

GAS BUILT-IN COOKTOP OWNER'S MANUAL

TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRÉE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Table of Contents/Table des matières

COOKTOP SAFETY	2	SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON	13
Cooktop Safety	2	Sécurité de la table de cuisson	13
COOKTOP MAINTENANCE AND CARE	5	ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA TABLE DE CUISSON	16
General Cleaning	5	NETTOYAGE GÉNÉRAL	16
INSTALLATION INSTRUCTIONS	6	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	17
REQUIREMENTS	6	EXIGENCE	17
Tools and Parts	6	Outils et pièces	17
Location Requirements	6	Exigences d'emplacement	17
Electrical Requirements	7	Spécifications électriques	19
Gas Supply Requirements	8	Spécifications de l'alimentation en gaz	19
INSTALLATION	9	INSTALLATION	21
Prepare Cooktop for Installation	9	Préparation de la table de cuisson pour l'installation	21
Install Cooktop	9	Installation de la table de cuisson	21
Make Gas Connection	10	Raccordement au gaz	22
Attach Cooktop to Countertop	11	Fixation de la table de cuisson au plan de travail	24
Complete Installation	12	Achever l'installation	24

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.

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:

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.

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.

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.

- **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.
- **Storage in or on Appliance** – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- **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 C22.1-02*. 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.**

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.

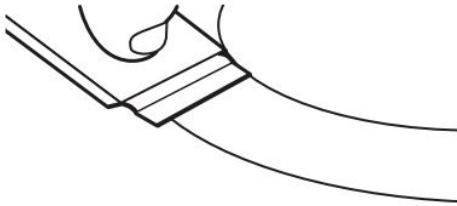
Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

CERAMIC GLASS (on some models)

Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

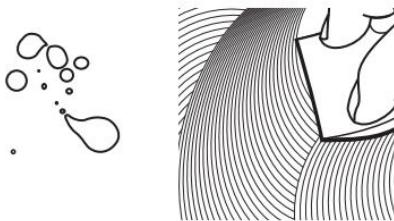
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of affresh®+ Cooktop Cleaner to the affected areas.



- Rub affresh® Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order including the following:

- Cooktop Scraper
- Affresh® Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

Refer to the Quick Start Guide for contact information.

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.

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

Parts Supplied

- Gas pressure regulator
- Burner grates
- Burner caps
- Clamping brackets (2)
- 2 1/2" (6.4 cm) clamping screws (2)

Parts needed

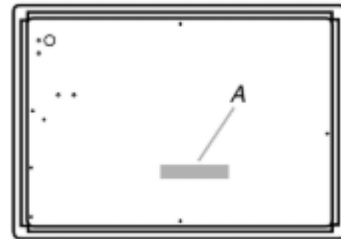
Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections.

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

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.

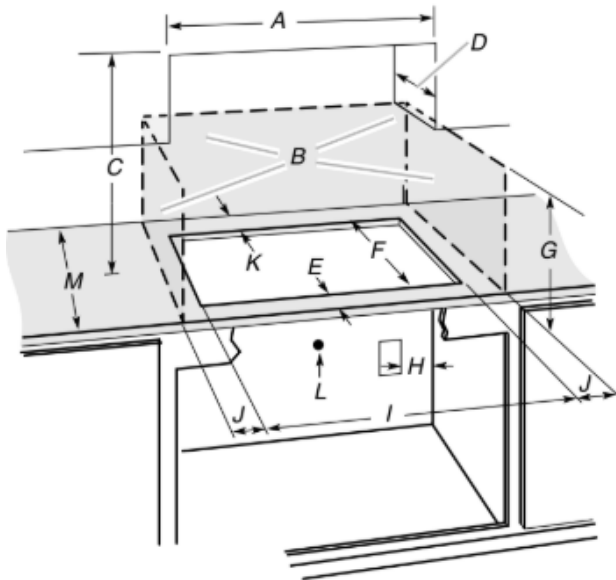
Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this cooktop must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or local codes.

In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240.1, latest edition, or with local codes.

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. 30" (76.2 cm) on 30" models; 36" (91.4 cm) on 36" models
- 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 1/8" (5.4 cm)
- F. 19" (48.3 cm)
- G. 18" (45.7 cm) minimum clearance from upper cabinet to countertop within minimum horizontal clearances to cooktop
- H. Grounded outlet: locate within 24" (61 cm) of right rear corner of cutout
- I. 29" (73.7 cm) on 30" models; 35 1/4" (89.5 cm) on 36" models
- J. 8 3/8" (21.3 cm) minimum distance to nearest left and right side combustible surface
- K. 2 7/8" (7.3 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" (61 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

⚠ 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: The cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

This cooktop is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate.

A copy of the above code standards can be obtained from:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 A, fused electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this cooktop be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120 V power and is correctly grounded.
- The wiring diagrams are provided with this cooktop. See the "Wiring Diagrams".

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.

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 Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 - latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the cooktop must be conducted according to the manufacturer's instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

This cooktop is factory set for use with Natural gas. If converting to Propane gas, see the following "Propane Gas Conversion" section. The model/serial rating plate located on the underside of the cooktop base has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

No attempt shall be made to convert the cooktop from the gas specified on the model/serial/rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See the Gas Conversion instructions provided in the package containing literature.

Gas Supply Line

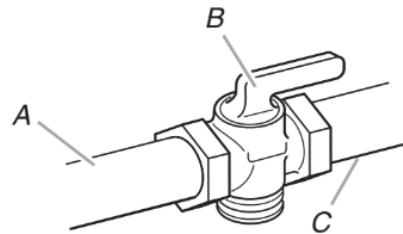
- Provide a gas supply line of 3/4" (19 mm) rigid pipe to the cooktop location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe-joint compounds that resist the action of Propane gas must be used. Do not use TEFLON[†] tape. With Propane gas, piping or tubing size should be 1/2" (13 mm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.

Flexible Metal Appliance Connector:

- If local codes permit, use a 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D. flexible stainless steel tubing gas connector, designed by CSA to connect the cooktop to the rigid gas supply line.



- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the cooktop pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the cooktop.
- Must include a shut-off valve:
Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



- A. Gas supply line
- B. Shut-off valve "open" position
- C. To range

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this cooktop must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

Natural Gas:

Minimum pressure: 12.7 cm WCP

Maximum pressure: 17.8 cm to 35.5 cm WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 27.9 cm WCP

Maximum pressure: 35.5 cm WCP

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial/rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

For elevations above 6,560 ft (1999.5 m) a high altitude kit is needed to avoid any reduced power output. See separate Propane gas conversion instructions sheet.

[†]TEFLON is a registered trademark of Chemours.

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge 14" (35.5 cm) WCP

The cooktop and its individual 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).

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge 14" (35.5 cm) WCP or lower

The cooktop 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).

INSTALLATION

Prepare Cooktop for Installation

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

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

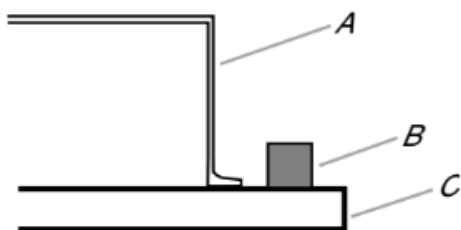
Failure to do so can result in back or other injury.

Decide on the final location for the cooktop. Avoid drilling into or severing existing wiring during installation.

On Glass Cooktop models only:

1. Using two or more people, place the cooktop upside down on a covered surface.
2. Remove foam strip from the package containing literature. Remove backing from foam strip. Apply foam strip adhesive side down around bottom of cooktop, flush with edge.

NOTE: The foam strip keeps debris away from the underside of the cooktop and helps the cooktop to sit flat on uneven counters.



A. Cooktop base
B. Foam strip
C. Cooktop

Install Cooktop

Style 1: Cooktop over undercounter built-in oven

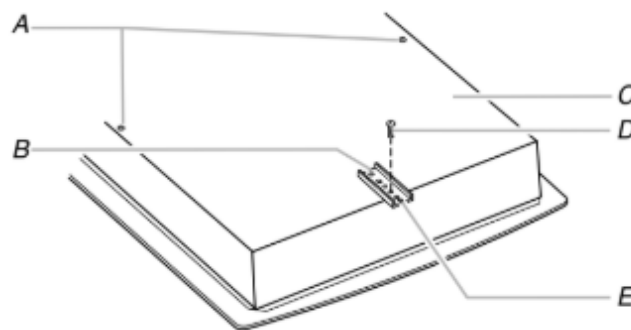
IMPORTANT: Clamping brackets should not be used.

1. Using two or more people, place cooktop right side up into the cutout.

NOTE: Make sure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is needed, lift entire cooktop up from cutout to avoid scratching the countertop.

Style 2: Cooktop over cabinets

1. Determine whether your cabinet construction provides clearance for installing clamping brackets at cooktop base ends. This is the recommended location. Clamping brackets can be installed on the front and back of cooktop base bottom, if necessary.

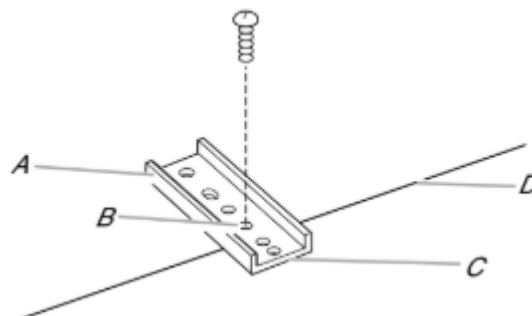


A. Attachment screw holes for optional front and back location
B. Clamping bracket (end locations recommended)
C. Cooktop base bottom
D. Attachment screw
E. Attachment screw location (recommended)

2. The clamping brackets can be installed before or after the cooktop is placed into the cutout. Complete the following steps for the option you choose.

Installing Brackets Before Placing Cooktop in Cutout

1. Using two or more people, place the cooktop upside down on a covered surface.
2. Remove the attachment screws for the selected bracket locations from the bottom of the cooktop base.
3. Select bracket mounting holes that will allow the bracket to extend far enough out from the cooktop for the installation of 2 1/2" (6.4 cm) clamping screws. See the "Attach Cooktop to Countertop" section for illustration of clamping screw installation.



A. Clamping bracket
B. Recommended attachment screw location
C. Clamping screw location
D. Edge of cooktop base bottom

4. Attach brackets to cooktop base bottom with bracket attachment screws using the bracket mounting holes selected in Step 2.
5. Rotate brackets so they do not extend beyond edge of cooktop base.
6. Tighten screws just enough to hold brackets in place when cooktop is put in cutout.
7. Using two or more people, turn the cooktop right side up and place in cutout.

NOTE: Make sure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is needed, lift entire cooktop up from cutout to avoid scratching the countertop.

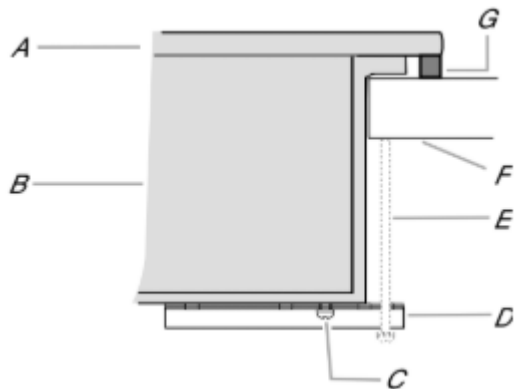
8. Loosen the screws and rotate the brackets so that they are perpendicular to the edge of the cooktop base and extend beyond its edge. Securely tighten screws.

Installing Brackets After Placing Cooktop in Cutout

1. Using two or more people, place cooktop right side up into the cutout.

NOTE: Make sure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is needed, lift entire cooktop up from cutout to avoid scratching the countertop.

2. Remove the attachment screws for the selected bracket locations from the bottom of the cooktop base.
3. Select bracket mounting holes that will allow the bracket to extend far enough out from the cooktop for the installation of 2 1/2" (6.4 cm) clamping screws.



