tourner le bouton correspondant au brûleur à allumer.

REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, éteindre le bouton et attendre une minute avant de réessayer.

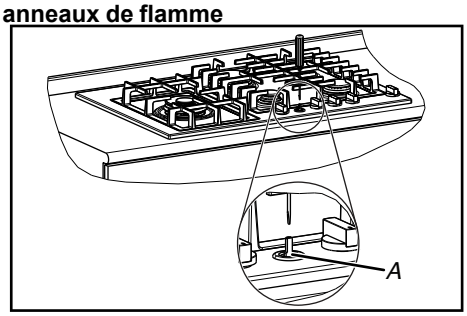
Cet appareil est expédié de l'usine avec les réglages de flamme basse et moyenne ajustés. Si un réglage supplémentaire est nécessaire, procéder comme suit :

Réglage pour les brûleurs à un ou deux anneaux de flamme :

1. Allumer le brûleur et régler le bouton de commande sur la flamme basse.
2. Retirer le bouton de commande de la tige de réglage.
3. Insérer un tournevis à lame plate fine dans le renfoncement au centre de la tige du robinet et engager la lame dans la fente de la vis de réglage.
4. Tourner la vis de réglage de la tige centrale pour régler la taille de la flamme :
   - Dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire
   - Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter
5. Remettre le bouton de commande en place lorsque le réglage est terminé.

Réglage de la flamme basse

Un ou deux anneaux de flamme



A. Tige de réglage du robinet

- Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la taille de la flamme
- Dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la taille de la flamme

Un bon réglage permet d'obtenir une flamme bleue stable et régulière de taille minimale.

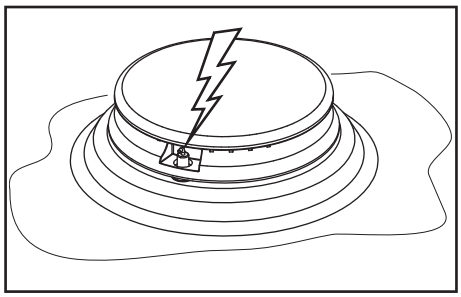
Le réglage final doit être vérifié en tournant le bouton du réglage élevé au réglage bas plusieurs fois sans que la flamme s'éteigne. Ce réglage, en position basse, permet d'obtenir automatiquement la taille de flamme appropriée en position moyenne.

Une fois les étapes de conversion terminées, vérifier l'aspect de la flamme de chaque brûleur aux réglages HI (élevé) et LO (bas). Si les flammes semblent trop grandes ou trop petites, revoir chaque étape pour s'assurer qu'elle a été effectuée correctement.

REMARQUE : Pour obtenir le bon réglage minimum avec le gaz propane, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre en serrant le robinet à fond à l'aide d'un tournevis à lame plate fine dans le logement situé au centre de la tige du robinet.

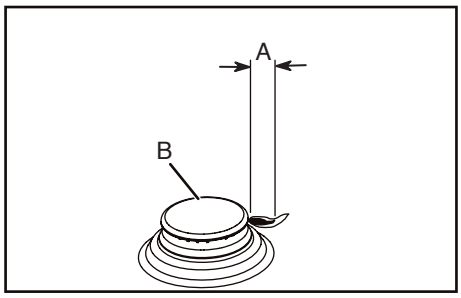
Allumage électrique du gaz

Le brûleur à gaz utilise un dispositif d'allumage électrique situé près de chaque brûleur qui, au moyen d'un allumeur d'étincelles, assure l'allumage automatique de sa surface.



Les flammes du brûleur

Allumer chaque brûleur. Les flammes doivent être de couleur bleue, sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas flotter ou s'éloigner du brûleur. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur comprise entre 1/2 po (1,27 cm) et 3/4 po (1,91 cm).



A. 1/2 po (1,27 cm) à 3/4 po (1,91 cm)
B. Brûleur de la table de cuisson

Panne de courant
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton de réglage du gaz sur HI (élevé) jusqu'à ce qu'il s'allume, puis tourner le bouton au réglage souhaité.

Déplacement de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique

Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou une décharge électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

Si le déplacement de la table de cuisson est nécessaire pour le nettoyage ou l'entretien :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Couper l'alimentation en gaz.
3. Débrancher le raccord en acier inoxydable souple.
4. Désinstaller les brides de fixation.
5. À l'aide de deux personnes ou plus, placer la table de cuisson sur une surface couverte.
6. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
7. Réinstaller la table de cuisson en utilisant la section « Installation de la table de cuisson » du manuel du propriétaire.

NOTES

®/™©2023 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

W11672254A
07/23