GAS BUILT-IN COOKTOP OWNER'S MANUAL
MANUEL DU PROPRIÉTAIRE DE LA TABLE DE CUISSON À GAZ ENCASTRÉE
MANUAL DEL PROPIETARIO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN EMPOTRADA A GAS

Table of Contents/Table des matières/Índice

COOKTOP SAFETY 2
Cooktop Safety 2
COOKTOP MAINTENANCE AND CARE 5
General Cleaning 5
CookShield Finish (on KCGK5 and KCGK7 series models) 5
Cleaning the Burner: Tips 5
INSTALLATION INSTRUCTIONS 6
REQUIREMENTS 6
Tools and Parts 6
Location Requirements 6
Electrical Requirements 10
Gas Supply Requirements 10
INSTALLATION 11
Install Cooktop 11
Make Gas Connection 12
Complete Installation 14
GAS CONVERSIONS 14
Convert from Natural Gas to Propane Gas 15
Convert from Propane Gas to Natural Gas 17
Lighting the Electronic Igniters 20
COOKTOP FEATURES 20
Backlit Knobs (on KCGK7 series models) 20
Auto Reignition (models with knob light) 20
Griddle (models with knob light) 20
Integrated Wok Grates (for models with Dual Ring Burner) 20

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON 21
Sécurité de la table de cuisson 21
ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA TABLE DE CUISSON 24
Nettoyage général 24
Finition CookShield (sur les modèles des séries KCGK5 et KCGK7) 24
Nettoyage du brûleur : Embouts 24
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 25
SPÉCIFICATIONS 25
Outils et pièces 25
Exigences d'emplacement 25
Spécifications électriques 29
Spécifications de l'alimentation en gaz 29
INSTALLATION 30
Installation de la table de cuisson 30
Raccordement au gaz 31
Achever l'installation 33
CONVERSIONS DE GAZ 34
Conversion du gaz naturel au propane 34
Conversion pour changement de gaz propane au gaz naturel 37
Allumeurs électroniques — allumage 40
CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON 40
Boutons rétroéclairés (sur les modèles de la série KCGK7) 40
Réallumage automatique (modèles avec bouton à témoin) 40
Plaque à frire (modèles avec bouton à témoin) 40
Grilles pour wok intégrées (pour les modèles équipés d'un brûleur à anneau double) 40

SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN 41
Seguridad de la superficie de cocción 41
MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN 44
Limpieza general 44
Acabado CookShield (en los modelos de la serie KCGK5 y KCGK7) 44
Limpieza del quemador: Consejos 44
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 45
REQUISITOS 45
Herramientas y piezas 45
Requisitos de ubicación 45
Requisitos eléctricos 49
Requisitos del suministro de gas 49
INSTALACIÓN 50
Instalación de la superficie de cocción 50
Conexión del suministro de gas 51
Instalación completa 53
CONVERSIONES DE GAS 54
Convertir de gas natural a propano 54
Convertir de gas propano a natural 57
Encendido de los encendedores electrónicos 59
CARACTERÍSTICAS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN 60
Perillas iluminadas (en los modelos de la serie KCGK7) 60
Reignición automática (modelos con luz de perilla) 60
Plancha (modelos con luz de perilla) 60
Parrillas para wok integradas (para modelos con quemador de doble anillo) 60

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.

IMPORTANTE:
Instalador: Déjele las instrucciones de instalación al propietario.
Propietario: Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

W11762154A

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.

- **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 Higher Heat Settings - Cooking oils and animal fats are flammable, boilover may cause smoking, and greasy spillovers 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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:

- 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. Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon the cooktop is cool. These spills may affect the finish.

Surface Type	Cleaning Recommendation
Control Knobs	The knobs should be cleaned with soap and water. Do not clean knobs in the dishwasher or use abrasive cleaners or steel wool. To remove the knobs, be sure the knobs are in the OFF position. Do not remove the seals under the knobs.
Burner Grates	**Soap and Water:** Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap, and water. **Dishwasher:** The grates may be cleaned in the dishwasher. Remove any burnt-on food prior to placing the grates in the lowest rack in the dishwasher. To avoid chipping, do not bang grates against each other or hard surfaces, such as cast iron cookware. Although the grates are durable, they will gradually lose their shine due to exposure to high temperatures.
Burner Caps	Use a nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser, soap, and water. Do not place caps in the dishwasher or reassemble caps on burners when wet.
Burner Base	The holes in the burner bases must be kept clean for proper ignition and a complete, even flame. Refer to “Cleaning the Burners: Tips”.
Stainless Steel Cooktop Surface	For best results, use a soft cloth or non-scratch sponge. Rub in direction of the grain to avoid damaging the surface. Use all-purpose cleaner, such as affresh®† Kitchen and Appliance Cleaner, Part Number W10355010. For stainless steel finishes, use affresh® Stainless Steel Cleaner, Part Number W10355016. Do not use scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steel wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. To order affresh® cleaners, refer to the Quick Start Guide for ordering information.
Cooktop Colored Surface (on some models)	No abrasives, no harsh cleaning chemicals. Use household cleaning agents.
Griddle (on some models)	Use soap and water or mild detergent. To avoid damaging the nonstick surface, do not clean the griddle in the dishwasher or use abrasive cleaners.

CookShield Finish (on KCGK5 and KCGK7 series models)

CookShield Finish helps keep your cooktop looking new and bright. CookShield preserves stainless steel by protecting it from staining, discoloration, and yellowing, while making even baked-on soils easier to clean. Stainless steel with CookShield Finish should be cleaned the same way as traditional stainless steel. A soft cloth or non-scratch sponge and warm soapy water will remove most food soils.

Cleaning the Burner: Tips

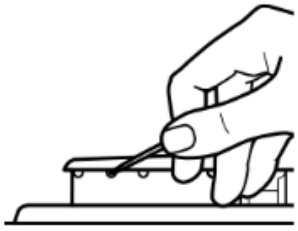
The burners should be kept clean. Spillovers should be cleaned immediately since they can clog the openings in the burners.

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. For more information, see the “General Cleaning” section.

- Remove the burner cap from the base. Clean the burner cap with hot soapy water, and then rinse it.
- Remove the burner base and clean the gas tube opening under the base.

†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

- Clean clogged burner ports with a straight pin, needle, or small-gauge wire as shown. Do not use a wooden toothpick or clean in the dishwasher.



- Gently clean the igniter with a damp cloth.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

REQUIREMENTS

Tools and Parts

Tools Needed

- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips 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
- Burner base
- Clamping brackets (2)
- Bracket attachment screws (2)

Parts needed

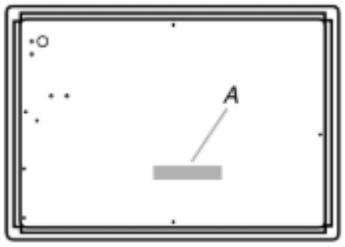
Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See “Electrical Requirements” and “Gas Supply Requirements” sections.

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 must be a specified cooktop that is approved to be installed either alone or over an undercounter built-in oven. Check the cooktop base approved installation label for your cooktop model number and approved combinations of cooktops and ovens that can be installed. If you do not find this label, your cooktop may not be approved for use over an undercounter built-in oven. Contact your dealer to confirm that your cooktop is approved.
- Ovens approved for this type of installation will have an approval label located on the top of the oven. If you do not find this label, contact your dealer to confirm that your oven is approved. Refer to oven manufacturer’s Installation Instructions for approval for built-in undercounter use and proper cutout dimensions.
- 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 “Electrical Requirements” section. Proper gas supply connection must be available. See “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 “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.

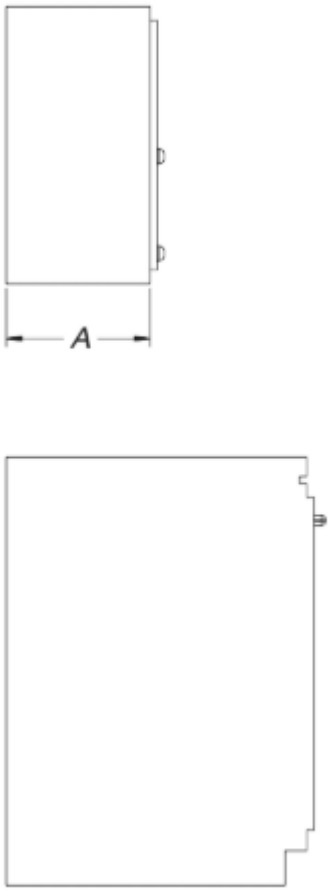
Mobile Home - Additional Installation Requirements

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.

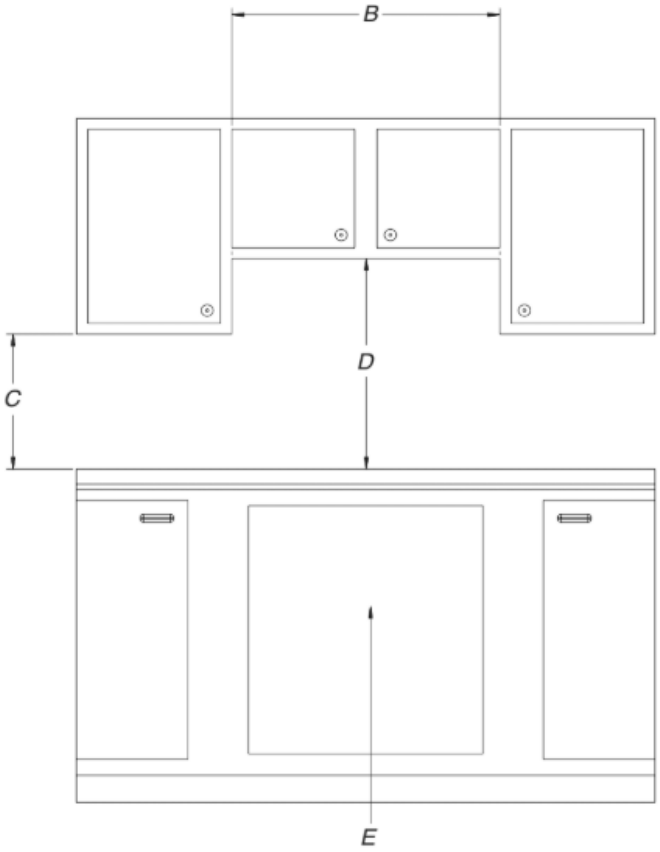
In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240.1, latest edition, or with local codes.

Cabinet Clearances

Side View

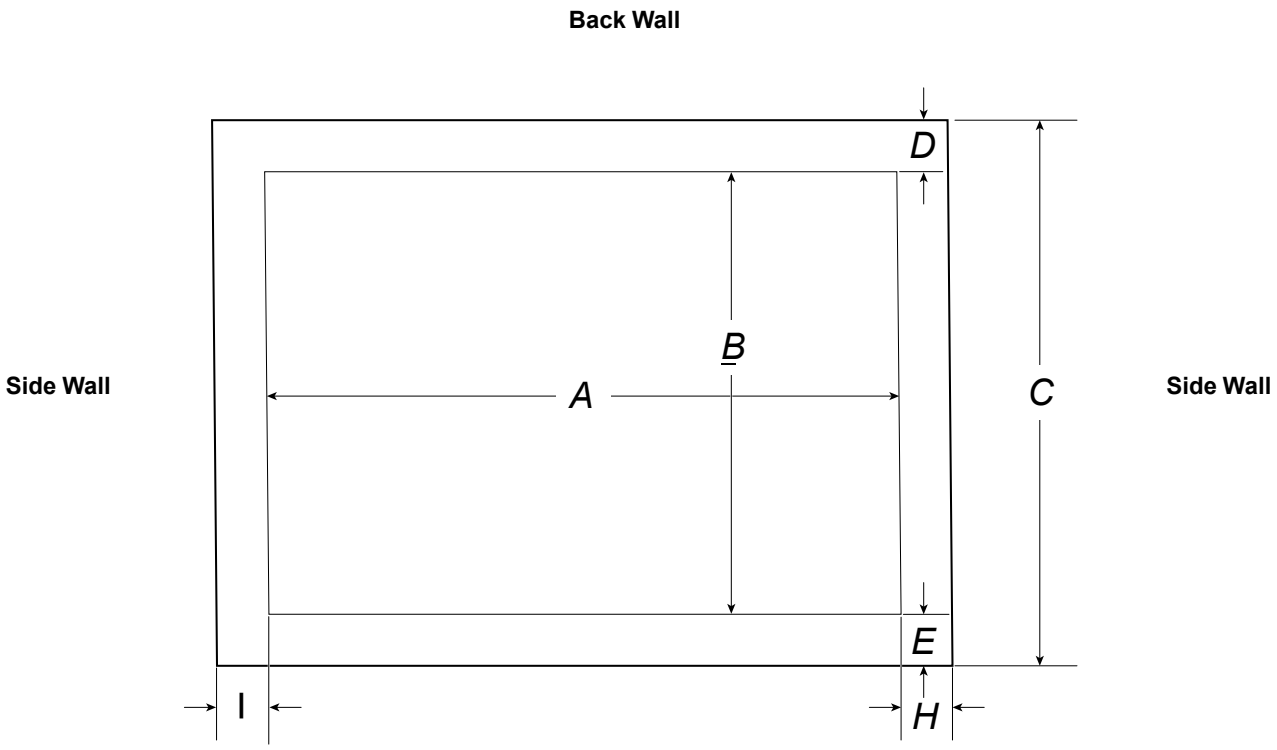


Front View



A. 13" (33.0 cm) recommended upper cabinet depth.
B. 30" (76.2 cm) for 30" models; 36" (91.4 cm) for 36" models.
C. 18" (45.7 cm) minimum clearance from upper cabinet to countertop within minimum horizontal clearances to cooktop.
D. 30" (76.2 cm) minimum clearance between top of cooktop platform and bottom of uncovered wood or metal cabinet. 24.1" [61 cm] minimum clearance if bottom of wood or metal cabinet is covered by not less than 1/4" [0.6 cm] flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" [0.04 cm] stainless steel, or 0.024" [0.06 cm] aluminum or 0.020" [0.05 cm] copper.
E. 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.

Cutout Dimensions - Top View

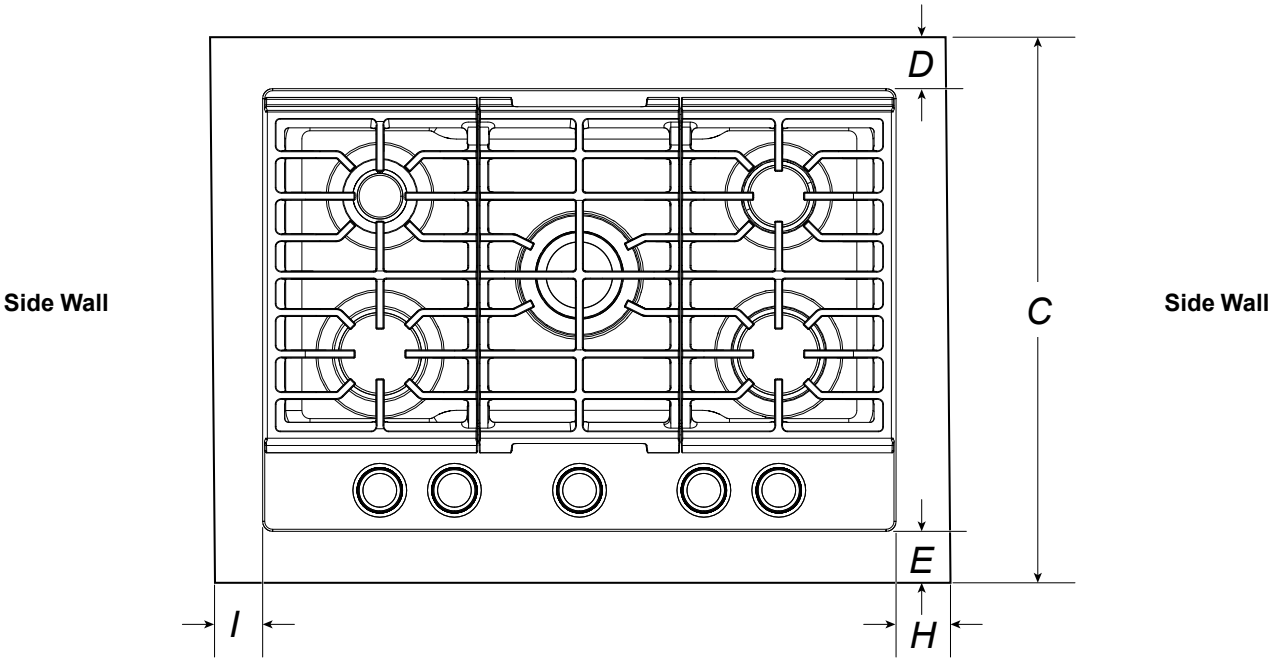


Cutout (Product Opening) Dimensions						
Models	***A***			***B***		
	Minimum	**Recommended**	**Maximum**	**Minimum**	**Recommended**	**Maximum**
30" (76.2 cm) Models	28½" (72.4 cm)	28⅞" (73.4 cm)	29⁵⁄₁₆" (74.3 cm)	19½" (49.5 cm)	19¹³⁄₁₆" (50.2 cm)	20" (50.8 cm)
36" (91.4 cm) Models	34⅞" (88.4 cm)	35³⁄₁₆" (89.4 cm)	35⅝" (90.3 cm)			

Minimum Back Wall and Countertop Front Dimensions			
Models	***C***	***D***	***E***
All Models	24" (61 cm)	2⅞" (7.3 cm)	1⅓" (3.4 cm)

Minimum Side Walls (Combustible Surfaces)	
Models	***H* and *I* (Individually)**
Models with Dual Ring Burner on the Center	8⁹⁄₁₆" (21.7 cm)
All Other Models	12⁹⁄₁₆" (31.9 cm)

After Installation - Top View



Back Wall and Countertop Front Dimensions After Installation			
Models	***C***	***D***	***E***
All Models	24" (61 cm)	2 5/16" (5.9 cm)	3/4" (1.9 cm)

Minimum Side Walls (Combustible Surfaces) After Installation	
Models	***H* and *I* (Individually)**
Models with Dual Ring Burner on the Center	8" (20.3 cm)
All Other Models	12" (30.5 cm)

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.

IMPORTANT: If a built-in wall oven is to be installed below this cooktop, the grounded outlet and gas supply piping must be located in an adjacent cabinet. If installing a range hood or microwave hood combination above the cooking surface, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

This cooktop and its gas and electrical supply sources must be installed before the undercounter built-in wall oven is installed.

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.

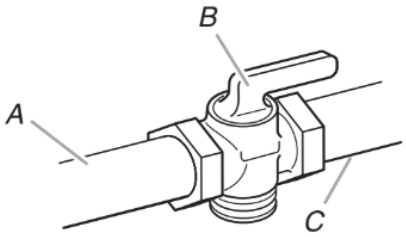
Gas Supply Line

- 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 plumber's 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: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 7" to 14" (17.8 cm to 35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 10" (25.4 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

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

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) (249 Pa) 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

Install Cooktop

⚠WARNING

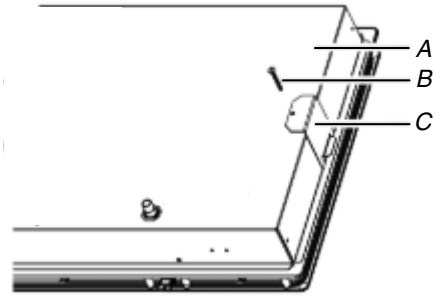
Excessive Weight Hazard

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.