- A. Cooktop
- B. Cooktop base
- C. Attachment screw
- D. Clamping bracket (extends far enough beyond cooktop base to allow installation of clamping screws)
- E. 2 1/2" (6.4 cm) clamping screw (to be installed in the "Attach Cooktop to Countertop" section)
- F. Countertop
- G. Foam seal

4. Attach brackets to cooktop base bottom with bracket attachment screws using the bracket mounting holes selected in Step 3. Securely tighten screws.

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.

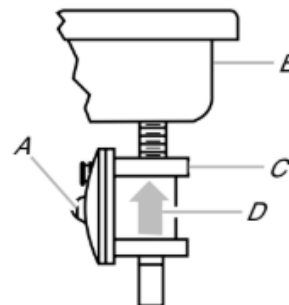
If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

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.

To Assemble Pressure Regulator:

1. Using two or more people, stand the cooktop on its side or back.
2. Connect the flexible stainless steel connector to the pressure regulator using a 1/2" (13 mm) male pipe thread adapter and nipple. A combination of pipe fittings must be used to connect the cooktop to the existing gas line. Shown following is a typical connection. Your connection may be different, according to the supply line type, size, and location.
3. Install the pressure regulator with the arrow pointing up toward the bottom of the cooktop base and in a position where you can reach the regulator cap.



- A. Access cap
- B. Rear of cooktop
- C. Gas pressure regulator
- D. Up arrow. Regulator must be installed with arrow pointing up to cooktop bottom

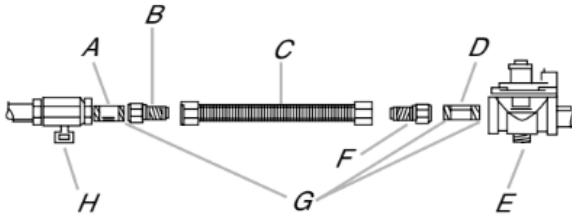
IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn on the pipe when tightening fittings.

Use only pipe-joint compound made for use with Natural and Propane gas.

Do not use TEFLON® tape. You will need to determine the fittings required depending on your installation.

Typical flexible connection

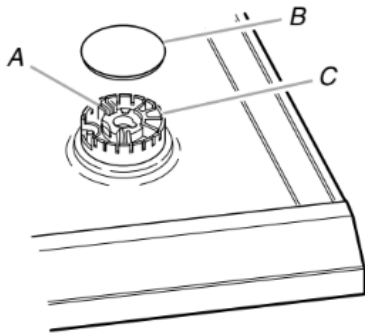
1. Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see G in the following illustration).
2. Attach one adapter and nipple to the gas pressure regulator and the other adapter and nipple to the gas shut-off valve. Tighten both adapters and nipples.
3. Use a 15/16" (24 mm) combination wrench and pliers to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.



- A. 3/8" (9.5 mm) nipple
- B. 3/8" (9.5 mm) adapter
- C. Flexible connector
- D. 1/2" (13 mm) nipple
- E. Gas pressure regulator
- F. 1/2" (13 mm) adapter
- G. Use pipe-joint compound
- H. Manual gas shut-off valve

Complete Connection

1. Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.
2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.
3. Remove surface burner caps and grates from parts package. Align notches in burner caps with pins in burner base. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burner grates over burners and caps.



- A. Igniter electrode
- B. Burner cap
- C. Burner base

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

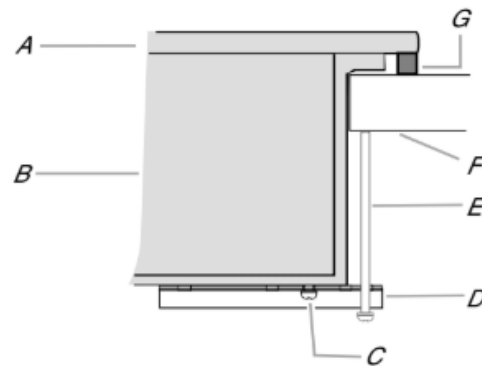
Do not use an extension cord.

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

4. Plug into a grounded 3 prong outlet.

Attach Cooktop to Countertop

NOTE: This section applies only if you are using clamping brackets.



- A. Glass cooktop
- B. Cooktop base
- C. Attachment screw
- D. Clamping bracket (extends far enough beyond cooktop base to allow installation of clamping screws)
- E. 2 1/2" (6.4 cm) clamping screw
- F. Countertop
- G. Foam seal

1. Place the 2 1/2" (6.4 cm) clamping screws into the outermost hole in the clamping bracket.
2. Check that the cooktop is still level.
3. Use a screwdriver to tighten the screws against the countertop. Do not overtighten.

Complete Installation

Electronic Ignition System

Initial lighting and gas flame adjustments

Surface burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to Lite, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues, as long as the control knob is turned to Lite.

Check Operation of Surface Burners

Push in and turn the surface burners control knobs to LITE.

The surface burner flame should light within 4 seconds. The first time a surface burner is lighted it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line.

Check the flame on Hi for a blue color. It should be clean and soft in character. No yellow tip, blowing or lifting of flame should occur. Occasional orange flashes are normal and reflect different elements in the air or gas.

After verifying the proper burner operation, turn the control knobs to OFF.

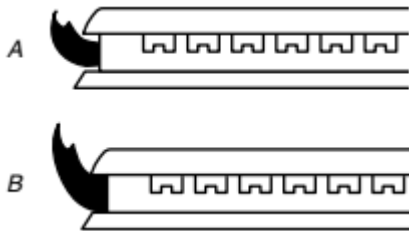
If burners do not light properly:

- Turn surface burner control knob to OFF.
- Check that the power supply cord is plugged in and the circuit breaker has not tripped or the fuse blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.
- Check that burner caps are properly positioned on burnerbases.

Recheck operation of surface burners. If a burner does not light at this point, contact your dealer or authorized service company for assistance.

Check Flame Height

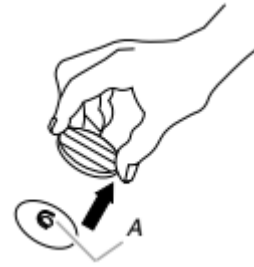
Adjust the height of surface burner flames. The surface burner low flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.4 mm) high.



A. Low flame
B. High flame

If the low flame needs to be adjusted:

The flame can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.



A. Adjustment screw in center of valve stem

1. Remove the control knob.
2. Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flatblade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size. Turn the screw clockwise to decrease the flame height or counterclockwise to increase the flame height.
3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from Lo to Hi, checking the flame at each setting.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting. Do not use a grill or griddle accessory during a power failure, as the vent fan will not operate.

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. 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 à vous et à d'autres.

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 suivez pas 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 et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur 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 JAMAIS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

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 tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Remplacer par des dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation devraient être indiqués.
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT :

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.

- **MISE EN GARDE :** Ne pas ranger d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'un appareil ou sur dossier de la table de cuisson – les enfants grimper sur la table de cuisson pour atteindre des articles peuvent gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendents ou non ajustés ne doivent pas être portés lorsqu'on utilise la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de la table de cuisson sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur la table de cuisson – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table de cuisson.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousses.
- 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 unités de surface et chaudes. 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 grasses qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émailage 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.
- 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 C22.1-02. 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.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche à trois broches dont une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple, marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière 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.

CONSERVEZ 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 la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

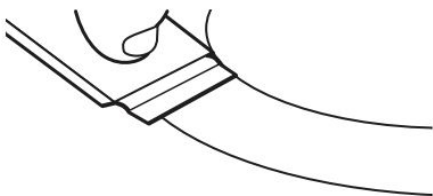
Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

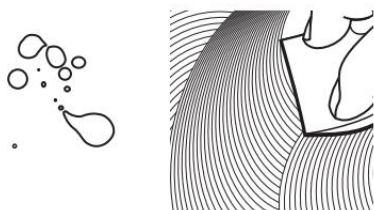
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



- Pour de meilleurs résultats, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh®† sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu de nettoyage des tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
- Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

3. Faire briller avec un chiffon ou essuie-tout propre et sec.



- Répéter éventuellement les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage des tables de cuisson est disponible à la commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus de nettoyage des tables de cuisson

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil tout entier est froid. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures comme 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 :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclus) :

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir 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 nettoyeurs 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.

- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh® (non inclus) :

Commander la pièce numéro W10355010

† affresh® est une marque déposée de Whirlpool, É.-U.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeur pour four.

Pour éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

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

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

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

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rêches ou essuie-tout abrasifs. Des dommages peuvent survenir.

Méthode de nettoyage :

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour appareils ménagers et cuisine affresh® (non inclus) : Commander la pièce n° 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 renversements peuvent affecter la 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 quand ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :
Utiliser le programme le plus intensif.
- Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz - Pièce n° 31617B (non inclus) :
Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

BRÛLEURS DE SURFACE

Modèles à brûleurs scellés

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

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 sécher.
- Produit nettoyant légèrement abrasif :
Frotter dans le sens du grain avec un chiffon ou une éponge humide. Rincer à fond. Répéter au besoin.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION EXIGENCE

Outils et pièces

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

Outillage nécessaire

- Mètre-ruban
- Tournevis à lame plate
- Clé mixte de 15/16" (24 mm)
- Clé à tube
- Clé ou pince
- Marqueur ou crayon
- Composé d'étanchéité des raccords filetés - résistant au propane
- Solution non corrosive de détection des fuites

Pièces fournies

- Détendeur
- Grilles de brûleur
- Chapeaux de brûleur
- Brides de fixation (2)
- Vis de fixation de 2 1/2" (6,4 cm) (2)

Pièces nécessaires

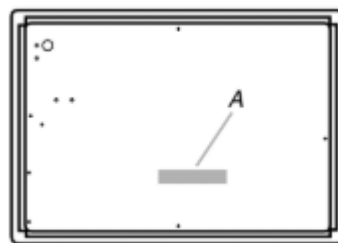
Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections "Spécifications électriques" et "Spécifications de l'alimentation en gaz".

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

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation exigées, spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique des numéros de modèle et de série est située sur la face inférieure de la boîte de brûleur base de la table de cuisson.



A. Plaque signalétique des numéros 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 événements 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.
- Respecter les dimensions indiquées pour la cavité d'installation entre les placards. Ces dimensions tiennent compte des valeurs minimales des dégagements de séparation.

- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section "Spécifications électriques". Une source de gaz adéquate doit être disponible. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".
- De par sa conception, la table de cuisson est suspendue sur le plan de travail, par les rebords des côtés ou de l'arrière.
- Veiller à placer les sources de gaz et d'électricité selon les indications de la section "Dimensions du placard", pour qu'elles soient accessibles sans dépose de la table de cuisson.
- Prévoir une ouverture dans l'angle arrière 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.

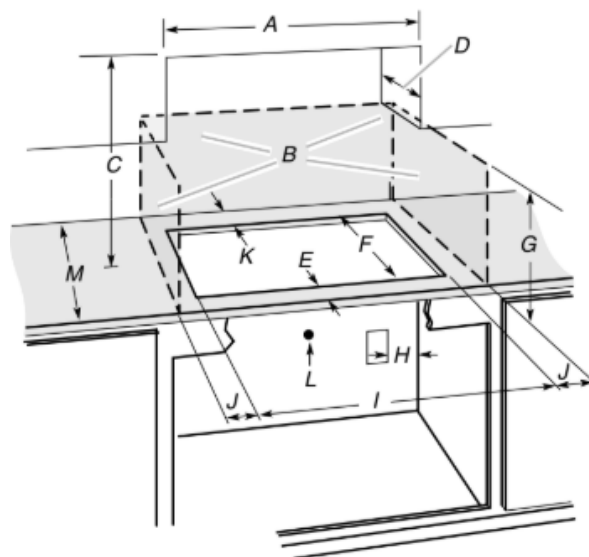
Résidence mobile – Spécifications additionnelles à respecter lors de l'installation

L'installation de cette table de cuisson doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, utiliser la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A 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-Z240.1 ou des codes locaux en vigueur.