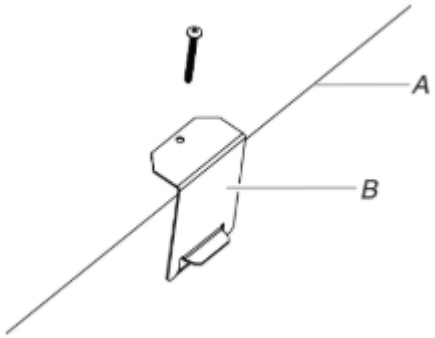
1. Determine whether your cabinet construction provides clearance for installing clamping brackets at cooktop base ends. This is the recommended location.



A. Cooktop base bottom
B. Attachment screw
C. Clamping bracket (end locations recommended)

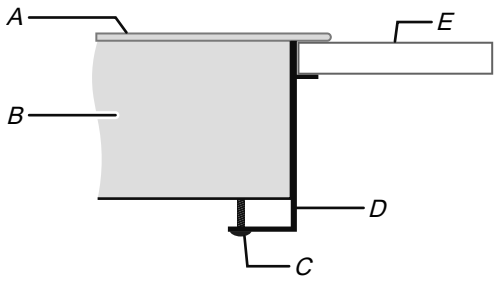
2. Using 2 or more people, place cooktop right side up into the cutout.

   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.
3. Remove the attachment screws for the selected bracket locations from the bottom of the cooktop base.



A. Attachment screw holes
B. Cooktop base bottom

4. Attach brackets to cooktop base bottom with bracket attachment screws. Securely tighten screws.



A. Cooktop
B. Cooktop base
C. 2" (5.1 cm) bracket attachment screw
D. Clamping bracket (extends far enough beyond cooktop base to allow installation of clamping screws)
E. Countertop

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.

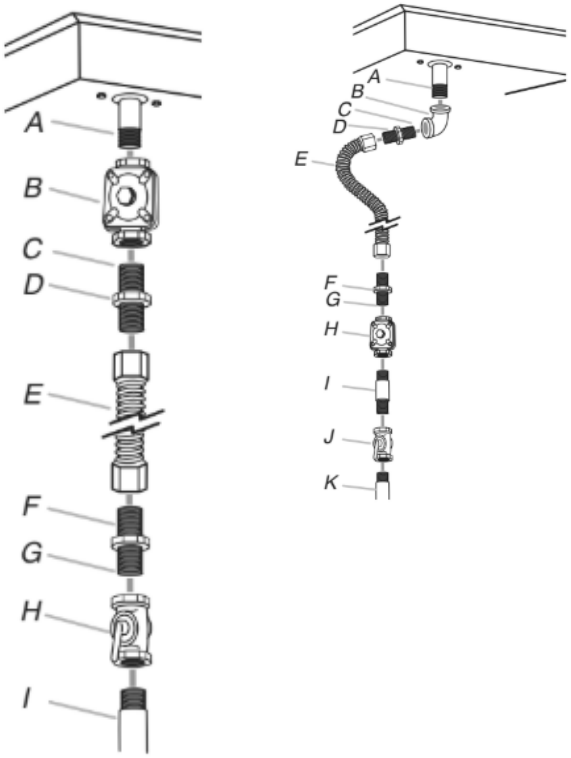
Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

Typical flexible connection

1. Apply pipe-joint compound made for use with Natural and propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see C and G in the following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters.
3. Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and channel lock pliers to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.

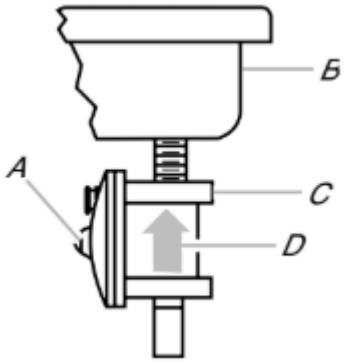
   IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



A. Manifold entrance
B. Gas pressure regulator
C. Use pipe-joint compound.
D. Adapter (must have 1/2" (1.3 cm) male pipe thread)
E. Flexible connector
F. Adapter
G. Use pipe-joint compound.
H. Manual gas shutoff valve
I. 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe

A. Manifold entrance
B. 3/4" (1.9 cm) elbow
C. Use pipe-joint compound.
D. Adapter (must have 3/8" (9.5 mm) male pipe thread)
E. Flexible connector (pass through wall between cabinets)
F. Adapter (must have 3/8" (9.5 mm) male pipe thread)
G. Use pipe-joint compound.
H. Appliance pressure regulator (supplied)
I. 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe
J. Manual gas shutoff valve
K. 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe

4. Install the pressure regulator with the arrow pointing in the direction toward the bottom of the cooktop base and in a position where you can reach the regulator access cap.



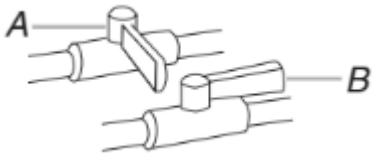
A. Access cap
B. Rear of cooktop
C. Gas pressure regulator
D. Up arrow. Regulator must be installed with arrow pointing up to cooktop bottom

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

Do not use plumber's tape. You will need to determine the fittings required depending on your installation.

Complete Connection

1. Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

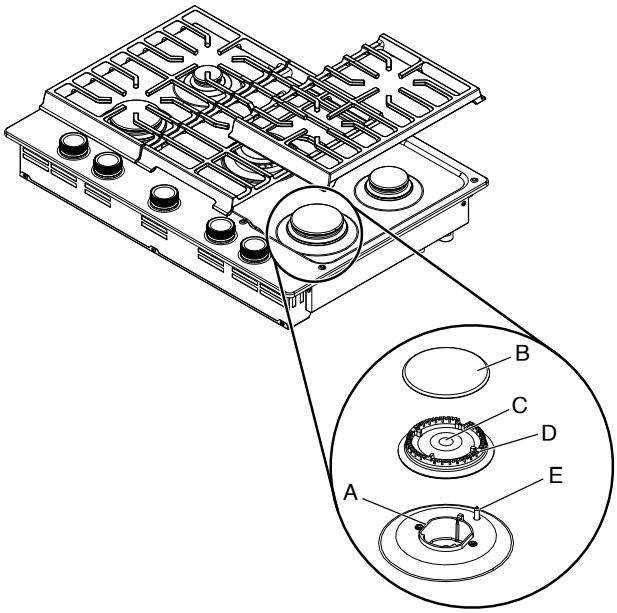


A. Closed valve
B. Open valve

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, burner base and grates from parts package. Align notches in burner caps with pins in burner base.

   Align orifice holder in burner base with igniter electrode. 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. Orifice holder
B. Burner cap
C. Gas tube opening
D. Burner base
E. Igniter electrode

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 or 4 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.

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 the “IGNITE” position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues, as long as the control knob is turned to “IGNITE”.

Check Operation of Surface Burners
Push in and turn the surface burners control knobs to light.

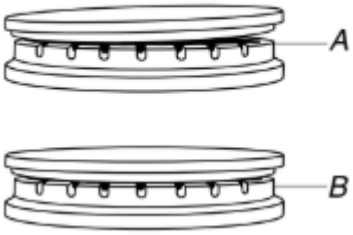
The surface burner flame should light within 4 seconds. The first time a surface burner is lit, it may take longer that 4 seconds to light because of air in the gas line.

Check the flame on “HIGH” 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 the “OFF” position.
- Check that the power supply cord is plugged in and the circuit breaker has not tripped or the fuse blown.
- Check that the gas shutoff valve is set to the “open” position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.



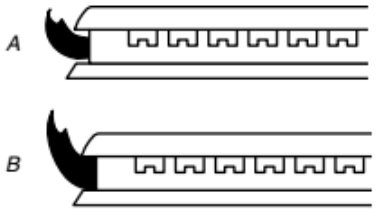
A. Incorrect
B. Correct

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.

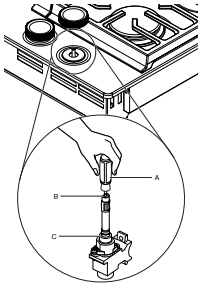


A. Low flame
B. High flame

Adjustment for Single Valve:

1. Set the burner flame to LO.
2. Remove the control knob.
3. Hold knob stem with a pair of pliers. Use a 3/32" (#0 [2 mm]) flat-blade screwdriver to turn the screw located within the shaft of the control knob stem until the flame is the proper size.

   Turn adjustment screw “C” to the right to reduce flame height, turn adjustment screw to the left to increase flame height.



A. 3/32" (#0 [2.0 mm]) flat-blade screwdriver (screwdriver shaft must be a minimum of 2" [5.1 cm] long)
B. Control knob stem opening
C. Adjustment screw location

4. Replace the control knob.
5. Test the flame by turning the control from LO to HI, checking the flame at each setting.

IMPORTANT: Dual valve adjustments must be performed by a qualified installer or service agency.

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 IGNITE/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.

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.

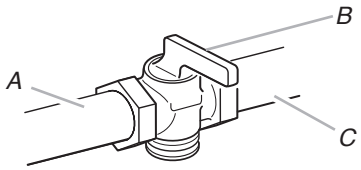
If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

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.

Convert from Natural Gas to Propane Gas

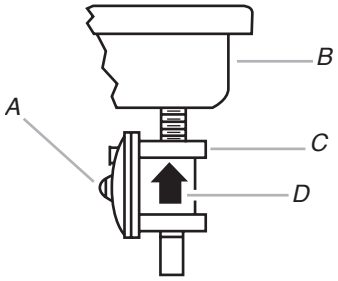
1. Turn manual shut-off valve to the closed position.



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

2. Unplug cooktop or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator



A. Access cap
B. Rear of cooktop
C. Gas pressure regulator
D. Gas flow

3. Determine the type of regulator you have:

Style 1: The cap has a slot and “NAT” printed on it.

Remove access cap by using a flat-blade screwdriver or coin, turning the access cap counterclockwise.

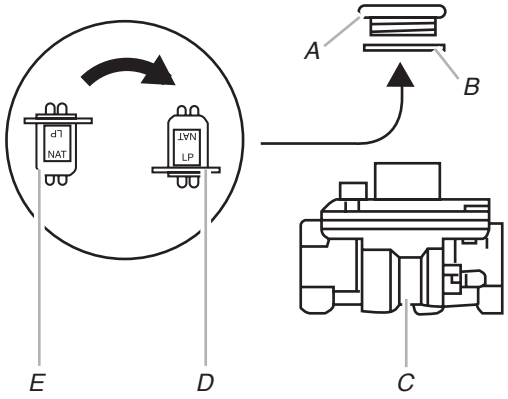
The gas pressure regulator has two settings that are stamped on either side of the cap. Turn the cap and reinstall into regulator with the stamp “LP” visible from the outside of the regulator.



Style 2: The cap does not have a slot and requires a wrench to be removed.

Remove the access cap by using a wrench, turning the access cap counterclockwise.

Remove the spring retainer from the cap by pushing against the flat side of the spring retainer. Look at the spring retainer to locate the “NAT” or “LP” position. Turn over the spring retainer so the “LP” is showing on the bottom. Snap the spring retainer back into the cap. Reinstall the cap onto the regulator.



A. Access cap
B. Gasket
C. Gas pressure regulator
D. LP position
E. NAT position

4. Test the gas pressure regulator and gas supply line.

The regulator must be checked at a minimum 2.5 cm water column above the set pressure. The inlet pressure to the regulator should be as follows for operation and checking the regulator setting:

Propane Gas:

Minimum pressure: 10" (25.4 cm) WCP, 2.49 kPa (0.36 psi)

Supply pressure: 14" (35.56 cm) WCP, 3.5 kPa (0.50 psi)

Gas Supply Pressure Testing

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

The cooktop and its individual shut-off 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

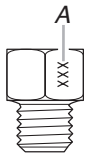
The cooktop must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

5. If they are installed, remove the burner grates.

Use the following chart to match the correct gas orifice spud with the burner location and model being converted.

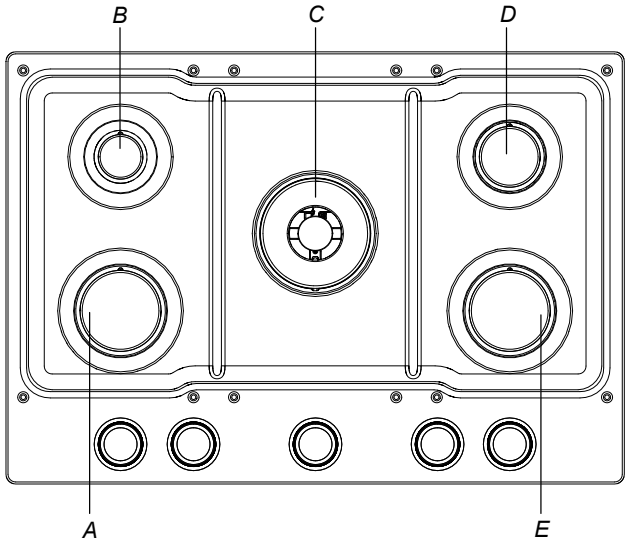
Propane Gas Orifice Spud Chart

Model Family	Burner	Burner Rating (BTU)	Color	Stamp (A)	Size (mm)
KCG-K330, KCG-K336	Right Front	9100	BLACK	89	0.89
	Left Front	9100	BLACK	89	0.89
	Right Rear	6000	GREEN	70	0.70
	Left Rear	5000	WHITE	66	0.66
	Center	11000	ORANGE	100	1.00
KCG-K530, KCG-K730	Right Front	9100	BLACK	89	0.89
	Left Front	9100	BLACK	89	0.89
	Right Rear	6000	GREEN	70	0.70
	Left Rear	5000	WHITE	66	0.66
	Center Main	13000	BROWN	97	0.97
	Center Simmer		BLUE	45	0.45
KCG-K536, KCG-K736	Right Front	9100	BLACK	89	0.89
	Left Front	9100	BLACK	89	0.89
	Right Rear	6000	GREEN	70	0.70
	Left Rear	5000	WHITE	66	0.66
	Center Main	16000	RED	105	1.05
	Center Simmer		BLUE	45	0.45



A. Stamp

Burner Locations

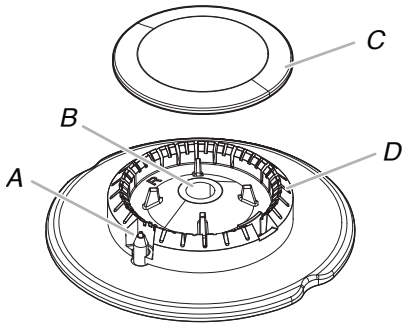


A. Left front
B. Left rear
C. Center
D. Right rear
E. Right front

6. Remove all burner caps and burner bases.

7. Using a T20® TORX® screwdriver, remove the burner base.

NOTE: Remove one burner base at a time, and then replace after converting. Do not disassemble entire cooktop.

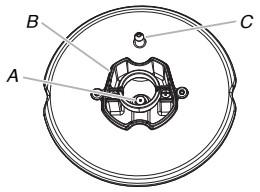


A. Igniter electrode
B. Gas tube opening
C. Burner cap
D. Burner base

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

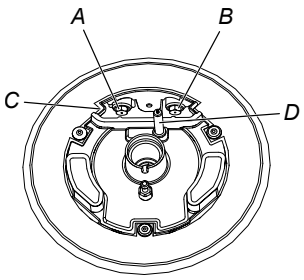
8. Apply masking tape to the end of a 7 mm nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.

Single Flame Burner



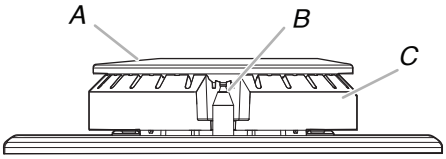
A. Orifice spud
B. Orifice spud holder
C. Spark electrode

Dual Flame Burner



A. Orifice Main spud
B. Orifice Simmer spud
C. Orifice spud holder
D. Spark electrode

9. Replace with correct Propane gas orifice spud. See Propane Gas Orifice Spud Chart.



A. Burner cap
B. Electrode
C. Burner base

10. Place Natural gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with package containing literature.
11. Replace burner bases and tighten the two screws

    IMPORTANT: Be sure that the electrode aligns with the notch or hole in the burner base. The igniter electrode is ceramic and could break during installation of the burner base.
12. Replace burner cap.
13. Repeat steps 1-12 for the remaining burners.
14. Open shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

    REMEMBER: Once you have completed converting all of the cooktop burners, test the appliance for leaks by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leaks found.

⚠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.

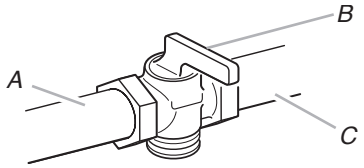
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

15. Plug cooktop into grounded 3 prong outlet or reconnect power.

Convert from Propane Gas to Natural Gas

This cooktop is factory set for use with Natural gas. If it was converted to Propane gas and you want to convert back to Natural gas, see the following instructions.

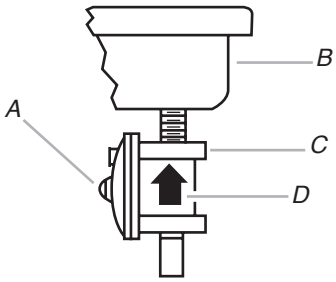
1. Turn manual shut-off valve to the closed position.



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

2. Unplug cooktop or disconnect power.

   To Convert Gas Pressure Regulator



A. Access cap
B. Rear of cooktop
C. Gas pressure regulator
D. Gas flow

3. Determine the type of regulator you have:

   Style 1: The cap has a slot and “LP” printed on it.

   Remove access cap by using a flat-blade screwdriver or coin, turning the access cap counterclockwise.

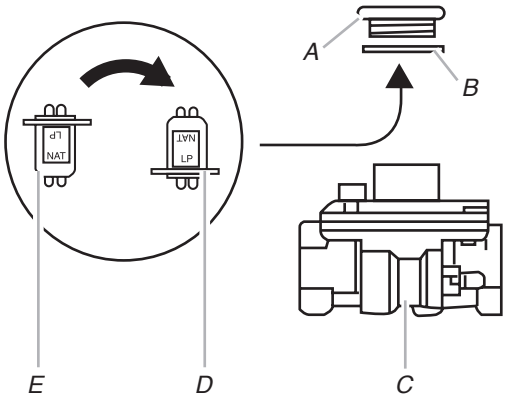
The gas pressure regulator has two settings which are stamped on either side of the cap. Turn the cap and reinstall into regulator with the stamp “NAT” visible from the outside of the regulator.



Style 2: The cap does not have a slot and requires a wrench to be removed.

Remove the access cap by using a wrench, turning the access cap counterclockwise.

Remove spring retainer from the cap by pushing against the flat side of the spring retainer. Look at the spring retainer to locate the “LP” or “NAT” position. Turn over the spring retainer so the “NAT” is showing on the bottom. Snap the spring retainer back into the cap. Reinstall the cap onto the regulator.



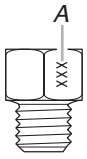
A. Access cap
B. Gasket
C. Gas pressure regulator
D. NAT position
E. LP position

4. For more information regarding gas installation requirements see the Gas Supply Requirements section of your Owner’s Manual.
5. If they are installed, remove the burner grates.