Dimensions du placard

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. 30" (76,2 cm) sur les modèles de 30"; 36" (91,4 cm) sur les modèles de 36"
- B. Zone de matière combustible au-dessus du plan de travail (espace délimité par des lignes pointillées ci-dessus)
- C. Distance de séparation de 30" (76,2 cm) ou plus entre la face supérieure du plan de travail et le fond d'un placard métallique ou de bois non protégé (distance de séparation de 24" [61,0 cm] ou plus si le fond du placard de métal ou de bois est protégé par une plaque de 1/4" [6,4 mm] ou plus de matériau résistant aux flammes recouvert d'une feuille métallique d'épaisseur égale ou supérieure à calibre 28 pour l'acier, 0,015" [0,4 mm] pour l'acier inoxydable, ou 0,024" [0,6 mm] pour l'aluminium ou 0,020" [0,5 mm] pour le cuivre)
- D. Profondeur recommandée des placards supérieurs 13" (33,0 cm)
- E. 2 1/8" (5,4 cm)
- F. 19" (48,3 cm)
- G. Distance de séparation de 18" (45,7 cm) ou plus entre les placards supérieurs et le plan de travail avec distance minimale de séparation horizontale jusqu'à la table de cuisson
- H. Prise de courant reliée à la terre - La placer à moins de 24" (61,0 cm) de l'angle arrière droit de l'ouverture découpée
- I. 29" (73,7 cm) sur les modèles de 30"; 35 1/4" (89,5 cm) sur les modèles de 36"
- J. Distance de séparation de 8 3/8" (21,3 cm) ou plus par rapport à une surface de matériau combustible à gauche ou à droite
- K. Distance de séparation de 2 7/8" (7,3 cm) ou plus par rapport à une surface de matériau combustible à l'arrière
- L. Ouverture pour canalisation de gaz - mur : n'importe où, à 5" (12,7 cm) au-dessous de la face inférieure du plan de travail. Plancher du placard : n'importe où, à moins de 6" (15,2 cm) du mur arrière (recommandation)
- M. Un plan de travail de profondeur de 24" (61,0 cm) ou plus est nécessaire

REMARQUE : Après le découpage de l'ouverture dans le plan de travail, dans certaines configurations d'installation il sera nécessaire d'entailler les parois latérales du placard inférieur pour le passage de la base de la table de cuisson. Pour éviter cette modification, utiliser un placard inférieur dont la largeur des parois latérales est supérieure à celle de l'ouverture découpée.

Si le placard comporte un tiroir, on devra ménager une distance de séparation de 4" (10,2 cm) ou plus entre le plan de travail et le sommet du tiroir (ou autre obstruction) dans le placard inférieur. Il pourra être nécessaire de réduire la profondeur du tiroir pour éviter une interférence avec le détendeur.

Spécifications électriques

⚠ Avertissement



Risque de choc électrique

- Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un câble de rallonge.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

IMPORTANT : La table de cuisson doit être correctement reliée à la terre en conformité avec les codes et règlements 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.

Cette table de cuisson est dotée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas en cas de branchement dans une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Si les codes le permettent et si on utilise un conducteur distinct de la liaison à la terre, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre.

Pour obtenir un exemplaire de la norme des codes ci-dessus, contacter :

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- L'appareil doit être alimenté par un circuit de 120 V, CA seulement, 60 Hz, 15 ampères, protégé par fusible. On recommande également d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder la table de cuisson sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnent avec des limites de tension étendues, mais une liaison à la terre correcte et une polarité appropriée sont nécessaires. Vérifier que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Les schémas de câblage sont fournis avec cette table de cuisson. Voir la "Schémas de câblage".

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 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend : le personnel autorisé de chauffage, le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et le personnel d'entretien autorisé.

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

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

IMPORTANT : L'installation doit satisfaire aux critères de tous les codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54 ou, au Canada, le Code naturel d'installation du gaz et du propane, CSA B149.1 - dernière édition.

IMPORTANT : Les tests de fuite de la table de cuisson doivent être effectués selon les instructions du fabricant.

Type de gaz

Gaz naturel :

Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Pour la conversion pour l'alimentation au propane, voir la section suivante "Conversion pour l'alimentation au propane". La plaque signalétique des numéros de modèle et de série située sur la face inférieure de la boîte des brûleurs indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur local.

Conversion pour l'alimentation au propane :

L'opération de conversion doit être exécutée par un technicien de réparation qualifié.

Ne pas entreprendre de convertir la table de cuisson pour l'utilisation d'un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique sans d'abord consulter le fournisseur de gaz. Voir les instructions de conversion de gaz fournies dans le sachet de documentation.

Canalisation de gaz

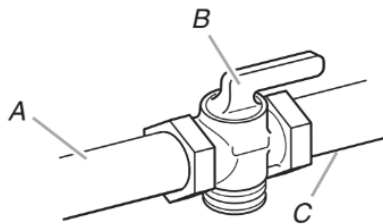
- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4" (19 mm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la table de cuisson. L'emploi d'une canalisation de plus petit diamètre ou plus longue peut causer une déficience du débit d'alimentation. On doit utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries résistant à l'action du gaz de pétrole liquéfié. Ne pas utiliser de ruban TEFLON[†]. Pour l'alimentation au propane, le diamètre du tuyau ou conduit doit être de 1/2" (13 mm) ou plus. Usuellement, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

Raccord métallique flexible:

- Si les codes locaux le permettent, utiliser un connecteur à gaz flexible en acier inoxydable de 1/2" (13 mm) ou 3/4" (19 mm) de diamètre interne, conçu par CSA pour raccorder la table de cuisson à la canalisation rigide d'alimentation en gaz.



- Un raccord avec filetage mâle de 1/2" (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du régulateur de pression de la table de cuisson.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la table de cuisson.
- Robinet d'arrêt nécessaire : Procéder à l'installation d'une vanne de fermeture manuelle pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet permet d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



- A. Canalisation de gaz
B. Robinet d'arrêt manuel - position d'ouverture
C. Vers la table de cuisson

Régulateur de pression de gaz

Le régulateur de pression de gaz fourni avec cette table de cuisson doit être utilisé. La pression d'alimentation du régulateur de pression doit être comme suit pour un fonctionnement correct :

Gaz naturel :

Pression minimum : 12,7 cm (colonne d'eau)

Pression maximum : 17,8 cm à 35,5 cm (colonne d'eau)

Gaz propane :

Pression minimum : 27,9 cm (colonne d'eau)

Pression maximum : 35,5 cm (colonne d'eau)

En cas d'incertitude quant à la pression d'alimentation à établir, contacter le fournisseur de gaz local.

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure à 2 000 pi (609,6 m).

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2 000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

Pour l'utilisation de l'appareil à une altitude supérieure à 6 560 pi (1 999,5 m), on doit employer un ensemble pour altitude élevée afin d'éviter une réduction du débit thermique. Voir la fiche d'instructions séparée concernant la conversion pour l'alimentation au propane.

Test de pressurisation de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 2,5 cm à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Pressurisation à une pression supérieure à 1/2 lb/po2 (3,5 kPa) (35,5 cm - colonne d'eau)

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 et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

Pressurisation à une pression inférieure ou égale à 1/2 lb/po2 (3,5 kPa) (35,5 - colonne d'eau)

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 en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.

[†]TEFLON est une marque déposée de Chemours.

INSTALLATION

Préparation de la table de cuisson pour l'installation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer la table de cuisson.

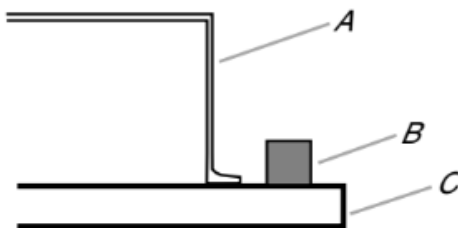
Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

Déterminer l'emplacement final de la table de cuisson. Repérer le câblage existant pour éviter de le percer ou de l'endommager lors de l'installation.

Sur les modèles de table de cuisson en verre uniquement :

1. À l'aide de deux personnes ou plus, placer la table de cuisson à l'envers sur la surface couverte.
2. Enlever la bande de mousse de l'emballage. Retirer l'endos de la bande de mousse. Appliquer le côté adhésif de la bande de mousse autour du fond de la table de cuisson, en affleurement avec le rebord.

REMARQUE : La bande de mousse protège la face inférieure du verre de la table de cuisson des débris et l'aide à reposer à plat sur des plans de travail irréguliers.



A. Base de la table de cuisson
B. Bande de mousse
C. Table de cuisson

Installation de la table de cuisson

Style 1 : Table de cuisson sur four encastré sous comptoir

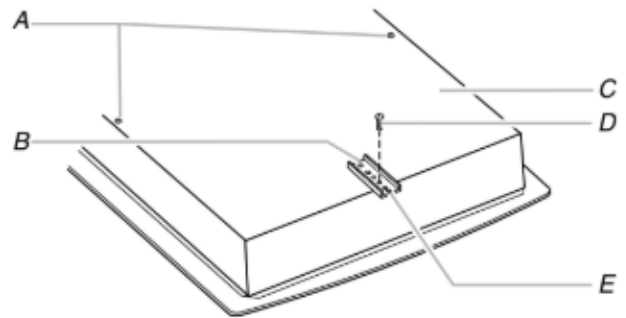
IMPORTANT : Ne pas utiliser de brides de fixation.

1. À l'aide de deux personnes ou plus, placer la table de cuisson dans l'ouverture, côté droit vers le haut.

REMARQUE : S'assurer que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du plan de travail. S'il est nécessaire de repositionner la table de cuisson, la soulever entièrement de l'ouverture pour éviter d'endommager le plan de travail.

Style 2 : Table de cuisson sur placards

1. Déterminer si l'installation des placards permet le dégagement nécessaire pour l'installation de brides de fixation aux extrémités de la base de la table de cuisson. Il s'agit de l'emplacement recommandé. Des brides de fixation peuvent être installées à l'avant et à l'arrière de la partie inférieure de la base de la table de cuisson, si nécessaire.

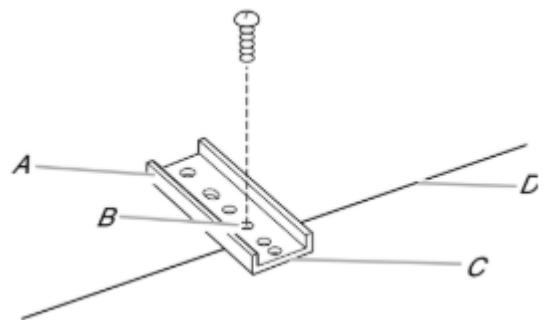


A. Trous de vis d'attache pour emplacement facultatif à l'avant et à l'arrière.
B. Bride de fixation (emplacements aux extrémités recommandés)
C. Partie inférieure de la base de la table de cuisson
D. Vis d'attache
E. Emplacement (recommandé) de la vis d'attache

2. Les brides de fixation peuvent être installées avant ou après le positionnement de la table de cuisson dans l'ouverture. Procéder aux étapes suivantes pour l'option choisie.

Installation des brides avant de positionner la table de cuisson dans l'ouverture

1. À l'aide de deux personnes ou plus, placer la table de cuisson à l'envers sur une surface couverte.
2. Enlever les vis d'attache pour les emplacements de brides sélectionnés dans la partie inférieure de la base de la table de cuisson.
3. Sélectionner les trous de montage des brides qui permettront aux brides de dépasser suffisamment de la table de cuisson pour l'installation des vis de fixation de 2 1/2" (6,4 cm). Voir "Fixation de la table de cuisson au plan de travail" pour avoir une illustration de l'installation des vis de fixation.