   Use the following chart to match the correct gas orifice spud with the burner location and model being converted.

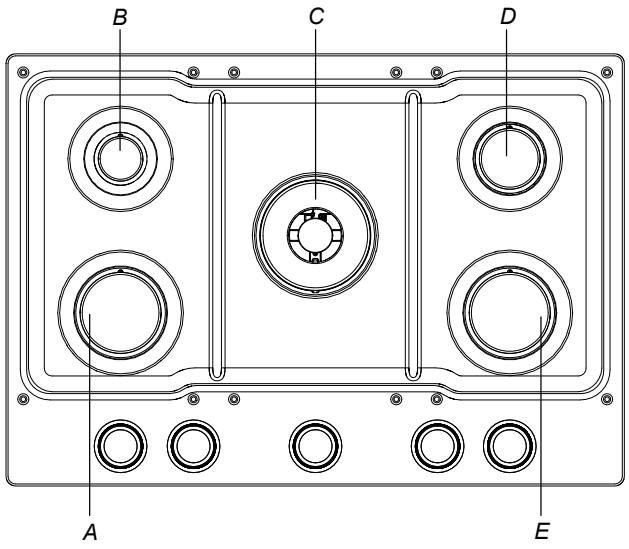
Natural Gas Orifice Spud Chart

Model Family	Burner	Burner Rating (BTU)	Stamp (A)	Size (mm)
KCGK330, KCGK336	Right Front	10000	140	1.40
	Left Front	10000	140	1.40
	Right Rear	7000	115	1.15
	Left Rear	6000	105	1.05
	Center	18000	188	1.88
KCGK530, KCGK730	Right Front	10000	140	1.40
	Left Front	10000	140	1.40
	Right Rear	7000	115	1.15
	Left Rear	6000	105	1.05
	Center Main	17000	160	1.60
	Center Simmer		91	0.91
KCGK536, KCGK736	Right Front	10000	140	1.40
	Left Front	12000	150	1.50
	Right Rear	7000	115	1.15
	Left Rear	6000	105	1.05
	Center Main	20000	180	1.80
	Center Simmer		91	0.91



A. Stamp

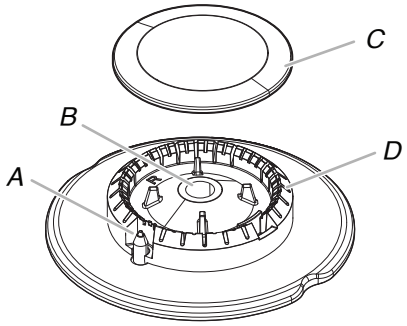
Burner locations



A. Left front
B. Left rear
C. Center
D. Right rear
E. Right front

6. Remove burner cap.
7. Using a T20® TORX® screwdriver, remove the burner base.

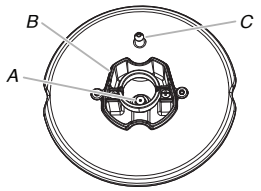
   NOTE: Remove one burner base at a time and then replace after converting. Do not disassemble entire cooktop.



A. Igniter electrode
B. Gas tube opening
C. Burner cap
D. Burner base

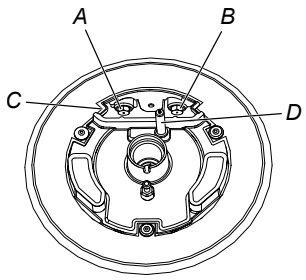
8. Apply masking tape to the end of a 7 mm nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.

Single Flame Burner



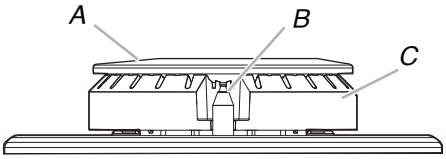
A. Orifice spud
B. Orifice spud holder
C. Spark electrode

Double Flame Burner



A. Orifice Main spud
B. Orifice Simmer spud
C. Orifice spud holder
D. Spark electrode

9. Replace with correct Natural gas orifice spud. See Natural Gas Orifice Spud Chart.



A. Burner cap
B. Electrode
C. Burner base

10. Place Propane gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with package containing literature.
11. Replace burner base and tighten the two screws.

    IMPORTANT: Be sure that the electrode aligns with the notch or hole in the burner base. The igniter electrode is ceramic and could break during installation of the burner base.
12. Replace burner cap.
13. Repeat steps 1-11 for the remaining burners.
14. Open shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

    REMEMBER: Once you have completed converting all of the cooktop burners, test the appliance for leaks by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leaks found.

⚠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.

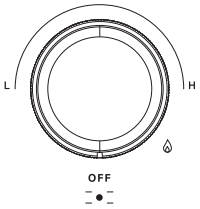
15. Plug cooktop into grounded 3 prong outlet or reconnect power.

Lighting the Electronic Igniters

The cooktop burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is pushed in and turned to ♢, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues until the control knob is turned to the desired setting.

To Check Operation of the Cooktop Burners:

1. Push in and turn knobs to ♢. The cooktop burner flame should light within 4 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line. Do not leave the knob in the ♢ position after burner lights.



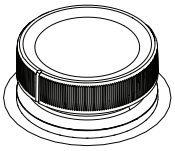
2. If burners do not light properly, turn the control knob to Off. Make sure the burner cap is in the proper position.
3. Check that the power supply cord is plugged in and circuit breaker has been tripped or household fuse has not blown.
4. Check that the shut-off valve is in the on position.
5. Check burner operation again.

If one or all of the burners do not light at this point, refer to your Quick Start Guide for contact information.

COOKTOP FEATURES

Backlit Knobs (on KCGK7 series models)

When the cooktop control knob is pushed in and turned to ♢, a light on the bottom of the knob will turn on so you clearly know when it is in use.

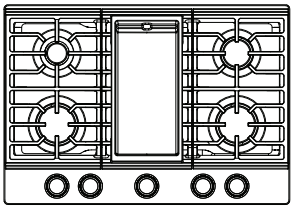


Auto Reignition (models with knob light)

For more reliable performance, for models with knob lights (KCGK7), burners are relit if the flame is blown out.

Griddle (models with knob light)

The Griddle is designed to be used only in the center of models with knob lights (KCGK7) and is ideal for making a range of dishes from crepes to quesadillas.

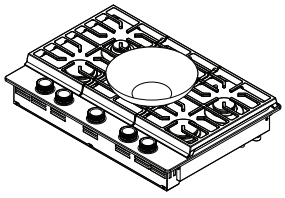


To prevent discoloration and the loss of non-stick properties, never leave an empty griddle exposed to a direct burner flame for more than five minutes.

Integrated Wok Grates (for models with Dual Ring Burner)

In models with a Dual Ring Burner (KCGK5, KCGK7), remove the grate piece above the center Dual Ring Burner and place the correct size wok in the space according to the model's size.

Size Model	Wok size according to Model		
	Min size	Max size with other burners on	Max size with wok alone
30" Model	12"	12"	15"
36" Model	11"	14"	15"



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 :

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.

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 ».

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 :

⚠ 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.

- **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 lors de l'utilisation de l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur — Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le 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 huiles de cuisson et les graisses animales sont inflammables, l'ébullition peut provoquer des fumées et les débordements graisseux 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 :

- 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 pas couper ou enlever 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 éteintes et que la table de cuisson a refroidi. 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. Les éclaboussures alimentaires acides, comme le vinaigre et la tomate, doivent être nettoyées dès que la surface de cuisson a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Type de surface	Recommandations de nettoyage
Boutons de commande	Les boutons doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon. Ne pas nettoyer les boutons au lave-vaisselle ni utiliser de produits abrasifs ou de laine d'acier. Pour retirer les boutons, s'assurer qu'ils sont en position OFF (ARRÊT). Ne pas retirer les joints sous les boutons.
Grilles de brûleurs	**Savon et eau :** Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. **Lave-vaisselle :** Les grilles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Retirer les aliments brûlés avant de placer les grilles dans le panier du bas du lave-vaisselle. Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles ni les frapper contre des surfaces dures, comme des ustensiles de cuisson en fonte. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre en raison de l'exposition à de fortes températures.
Chapeaux de brûleurs	Utiliser un ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif, du savon et de l'eau. Ne pas mettre les chapeaux au lave-vaisselle et ne pas les replacer sur les brûleurs s'ils sont mouillés.
Base du brûleur	Les trous à la base des brûleurs doivent être maintenus propres pour assurer un bon allumage et une flamme complète et régulière. Consulter le point « Nettoyage des brûleurs : Embouts ».
Acier inoxydable Surface de la table de cuisson	Pour de meilleurs résultats, utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager la surface. Utiliser un nettoyant tout usage, comme le nettoyant affresh®† Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers, numéro de, pièce W10355010. Pour les finitions en acier inoxydable, utiliser le nettoyant pour acier inoxydable affresh®, numéro de pièce W10355016. Ne pas utiliser de tampons à récurer 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. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les informations de commande du nettoyant affresh®.
Surface colorée de la table de cuisson (sur certains modèles)	Pas d'abrasifs, pas de produits chimiques de nettoyage puissants. Utiliser des produits d'entretien ménager.
Plaque à frire (sur certains modèles)	Utiliser un savon et de l'eau, ou un détergent doux. Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas nettoyer la plaque à frire au lave-vaisselle ni utiliser de nettoyants abrasifs.

Finition CookShield (sur les modèles des séries KCGK5 et KCGK7)

La finition CookShield aide à garder votre table de cuisson neuve et lustrée. CookShield préserve l'acier inoxydable en le protégeant des taches, de la décoloration et du jaunissement, tout en facilitant le nettoyage des taches, même cuites. L'acier inoxydable avec finition CookShield doit être nettoyé de la même manière que l'acier inoxydable traditionnel. Un chiffon doux ou une éponge non abrasive et de l'eau savonneuse tiède élimineront la plupart des salissures alimentaires.

Nettoyage du brûleur : Embouts

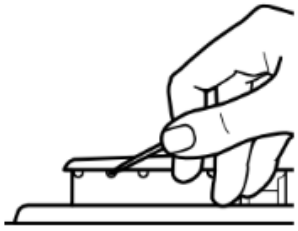
Les brûleurs doivent être maintenus propres. Les débordements doivent être nettoyés immédiatement, car ils peuvent obstruer les orifices des brûleurs.

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section « Nettoyage général ».

- Retirer le chapeau du brûleur de la base. Nettoyer le chapeau du brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis le rincer.
- Retirer la base du brûleur et nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz sous la base.

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

- Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite ou un fil de petit calibre, comme illustré. Ne pas utiliser un cure-dents en bois ou laver au lave-vaisselle.



- Nettoyer délicatement l'allumeur avec un chiffon humide.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SPÉCIFICATIONS

Outils et pièces

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Tournevis à tête plate
- Tournevis à tête cruciforme
- 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
- Base du brûleur
- Brides de fixation (2)
- Vis de fixation des brides (2)

Pièces nécessaires

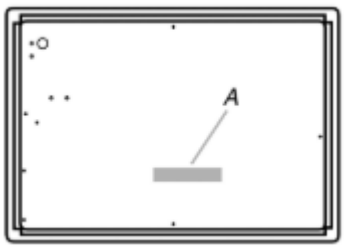
Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections « Spécifications électriques » et « Spécifications de l'alimentation en gaz ».

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 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 une table de cuisson spécifiée, et doit être approuvée pour une installation seule ou sur un four encastré sous comptoir. Vérifier que la base de la table de cuisson comporte une étiquette d'installation approuvée pour le numéro de modèle de votre table de cuisson et les combinaisons approuvées de tables de cuisson et de fours qui peuvent être installés. Si vous ne trouvez pas cette étiquette, il se peut que votre table de cuisson ne soit pas approuvée pour une utilisation au-dessus d'un four encastré sous comptoir. Contacter le marchand pour confirmer que votre table de cuisson est bien approuvée.
- Les fours homologués pour ce type d'installation comportent une étiquette d'homologation placée sur le dessus du four. Si vous ne trouvez pas cette étiquette, contactez votre marchand pour confirmer que le four est bien approuvé. Consulter les instructions d'installation du fabricant du four pour obtenir l'approbation de l'utilisation en encastrement et les dimensions correctes.
- 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.
- 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.

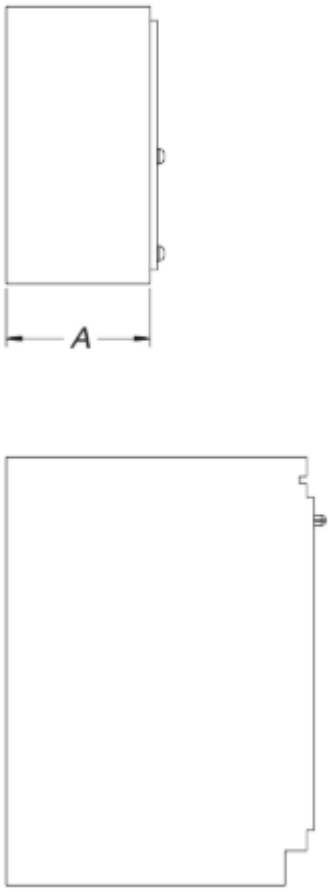
Résidence mobile – Spécifications supplémentaires à respecter lors de l'installation

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, l'installation doit satisfaire aux critères de la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou aux dispositions des codes locaux.

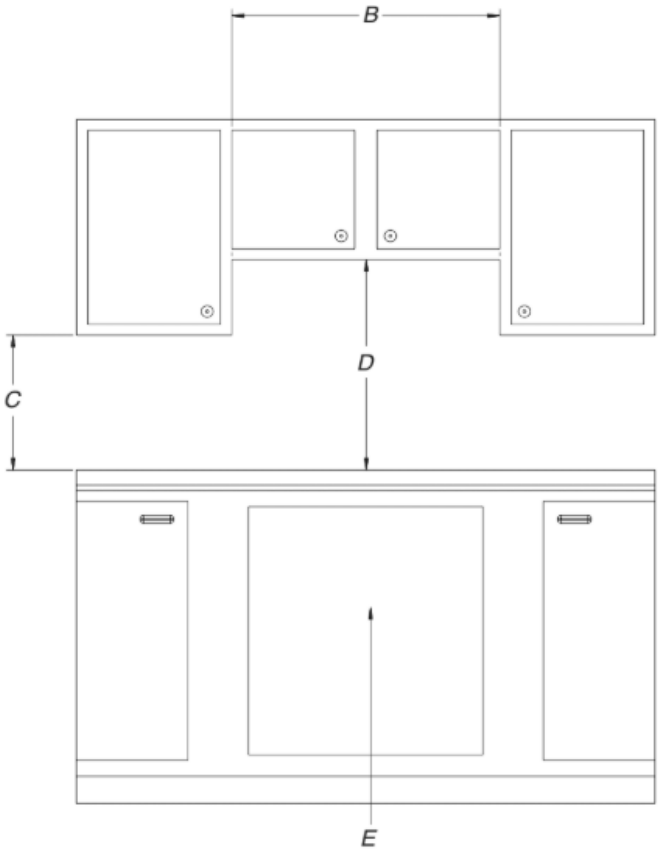
Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA- Z240.1, ou des codes locaux en vigueur.

Dégagements à respecter avec les armoires

Vue latérale

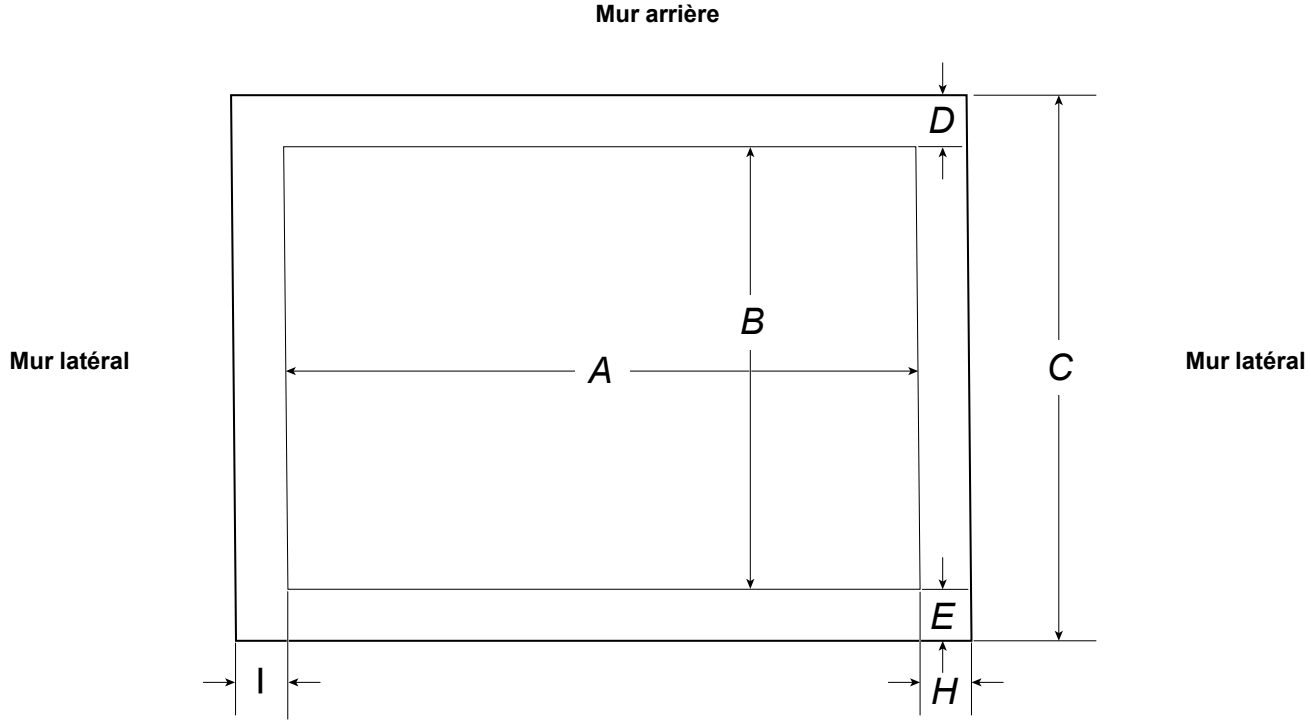


Vue de face



A. *Profondeur recommandée de 13 po (33,0 cm) pour les armoires supérieures.*
B. *30,1 po (76,5 cm) pour les modèles de 30 po; 36 po (91,4 cm) pour les modèles de 36 po.*
C. *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.*
D. *Dégagement minimum de 30 po (76,2 cm) entre le sommet de la plate-forme de la table de cuisson et le fond de l'armoire de bois ou de métal non revêtue. Dégagement minimum de 24,1 po (61 cm) lorsque le fond de l'armoire de bois ou de métal est couvert d'une plaque ignifugée d'au moins 1/4 po (0,6 cm) recouverte d'une tôle d'acier de 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,04 cm), d'aluminium de 0,024 po (0,06 cm), ou de cuivre de 0,020 po (0,05 cm) d'épaisseur au minimum.*
E. *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).*