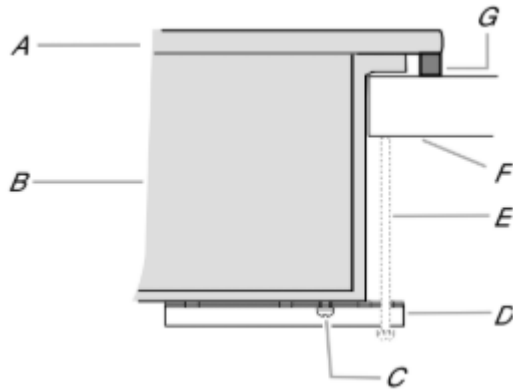
A. Bride de fixation
B. Emplacement recommandé de la vis de fixation
C. Emplacement de la vis de fixation
D. Partie inférieure de la base du bord de la table de cuisson

4. Fixer les brides à la partie inférieure de la base de la table de cuisson à l'aide des vis d'attache en utilisant les trous de montage des brides sélectionnés à l'étape 2.
5. Faire tourner les brides de façon à ce qu'elles ne dépassent pas du bord de la base de la table de cuisson.
6. Serrer les vis juste assez pour maintenir les brides en place lorsque la table de cuisson est positionnée dans l'ouverture.

7. À l'aide de deux personnes ou plus, tourner la table de cuisson, côté droit vers le haut, et la positionner dans l'ouverture.
- REMARQUE :** S'assurer que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du plan de travail. S'il est nécessaire de repositionner la table de cuisson, la soulever entièrement de l'ouverture pour éviter d'endommager le plan de travail.
8. Desserrer les vis et faire tourner les brides pour qu'elles soient perpendiculaires au bord de la base de la table de cuisson et qu'elles dépassent de son bord. Bien serrer les vis.

Installation des brides après avoir positionné la table de cuisson dans l'ouverture

1. À l'aide de deux personnes ou plus, placer la table de cuisson dans l'ouverture, côté droit vers le haut.
- REMARQUE :** S'assurer que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du plan de travail. S'il est nécessaire de repositionner la table de cuisson, la soulever entièrement de l'ouverture pour éviter d'endommager le plan de travail.
2. Enlever les vis d'attache pour les emplacements de brides sélectionnés dans la partie inférieure de la base de la table de cuisson.
 3. Sélectionner les trous de montage des brides qui permettront aux brides de dépasser suffisamment de la table de cuisson pour l'installation des vis de fixation de 2 1/2" (6,4 cm).



- A. Table de cuisson
- B. Base de la table de cuisson
- C. Vis d'attache
- D. Bride de fixation (dépassant suffisamment de la base de la table de cuisson pour permettre l'installation des vis de fixation)
- E. Vis de fixation de 2 1/2" (6,4 cm) (à installer dans "Fixation de la table de cuisson au plan de travail")
- F. Plan de travail
- G. Bande de mousse

4. Fixer les brides à la partie inférieure de la base de la table de cuisson à l'aide des vis d'attache en utilisant les trous de montage des brides sélectionnés à l'étape 3. Bien serrer les vis.

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.

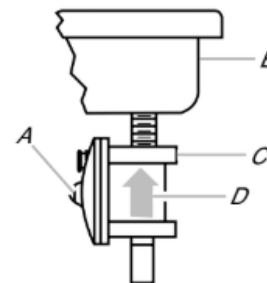
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend : le personnel autorisé de chauffage, le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et le personnel d'entretien autorisé.

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

Assemblage du détendeur :

1. Placer la table de cuisson en appui sur le côté ou la face arrière; avec l'aide de deux personnes ou plus.
2. Connecter le raccord flexible d'acier inoxydable au détendeur — utiliser un raccord droit et un raccord d'adaptation comportant un filetage mâle de 1/2" (13 mm). On doit utiliser une combinaison de raccords de tuyauterie pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation en gaz existante. On voit ci-dessous une illustration de raccordement typique. Le raccordement peut varier, selon le type, la dimension et l'emplacement du conduit d'alimentation.
3. Orienter la flèche du détendeur vers le haut, vers le fond de la boîte des brûleurs et orienter le détendeur de telle manière que le chapeau du détendeur soit accessible.



- A. Chapeau de l'ouverture d'accès
- B. Arrière de la table de cuisson
- C. Détendeur
- D. Flèche vers le haut. Le détendeur doit être installé avec la flèche pointant vers le haut (vers le fond de la table de cuisson)

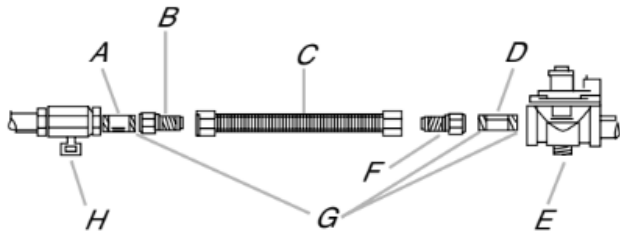
IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement les connexions au détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage d'un raccord, empêcher le détendeur de tourner sur le tuyau.

Utiliser uniquement un composé d'étanchéité des tuyauteries conçu pour l'utilisation avec le gaz naturel ou le propane.

Ne pas utiliser de ruban TEFLON®. Il sera nécessaire de choisir les raccords à utiliser en fonction de la configuration d'installation.

Raccordement typique par raccord flexible

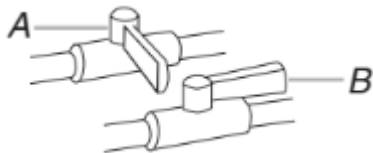
1. Appliquer sur les extrémités filetées les plus petites des adaptateurs de raccords flexibles de connexion (voir G sur l'illustration qui suit) un composé d'étanchéité des tuyauteries compatible avec le propane.
2. Connecter un raccord d'adaptation et un raccord droit sur le détendeur, et un raccord d'adaptation et un raccord droit sur le robinet d'arrêt. Serrer les deux raccords droits et les deux raccords d'adaptation.
3. Utiliser une clé mixte de 15/16" (24 mm) et une pince pour fixer le raccord flexible sur les raccords d'adaptation. Vérifier que le raccord n'est pas déformé.



- A. Raccord droit de 3/8" (9.5 mm)
- B. Raccord d'adaptation de 3/8" (9.5 mm)
- C. Raccord flexible
- D. Raccord droit de 1/2" (13 mm)
- E. Détendeur
- F. Raccord d'adaptation de 1/2" (13 mm)
- G. Appliquer un composé d'étanchéité
- H. Robinet d'arrêt manuel

Compléter le raccordement

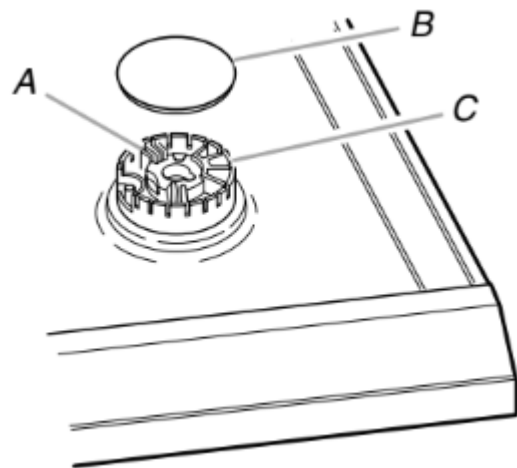
1. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation de gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle à la canalisation.



- A. Robinet fermé
- B. Robinet ouvert

2. Vérifier tous les raccords en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toute fuite éventuelle.

3. Ôter les chapeaux de brûleur de surface et les grilles du sachet de pièces. Aligner les encoches des chapeaux de brûleur avec les broches dans la base de chaque brûleur. Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si le chapeau de brûleur n'est pas correctement placé, le brûleur ne peut s'allumer. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et les chapeaux.



- A. Électrode d'allumage
- B. Chapeau de brûleur
- C. Base du brûleur

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

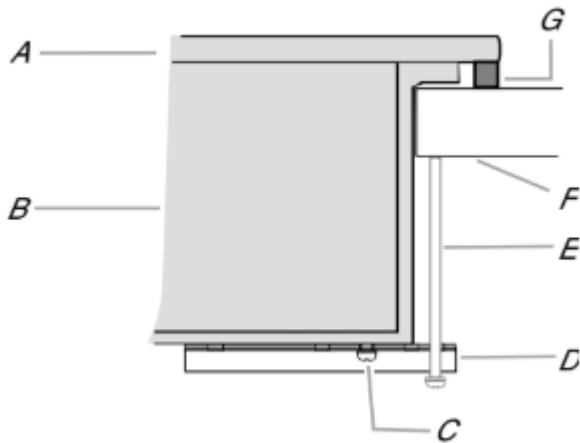
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

4. Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Fixation de la table de cuisson au plan de travail

REMARQUE : Cette section s'applique uniquement en cas d'utilisation de brides de fixation.



- A. Table de cuisson en verre
- B. Base de la table de cuisson
- C. Vis d'attache
- D. Bride de fixation (dépassant suffisamment de la base de la table de cuisson pour permettre l'installation des vis de fixation)
- E. Vis de fixation de 2 1/2" (6,4 cm)
- F. Plan de travail
- G. Bande de mousse

1. Placer les vis de fixation de 2 1/2" (6,4 cm) dans le trou le plus l'extérieur de la bride.
2. Vérifier que la table de cuisson est toujours d'aplomb.
3. À l'aide d'un tournevis à lame plate, serrer les vis sur le plan de travail. Ne pas serrer excessivement.

Achever l'installation

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglages des flammes

À la place de flammes de veille, les brûleurs de surface sont dotés d'un allumeur électronique. Lorsqu'on place le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position Lite (allumage), le système génère des étincelles pour l'allumage du brûleur. La génération d'étincelles se poursuit aussi longtemps que le bouton de commande est laissé à la position Lite (allumage).

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de surface

Enfoncer et tourner les boutons de commande des brûleurs de surface à la position LITE (allumage).

Le gaz doit s'enflammer sur le brûleur de surface en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur de surface, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.

Vérifier que la flamme est bleue à la position Hi. Elle doit être propre et douce. On ne doit pas observer de pointe jaune, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur. Il est normal d'observer parfois des éclairs oranges; ceci est dû à différents éléments dans l'air ou le gaz.

Après avoir vérifié le bon fonctionnement du brûleur, tourner le bouton de commande à OFF (arrêt).

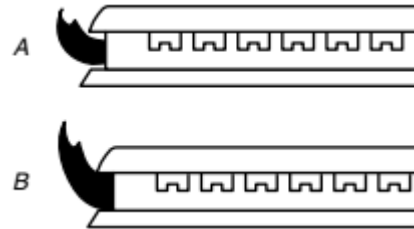
Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Ramener le bouton de commande du brûleur de surface à la position OFF.
- Vérifier que le cordon d'alimentation est branché et correctement alimenté (fusible grillé? disjoncteur ouvert?)
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt est ouvert.
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur les bases de brûleurs.

S'assurer à nouveau du bon fonctionnement des brûleurs. Si à ce stade un brûleur ne s'allume pas, contacter le revendeur ou un réparateur agréé.

Vérification de la taille des flammes

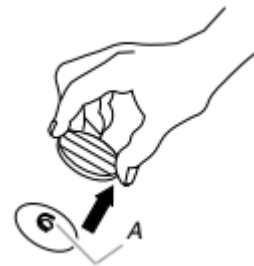
Pour le réglage au débit thermique minimum, on doit observer des flammes stables bleues d'environ 1/4" (6.4 mm) de hauteur.



- A. Débit thermique minimum
- B. Débit thermique maximum

S'il est nécessaire de régler la taille des flammes pour le débit thermique minimum :

La vis de réglage au centre de la tige de commande du robinet permet de régler la taille des flammes. La tige de commande est située directement au-dessous du bouton de commande.



- A. Vis de réglage au centre de la tige de commande du robinet

1. Ôter le bouton de commande.
2. Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame plate pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée. Tourner la vis dans le sens horaire pour diminuer la hauteur de la flamme ou dans le sens antihoraire pour augmenter la hauteur de la flamme.
3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester le fonctionnement du brûleur : faire passer le bouton de commande de la position Lo (bas) à la position Hi (élevé) et observer les flammes pour chaque position.

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 dans le sens antihoraire à Lite. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage. Ne pas utiliser le gril ni la plaque à frire lors d'une panne de courant. Le ventilateur de l'évent ne fonctionnera pas.