Dimensions de l’ouverture à découper — Vue de dessus

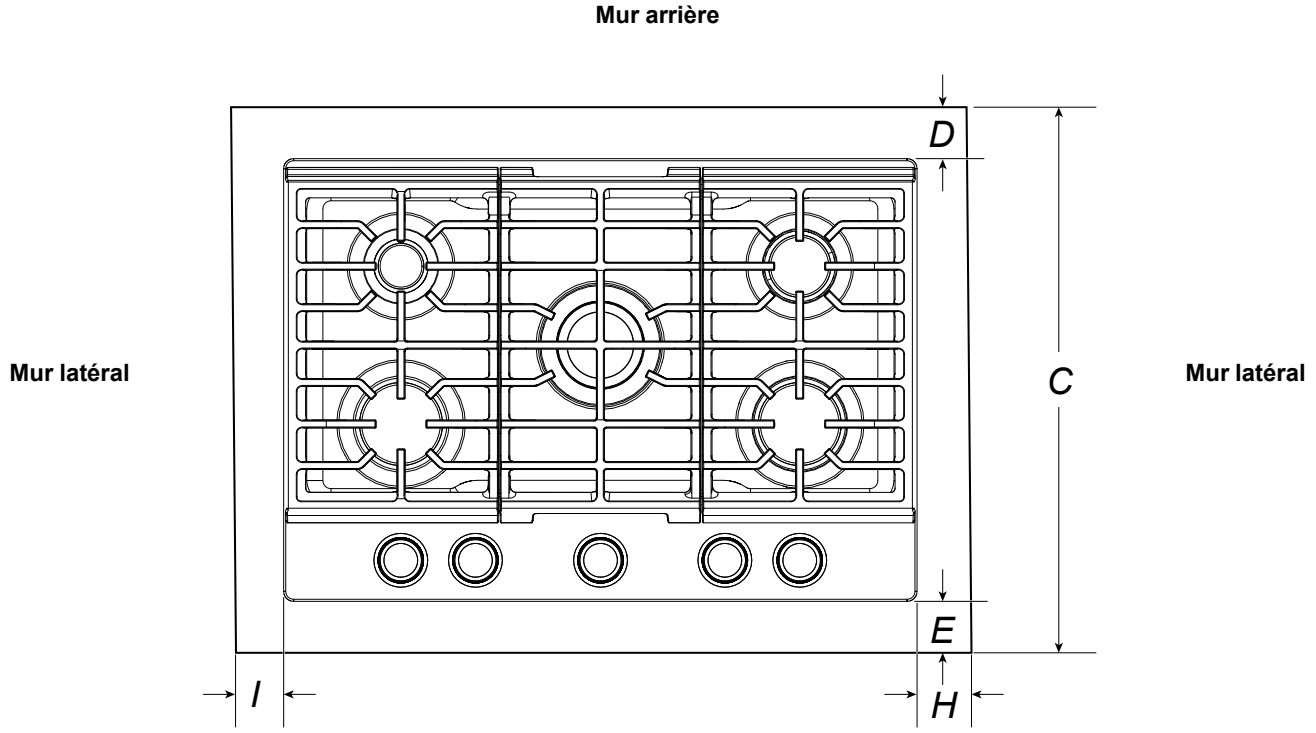


Dimensions des ouvertures à découper (ouverture du produit)						
Modèles	***A***			***B***		
	Minimum	**recommandé**	**Maximum**	**Minimum**	**recommandé**	**Maximum**
Modèles de 30 po (76,2 cm)	28 ½ po (72,4 cm)	28 7⁄8 po (73,4 cm)	29 5⁄16 po (74,3 cm)	19 ½ po (49,5 cm)	19 13⁄16 po (50,2 cm)	20 po (50,8 cm)
Modèles de 36 po (91,4 cm)	34 7⁄8 po (88,4 cm)	35 3⁄16 po (89,4 cm)	35 5⁄8 po (90,3 cm)			

Dimensions minimums du mur arrière et de l’avant du comptoir			
Modèles	***C***	***D***	***E***
Tous les modèles	24 po (61 cm)	2 7⁄8 po (7,3 cm)	1 ⅓ po (3,4 cm)

Murs latéraux minimums (surfaces combustibles)	
Modèles	***H*** **et** ***I*** **(individuellement)**
Modèles avec brûleur à anneau double au centre	8 9⁄16 po (21,7 cm)
Tous les autres modèles	12 9⁄16 po (31,9 cm)

Après l'installation — Vue de dessus



Dimensions du mur arrière et de l'avant du comptoir après l'installation			
Modèles	***C***	***D***	***E***
Tous les modèles	24 po (61 cm)	2 $^{5}/_{16}$ po (5,9 cm)	3/4 po (1,9 cm)

Murs latéraux minimaux (surfaces combustibles) après l'installation	
Modèles	***H* et *I* (individuellement)**
Modèles avec brûleur à anneau double au centre	8 po (20,3 cm)
Tous les autres modèles	12 po (30,5 cm)

REMARQUE : Après le découpage de l'ouverture dans le plan de travail, 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.

IMPORTANT : Si l'on doit installer un four mural encastré en dessous de cette table de cuisson, la prise reliée à la terre et la canalisation d'alimentation au gaz doivent être situées dans une armoire adjacente. Lors de l'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/four à micro-ondes au-dessus de la surface 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 cuisson.

Cette table de cuisson ainsi que son circuit électrique et son alimentation en gaz doivent être installés avant l'installation du four mural encastré sous le comptoir.

Spécifications électriques

⚠ 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 : La table de cuisson doit être reliée à la terre en conformité avec les codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de codes locaux, 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 on utilise un conducteur distinct de mise à la terre lorsque les codes le permettent, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie que la mise à la terre est adéquate.

Pour obtenir un exemplaire des normes 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 à 60 Hz seulement et protégé par fusible de 15 A. On recommande également d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder l'appareil sur un circuit distinct exclusif à cette table de cuisson.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnement 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 les « 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 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.

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.

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. Dans le cas d'une conversion pour l'alimentation au propane, voir la section « Conversion pour l'alimentation au propane ». La plaque signalétique des numéros de modèle et de série située sur le dessous de la base de la table de cuisson indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz offert 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 une utilisation avec 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.

Conduite de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (19 mm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la table de cuisson. Un tuyau d'un plus petit diamètre utilisé sur une grande distance pourrait ne pas fournir une alimentation suffisante en gaz. On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban adhésif de plomberie. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (13 mm) minimum. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

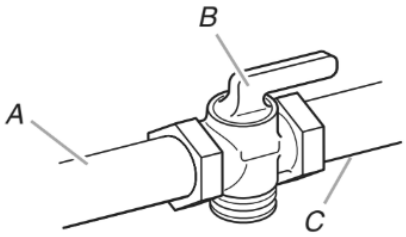
  Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

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



  - Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur 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'un robinet d'arrêt manuel pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



A. Conduite de gaz
B. Robinet d'arrêt en position « ouverte »
C. Vers la cuisinière

Détendeur

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

Gaz naturel :

Pression minimum : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 7 po à 14 po (17,8 cm à 35,5 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimum : 10 po (25,4 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

Communiquer avec votre fournisseur local de gaz en cas de doute sur la pression d'entrée.

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) (249 Pa) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

Pour tout test de pressurisation du 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 des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau ou moins

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.

INSTALLATION

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

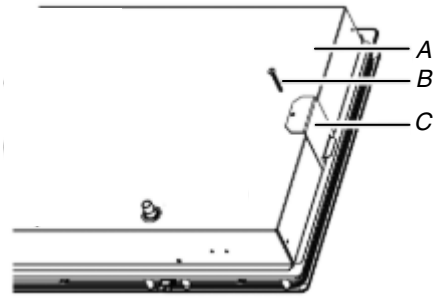
Risque de poids excessif

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.

Déterminer l'emplacement final de la table de cuisson. Éviter de percer dans le câblage existant ou de l'endommager pendant l'installation.

1. Déterminer si l'installation des armoires 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.

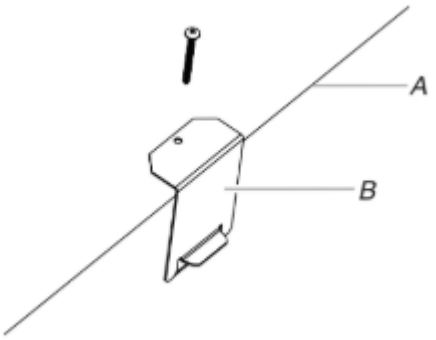


A. Partie inférieure de la base de la table de cuisson
B. Vis de fixation
C. Bride de fixation (emplacements d'extrémité recommandés)

2. À l'aide d'au moins 2 personnes, placer la table de cuisson dans l'ouverture en orientant la bonne surface vers le haut.

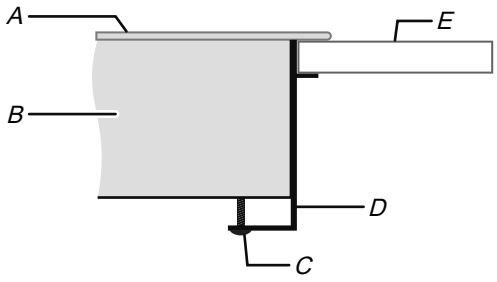
   REMARQUE : S'assurer que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du comptoir. S'il est nécessaire de repositionner la table de cuisson, la soulever entièrement de l'ouverture pour éviter de rayer le comptoir.

3. Enlever les vis d'attache pour les emplacements de brides sélectionnés de la partie inférieure de la base de la table de cuisson.



A. Trous de vis de fixation
B. Partie inférieure de la base de la table de cuisson

4. Fixer les brides sur le fond de la base de la table de cuisson à l'aide des vis de fixation des brides. Bien serrer les vis.



A. Table de cuisson
B. Base de la table de cuisson
C. Vis d'attache de la bride de 2 po (5,1 cm)
D. Bride de fixation (dépassant suffisamment de la base de la table de cuisson pour permettre l'installation des vis de fixation)
E. Plan de travail

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.

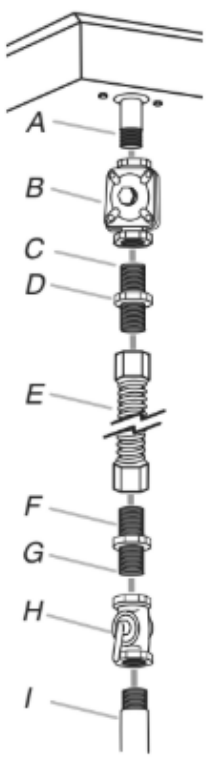
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

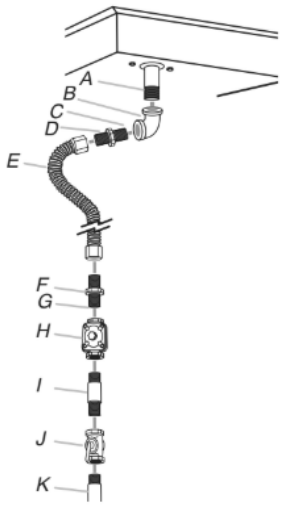
Raccordement typique par raccord flexible

1. Appliquer un composé d'étanchéité pour tuyauteries conçu pour une utilisation avec du gaz naturel et du gaz propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir C et G dans l'illustration ci-dessous).
2. Fixer un adaptateur sur le détendeur et l'autre adaptateur sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs.

3. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les raccords d'adaptation. S'assurer que le raccord n'est pas déformé.

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

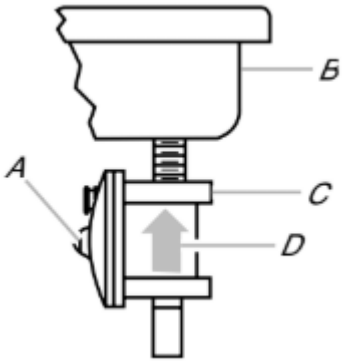




- *A. Entrée de la tubulure de distribution*
- *B. Détendeur*
- *C. Appliquer un composé d'étanchéité.*
- *D. Raccord d'adaptation (doit posséder un filetage mâle 1/2 po [1,3 cm] pour tuyauterie)*
- *E. Raccord flexible*
- *F. inclus*
- *G. Appliquer un composé d'étanchéité.*
- *H. Robinet d'arrêt manuel*
- *I. Conduite de gaz de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm)*

- *A. Entrée de la tubulure de distribution*
- *B. Coude de 3/4 po (1,9 cm)*
- *C. Appliquer un composé d'étanchéité.*
- *D. Raccord d'adaptation (doit posséder un filetage mâle 3/8 po [9,5 mm] pour tuyauterie)*
- *E. Raccord flexible (doit être acheminé à travers la paroi séparant les armoires)*
- *F. Raccord d'adaptation (doit posséder un filetage mâle 3/8 po [9,5 mm] pour tuyauterie)*
- *G. Appliquer un composé d'étanchéité.*
- *H. Détendeur de l'appareil (fourni)*
- *I. Conduite de gaz de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm)*
- *J. Robinet d'arrêt manuel*
- *K. Conduite de gaz de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm)*

4. Installer le régulateur avec la flèche orientée vers le fond de la base de la table de cuisson, et de manière à ce que le chapeau d'accès du détendeur soit accessible.



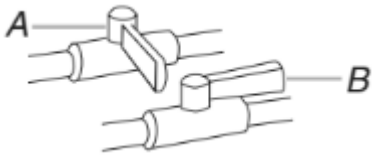
- *A. Chapeau de l'ouverture d'accès*
- *B. Arrière de la table de cuisson*
- *C. Détendeur*
- *D. Flèche vers le haut. Détendeur – Doit être installé avec la flèche pointant vers le haut (vers le fond de la table de cuisson)*

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

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

Achever le raccordement

1. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.

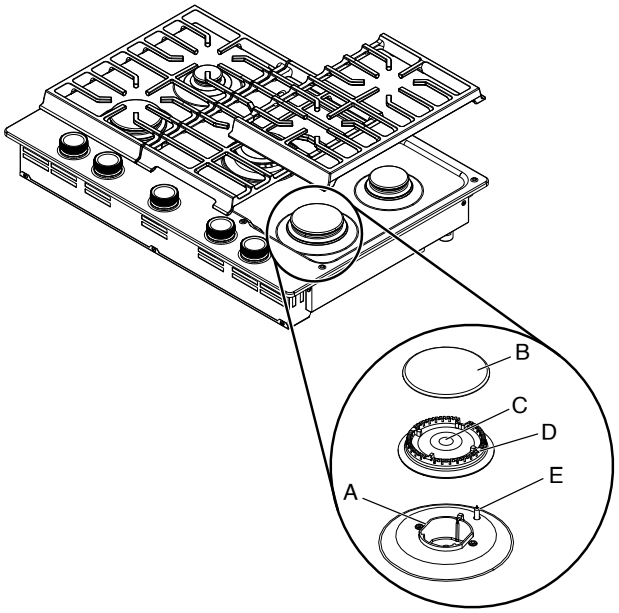


- *A. Robinet fermé*
- *B. Robinet ouvert*

2. Vérifier tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. La formation de bulles indique la présence d'une fuite. Réparer toutes les fuites.

3. Ôter les chapeaux de brûleur de surface, la base des brûleurs et les grilles du sachet de pièces. Aligner les encoches des chapeaux de brûleur avec les broches dans la base de chaque brûleur.

Aligner le porte-gicleur de la base du brûleur avec l'électrode d'allumage. Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et chapeaux.



A. Porte-gicleur
B. Chapeau de brûleur
C. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
D. Base du brûleur
E. Électrode d'allumage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente de 3 o 4 terminales con conexión a tierra.

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.

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

Achever l'installation

Système d'allumage électronique

Allumage initial et ajustement des flammes de gaz
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 « IGNITE » (ALLUMAGE), le système génère des étincelles pour l'allumage du brûleur. Il continue à produire des étincelles tant que le bouton de commande reste sur « IGNITE » (ALLUMAGE).

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de surface
Enfoncer et tourner les boutons de commande des brûleurs de surface à la position basse.

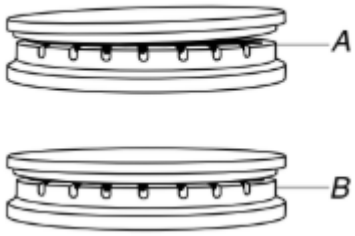
Le gaz doit s'enflammer sur le brûleur de surface en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur de surface, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.

Vérifier que la flamme est bleue à la position « HIGH » (ÉLEVÉE). 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 orange; ceci est dû à différents éléments dans l'air ou le gaz.

Après avoir vérifié le bon fonctionnement du brûleur, tourner les boutons 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 » (ARRÊT).
- Vérifier que le cordon d'alimentation est branché et correctement alimenté (fusible grillé? disjoncteur ouvert?).
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt est à la position « open » (OUVERTE).
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.



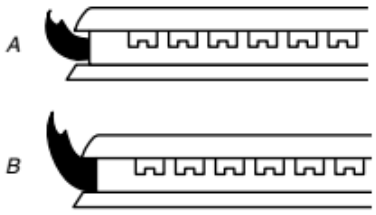
A. Incorrect
B. Correct

S'assurer à nouveau du bon fonctionnement des brûleurs. Si à ce stade un brûleur ne s'allume pas, contacter le revendeur ou une entreprise de service agréée.

Contrôle de la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de surface.

Pour le réglage au débit thermique minimum du brûleur de surface, on doit observer une flamme bleue stable de 1/4 po (6,4 mm).

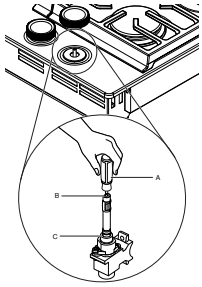


A. Débit thermique minimum
B. Débit thermique maximum

Réglage d'un robinet de gaz unique :

1. Régler la flamme du brûleur sur LO (BAS).
2. Ôter le bouton de commande.
3. Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un tournevis à tête plate de 3/32 po (no 0 [2 mm]) pour faire tourner la vis située au centre de la tige du bouton de commande jusqu'à ce que la flamme atteigne la bonne taille.

   Tourner la vis de réglage « C » vers la droite pour diminuer la hauteur de la flamme ou vers la gauche pour augmenter la hauteur de la flamme.



A. Tournevis à tête plate de 3/32 po (no 0 [2,0 mm]) (la tige doit mesurer au moins 2 po [5,1 cm] de long)
B. Orifice de la tige du bouton de commande
C. Emplacement de la vis de réglage

4. Réinstaller le bouton de commande.
5. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de LO (BASSE) à HI (ÉLEVÉE) et observer les flammes pour chaque réglage.

IMPORTANT : Le réglage de la double soupape doit être effectué par un installateur qualifié.

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 pour le placer sur IGNITE (ALLUMAGE) 🔥. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité. Ne pas utiliser de gril ou de plaque à frire pendant une coupure de courant le ventilateur d'évacuation ne fonctionnerait pas.

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.

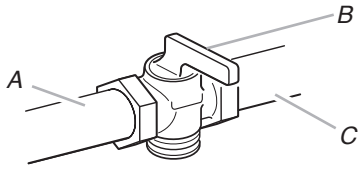
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

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 du gaz naturel au propane

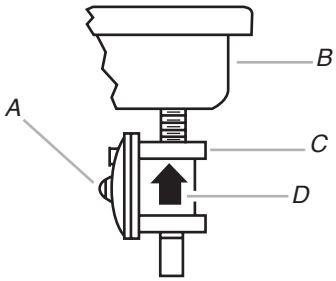
1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



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.

Conversion du détendeur



A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Arrière de la table de cuisson
C. Détendeur
D. Sens de circulation

3. Déterminer le type du détendeur :

   Style 1 : Le chapeau comporte une rainure et la mention « NAT » (GAZ NATUREL).

   Utiliser un tournevis à lame plate ou une pièce de monnaie pour dévisser le chapeau de l'ouverture d'accès; faire tourner le chapeau dans le sens antihoraire.

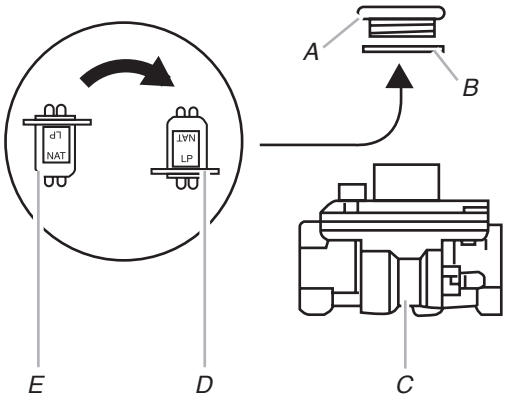
Deux réglages sont possibles pour le détendeur; l'information correspondante est gravée de chaque côté du chapeau. Orienter le chapeau correctement, et réinstaller le chapeau sur le détendeur; la mention « LP » (GAZ GPL [butane/propane]) doit être visible à l'extérieur du détendeur.



Style 2 : Le chapeau ne comporte pas de rainure; on doit utiliser une clé pour le retrait.

Utiliser une clé pour enlever le chapeau de l'ouverture d'accès; faire tourner le chapeau dans le sens antihoraire.

Dégager le ressort de retenue du chapeau en poussant contre le côté plat du ressort de retenue. Examiner le ressort de retenue pour identifier la position « NAT » (GAZ NATUREL) ou « LP » (GAZ GPL [butane/propane]). Orienter correctement le ressort de retenue pour que la mention « LP » (GAZ GPL [butane/propane]) soit au fond. Réinstaller le ressort de retenue dans le chapeau. Réinstaller le chapeau sur le détendeur.



A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Joint d'étanchéité
C. Détendeur
D. Position LP (GAZ GPL [butane/propane])
E. Position NAT (GAZ NATUREL)

4. Tester le détendeur et la canalisation de gaz.

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 2,5 cm de colonne d'eau à la pression de service. Pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du détendeur, il faut que la pression d'admission au détendeur corresponde aux indications ci-dessous :

Gaz propane :

Pression minimum : 10 po (25,4 cm) de colonne d'eau, 2,49 kPa (0,36 psi)

Pression d'admission : 14 po (35,56 cm) de colonne d'eau, 3,5 kPa (0,50 psi)

Essai de pression de la canalisation de gaz

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) 14 po (35,5 cm de 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.

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) 14 po (35,5 cm de colonne d'eau) ou moins

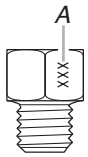
Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la table de cuisson de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

5. Enlever les grilles de brûleur si elles sont installées.

Utiliser le tableau qui suit pour choisir le gicleur approprié selon le modèle de l'appareil et l'emplacement du brûleur à convertir.

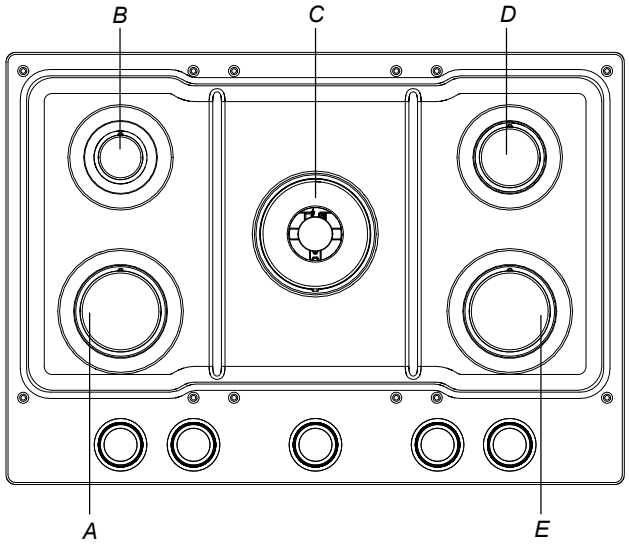
Tableau des gicleurs pour gaz propane

Famille de modèles	Brûleur	Capacité du brûleur (BTU)	Couleur	Empreinte (A)	Taille (mm)
KCG-K330 et KCG-K336	Avant droit	9 100	NOIR	89	0,89
	Avant gauche	9 100	NOIR	89	0,89
	Arrière droit	6 000	VERT	70	0,70
	Arrière gauche	5 000	BLANC	66	0,66
	Centre	11 000	ORANGE	100	1,00
KCG-K530 et KCG-K730	Avant droit	9 100	NOIR	89	0,89
	Avant gauche	9 100	NOIR	89	0,89
	Arrière droit	6 000	VERT	70	0,70
	Arrière gauche	5 000	BLANC	66	0,66
	Centre principal	13 000	MARRON	97	0,97
	Mijotage au centre		BLEU	45	0,45
KCG-K536 et KCG-K736	Avant droit	9 100	NOIR	89	0,89
	Avant gauche	9 100	NOIR	89	0,89
	Arrière droit	6 000	VERT	70	0,70
	Arrière gauche	5 000	BLANC	66	0,66
	Centre principal	16 000	ROUGE	105	1,05
	Mijotage au centre		BLEU	45	0,45



A. Empreinte

Emplacement des brûleurs

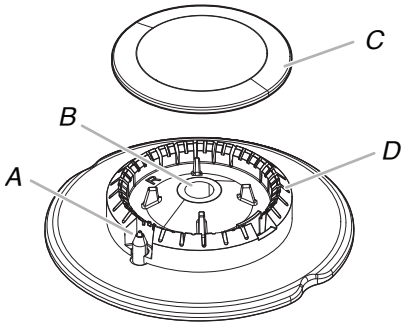


A. Avant gauche
B. Arrière gauche
C. Centre
D. Arrière droit
E. Avant droit

6. Retirer les chapeaux et bases de tous les brûleurs.

7. Utiliser un tournevis Torx® T20® pour enlever la base du brûleur.

REMARQUE : Retirer une base de brûleur à la fois, puis la remettre en place après la conversion. Ne pas démonter la totalité de la table de cuisson.

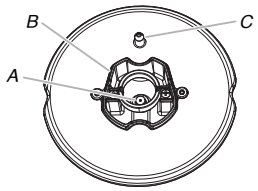


A. Électrode d'allumage
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Chapeau de brûleur
D. Base du brûleur

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

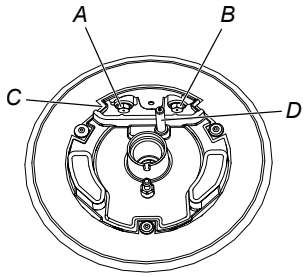
8. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 7 mm pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.

Brûleur à flamme unique



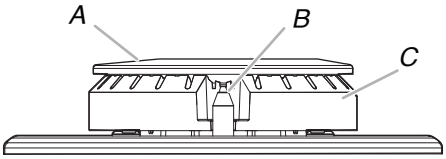
A. Injecteur
B. Porte-injecteur
C. Électrode d'allumage par étincelle

Brûleur à double flamme



A. Embout principal de l'orifice
B. Embout d'orifice de mijotage
C. Porte-injecteur
D. Électrode d'allumage par étincelle

9. Remplacer le gicleur par un gicleur pour gaz propane de taille correcte. Voir le tableau de sélection des gicleurs pour gaz propane.



A. Chapeau de brûleur
B. Électrode
C. Base du brûleur

10. Placer les gicleurs pour gaz naturel dans le sachet de pièces en plastique et les conserver avec le sachet de documentation, pour pouvoir les réutiliser ultérieurement.
11. Réinstaller les bases de brûleurs et serrer les deux vis

    IMPORTANT : Veiller à aligner l'électrode avec l'encoche ou le trou à la base du brûleur. L'électrode d'allumage est en céramique et peut se briser durant l'installation de la base du brûleur.
12. Réinstaller le chapeau de brûleur.
13. Répéter les étapes 1 à 12 pour les autres brûleurs.
14. Ouvrir le robinet d'arrêt sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.

    MÉMORISER : Après avoir exécuté la conversion de chaque brûleur de l'appareil, effectuer un test de recherche des fuites en appliquant une solution homologuée (non corrosive) pour détection des fuites sur les connexions du circuit de gaz. L'apparition de bulles indique une fuite. Éliminer toute fuite détectée.

⚠ 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.

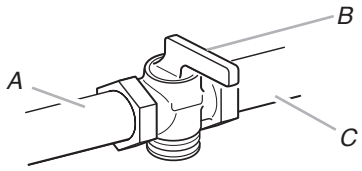
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

15. Brancher la table de cuisson sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre ou reconnecter la source de courant électrique.

Conversion pour changement de gaz propane au gaz naturel

Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Pour le reconvertir au gaz naturel après qu'il ait été converti au gaz propane, consulter les instructions suivantes.

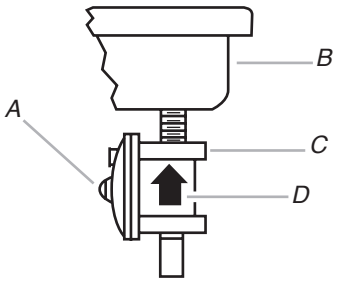
1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



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.

   Conversion du détendeur



A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Arrière de la table de cuisson
C. Détendeur
D. Sens de circulation

3. Déterminer le type du détendeur :

   Style 1 : Le chapeau comporte une rainure et la mention « LP » (GAZ NATUREL).

   Utiliser un tournevis à lame plate ou une pièce de monnaie pour dévisser le chapeau de l'ouverture d'accès; faire tourner le chapeau dans le sens antihoraire.

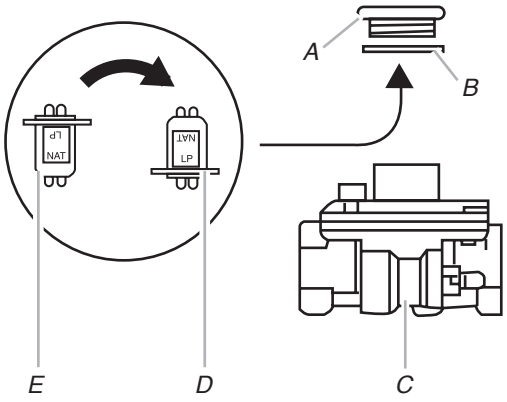
Deux réglages sont possibles pour le détendeur; l'information correspondante est gravée de chaque côté du chapeau. Orienter le chapeau correctement, et réinstaller le chapeau sur le détendeur; la mention « NAT » (GAZ NATUREL) doit être visible à l'extérieur du détendeur.



Style 2 : Le chapeau ne comporte pas de rainure; on doit utiliser une clé pour le retrait.

Utiliser une clé pour enlever le chapeau de l'ouverture d'accès; faire tourner le chapeau dans le sens antihoraire.

Dégager le ressort de retenue du chapeau en poussant contre le côté plat du ressort de retenue. Examiner le ressort de retenue pour identifier la position « LP » (GAZ NATUREL) ou « NAT » (GAZ GPL [butane/propane]). Orienter correctement le ressort de retenue pour que la mention « NAT » (GAZ NATUREL) soit au fond. Réinstaller le ressort de retenue dans le chapeau. Réinstaller le chapeau sur le détendeur.



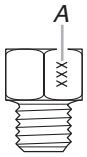
A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Joint d'étanchéité
C. Détendeur
D. Position NAT (GAZ NATUREL)
E. Position LP (GAZ GPL [butane/propane])

4. Pour obtenir plus d'informations au sujet des spécifications pour l'installation du gaz, consulter la section « Spécifications de l'alimentation en gaz » du manuel du propriétaire.
5. Enlever les grilles de brûleur si elles sont installées.

   Utiliser le tableau qui suit pour choisir le gicleur approprié selon le modèle de l'appareil et l'emplacement du brûleur à convertir.

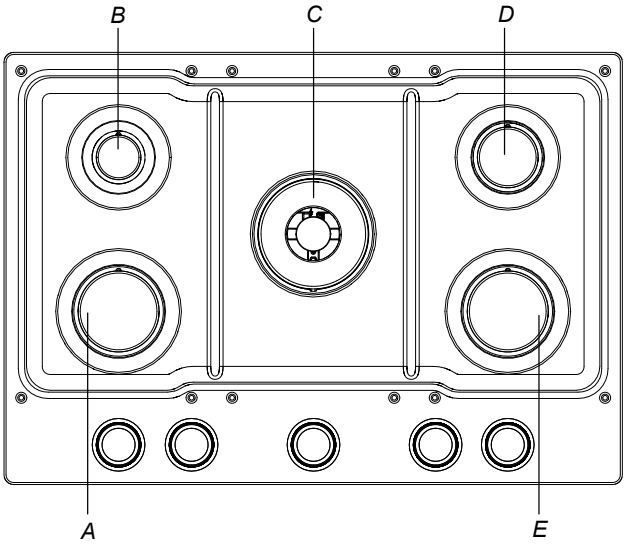
Tableau de sélection des injecteurs pour le gaz naturel

Famille de modèles	Brûleur	Capacité du brûleur (BTU)	Empreinte (A)	Taille (mm)
KCGK330 et KCGK336	Avant droit	10 000	140	1,40
	Avant gauche	10 000	140	1,40
	Arrière droit	7 000	115	1,15
	Arrière gauche	6 000	105	1,05
	Centre	18 000	188	1,88
KCGK530 et KCGK730	Avant droit	10 000	140	1,40
	Avant gauche	10 000	140	1,40
	Arrière droit	7 000	115	1,15
	Arrière gauche	6 000	105	1,05
	Centre principal	17 000	160	1,60
	Mijotage au centre		91	0,91
KCGK536 et KCGK736	Avant droit	10 000	140	1,40
	Avant gauche	12 000	150	1,50
	Arrière droit	7 000	115	1,15
	Arrière gauche	6 000	105	1,05
	Centre principal	20 000	180	1,80
	Mijotage au centre		91	0,91



A. Empreinte

Emplacement des brûleurs

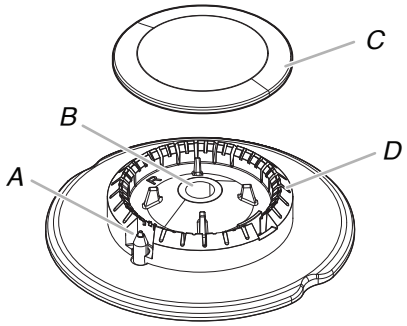


A. Avant gauche
B. Arrière gauche
C. Centre
D. Arrière droit
E. Avant droit

6. Ôter le chapeau de brûleur.

7. Utiliser un tournevis Torx® T20® pour enlever la base du brûleur.

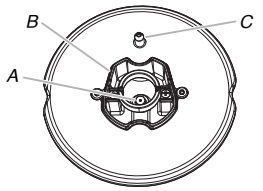
REMARQUE : Retirer une base de brûleur à la fois, puis la remettre en place après la conversion. Ne pas démonter la totalité de la table de cuisson.



A. Électrode d'allumage
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Chapeau de brûleur
D. Base du brûleur

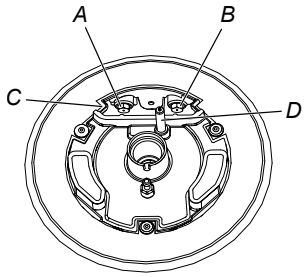
8. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 7 mm pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.

Brûleur à flamme unique



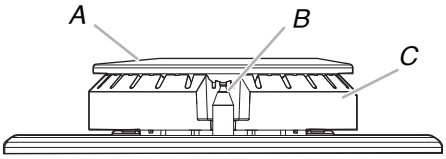
A. Injecteur
B. Porte-injecteur
C. Électrode d'allumage par étincelle

Brûleur à double flamme



A. Embout principal de l'orifice
B. Embout d'orifice de mijotage
C. Porte-injecteur
D. Électrode d'allumage par étincelle

9. Remplacer le gicleur par un gicleur pour gaz naturel de taille correcte. Voir le tableau de sélection des gicleurs pour gaz naturel.



A. Chapeau de brûleur
B. Électrode
C. Base du brûleur

10. Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.

11. Réinstaller la base de brûleur et serrer les deux vis.

IMPORTANT : Veiller à aligner l'électrode avec l'encoche ou le trou à la base du brûleur. L'électrode d'allumage est en céramique et peut se briser durant l'installation de la base du brûleur.

12. Réinstaller le chapeau de brûleur.

13. Répéter les étapes 1 à 11 pour les autres brûleurs.

14. Ouvrir le robinet d'arrêt sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.

MÉMORISER : Après avoir exécuté la conversion de chaque brûleur de l'appareil, effectuer un test de recherche des fuites en appliquant une solution homologuée (non corrosive) pour détection des fuites sur les connexions du circuit de gaz. L'apparition de bulles indique une fuite. Éliminer toute fuite détectée.

⚠ 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.

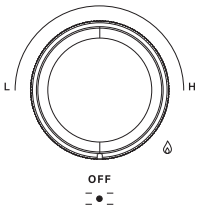
15. Brancher la table de cuisson sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre ou reconnecter la source de courant électrique.

Allumeurs électroniques — allumage

À la place de flammes de veille, les brûleurs de la table de cuisson sont dotés d'allumeurs électroniques. Lorsqu'on pousse et tourne le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position ◊, le système génère des étincelles pour l'allumage du brûleur. La génération d'étincelles se poursuit jusqu'au moment où l'utilisateur ramène le bouton de commande au réglage désiré.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson :

1. Enfoncer et tourner les boutons à ◊. Le gaz doit s'enflammer sur le brûleur en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz. Après l'inflammation du gaz, ne pas laisser le bouton à la position ◊.



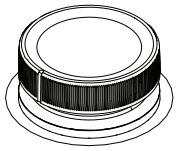
2. Si le brûleur ne s'allume pas correctement, tourner le bouton de commande à Off (Arrêt). Veiller à ce que le chapeau de brûleur soit à la position correcte.
3. Vérifier que le cordon d'alimentation électrique est branché, que le tableau de disjoncteurs ne s'est pas déclenché et qu'aucun fusible n'est grillé.
4. Vérifier que le robinet d'arrêt est à la position « on » (ouvert).
5. Contrôler de nouveau le fonctionnement du brûleur.

Si un ou tous les brûleurs ne s'allument pas à ce stade, voir le guide de démarrage rapide pour obtenir des informations de contact.

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Boutons rétroéclairés (sur les modèles de la série KCGK7)

Lorsque le bouton de commande de la table de cuisson est enfoncé et tourné vers ◊, un témoin au bas du bouton s'allume afin d'indiquer clairement quand il est utilisé.

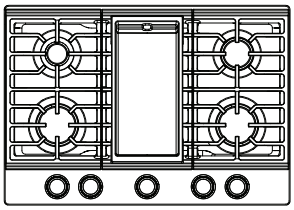


Réallumage automatique (modèles avec bouton à témoin)

Pour des performances plus fiables, pour les modèles avec boutons à témoin (KCGK7), les brûleurs sont rallumés si la flamme est soufflée.

Plaque à frire (modèles avec bouton à témoin)

La plaque à frire est conçue pour être utilisée seulement au centre des modèles avec des boutons à témoin (KCGK7) et est idéale pour faire une variété de plats allant des crêpes aux quesadillas.

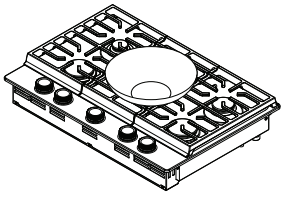


Pour éviter la décoloration et la perte des propriétés antiadhésives, ne jamais laisser une plaque à frire vide exposée à une flamme directe du brûleur pendant plus de cinq minutes.

Grilles pour wok intégrées (pour les modèles équipés d'un brûleur à anneau double)

Sur les modèles équipés d'un brûleur à anneau double (KCGK5, KCGK7), retirer la pièce de grille au-dessus du brûleur central à anneau double et placer le wok de taille correspondante dans l'espace.

Taille du modèle	**Taille du wok selon le modèle**		
	Taille min.	Taille max. avec d'autres brûleurs allumés	Taille max. avec wok seul
Modèle 30 po	12 po	12 po	15 po
Modèle 36 po	11 po	14 po	15 po



SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Usted puede morir o sufrir una lesión grave si no sigue de inmediato las instrucciones.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Si no sigue al pie de la letra la información en estas instrucciones, se puede producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro electrodoméstico.**
- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
  - **No intente encender ningún electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
  - **No use ningún teléfono en su edificio.**
  - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
  - **Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame a los bomberos.**
- **La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente, una agencia de servicios o el proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- **No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.**

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan usar un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

IMPORTANTE: No instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este electrodoméstico de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este electrodoméstico de cocción a gas, resultando en heridas a personas o en un funcionamiento no deseado del aparato.

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones deben realizarse con un contratista, plomero o fontanero calificado o autorizado por el estado de Massachusetts.
- Dispositivos de cierre aceptables: las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible, no debe exceder de los 4 pies (121.9 cm).

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la superficie de cocción, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA
NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de la superficie de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso. Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los gabinetes que están encima de la superficie de cocción; al trepar los niños encima de la superficie de cocción para alcanzar algún objeto, podrían lastimarse seriamente.
- No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el electrodoméstico esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna del electrodoméstico.
- Use ropa apropiada: nunca debe ponerse ropa holgada o que quede colgando mientras esté usando el electrodoméstico.
- Servicio del usuario: no repare ni reemplace pieza alguna del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- No use agua en incendios provocados por grasa: el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores de ollas que estén secos. Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los aceites de cocina y las grasas animales son inflamables, los derrames por ebullición ocasionan humo y las salpicaduras grasosas pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados: solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la superficie de cocción sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes – Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).
- Limpie la superficie de cocción con cuidado – Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar la superficie de cocción, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- Instalación correcta: El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico *(National Electrical Code), ANSI/ NFPA 70* o el Código canadiense de electricidad *(Canadian Electrical Code), CSA C22.1.* En Canadá, el electrodoméstico se debe conectar a tierra de acuerdo con el Código Canadiense de Electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- Esta superficie de cocción está equipada con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el mantenimiento de la superficie de cocción.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de la superficie de cocción, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre la parte superior de la misma.
- Mantenimiento: mantenga el área de la superficie de cocción limpia y libre de materiales combustibles, carburante y otros vapores y líquidos inflamables.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.

Para unidades con campana de ventilación –

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia – No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para estufas y hornos inteligentes habilitados

- Operación remota: este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario. Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la superficie de cocción. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Tipo de superficie	Recomendación de limpieza
Perillas de control	Las perillas se deben limpiar con jabón y agua. No limpie las perillas en el lavavajillas ni use limpiadores abrasivos ni lana de acero. Para quitar las perillas, asegúrese de que estén en la posición OFF (Apagado). No retire los sellos bajo las perillas.
Rejillas de quemadores	**Agua y jabón:** Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave, agua y jabón. **Lavavajillas:** Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas. Retire toda la comida quemada antes de colocar las rejillas en el estante más bajo en el lavavajillas. Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido. Aunque las rejillas son durables, perderán su brillo gradualmente debido a la exposición a altas temperaturas.
Tapas de quemador	Utilice un estropajo de plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave, agua y jabón. No ponga las tapas en el lavavajillas ni las vuelva a montar sobre los quemadores cuando se encuentren mojadas.
Base del quemador	Los orificios en las bases de los quemadores deben mantenerse limpios para obtener un encendido adecuado y una llama completa y uniforme. Consulte “Limpieza de los quemadores: Consejos”.
Superficie de acero inoxidable de la superficie de cocción	Para obtener los mejores resultados, utilice un paño suave o una esponja que no raye. Frote en la dirección de la textura para evitar daños en la superficie. Use un limpiador de uso general, como affresh®† Limpiador para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010. Para los acabados de acero inoxidable, utilice el limpiador para acero inoxidable affresh®, número de pieza W10355016. No utilice estropajos, limpiadores abrasivos, limpiador de cocinas, esponjas de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Para pedir los limpiadores affresh®, consulte la Guía rápida de inicio para ver la información de pedir.
Superficie de color de la placa de cocción (en algunos modelos)	Sin abrasivos, sin productos químicos de limpieza agresivos. Use productos de limpieza para el hogar.
Plancha (en algunos modelos)	Use agua y jabón, o detergente suave. Para evitar dañar la superficie antiadherente, no limpie la plancha en el lavavajillas o utilice productos de limpieza abrasivos.

Acabado CookShield (en los modelos de la serie KCGK5 y KCGK7)

El acabado CookShield ayuda a mantener sus recipientes brillantes y como nuevos. CookShield conserva el acero inoxidable al protegerlo de las manchas, la decoloración y la coloración amarillenta, mientras facilita la limpieza de la suciedad pegada con el calor. El acero inoxidable con un acabado CookShield se debe limpiar de la misma manera que el acero inoxidable tradicional. Con un paño suave o una esponja antirrayas con agua jabonosa caliente podrá retirar la mayor parte de la suciedad.

Limpieza del quemador: Consejos

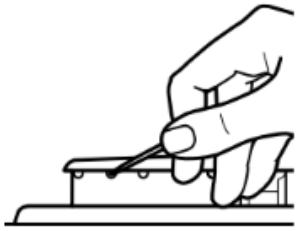
Los quemadores deben mantenerse limpios. Los derrames deben limpiarse inmediatamente, ya que pueden obstruir las aberturas de los quemadores.

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría. Para obtener más información, consulte la sección "Limpieza general".

- Retire la tapa del quemador de la base. Limpie la tapa del quemador con agua caliente jabonosa y luego enjuáguela.
- Retire la base del quemador y limpie la abertura del tubo de gas debajo de la base.

†affresh® es una marca registrada de Whirlpool, EE.UU.

- Limpie los orificios obstruidos del quemador con un alfiler, una aguja o un alambre delgado, como se muestra. No utilice un palillo de madera ni los limpie en el lavavajillas.



- Limpie suavemente el encendedor con un paño húmedo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

REQUISITOS

Herramientas y piezas

Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador Phillips
- Llave de combinación de 15/16" (24 mm)
- Llave para tubería
- Llave o pinzas
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva

Piezas suministradas

- Regulador de la presión de gas
- Rejillas de quemadores
- Tapas para los quemadores
- Base del quemador
- Soportes de sujeción (2)
- Tornillos de fijación del soporte (2)

Piezas necesarias

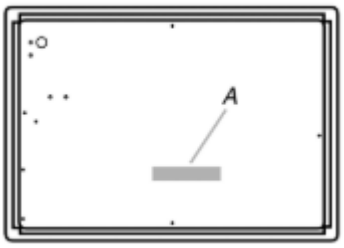
Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Consulte las secciones “Requisitos eléctricos” y “Requisitos del suministro de gas”.

NOTA: Asegúrese de comprar únicamente piezas y accesorios Whirlpool certificados de fábrica para su electrodoméstico. Su instalación puede requerir piezas adicionales. Para pedirlas, consulte la información de contacto que figura en la Guía rápida para comenzar.

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa indicadora de modelo/serie/valores nominales se encuentra en la parte inferior de la base de la superficie de cocción.



A. Placa indicadora de modelo/serie/valores nominales

- La superficie de cocción deberá ser una superficie de cocción especificada, aprobada para ser instalada ya sea por sí misma o sobre un horno empotrado debajo del mostrador. Consulte la etiqueta de instalación aprobada de la base de la superficie de cocción para ver su número de modelo y las combinaciones aprobadas de superficie de cocción y hornos que se pueden instalar. Si no encuentra esta etiqueta, es posible que su superficie de cocción no esté aprobada para usarse sobre un horno integrado debajo del mostrador. Comuníquese con su distribuidor para confirmar que su superficie de cocción esté aprobada.
- Los hornos que hayan sido aprobados para este tipo de instalación tendrán la etiqueta de aprobación ubicada en la parte superior del horno. Si no encuentra esta etiqueta, póngase en contacto con su distribuidor para confirmar que el horno esté aprobado. Consulte las Instrucciones de instalación del fabricante del horno para obtener la aprobación para el uso empotrado debajo del mostrador y las dimensiones de corte adecuadas.
- La superficie de cocción debe instalarse en un lugar alejado de zonas con corrientes de aire fuertes, como ventanas, puertas, ventilaciones de calefacción o ventiladores fuertes.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la superficie de cocción deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Consulte la sección “Requisitos eléctricos”. Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección “Requisitos del suministro de gas”.
- La superficie de cocción está diseñada para colgar del mostrador por el costado o las bridas traseras.
- El suministro de gas y electricidad debe ubicarse como se muestra en la sección “Dimensiones del gabinete” para que queden accesibles sin necesidad de retirar la superficie de cocción.
- Haga un corte en la esquina trasera derecha del gabinete, como se muestra, para dejar espacio libre para la entrada de gas, el cable de alimentación y para permitir que la etiqueta de clasificación sea visible.

IMPORTANTE: Para evitar daños, consulte al constructor o al proveedor de los gabinetes para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no se desprenda el laminado ni sufran ningún otro tipo de daño.

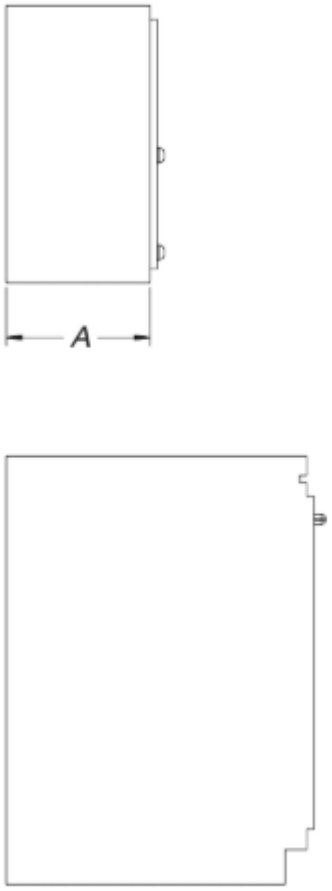
Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta superficie de cocción debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes, Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando esa norma no sea aplicable, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o los códigos locales.

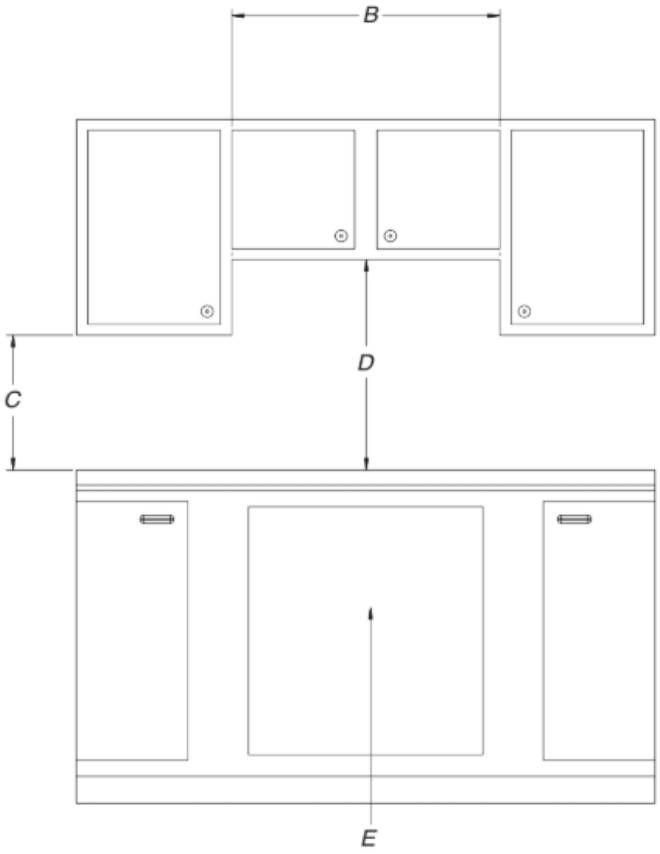
En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme con las normas vigentes de CAN/CSA-Z240.1- su edición más reciente o con los códigos locales.

Espacios libres del gabinete

Vista lateral

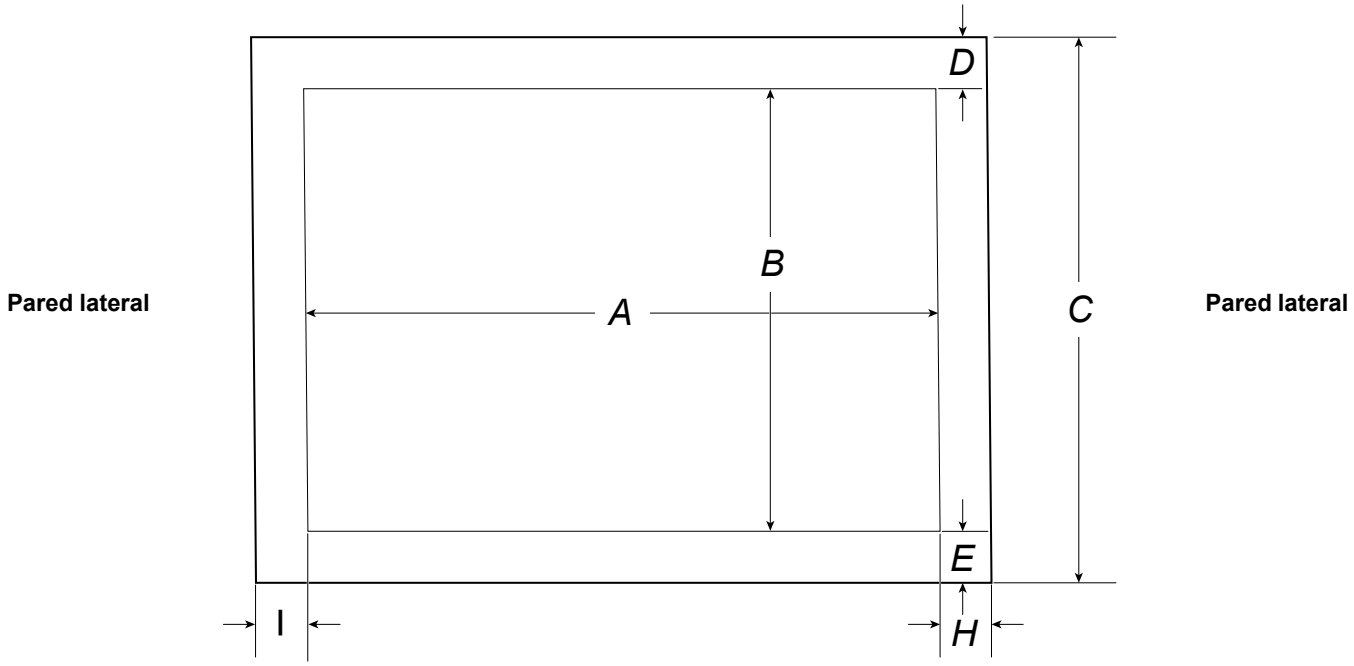


Vista frontal



A. 13" (33.0 cm) de profundidad recomendada del gabinete superior.
B. 30" (76,2 cm) para los modelos de 30"; 36" (91,4 cm) para los modelos de 36".
C. 18" (45,7 cm) de espacio mínimo entre el gabinete superior y el mostrador, dentro de los espacios horizontales mínimos a la superficie de cocción.
D. 30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la base de un gabinete de madera o metal desprotegido. 24,1" (61 cm) como mínimo cuando la base del gabinete de madera o de metal esté cubierta por madera moldeada retardante de llama de al menos 1/4" (0,6 cm), cubierta con una lámina de acero no inferior a n.º 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" (0,04 cm), aluminio de 0,024" (0,06 cm) o cobre de 0,020" (0,05 cm).
E. Abertura de la línea de gas - pared: en cualquier lugar a 5" (12,7 cm) por debajo de la parte inferior del mostrador. Piso del gabinete: se recomienda cualquier lugar dentro de las 6" (15,2 cm) de la pared posterior.

Dimensiones del recorte - Vista superior



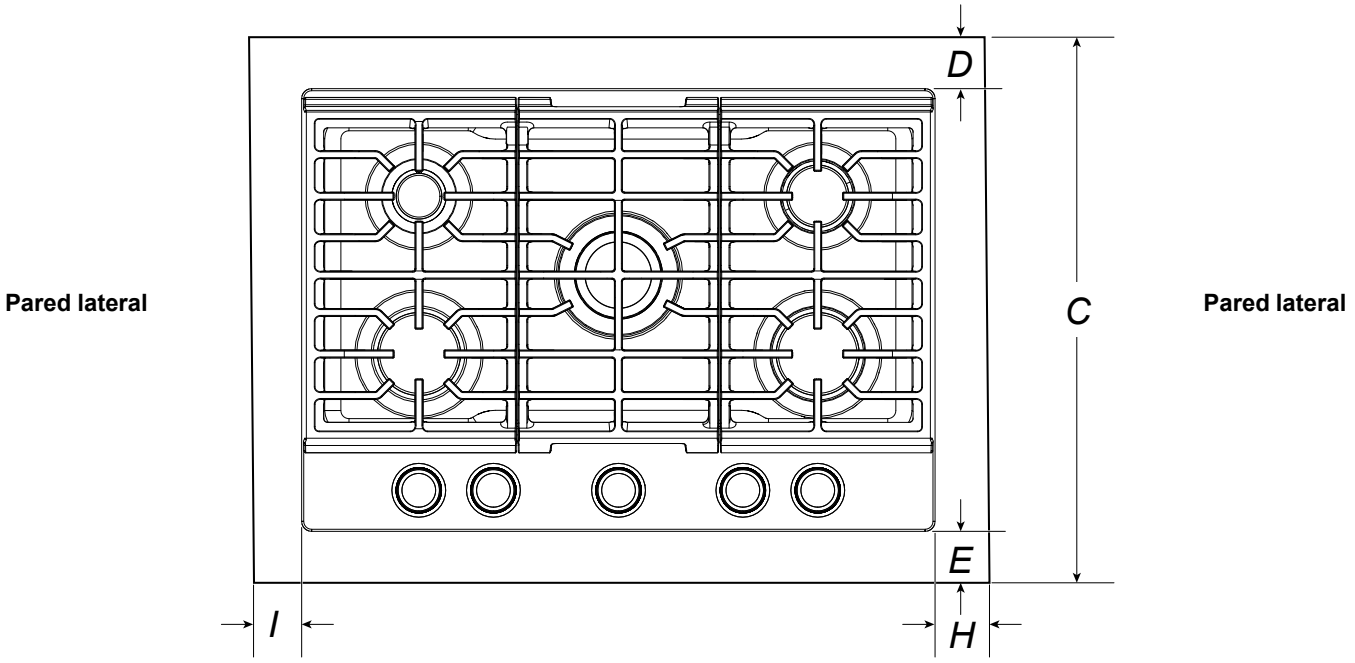
Dimensiones del recorte (abertura del producto)						
Modelos	***A***			***B***		
	Mínimo	**Recomendado**	**Máximo**	**Mínimo**	**Recomendado**	**Máximo**
Modelos de 30" (76,2 cm)	28½" (72,4 cm)	28⅞" (73,4 cm)	29⁵⁄₁₆" (74,3 cm)	19½" (49,5 cm)	19¹³⁄₁₆" (50,2 cm)	20" (50,8 cm)
Modelos de 36" (91,4 cm)	34⅞" (88,4 cm)	35³⁄₁₆" (89,4 cm)	35⅝" (90,3 cm)			

Dimensiones mínimas de la pared trasera y del frente del mostrador			
Modelos	***C***	***D***	***E***
Todos los modelos	24" (61 cm)	2⅞" (7,3 cm)	1⅓" (3,4 cm)

Paredes laterales mínimas (superficies combustibles)	
Modelos	***H* e *I* (individual)**
Modelos con quemador de doble anillo en el centro	8⁹⁄₁₆" (21,7 cm)
Todos los demás modelos	12⁹⁄₁₆" (31,9 cm)

Después de la instalación - Vista superior

Pared posterior



Pared lateral **Pared lateral**

Borde frontal del mostrador

Dimensiones de la pared trasera y del frente del mostrador después de la instalación			
Modelos	***C***	***D***	***E***
Todos los modelos	24" (61 cm)	2 5/16" (5,9 cm)	3/4" (1,9 cm)

Paredes laterales mínimas (superficies combustibles) después de la instalación	
Modelos	***H* e *I* (individual)**
Modelos con quemador de doble anillo en el centro	8" (20,3 cm)
Todos los demás modelos	12" (30,5 cm)

NOTA: Después de hacer el recorte del mostrador, es posible que, en algunas instalaciones, deba hacer un corte a lo largo de las paredes laterales del gabinete de la base para despejar la base de la superficie de cocción. Para evitar esta modificación, use un gabinete de la base con paredes laterales más anchas que el recorte.

Si el gabinete tiene un cajón, se requiere un espacio de 4" (10,2 cm) desde el mostrador hasta la parte superior del cajón (u otro objeto que esté obstruyendo) en el gabinete de la base. Puede que sea necesario acortar la profundidad del cajón para evitar interferencias con el regulador.

IMPORTANTE: Si se va a instalar un horno empotrado de pared debajo de esta superficie de cocción, el tomacorriente con conexión a tierra y la tubería de suministro de gas deben estar situadas en un gabinete adyacente. Si va a instalar una campana de estufa o una combinación de microondas y campana sobre la superficie de cocción, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación de microondas y campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.

Esta superficie de cocción y sus fuentes de suministro eléctrico y de gas deben instalarse antes de instalar el horno empotrado de pared bajo el mostrador.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

IMPORTANTE: La superficie de cocción debe tener una conexión de electricidad a tierra de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

Esta superficie de cocción está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará si se enchufa en un tomacorriente que no está debidamente polarizado.

Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra es adecuada.

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:

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

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

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta superficie de cocción.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener la conexión a tierra y polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga capacidad para 120 V y que esté debidamente conectado a tierra.
- Los diagramas de cableado se proveen con esta superficie de cocción. Consulte los “Diagramas de cableado”.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. En ausencia de normativa local, la instalación debe realizarse conforme a la ley estadounidense National Fuel Gas Code , ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, el Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, última edición.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la superficie de cocción deben efectuarse según las instrucciones del fabricante.

Tipo de gas

Gas Natural:
Esta cocina está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. Si realiza la conversión a gas propano, consulte la siguiente sección “Conversión a gas propano”. La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en la parte izquierda de la base de la superficie de cocción, tiene información sobre los tipos de gas que pueden usarse. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

Conversión a gas propano:
La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio calificado.

No se intentará convertir la superficie de cocción del gas especificado en la placa que indica modelo/serie/valores nominales para utilizarla con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas en servicio. Consulte las instrucciones Conversión a gas que se proveen en el paquete que contiene material impreso.

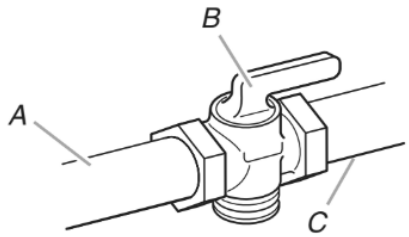
Línea de suministro de gas

- Coloque una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (19 mm) hasta la ubicación de la superficie de cocción. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No use cinta para plomería. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los tubos deberá ser de 1/2" (13 mm) como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.
  Conector flexible de metal para el electrodoméstico:
  - Si los códigos locales lo permiten, utilice un conector de gas de tubería flexible de acero inoxidable de D.I. de 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm), que está diseñado por CSA para conectar la estufa a la línea rígida de suministro de gas.



  - Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para la conexión a las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión de la superficie de cocción.
  - No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la superficie de cocción.
- Debe incluir una válvula de cierre:

  Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la superficie de cocción.



A. Línea de suministro de gas
B. Válvula de cierre en posición "abierta"
C. A la estufa

Regulador de la presión de gas

Deberá usarse el regulador de presión de gas suministrado con esta superficie de cocción. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada al regulador deberá ser como se indica a continuación:

Gas natural:

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 7" a 14" (17,8 cm a 35,5 cm) de presión de la columna de agua

Gas propano:

Presión mínima: 10" (25,4 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Póngase en contacto con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" (2,5 cm) (249 Pa) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

La superficie de cocción y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de WCP o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la superficie de cocción del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

INSTALACIÓN

Instalación de la superficie de cocción

⚠ ADVERTENCIA

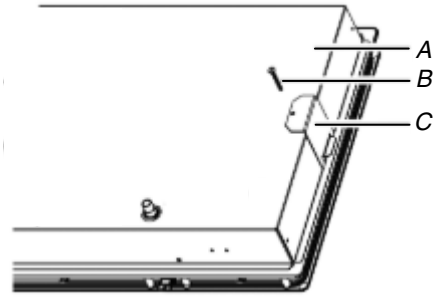
Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el electrodoméstico.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.

Decida cuál será la ubicación final de la superficie de cocción. Evite perforar o cortar el cableado existente durante la instalación.

1. Determine si la construcción del armario provee el espacio para instalar los soportes de la abrazadera en los extremos de la base de la superficie de cocción. Esta es la ubicación recomendada.

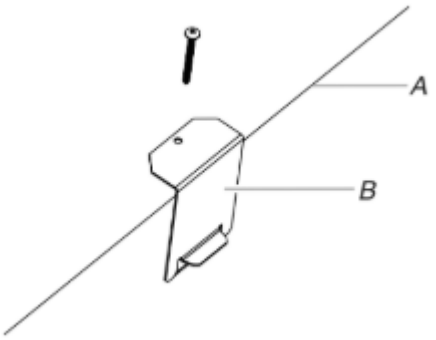


A. Base inferior de la superficie de cocción
B. Tornillo de fijación
C. Soporte de sujeción (se recomiendan los extremos)

2. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la superficie de cocción con el lado correcto hacia arriba dentro del área de corte.

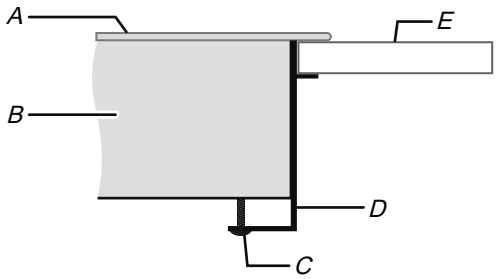
   NOTA: Verifique que el borde delantero de la superficie de cocción esté paralelo al borde delantero del mostrador. Si necesita mover la superficie de cocción, levántela completamente del lugar recortado para evitar que se raye el mostrador.

3. Saque los tornillos de fijación para ver las ubicaciones del soporte seleccionadas desde el fondo de la base de la superficie de cocción.



A. Orificios de los tornillos de fijación
B. Base inferior de la superficie de cocción

4. Fije los soportes a la parte inferior de la base de la superficie de cocción con los tornillos de fijación de los soportes. Apriete firmemente los tornillos.



A. Superficie de cocción
B. Base de la superficie de cocción
C. Tornillo de fijación del soporte de 2" (5,1 cm)
D. Soporte de abrazadera (se extiende más allá de la base de la superficie de cocción para permitir la instalación de los tornillos de la abrazadera)
E. Mostrador

Conexión del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

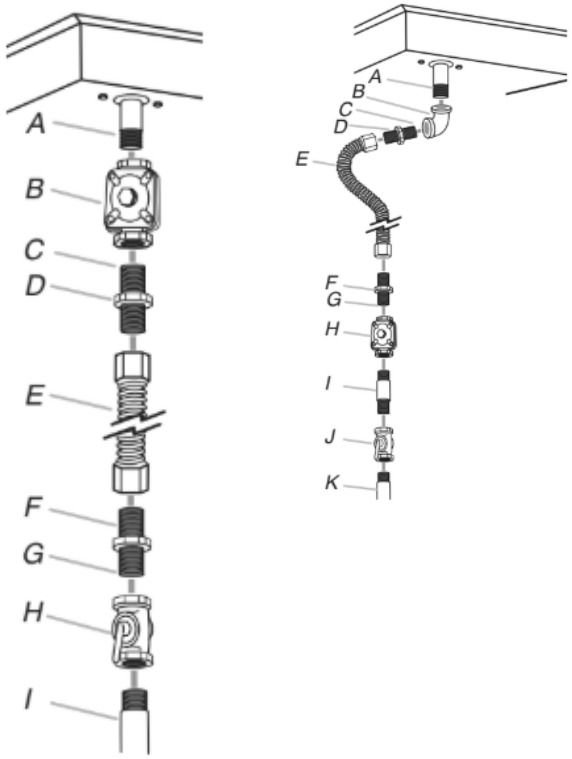
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Conexión flexible típica

1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas natural y propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte C y G en la ilustración que sigue).
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Ajuste ambos adaptadores.

3. Use una llave de combinación de 15/16" (2,4 cm) y una pinza ajustable para fijar el conector flexible a los adaptadores. Cerciórese de que el conector no esté torcido.

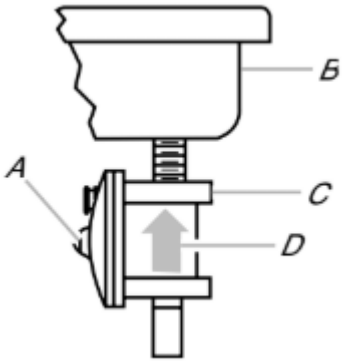
   IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



A. Entrada múltiple
B. Regulador de la presión de gas
C. Use compuesto para unión de tuberías.
D. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/2" (1,3 cm)
E. Conector flexible
F. Adaptador
G. Use compuesto para unión de tuberías.
H. Válvula de gas de cierre manual
I. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm)

A. Entrada múltiple
B. Codo de 3/4" (1,9 cm)
C. Use compuesto para unión de tuberías.
D. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 3/8" (9,5 mm)
E. Conector flexible (pasar a través de la pared entre los gabinetes)
F. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 3/8" (9,5 mm)
G. Use compuesto para unión de tuberías.
H. Regulador de presión del electrodoméstico (suministrado)
I. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm)
J. Válvula de gas de cierre manual
K. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm)

4. Instale el regulador de presión con la flecha señalando en dirección a la parte inferior de la base de la superficie de cocción y en una posición en la que se pueda llegar a la tapa de acceso del regulador.



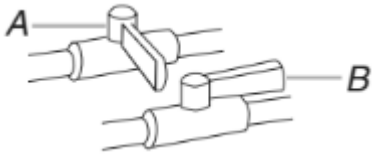
A. Tapa de acceso
B. Parte trasera de la superficie de cocción
C. Regulador de la presión de gas
D. Flecha hacia arriba El regulador debe instalarse con la flecha señalando hacia la base de la superficie de cocción

Use únicamente compuesto para uniones de tubos apto para el uso con gas natural y propano.

No utilice cinta para plomería. Deberá determinar las conexiones requeridas según su instalación.

Completar la conexión

1. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.

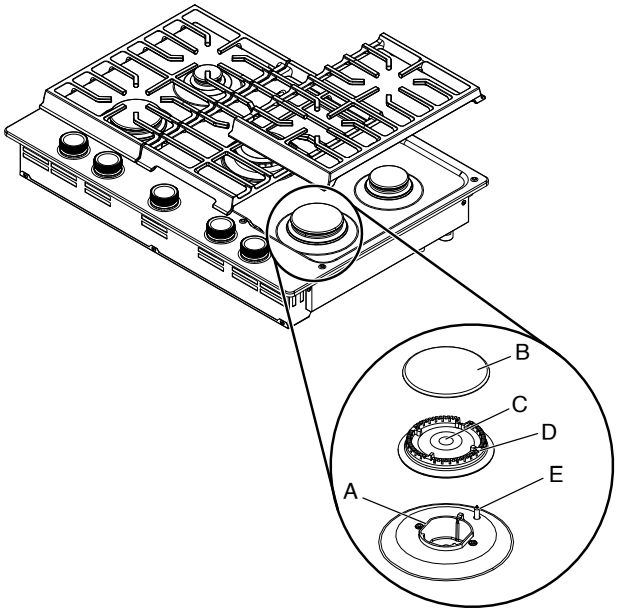


A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

2. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si hay fugas, se observarán burbujas. Corrija cualquier fuga que encuentre.

3. Retire las tapas de los quemadores de la superficie, base de los quemadores y rejillas de los paquetes de piezas. Alinee las muescas que están en las tapas de los quemadores con los pasadores de la base del quemador.

   Alinee el soporte del orificio en la base del quemador con el electrodo del encendedor. Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de superficie no se encenderán. Coloque las rejillas de los quemadores sobre los quemadores y las tapas.



A. Soporte de orificio
B. Tapa del quemador
C. Abertura del tubo de gas
D. Base del quemador
E. Electrodo encendedor

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente de 3 o 4 terminales con conexión a tierra.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

4. Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

Instalación completa

Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y regulación de las llamas de gas
Los quemadores de la superficie utilizan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición de encendido “IGNITE” (Encendido), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras gire la perilla de control hacia “IGNITE” (Encendido).

Verifique el funcionamiento de los quemadores de superficie
Empuje y gire las perillas de control de los quemadores de superficie hasta que se enciendan.

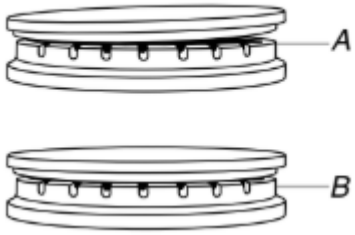
La llama del quemador debe encenderse en 4 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de cuatro segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Revise la llama en “HIGH” (Alto) para ver si tiene un color azul. Debe ser limpia y de carácter suave. No debe haber llamas con puntas amarillas, explotando ni elevándose. Los destellos anaranjados ocasionales son normales y reflejan diferentes elementos en el aire o el gas.

Después de verificar el funcionamiento correcto de los quemadores, gire las perillas de control hasta “OFF” (Apagado).

Si los quemadores no se encienden correctamente:

- Gire el mando de control del quemador de superficie a la posición “OFF” (Apagado).
- Compruebe que el cable eléctrico esté enchufado y que el disyuntor no se haya disparado ni el fusible se haya fundido.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre las bases.



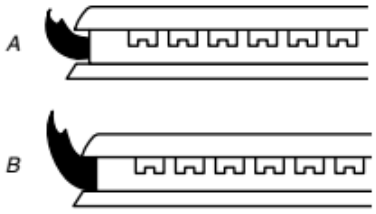
A. Incorrecto
B. Correcto

Vuelva a verificar el funcionamiento de los quemadores. Si hasta este punto no se ha encendido un quemador, póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para recibir ayuda.

Cómo comprobar la altura de la llama

Ajuste la altura de las llamas del quemador de superficie.

La llama baja del quemador de superficie debe ser una llama azul constante de 1/4" (6,4 mm) de altura.

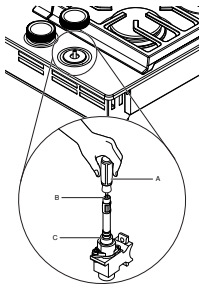


A. Llama baja
B. Llama alta

Ajuste de la válvula simple:

1. Ajuste la llama del quemador en LO (Baja).
2. Retire la perilla de control.
3. Sostenga la varilla de la perilla con un alicate. Use un destornillador de hoja plana de 3/32" (n.º 0 [2 mm]) para girar el tornillo que está dentro del eje del vástago de la perilla de control hasta que la llama tenga el tamaño adecuado.

   Gire el tornillo de ajuste “C” hacia la derecha para reducir la altura de la llama, gire el tornillo de ajuste hacia la izquierda para aumentarla.



A. Destornillador de hoja plana de 3/32 (n.º 0 [2,0 mm]) (el eje del destornillador debe tener un mínimo de 2" [5,1 cm] de largo)
B. Abertura de la varilla de la perilla de control
C. Ubicación del tornillo de ajuste

4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Pruebe la llama girando el control desde LO (Baja) a HI (Alta), verificando la llama en cada ajuste.

IMPORTANTE: Los ajustes de la válvula doble deben ser realizados por un instalador calificado o una agencia de servicio.

Corte de corriente
En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hacia IGNITE/Lite/(Encendido). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado. No use un accesorio de parrilla o plancha durante un corte de corriente, ya que el ventilador no funcionará.

CONVERSIONES DE GAS

IMPORTANTE: Las conversiones de gas natural a gas propano deben ser realizadas por un instalador calificado. Antes de continuar con la conversión, cierre el suministro de gas del electrodoméstico antes de desconectar la energía eléctrica.

ADVERTENCIA:

Este kit de conversión deberá ser instalado por una agencia de servicio competente de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos aplicables por parte de la autoridad competente. Si no se sigue con exactitud la información de estas instrucciones, puede ocurrir un incendio, explosión o producción de monóxido de carbono, lo que causaría daños a la propiedad, heridas personales o la muerte. La agencia de servicio competente es la responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no está correcta y terminada hasta que el funcionamiento del aparato convertido se verifique como se especifica en las instrucciones del fabricante que se suministran con el kit.

ADVERTENCIA

Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

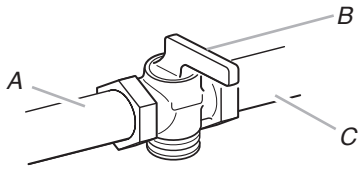
Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14″ (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Convertir de gas natural a propano

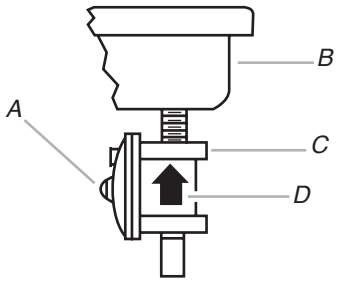
1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



A. A la superficie de cocción
B. Válvula de cierre (posición cerrada)
C. Línea de suministro de gas

2. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.

Para convertir el regulador de presión de gas



A. Tapa de acceso
B. Parte trasera de la superficie de cocción
C. Regulador de la presión de gas
D. Flujo de gas

3. Determine cuál es su tipo de regulador que tiene:

   Estilo 1: La tapa tiene una ranura y “NAT” impreso en ella.

   Retire la tapa de acceso utilizando un destornillador plano o una moneda, girando la tapa de acceso en sentido antihorario.

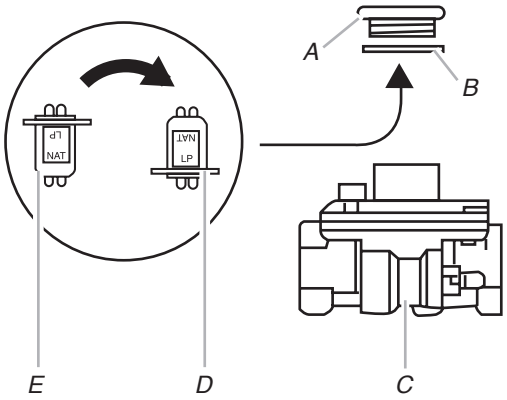
El regulador de presión de gas tiene dos opciones estampadas a cada lado de la tapa. Gire la tapa y vuelva a instalarla en el regulador con la estampa “LP” visible desde el exterior del regulador.



Estilo 2: La tapa no tiene ranura y es necesario usar una llave para retirarla.

Retire la tapa de acceso con una llave, girando la tapa de acceso en el sentido opuesto a las manecillas del reloj.

Retire el retenedor de resorte de la tapa empujando contra la parte plana del retenedor. Observe el retenedor de resorte para ubicar la posición “LP” o “NAT”. Gire el retenedor de resorte hasta ver “LP” en la parte inferior. Ubique el retenedor de resorte en la tapa nuevamente. Vuelva a colocar la tapa en el regulador.



A. Tapa de acceso
B. Junta
C. Regulador de la presión de gas
D. Posición LP
E. Posición NAT

4. Pruebe el regulador de presión y la tubería de suministro de gas.

El regulador debe revisarse en una columna de agua de un mínimo de 1" (2,5 cm) sobre la presión establecida. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para el funcionamiento y para verificar el ajuste del regulador:

Gas propano:

Presión mínima: 10" (25,4 cm) WCP, 2,49 kPa (0,36 psi)

Presión de suministro: 14" (35,56 cm) WCP, 3,5 kPa (0,50 psi)

Prueba de presión del suministro de gas

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro (14" [35,5 cm] de presión de la columna de agua)

La superficie de cocción y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro; 14" (35,5 cm) de columna de agua o menos

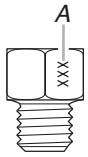
Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la superficie de cocción del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

5. Si están instaladas, retire las rejillas de los quemadores.

Utilice la siguiente tabla para hacer coincidir la tuerca del orificio de gas correcta con la ubicación del quemador y el modelo que convertirá.

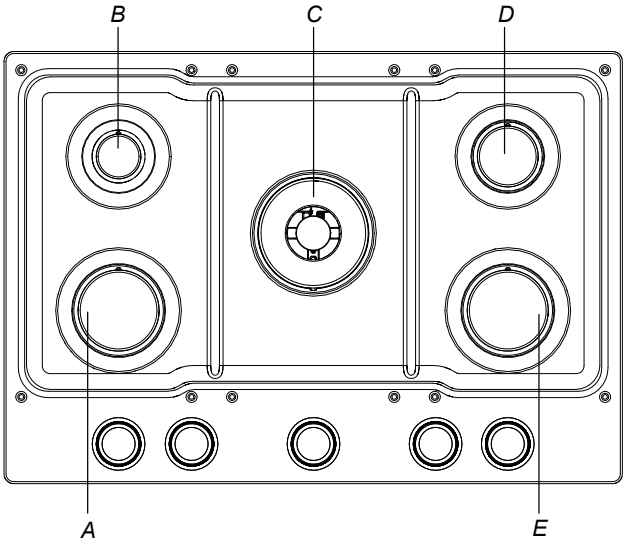
Tabla de tornillos del orificio de gas propano

Familia de modelos	Quemador	Clasificación del quemador (BTU)	Color	Estampa (A)	Tamaño (mm)
KCG-K330, KCG-K336	Delantero derecho	9100	NEGRO	89	0,89
	Delantero izquierdo	9100	NEGRO	89	0,89
	Trasero derecho	6000	VERDE	70	0,70
	Trasero izquierdo	5000	BLANCO	66	0,66
	Central	11000	NARANJA	100	1,00
KCG-K530, KCG-K730	Delantero derecho	9100	NEGRO	89	0,89
	Delantero izquierdo	9100	NEGRO	89	0,89
	Trasero derecho	6000	VERDE	70	0,70
	Trasero izquierdo	5000	BLANCO	66	0,66
	Principal central	13000	MARRÓN	97	0,97
	Hervidor central		AZUL	45	0,45
KCG-K536, KCG-K736	Delantero derecho	9100	NEGRO	89	0,89
	Delantero izquierdo	9100	NEGRO	89	0,89
	Trasero derecho	6000	VERDE	70	0,70
	Trasero izquierdo	5000	BLANCO	66	0,66
	Principal central	16000	ROJO	105	1,05
	Hervidor central		AZUL	45	0,45



A. Sello

Ubicaciones de los quemadores

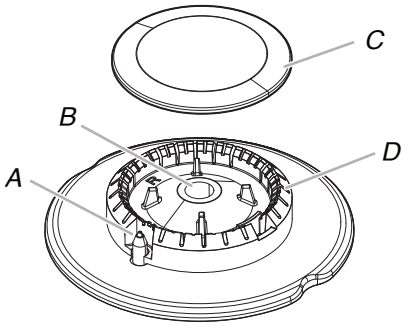


A. Delantero izquierdo
B. Trasero izquierdo
C. Central
D. Trasero derecho
E. Delantero derecho

6. Retire todas las tapas y bases de los quemadores.

7. Utilice un destornillador T20® TORX® para retirar la base del quemador.

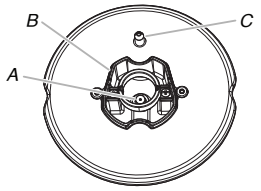
NOTA: Retire las bases de los quemadores de una en una y vuelva a colocarlas después de la conversión. No desmonte toda la superficie de cocción.



A. Electrodo encendedor
B. Abertura del tubo de gas
C. Tapa del quemador
D. Base del quemador

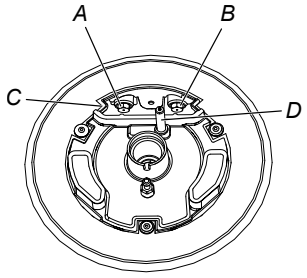
8. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 7 mm para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en la llave para tuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.

Quemador de una llama



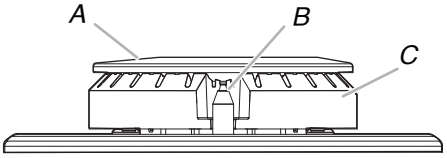
A. Tornillo del orificio
B. Soporte del tornillo de los orificios
C. Electrodo de chispa

Quemador de doble llama



A. Tornillo principal del orificio
B. Tornillo para hervir a fuego lento
C. Soporte del tornillo de los orificios
D. Electrodo de chispa

9. Reemplace con un tornillo para orificios de gas propano correcto. Consulte la tabla de tuercas para orificio de gas propano.



A. Tapa del quemador
B. Electrodo
C. Base del quemador

10. Deje las tuercas para el orificio de gas natural en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.

11. Vuelva a colocar la base de los quemadores y apriete los dos tornillos.

IMPORTANTE: Asegúrese de que el electrodo esté alineado con la muesca o el orificio en la base del quemador. El electrodo encendedor es de cerámica y podría romperse durante la instalación de la base del quemador.

12. Vuelva a colocar la tapa del quemador.

13. Repita los pasos 1 a 12 para los quemadores restantes.

14. Abra la válvula de cierre en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.

RECUERDE: En cuanto haya terminado la conversión de todos los quemadores de la superficie de cocción, verifique que no haya fugas pasando una capa de una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Elimine cualquier fuga que encuentre.

†TORX® y T20® son marcas comerciales registradas de Acument Intellectual Properties, LLC.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

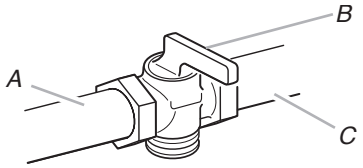
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

15. Enchufe la superficie de cocción en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra o reconecte la energía.

Convertir de gas propano a natural

Esta cocina está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. Si se convirtió a gas propano y desea volver a convertirlo a gas natural, consulte las instrucciones a continuación.

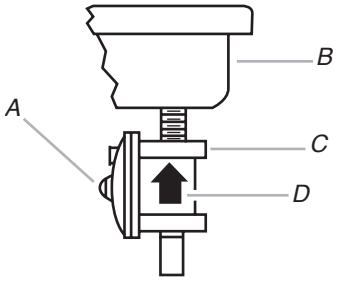
1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



A. A la superficie de cocción
B. Válvula de cierre (posición cerrada)
C. Línea de suministro de gas

2. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.

Para convertir el regulador de presión de gas



A. Tapa de acceso
B. Parte trasera de la superficie de cocción
C. Regulador de la presión de gas
D. Flujo de gas

3. Determine cuál es su tipo de regulador que tiene:

Estilo 1: La tapa tiene una ranura y “LP” impreso en ella.

Retire la tapa de acceso utilizando un destornillador plano o una moneda, girando la tapa de acceso en sentido antihorario.

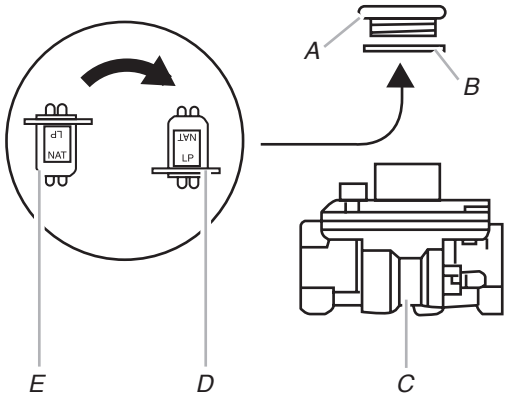
El regulador de presión de gas tiene dos ajustes que están estampados a cada lado de la tapa. Gire la tapa y vuelva a instalarla en el regulador con la estampa “NAT” visible desde el exterior del regulador.



Estilo 2: La tapa no tiene ranura y es necesario usar una llave para retirarla.

Retire la tapa de acceso con una llave, girando la tapa de acceso en el sentido opuesto a las manecillas del reloj.

Retire el retenedor de resorte de la tapa empujando contra la parte plana del retenedor. Observe el retenedor de resorte para ubicar la posición “NAT” o “LP”. Gire el retenedor de resorte hasta ver “NAT” en la parte inferior. Ubique el retenedor de resorte en la tapa nuevamente. Vuelva a colocar la tapa en el regulador.



A. Tapa de acceso
B. Junta
C. Regulador de la presión de gas
D. Posición NAT
E. Posición LP

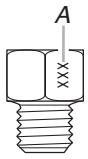
4. Para obtener más información sobre los requisitos de instalación de gas, consulte la sección “Requisitos del suministro de gas” en el Manual del propietario.

5. Si están instaladas, retire las rejillas de los quemadores.

Utilice la siguiente tabla para hacer coincidir la tuerca del orificio de gas correcta con la ubicación del quemador y el modelo que convertirá.

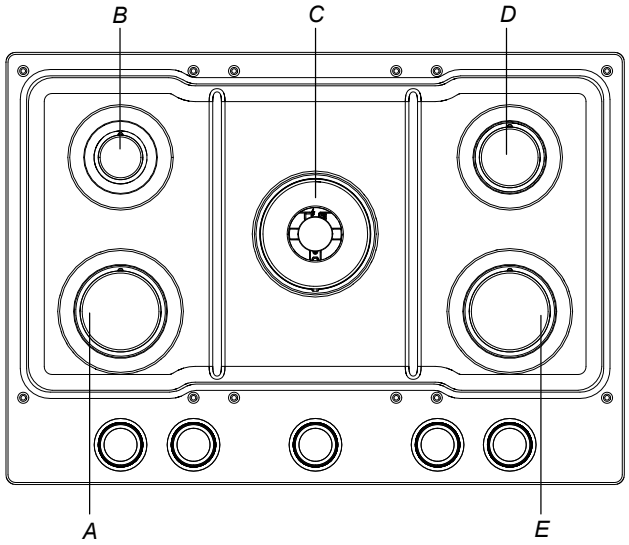
Tabla de tornillos de los orificios de gas natural

Familia de modelos	Quemador	Clasificación del quemador (BTU)	Estampa (A)	Tamaño (mm)
KCGK330, KCGK336	Delantero derecho	10000	140	1,40
	Delantero izquierdo	10000	140	1,40
	Trasero derecho	7000	115	1,15
	Trasero izquierdo	6000	105	1,05
	Central	18000	188	1,88
KCGK530, KCGK730	Delantero derecho	10000	140	1,40
	Delantero izquierdo	10000	140	1,40
	Trasero derecho	7000	115	1,15
	Trasero izquierdo	6000	105	1,05
	Principal central	17000	160	1,60
	Hervidor central		91	0,91
KCGK536, KCGK736	Delantero derecho	10000	140	1,40
	Delantero izquierdo	12000	150	1,50
	Trasero derecho	7000	115	1,15
	Trasero izquierdo	6000	105	1,05
	Principal central	20000	180	1,80
	Hervidor central		91	0,91



A. Sello

Ubicaciones de los quemadores

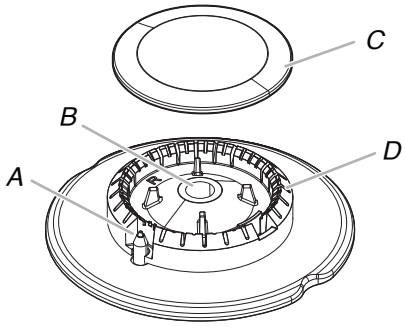


A. Delantero izquierdo
B. Trasero izquierdo
C. Central
D. Trasero derecho
E. Delantero derecho

6. Retire la tapa del quemador.

7. Utilice un destornillador T20® TORX® para retirar la base del quemador.

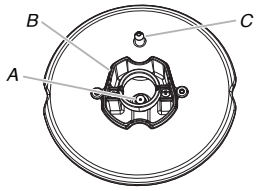
NOTA: Retire las bases de los quemadores de una en una y vuelva a colocarlas después de la conversión. No desmonte toda la superficie de cocción.



A. Electrodo encendedor
B. Abertura del tubo de gas
C. Tapa del quemador
D. Base del quemador

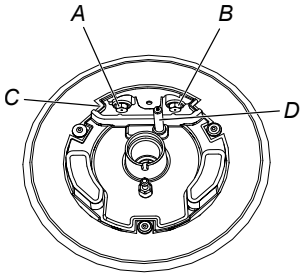
8. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 7 mm para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en la llave para tuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.

Quemador de una llama



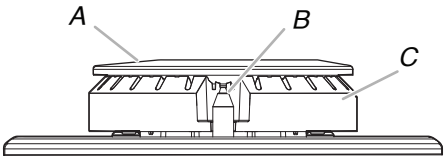
A. Tornillo del orificio
B. Soporte del tornillo de los orificios
C. Electrodo de chispa

Quemador de doble llama



A. Tornillo principal del orificio
B. Tornillo para hervir a fuego lento
C. Soporte del tornillo de los orificios
D. Electrodo de chispa

9. Reemplace con un tornillo para orificios de gas natural correcto. Consulte la tabla de tuercas para orificio de gas natural.



A. Tapa del quemador
B. Electrodo
C. Base del quemador

10. Deje las tuercas para el orificio de gas propano en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.
11. Vuelva a colocar la base del quemador y apriete los dos tornillos.

    IMPORTANTE: Asegúrese de que el electrodo esté alineado con la muesca o el orificio en la base del quemador. El electrodo encendedor es de cerámica y podría romperse durante la instalación de la base del quemador.
12. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
13. Repita los pasos 1 a 11 para los quemadores restantes.
14. Abra la válvula de cierre en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.

    RECUERDE: En cuanto haya terminado la conversión de todos los quemadores de la superficie de cocción, verifique que no haya fugas pasando una capa de una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Elimine cualquier fuga que encuentre.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

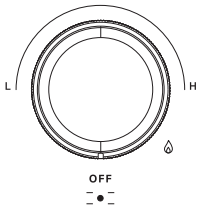
15. Enchufe la superficie de cocción en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra o reconecte la energía.

Encendido de los encendedores electrónicos

Los quemadores de la superficie de cocción utilizan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se presiona la perilla de control de la superficie de cocción y se gira a ♨, el sistema genera una chispa para encender el quemador. Esta chispa continúa hasta que se gira la perilla de control al ajuste deseado.

Para comprobar el funcionamiento de los quemadores de superficie de cocción:

1. Empuje hacia adentro y gire las perillas hasta ♨. La llama del quemador de la superficie de cocción se debe encender dentro de 4 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas. No deje la perilla en la posición de ♨ después de que se encienda el quemador.



2. Si los quemadores no se encienden correctamente, gire la perilla de control hacia Off (Apagado). Asegúrese de que la tapa del quemador esté en la posición correcta.
3. Verifique que el cable de alimentación esté enchufado y que el disyuntor no se haya disparado o que el fusible de la casa no se haya quemado.
4. Verifique que la válvula de cierre esté en posición activada.
5. Compruebe el funcionamiento del quemador nuevamente.

Si uno o todos los quemadores no se encienden en este punto, consulte su Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

CARACTERÍSTICAS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Perillas iluminadas (en los modelos de la serie KCGK7)

Cuando se presiona la perilla de control de la superficie de cocción y se gira a 🔥, se encenderá una luz en la parte inferior de la perilla para que sepa claramente cuándo está en uso.

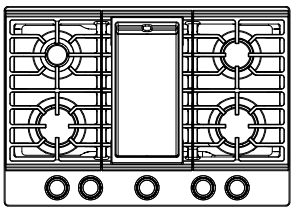


Reignición automática (modelos con luz de perilla)

Para un rendimiento más confiable, para los modelos con luces de perilla (KCGK7), los quemadores se vuelven a encender si la llama se apaga.

Plancha (modelos con luz de perilla)

La plancha está diseñada para ser utilizada únicamente en el centro de modelos con luces de perilla (KCGK7) y es ideal para realizar una gama de platos desde crepes hasta quesadillas.

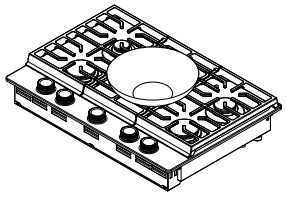


Para evitar la decoloración y la pérdida de propiedades antiadherentes, nunca deje una plancha vacía expuesta a una llama directa del quemador durante más de cinco minutos.

Parrillas para wok integradas (para modelos con quemador de doble annillo)

En los modelos con un quemador de doble anillo (KCGK5, KCGK7), retire la pieza de la rejilla sobre el quemador de doble anillo central y coloque un wok del tamaño correcto en el espacio de acuerdo con el tamaño del modelo.

Modelo de tamaño	**Tamaño del wok según modelo**		
	Tamaño mínimo	Tamaño máximo con otros quemadores encendidos	Tamaño máximo solo con wok
Modelo de 30"	12"	12"	15"
Modelo de 36"	11"	14"	15"



©2025 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES