SUMMIT
MADE IN ITALY

# BUILT-IN GAS COOKTOPS

## *User Manual*

## Models:

| | | |
|---|---|---|
| **GCJ1SSLP** | **LCG1SLP** | **SGC1SSLP** |
| **GCJ2SSLP** | **LCG2SLP** | **SGC2SSLP** |
| **GCJ4SSLP** | **LCG4SLP** | **SGC4SSLP** |
| **GCJ5SSLP** | **LCG5SLP** | **SGC5SSLP** |
| **GCJ536SSLP** | **LCG536SLP** | **SGC536SSLP** |
| **GC433SSLP** | **ZSSG30LP** | **LCG30SSLP** |
| **GC431WLP** | **WGL30LP** | **LCG30WLP** |
| **GC432BLP** | **TGL30BLP** | **LCG30BLP** |

| | | |
|---|---|---|
| **GCJ1SS** | **LCG1S** | **SGC1SS** |
| **GCJ2SS** | **LCG2S** | **SGC2SS** |
| **GCJ4SS** | **LCG4S** | **SGC4SS** |
| **GCJ5SS** | **LCG5S** | **SGC5SS** |
| **GCJ536SS** | **LCG536S** | **SGC536SS** |
| **GC433SS** | **ZSSG30** | **LCG30SS** |
| **GC431W** | **WGL30** | **LCG30W** |
| **GC432B** | **TGL30B** | **LCG30B** |

**BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY RULED AND OPERATING INSTRUCTIONS**

*Write Model and Serial Numbers here:*

*Model:*_____

*Serial No.:* _____

**Felix Storch, Inc.**
**Summit Appliance Division**
**An ISO 9001:2015 registered company**
**770 Garrison Avenue Bronx, New York 10474**
**www.summitappliance.com**

Dear customer,

Thank you for buying one of our products.
We are sure that this new, modern, functional, and practical appliance, made using the finest quality materials, will fully satisfy your requirements. This new appliance is very easy to use, but inorder to obtain the best results, we strongly recommend that you read this booklet carefully before use.

***These instructions are valid exclusively for countries indicated on the label of the appliance.***

***The manufacturer cannot be considered responsible for any damages to people or to things inthe* event of incorrect installation or improper use of the appliance.**

The Manufacturer cannot be held responsible for any imprecision due to printing or copying errors contained in this booklet. The figures shown are purely indicative. We reserve the right tomake any changes to our products which we consider to be necessary or useful, also in the interest of the user, without affecting their essential characteristics in terms of functionality and safety.

*This cooktop was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heatingrooms) is to be considered improper and dangerous.*

# TABLE OF CONTENTS


***Equipment Safety*** ***4-5***

***Location of Parts*** ***6***

***Installation Instructions*** ***7-12***

*Installing the Cooktop* *7*

*The Burner Flames* *7*

*Overhead Cabinets* *7*

*Dimensions Chart* *8-9*

*Sealing the Cooktop* *9*

*Room Ventilation* *9*

*Gas Connection* *10*

*Natural and Propane Gas* *11*

*Electrical Connection* *11*

*Electrical Grounding* *12*

***Adjustments*** ***13***

***Conversions*** ***14-15***

*Replacing Nozzles* *14*

*Adjust the Pressure Regulator* *15*

***Operating the Cooktop*** ***16-17***

*Using the Burners* *16*

*The Dual Burner* *17*

***Cleaning*** ***18***

***Servicing*** ***19***

***Limited Warranty*** ***20***

# EQUIPMENT SAFETY

**Your safety and the safety of others are very important.**



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

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- The product shall be installed according to the statement that the installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.*
- The product must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence oflocal codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the Canadian Electric Code,CSA C22.1-02.
- Make sure the gas connection complies with local codes and regulations. In the absence of local codes, installations must comply with the American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223 / NFPA 54 or Canadian CAN / CGA_B 149.1 or CAN / CGA-149.2.
- The appliance 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 ½ psi (3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
- Always disconnect all cord-connected appliances before servicing. Appliances shall include instructions relative to location of the wall receptacle and a warning to the user to disconnect the electrical supply before servicing the appliance.

*CAUTION: Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity ofthis or any other appliance.*

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Save any nozzles removed from the appliance for future use.
- The maximum depth of cabinets installed above the cooktop should be 13 inches (330 mm).
- Keep the appliance clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of gas or block any air vents.
- Shut off gas to the unit by manually closing the independent gas valve before performing any pressure testing of the gas supply system with test pressures equal to or lower than 1/2psi (3.5 kPa).
- The use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must be well ventilated.
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhaust system, if installed.

**NOTE:** This appliance is intended for residential use only.

**WARNING**

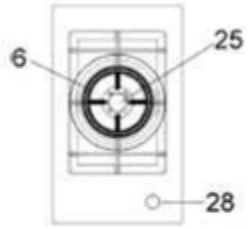
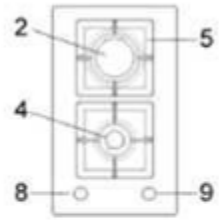
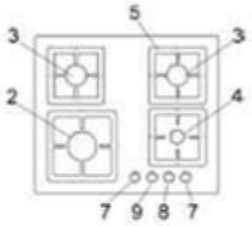
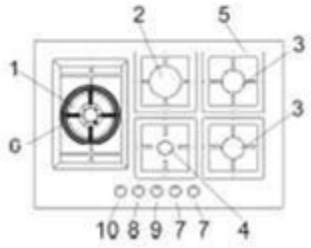
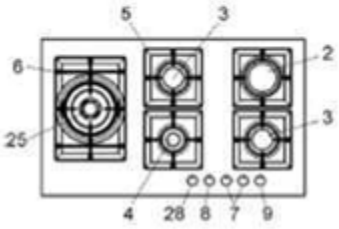
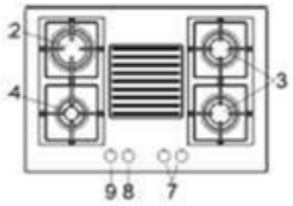
NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the appliance.

- Burners will only ignite when the corresponding knob has been set to the Full-on position (large flame icon, Fig. 8).
- Matches can be used to ignite the burners during a power outage, but use caution.
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan. Turn off all controls when not cooking. Failure to follow these instructions can result in death or fire.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the vicinity. In particular, make sure that the pan handles are correctly positioned. Keep checking on foods that require oil or other grease to cook since these products can easily catch fire.
- The appliance must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an adult responsible for their safety and care. Children should not be allowed to play with the equipment.
- Never use aerosol sprays near the appliance when it is operating.
- Containers wider than the unit are not recommended.

## If you smell gas

- Do NOT try to light any appliance.
- Do NOT touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor’s phone. Follow the gas supplier’sinstructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

# LOCATION OF PARTS

| MODEL: GCJ1SS/LP | MODEL: GCJ2SS/LP | MODEL: GCJ4SS/LP |
|---|---|---|
|  |  |  |
| **MODEL: GCJ5SS/LP** | **MODEL: GCJ536SS/LP** | **MODLE: GCJ433SS/LP GC431W/LP & GC432B/LP** |
|  |  |  |

| Number | Description | Heat Supplied |
|---|---|---|
| 1 | Ultra-rapid burner | 11,900 – 12,700 Btu/h |
| 2 | Rapid burner | 10,000 Btu/h |
| 3 | Semi-rapid burner | 6,000 Btu/h |
| 4 | Auxiliary burner | 3,400 Btu/h |
| 5-6 | Grate | |
| 7 | Burner No. 3 control knob | |
| 8 | Burner No. 4 control knob | |
| 9 | Burner No. 2 control knob | |
| 10 | Burner No. 1 control knob | |
| 25 | Dual burner | 14,300 – 15,300 Btu/h |
| 28 | Burner No. 25 control knob | |

***-Use the WOK pan support on ultra-rapid gas burner and dual burnerONLY-***

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation, adjustment of controls and maintenance must only be carried out by qualified personnel. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the manufacturer will not be considered responsible. During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

## Installing the Cooktop

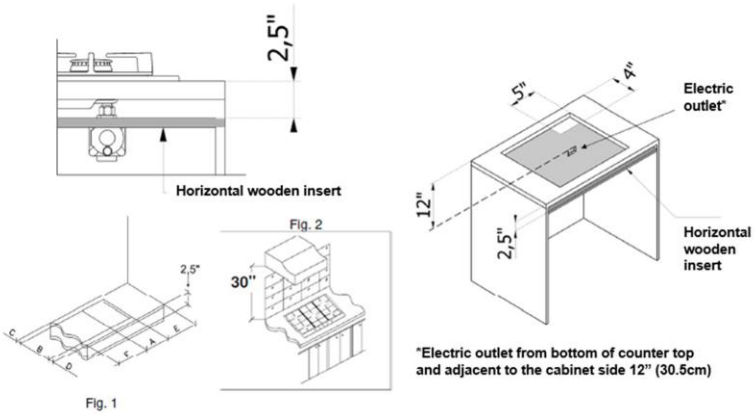
- Check that the appliance is in good condition after having removed the outer packaging andinternal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.
- Never leave packaging materials (cardboard, bags, Styrofoam, nails, etc.) within the reach of children since these items could become sources of danger.
- The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the cooktop will be installed are indicated in Fig. 1 and the following chart. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see Figs. 1 and 2).

## The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flamesshould not flutter or blow away from the burner. The inner ring of the flame should be between 1/2” and 3/4” long.

## Overhead Cabinets

- The depth of the wall units must always be less than that of the bases. Refer to the distances indicated on the product labels. They must alsobe fixed with appropriate plugs! If you plan to completely fill the wall units, make sure they are solid,with sturdy backs and good metal hardware: otherwise refrain from filling them because they could fall apart!
- Often the upper parts of the wall units are used to contain objects that are rarely used: they are therefore inaccessible for those who are confined to a wheelchair, while other people must use chairs or ladders. Thus, the dangers increase, particularly for the elderly. Power outlets and lighting switches under the wall unit must be reachable but away from dangerous contacts with water!




- Measurements in **Fig. 1:**
  **A:** Cooktop width
  **B:** Cooktop depth
  **C:** Minimum distance from the rear wall (approx. 2")
  **D:** Minimum distance from the front of the counter (approx. 2")
  **E:** Minimum distance on either side of the cooktop (approx. 11" - 51/64 for 1 or 2 burners)
  (approx. 6" - 53/64 for 4 or 5 burners)

## Dimensions Chart

| Use These Dimensions (in inches) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Model No. GCJ1SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **1 burner, 5 kW** | 11 1/4” | 19” | 12” | 20” | 3 1/4” |
| **Use These Dimensions (mm)** | | | | | |
| **Model No. GCJ1SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **1 burner, 5 kW** | 285.75 | 482.6 | 304.8 | 508 | 82.5 |

| Use These Dimensions (in inches) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Model No. GCJ2SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **2 burners, 30 cm** | 11 1/4” | 19” | 12” | 20” | 3 1/4” |
| **Use These Dimensions (mm)** | | | | | |
| **Model No. GCJ2SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **2 burners, 30 cm** | 285.75 | 482.6 | 304.8 | 508 | 82.5 |

| Use These Dimensions (in inches) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Model No. GCJ4SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **4 burners, 60 cm** | 22” | 18 7/8” | 23 5/8” | 20 1/8” | 3 1/4” |
| **Use These Dimensions (mm)** | | | | | |
| **Model No. GCJ4SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **4 burners, 60 cm** | 558.8 | 479.4 | 600 | 511.2 | 82.5 |

| Use These Dimensions (in inches) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Model No. GCJ5SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 burners, 75 cm** | 22” | 18 7/8” | 29 1/2” | 20” | 3 1/4” |
| **Use These Dimensions (mm)** | | | | | |
| **Model No. GCJ5SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 burners, 75 cm** | 558.8 | 479.4 | 749.3 | 508 | 82.5 |

| Use These Dimensions (in inches) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Model No. GCJ536SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 burners, 90 cm** | 32 3/4” | 18 3/4” | 33 7/8” | 20” | 3 1/4” |
| **Use These Dimensions (mm)** | | | | | |
| **Model No. GCJ536SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 burners, 90 cm** | 831.8 | 476.3 | 860.4 | 508 | 82.5 |

| Use These Dimensions (in inches) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Model No.** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **GC433SS/LP GC431W/LP GC432B/LP** | | | | | |
| **4 burners, 75 cm** | 21 3/4” | 18 7/8” | 29 1/2” | 20 1/16” | 1 7/8“ |
| **Use These Dimensions (mm)** | | | | | |
| **Model No.** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **GC433SS/LP GC431W/LP GC432B/LP** | | | | | |
| **4 burners, 75 cm** | 553 | 479.4 | 750 | 510 | 47.5 |

***NOTE:*** The minimum acceptable spacing between similar adjacent top units is 2 7/8”.

## Sealing the Cooktop

The cooktop has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly complywith the following instructions in order to apply this seal correctly:

1. Take off all the movable parts of the cooktop.
2. Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
3. Overturn the cooktop and correctly position seal “E” (fig. 3) under the edge of the cooktop itself,so that the outer side of the seal perfectly matches the outer edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
4. Evenly and securely fix the seal to the cooktop, pressing into place with the fingers and removethe strip of protective transparent film from the seal and set the plate into the opening made in the cabinet.
5. Fix the cooktop with the proper brackets “S” and fit the prominent part into the porthole “H” onthe bottom; turn the screw “F” until the bracket “S” touches the top (fig. 4). In fastening the brackets, do not use a mechanical or electric screwdriver. Instead, use a hand-operated screwdriver and exert only moderate force.

The adjacent walls (left, right or behind) that exceed the cooktop in height must be at a minimum distance from the cut hole as indicated in Fig. 1 and the chart on the preceding pages.

In order to avoid accidentally touching the hot cooktop bottom, it is necessary to put a horizontal wooden insert, attached by screws, at a minimum distance of **2.5" (6.35cm)** below the lower surface of the cooktop (see Fig. 1).

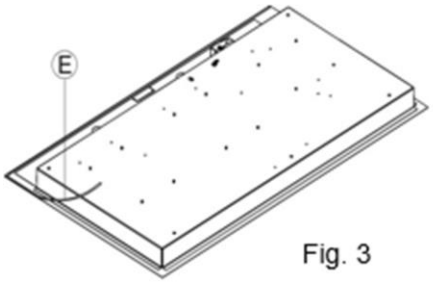


Fig. 3

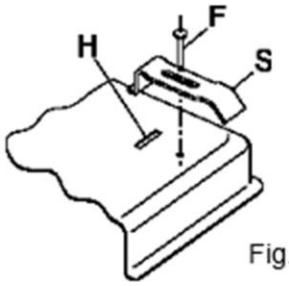


Fig. 4

## Room Ventilation

To ensure proper operation of the appliance, be sure that the room where it is installed has adequate ventilation.

The appliance should not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the appliance. It may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

## Gas Connection

Connect a manual shut-off valve to the gas supply in an accessible location for turning on or shutting off gas to the appliance.

**WARNING**

A qualified service person or gas appliance installer must make the gas supply connection.

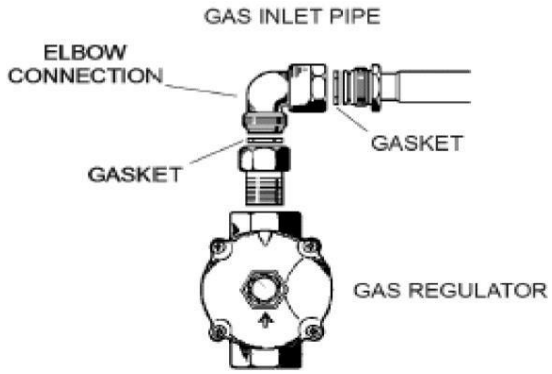
- Leak testing of the appliance shall be conducted by the installer according to the instructions given.
- Issues arising from a failure to do so will not be covered by warranty.
- Do not install the pressure regulator backwards as the gas will not flow correctly. Check that the arrow on the back points in the direction of gas flow.
- Parts required for connection from gas supply to regulator are the responsibility of the installer/owner.
- To reduce the likelihood of gas leaks, apply Teflon tape or a thread compound approved for use with Propane or Natural gases to all threaded connections. Apply a non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the supply line shut-off valve and the cooktop inlet.
- Check for leaks. Bubbles appearing around fittings and connections will indicate a leak. If a leak appears, turn off supply line gas shut-off valve, tighten connections, turn on the supply line gas shutoff valve, and retest for leaks. Never test for gas leaks with an open flame.

**Pressure Test Method**

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

## Natural Gas and Propane Gas

- Natural gas installations require the connection of a gas regulator to the cooktop. You willfind this regulator among the accessories supplied with the appliance.
- Assemble the regulator (noting the direction of gas flow) and transition pieces (supplied) in accordance with the figure below:




| Gas Requirements | | |
|---|---|---|
| **Natural Gas** | **WC** | |
| Manifold Pressure | 4" | (12.5 mb) |
| Min. Line Pressure | 5" | (15 mb) |
| Max. Regulator Pressure | 14" | (34.9 mb), 0.5 psi/3.5 kPa |
| **Propane Gas** | **WC** | |
| Manifold Pressure | 11" | (25 mb) |
| Min. Line Pressure | 12" | (27.4 mb) |
| Max. Regulator Pressure | 14" | (34.9 mb), 0.5 psi/3.5 kPa |

- The transition piece on the supply side of the regulator must be provided by the installer. Unions compatible with the hose fittings must be used and connections tested for gas leaks.

**NOTE:** Cooktops will function up to 2000 ft (610 m) in altitude without adjustment. If the installationexceeds these elevations, contact your authorized dealer for a high-altitude conversion kit.

- Be sure that the supply connection point is accessible after the appliance installed.

*CAUTION: Be sure the hose assembly is restrained from accidental contact with the flue or flueoutlet of an under-counter oven.*

## Electrical Connection

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with local standards and provisions.

Before connecting the appliance, check that:

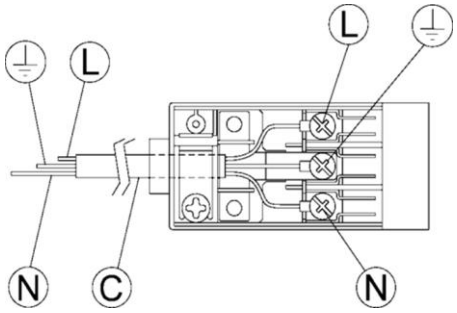
1. The electrical capacity of the main electrical supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance. (See the data label attached to the bottom of the cooktop.)
2. The socket or system has an efficient ground connection in compliance with local standards and provisions. The manufacturer is not responsible for failure to comply with these provisions.

### In Case of Electrical Failure

If for any reason a gas control knob is turned ON and there is no electric power to operate the electronic igniter of the cook top, turn OFF all gas control knobs and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually. To light the burner manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and push and turn the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to desired setting.

## Electrical Grounding

This appliance is equipped with a (three-prong) (four-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.



# ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electrical power source before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician when any adjustments are completed.

## Taps

"Reduced rate" adjustment:

1. Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame, fig. 8page 12).
2. Remove knob “M” (fig. 6 and 6/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod.
3. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 6) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver ‘’D’’ beside the tap (fig. 6) or in the hole ‘’C’’ inside the shaft of the tap (fig 6/A).
4. Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated tothe “Reduced rate” position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with Natural Gas or City Gas should be subjected to the above-mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with Propane (turn clockwise).

The operations described above can be carried out easily, whatever the position of the cooktop or however it is fastened to the work surface.

**NOTE:** The burners do not require any regulation of incoming air.

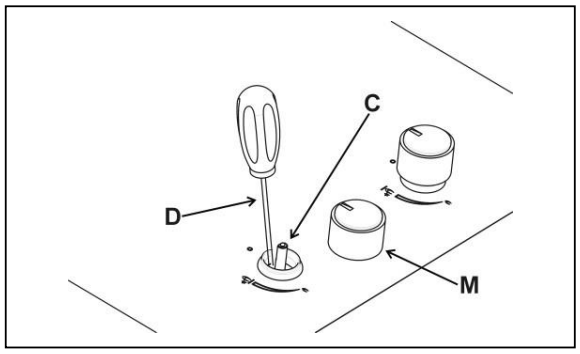



Fig. 6

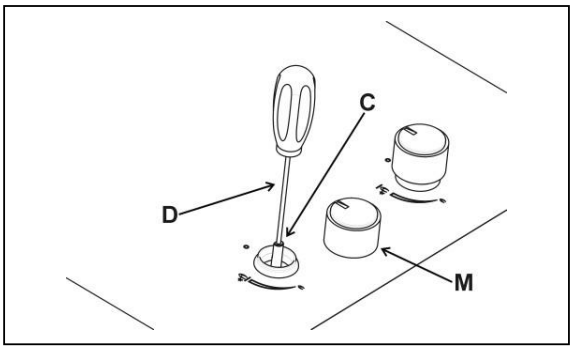



Fig. 6/A

# CONVERSIONS

*CAUTION: Shut off the gas supply prior to disconnecting the electrical power, before proceeding with the conversion.*

## Replacing Nozzles

- The burners can be adapted to suit different types of gas by fitting the nozzles that correspond tothe gas used. To do this, it is necessary to remove the burner heads and use a straight key "B" to unscrew the nozzle "A" (see Fig. 7) and replace it with a nozzle corresponding to the gas used.
- Be sure the nozzle is seated tightly.
- After making these replacements, the technician must regulate the burners as described in the“Adjustments” section on the previous page, and apply the label corresponding to the new gastype in place of that previously applied. This label is contained in the spare nozzle bag.

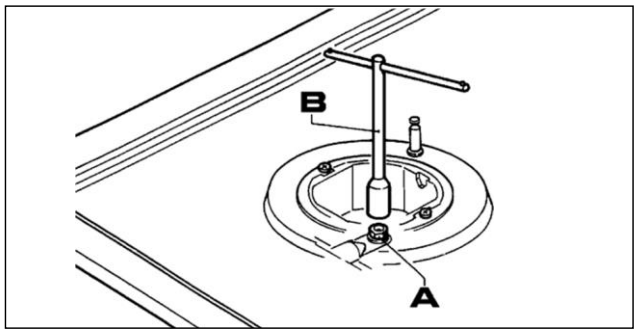



Fig. 7

## Adjust the Pressure Regulator

If the gas regulator was set up to LP Gas. To convert to Natural Gas:

1. Unscrew the aluminum cap
2. Remove and turn the plastic pin 180°
3. Screw in the plastic pin
4. Screw in the aluminum cap

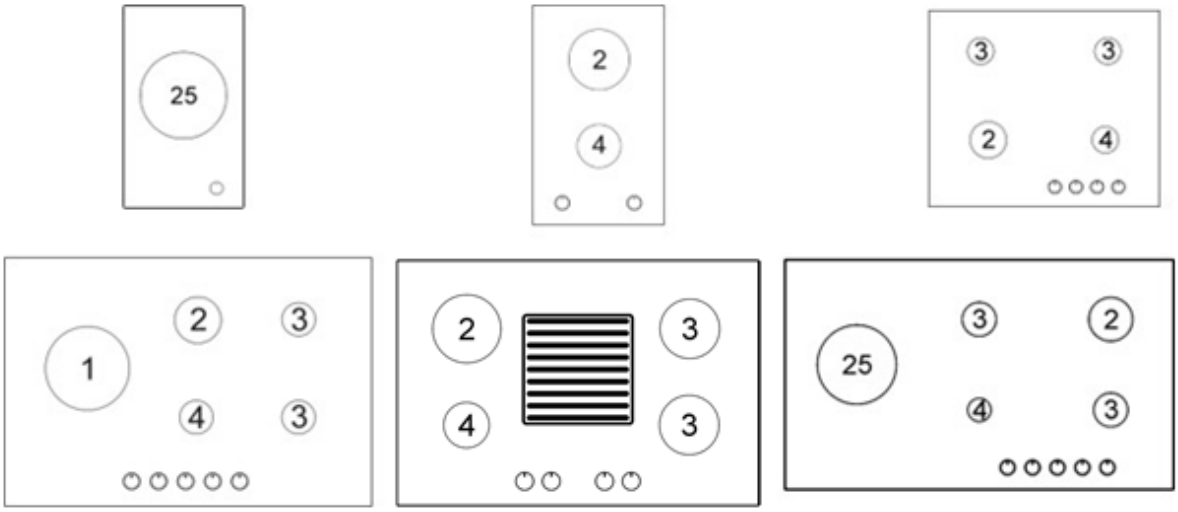
If the gas regulator was set up to Natural Gas. To convert to Propane Gas:

1. Unscrew the aluminum cap
2. Remove and turn the plastic pin 180°
3. Screw in the plastic pin
4. Screw in the aluminum cap

To make it easier for the fitter, we have prepared a table indicating the flow capacities, the heat capacities of the burners, the diameter of the nozzles and the working pressure for the various types of gas/

**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. In the information in these instructions is not followed exactly, a fire, 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.




| BURNERS | | GAS | MANIFOLD PRESSURE<br>inches water column | INJECTOR DIAMETER<br>1/100 mm | NOMINAL HEAT INPUT (Btu/h) |
|---|---|---|---|---|---|
| N° | DESCRIPTION | | | | Max. |
| 1 | ULTRA RAPID | PROPANE HD - 5 NATURAL GAS | 11<br>4 | 100 B<br>175 B | 11 900<br>12 700 |
| 2 | RAPID | PROPANE HD - 5 NATURAL GAS | 11<br>4 | 95 B<br>155 B | 10 000<br>10 000 |
| 3 | SEMIRAPID | PROPANE HD - 5 NATURAL GAS | 11<br>4 | 72 B<br>116 B | 6 000<br>6 000 |
| 4 | AUXILIARY | PROPANE HD - 5 NATURAL GAS | 11<br>4 | 56 B<br>90 B | 3 400<br>3 400 |
| 25 | DUAL “TOTAL” | PROPANE HD - 5 NATURAL GAS | 11<br>4 | 2 x 72 B + 46B<br>2 X 123 B + 80B | 14 300<br>15 300 |
| | DUAL “INNER” | PROPANE HD - 5 NATURAL GAS | 11<br>4 | 46 B<br>80 B | 2 200<br>2 050 |

# OPERATING THE COOKTOP

## Lighting the Burners

A diagram is screened beside each knob on the control panel of your cooktop. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas main or bottled gas tap, light the burners as described below:

The knobs of the burners are equipped with a safety cut-off device. They must be turned in a counter-clockwise direction until they reach the full-on position (large flame icon, Fig. 8) and come to a stop. Now push down on the knob. The burner should ignite in 2 or 3 seconds. Keep the knob depressed as you turn it toward the reduced rate position (small flame icon, Fig. 8) to adjust the flame. Should the flame accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 5 minutes to light it again.

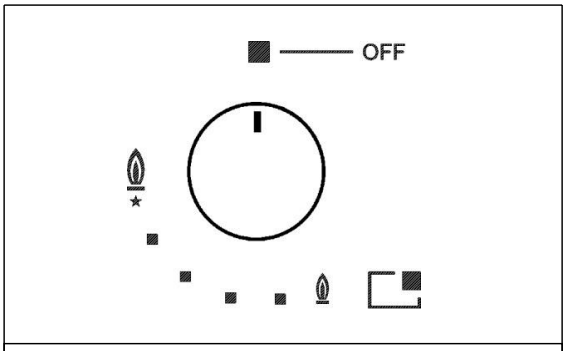



**Fig. 8**

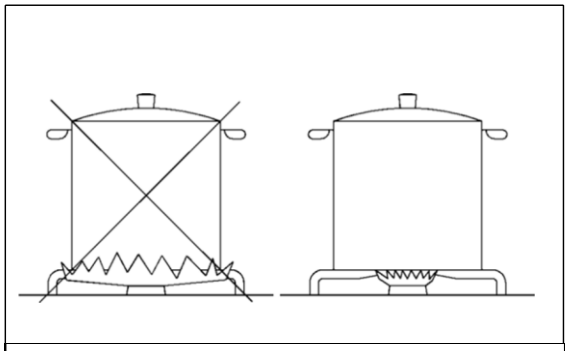


**Fig. 9**

## Using the Burners

To achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption, keep the following instructions in mind:

- Use the correct pan size for each burner. (See the following table and Fig. 9.)
- When the pan comes to a boil, set the knob to a reduced rate position (small flame icon, Fig. 8).
- Always put lids on the pans.
- Use only flat-bottomed pans.

| Burners | Pan Diameter, in. | Pan Diameter, cm |
|---|---|---|
| ULTRA RAPID/DUAL | 9" - 10 ½" | 24 - 26 |
| RAPID | 8" - 9 ½" | 20 - 22 |
| SEMIRAPID | 6" - 7 ½" | 16 - 18 |
| AUXILIARY | 4" - 5 ½" | 10 – 14 |

## The “Dual” Burner

Separate regulation of the inner and outer rings (in practical terms, a dual burner controlled by a single knob), offers flexible use thanks to the possibility to light either the inner flame only or the whole burner (inner and outer flames at the same time).

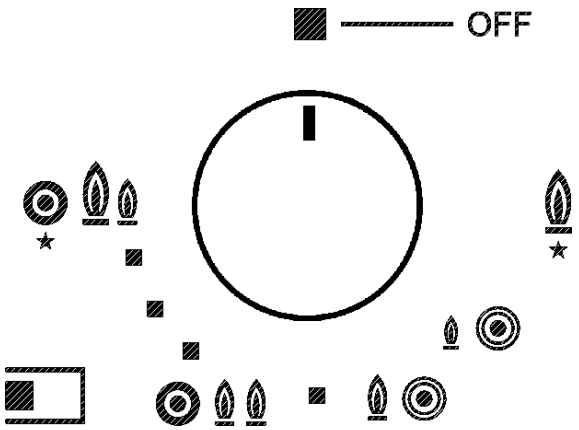
### Lighting and Using the Burner

Stand the pan on the burner before lighting.
Although it is controlled by a single knob, the “DUAL” burner can be used in two different ways.

- Using the complete burner:
  - Starting from the Off position ■, you must first press the knob, simultaneously turning it counter-clockwise, until the indicator points to the maximum delivery position obtaining the maximum flow capacity of both flames.
  - When the flames are lit, keep the knob pressed for a few seconds, until the deviceautomatically keeps the burner lit.
  - It is now possible to regulate the intensity of the flame by turning the knob counter-clockwise (from the maximum flow capacity position of the inner and outer flames) to the maximum flow capacity of the inner flame and the minimum of the outer flame.
  - To turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the ■ Off symbol.

- Using the inner flame only:
  - After lighting the burner and regulating the inner flame to maximum flow capacity and the outer flame to minimum flow capacity as described above, turn the knob counter-clockwise until it clicks once. The inner flame is now at maximum flow capacity while the outer flame isturned off.
  - Continue turning counter-clockwise to regulate the inner flame to the minimum flow capacity.

- Turning off:
  - To turn off the burner, turn the knob clockwise, realigning the indicator with the ■ Off symbol.
  - Once the “DUAL” burner is operating in either of the two modes described, it is possible toswap from one mode to the other by simply pressing and turning the knob to the position required.



# CLEANING

*CAUTION: Always disconnect the appliance from the gas and electricity supplies before carrying out any cleaning operation.*

Continuous use can cause the burners to change color due to the high temperature. To properlyclean your appliance, follow these steps:

Periodically wash the hot plate, the enameled steel pan support, the enameled burner caps “A”, “B” and “C” and the burner heads "T" (see fig. 10 and 11) with lukewarm soapy water. Also clean plugs"AC" and flame detection "TC" (see fig. 10). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 12) and allow to dry fully.

**NOTE:** Do not wash in the dishwasher. It is very important to clean the surface soon after every use, while the glass is still somewhat warm.

- Do not allow vinegar, coffee, milk, salt water, or lemon or tomato juice to remain in contact withthe enameled surfaces for long periods of time.
- Do not clean using abrasive metal scourers, abrasive powders or corrosive sprays.

## Before Remounting Parts

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- Check that burner head slots have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enameled burner caps “A-B-C” (fig. 10-11) have been correctly positioned on theburner head. They must be steady.
- The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.
- Do not force the taps if they are difficult to open or close. Contact customer service for technical assistance or repairs.
- Correctly preserve the plate after use by treating it with special, easily available products. This will keep the surface of the plate clean and bright. The operation will also prevent the formationof rust.
- Don’t use steam jets to clean the equipment.
- Food burnt onto an electric plate must be removed dry.
- After use, pour a little lukewarm oil on the plate and wipe it with a cloth.

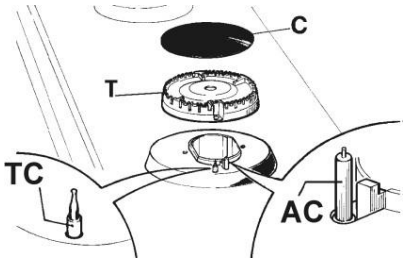


Fig. 10

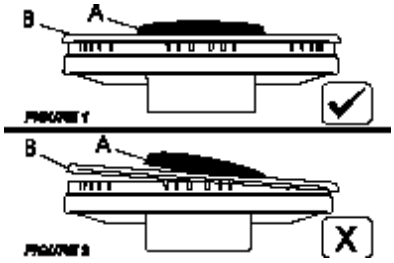
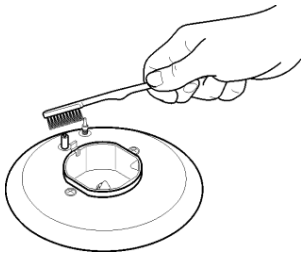


Fig. 11

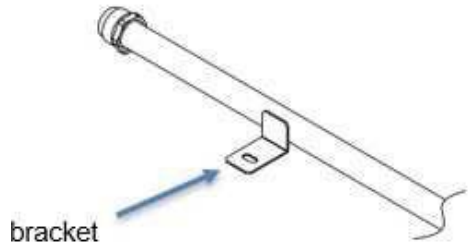

Fig. 12

# SERVICING

Always disconnect the appliance from the electric and gas supplies before proceeding with any servicing operation.

## Replacing Components

- To replace the components housed inside the appliance, remove the trivets and the burners from the upper part of the cooktop. Remove the fixing screws "V" of the burner (Fig. 13) and theknobs using hand pressure to remove them from the appliance.
- After having carried out these operations, the burners (Fig. 14), taps (Fig. 15) and electrical components can all be replaced (Fig. 16).
- It is advisable to change seal "D" (Fig. 15) whenever a tap is replaced to ensure a perfecttightness.




**In case of replacement of the gas supply pipe, the spare part is supplied with the bracket shown in the figure to the side.**

## Greasing the Taps

If a tap becomes stiff to operate, it must be greased immediately in compliance with the following instructions:

1. Remove the tap.
2. Clean the cone and its housing using a cloth soaked in solvent.
3. Lightly grease the cone.
4. Fit the cone back into place, operate it a few times and then remove it again.
5. Eliminate any excess grease and check thatthe gas ducts have notbecome clogged.
6. Fit all parts back intoplace, following the disassembly order in reverse.
7. The tight closure test must be done using a foaming liquid.

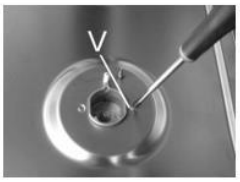



Fig. 13



Fig. 14

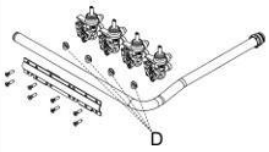



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18

**NOTE:** Never use a flame for this test.

# LIMITED WARRANTY

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Within the 48 contiguous United States, for one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, warrantor will pay for factory-specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a designated service company. Outside the 48 states, all parts are warranted for one year from manufacturing defects. Plastic parts, shelves and cabinets are warranted to be manufactured to commercially acceptable standards, and are not covered from damage during handling or breakage.

### ITEMS WARRANTOR WILL NOT PAY FOR:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, toreplace or repair fuses or to correct wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs or broken glass shelves. Consumable parts (such asfilters) are excluded from warranty coverage.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation,installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by warrantor.
4. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States. 5.Repairs to parts orsystems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
5. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installedin accordance with published installation instructions.

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR. WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

**WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer.**

**For more information go to www.P65Warnings.ca.gov**

Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metallic compositions.

**Felix Storch, Inc.**
**Summit Appliance Division**
**An ISO 9001:2015 registered company**
**770 Garrison Avenue Bronx, New York 10474**
**www.summitappliance.com**

SUMMIT
MADE IN ITALY

For parts and accessory ordering, troubleshooting and helpful hints, visit:
**www.summitappliance.com/support**

# LA TABLE DE CUISSON AU GAZENCASTRABLE

*Manuel de l'Utilisateur*

**Des modèles:**

| | | |
|---|---|---|
| **GCJ1SSLP** | **LCG1SLP** | **SGC1SSLP** |
| **GCJ2SSLP** | **LCG2SLP** | **SGC2SSLP** |
| **GCJ4SSLP** | **LCG4SLP** | **SGC4SSLP** |
| **GCJ5SSLP** | **LCG5SLP** | **SGC5SSLP** |
| **GCJ536SSLP** | **LCG536SLP** | **SGC536SSLP** |
| **GC433SSLP** | **ZSSG30LP** | **LCG30SSLP** |
| **GC431WLP** | **WGL30LP** | **LCG30WLP** |
| **GC432BLP** | **TGL30BLP** | **LCG30WLP** |

| | | |
|---|---|---|
| **GCJ1SS** | **LCG1S** | **SGC1SS** |
| **GCJ2SS** | **LCG2S** | **SGC2SS** |
| **GCJ4SS** | **LCG4S** | **SGC4SS** |
| **GCJ5SS** | **LCG5S** | **SGC5SS** |
| **GCJ536SS** | **LCG536S** | **SGC536SS** |
| **GC433SS** | **ZSSG30** | **LCG30SS** |
| **GC431W** | **WGL30** | **LCG30W** |
| **GC432B** | **TGL30B** | **LCG30B** |

**AVANT UTILISATION, VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION RÈGLES**

*Write Model and Serial Numbers here:*

*Model:*_____

*Serial No.:* _____

**Felix Storch, Inc.**
**Summit Appliance Division**
**An ISO 9001:2015 registered company**
**770 Garrison Avenue Bronx, New York 10474**
**www.summitappliance.com**

Cher client, nous vous remercions d'avoir choisi nos produits.

Nous vous assurons que ce nouvel appareil moderne, fonctionnel et pratique à la fois, fabriqué avec des matériaux de première qualité, sera satisfaire pleinement vos exigences. Ce nouvel appareil est très facile d'utilisation, mais afin d'obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons tout particulièrement, de lire attentivement cette notice avant toute utilisation.

***Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent sur l'étiquette de l'appareil.***

***Le fabriquant ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages corporels oumatériels en raison d'une installation incorrecte ou un usage abusif de l'appareil.***

Le fabriquant ne peut être tenu pour responsable des imprécisions dues à l'impression ou des erreurs de reproduction dans la présente notice. Les images présentées ont un caractère purement indicatif. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à nos produits, que nous jugeons nécessaires ou utiles, notamment dans l'intérêt de l'utilisateur, tout en conservant ses caractéristiques essentielles en termes de fonctionnement et sécurité.

*Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée exclusivement comme appareil de cuisson :toute autre utilisation (telle que dispositif de chauffage de la pièce) est considérée comme étant abusive et dangereuse.*

# TABLE DES MATIÈRES


***Sécurité des Equipmentes*** ***24-25***

***Position des Composants*** ***26***

***Instructions d'Installation*** ***27-32***

*Installation de la Table de Cuisson* *27*

*Les Flammes Debruleur* *27*

*Unités Murales* *27*

*Fixation de la Table de Cuisson* *29*

*Ventilation de la Piece* *29*

*Raccordement au Gaz* *30*

*Gaz Naturel et Gaz Propane* *31*

*Branchement Electique* *31-32*

*Mise à la Terre Electrique* *32*

***Réglages*** ***33***

***Conversions*** ***34-35***

*Replacement des Buses* *34*

*Comment Modifier le Réglage du Régulateur de Pression Fourni* *34-35*

***Utilisation de la Table de Cuisson*** ***36-37***

*Allumage de Bruleurs* *36*

*Bruleurs DUAL* *37*

***Nettoyage*** ***38***

***Entretien*** ***38***

***Garantie Limitée*** ***40***

# SECURITE DES EQUIPEMENTS

***Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.***



**Le non-respect des instructions du présent manuel peut être à l'origine d'un incendie ou explosion causant des dommages matériels, corporels ou le décès.**

**⚠ DANGER ⚠**

- Le produit doit être installé conformément à la déclaration que l'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le National Fuel Gas Code, ANSIZ223.1 / NFPA 54.
- Le produit doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité,CSA C22.1-02.
- Assurez-vous que la connexion de gaz est conforme aux codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, les installations doivent être conformes à la norme nationale américaine, National Fuel Gas Code ANSI Z223 / NFPA 54 ou canadien CAN / CGA_B 149.1 ou CAN / CGA-149.2.
- Cet appareil et son robinet d'arrêt doivent être coupés de l'arrivée de gaz lors des essais de pression effectués à une valeur supérieure à ½ psi (3.5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 3,5 kPa (½ psi).
- Toujours débrancher le câble d'alimentation ; les appareils sont fournis avec les instructions relatives à l'emplacement de la prise murale et les précautions à prendre pour couper l'alimentation électrique
- avant d'effectuer les opérations d'entretien.

**Mise en garde:** Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil.

- L'installation et la mise en service doivent être effectuées par un installateur qualifié, un centre agréé ou le fournisseur de gaz.
- Conservez les buses retirées de l'appareil en vue d'un usage futur.
- La profondeur maximale des meubles installés au-dessus de la table de cuisson doit être de 13 pouces (330 mm).
- Maintenez à distance de l'appareil toute matière combustible, essence ou autres gaz et liquides inflammables.
- N'obstruez pas le débit de gaz ou les bouches d'aération.
- Couper l'arrivée du gaz à l'appareil en fermant manuellement le robinet du gaz indépendant avant d'effectuer tout essai de pression de l'installation d'arrivée du gaz avec des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

***NOTE :*** *Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.*

- L’utilisation d’un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur et humidité dans la pièce oùcelui-ci est installé. C’est pourquoi la pièce doit être correctement aérée.
- Une utilisation intensive et sur une longue durée de l’appareil peut exiger une ventilation complémentaire. Cela peut se faire en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance du dispositif d’aspiration, le cas échéant.

**WARNING**

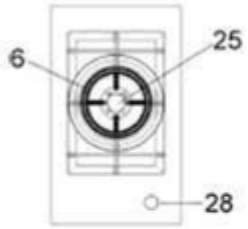
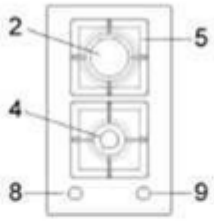
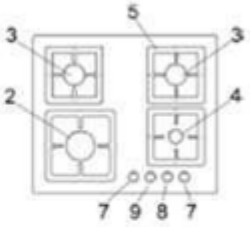
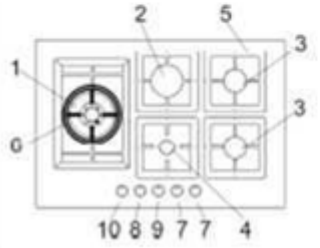
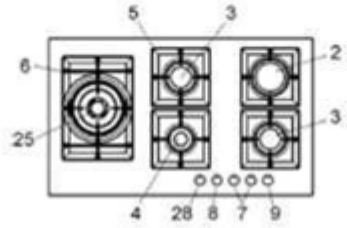
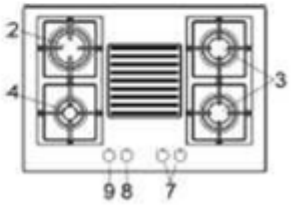
N’utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Il existe un risque d’intoxication au monoxyde de carbone et de surchauffe de l’appareil.

- Les brûleurs ne s’allument que lorsque la manette correspondante est réglée sur la position de débit maximal (représentée par une grande flamme, Fig. 8).
- Il est possible d’utiliser des allumettes pour allumer les brûleurs en cas de panne de courant, mais soyez prudent.
- La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson. Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée. Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.
- Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance lorsque les brûleurs sont allumés. Assurez-vous qu’aucun enfant ne se trouve à proximité. Assurez-vous notamment que les poignées des casseroles soient correctement positionnées. Vérifiez fréquemment que le contenu ait suffisamment d’huile ou autre graisse car les produits alimentaires peuvent facilement s’enflammer.
- L’appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris enfants) dont les capacités mentales ou physiques sont réduites, ou qui n’ont pas l’expérience suffisante pour utiliser des appareils électriques, à moins d’être surveillé ou accompagné d’un adulte responsable de leur sécurité et santé. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- N’utilisez jamais de bombes aérosols près de l’appareil lorsque celui-ci est allumé.
- Les contenants plus larges que l’appareil ne sont pas recommandés.

## Que Faire si ca Sent le Gaz

- N’allumez aucun appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur ; n’utilisez aucun téléphone se trouvant dans le bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz utilisant le téléphone d’un voisin. Suivez les instructions données par le fournisseur de gaz.
- Si vous n’arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, contactez les pompiers.

# POSITION DES COMPOSANTS

| MODELE: GCJ1SS/LP | MODELE: GCJ2SS/LP | MODELE: GCJ4SS/LP |
|---|---|---|
|  |  |  |
| **MODELE: GCJ5SS/LP** | **MODELE: GCJ536SS/LP** | **MODELE: GCJ433SS/LP GC431W/LP & GC432B/LP** |
|  |  |  |

| No. de la pièce | Description | Chaleur fournie |
|---|---|---|
| 1 | Brûleur ultra rapide | 11,900 – 12,700 Btu/h |
| 2 | Brûleur rapide | 10,000 Btu/h |
| 3 | Brûleur semirapide | 6,000 Btu/h |
| 4 | Brûleur auxiliary | 3,400 Btu/h |
| 5-6 | Grille | |
| 7 | Manette de commande du brûleur n° 3 | |
| 8 | Manette de commande du brûleur n° 4 | |
| 9 | Manette de commande du brûleur n° 2 | |
| 10 | Manette de commande du brûleur n° 1 | |
| 25 | Brûleur “DUAL” | 14,300 – 15,300 Btu/h |
| 28 | Manette de commande du brûleur n° 25 | |

***- Pour utiliser le support de bac WOK sur un brûleur à gaz ultrarapide et un brûleur DUAL uniquement. –***

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

L’installation, le réglage des commandes ainsi que l’entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié. Une installation incorrecte peut entraîner des dommages corporels ou matériels pour lesquels le fabricant ne sera pas tenu responsable. Pendant toute la durée de vie du système, les dispositifs de sécurité et de réglage automatique des appareils doivent être modifiés uniquement par le fabricant ou un fournisseur dûment agréé.

## Installation de la table de cuisson

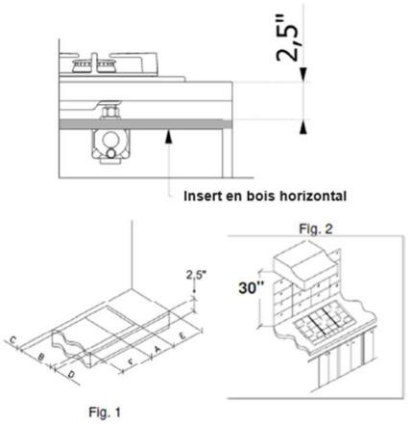
- Assurez-vous que l’appareil est en bon état après l’avoir déballé et retiré les emballages des différentes pièces conservées à part. En cas de doute, n’utilisez pas l’appareil et contactez un technicien qualifié.
- Ne laissez jamais des matériaux d’emballage (carton, sachets, polystyrène, pointes, etc.) à laportée des enfants représentant une source de danger.
- Les mesures du trou prévu au-dessus du meuble modulaire et dans lequel sera installée la tablede cuisson sont spécifiées sur la Fig. 1 et le tableau suivant. Veuillez respecter les mesures indiquées pour le trou dans lequel sera encastré l’appareil (voir Figures 1 et 2).

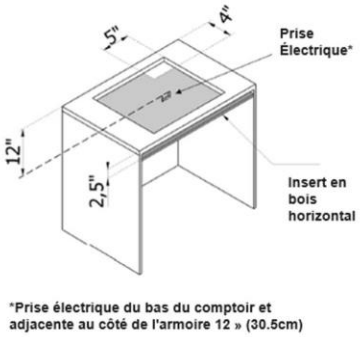
## Les flammes du brûleur

Allumez chaque brûleur. Les flammes doivent être de couleur bleue, sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas flotter ni s'échapper du brûleur. Le cône intérieur de la flamme doit mesurer entre 1/2”et 3/4” de long.

## Unites Murales

- La profondeur des unités murales doit toujours être inférieure à celle des bases. Reportez-vous aux distances indiquées sur les étiquettes du produit. Ils doivent également être fixés avec les bouchons appropriés! Si vous prévoyez de remplir complètement les unités murales, assurez-vous qu'elles sont solides,avec un dos robuste et une bonne quincaillerie métallique: sinon, évitez de les remplir car elles pourraient se défaire!
- Les parties hautes des unités murales sont souvent utilisées pour contenir des objets rarement utilisés: elles sont donc inaccessibles pour ceux qui sont confinés dans un fauteuil roulant, alors que d'autres personnes doivent utiliser des chaises ou des échelles. Ainsi, les dangers augmentent, en particulier pour les personnes âgées. Les prises de courant et les interrupteurs d'éclairage situés sous l'appareil mural doivent être à portée de main mais à l'abri des contacts dangereux avec de l'eau!




- Mesures de la **Fig. 1**:
  A: largeur de la table de cuisson
  B: profondeur Cooptop
  C: Distance minimale de la paroi arrière (environ 2”)
  D: distance minimale de l'avant du comptoir (environ 2”)
  E: Distance minimale de chaque côté de la table de cuisson (environ 2”)

## Tableau des dimensions

| Dimensions à respecter (en pouces) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modèle GCJ1SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **1 Brûleur, 5 kW** | 11 1/4” | 19” | 12” | 20” | 3 1/4” |
| **Dimensions à respecter (en mm)** | | | | | |
| **Modèle GCJ1SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **1 Brûleur, 5 kW** | 285.75 | 482.6 | 304.8 | 508 | 82.5 |

| Dimensions à respecter (en pouces) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modèle GCJ2SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **2 brûleurs, 30cm** | 11 1/4” | 19” | 12” | 20” | 3 ¼” |
| **Dimensions à respecter (en mm)** | | | | | |
| **Modèle GCJ2SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **2 brûleurs, 30cm** | 285.75 | 482.6 | 304.8 | 508 | 82.5 |

| Dimensions à respecter (en pouces) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modèle GC4JSS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **4 brûleurs, 60cm** | 22” | 18 7/8” | 23 5/8” | 20 1/8” | 3 1/4” |
| **Dimensions à respecter (en mm)** | | | | | |
| **Modèle GC4JSS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **4 brûleurs, 60cm** | 558.8 | 479.4 | 600 | 511.2 | 82.5 |

| Dimensions à respecter (en pouces) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modèle GC5JSS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 brûleurs, 75cm** | 22” | 18 7/8” | 29 1/2” | 20” | 3 1/4” |
| **Dimensions à respecter (en mm)** | | | | | |
| **Modèle GC5JSS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 brûleurs, 75cm** | 558.8 | 479.4 | 749.3 | 508 | 82.5 |

| Dimensions à respecter (en pouces) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modèle GC536SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 brûleurs, 90 cm** | 32 3/4” | 18 3/4” | 33 7/8” | 20” | 3 1/4” |
| **Dimensions à respecter (en mm)** | | | | | |
| **Modèle GC536SS/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **5 brûleurs, 90 cm** | 831.8 | 476.3 | 860.4 | 508 | 82.5 |

| Dimensions à respecter (en pouces) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Modèle GC433SS/LP, GC431W/LP, GC432B/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **4 burners, 75 cm** | 21 3/4” | 18 7/8” | 29 1/2” | 20 1/16” | 1 7/8“ |
| **Dimensions à respecter (en mm)** | | | | | |
| **Modèle GC433SS/LP, GC431W/LP, GC432B/LP** | Cutout Width | Cutout Depth | Exterior Width | Exterior Depth | Height |
| **4 burners, 75 cm** | 553 | 473 | 750 | 510 | 47 |

**NOTE:** L’écartementminimum acceptable entre les unites adjacentes supérieures est de 2 7/8 po.

## Fixation de la table de cuisson

La table de cuisson est équipée d’un joint spécial destiné à éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer ce joint correctement, suivez attentivement les instructions suivantes :

- Enlevez tous les éléments mobiles de la table de cuisson.
- Retirez les joints de leur support, en vérifiant que la protection transparente ne se décolle pas du joint.
- Retournez la table de cuisson et placez correctement le joint « E » (fig. 3) sous le bord de la table de cuisson de sorte que l’extérieur du joint corresponde exactement au contour de la table. Les extrémités des bandes doivent se rencontrer sans se chevaucher.
- Fixez uniformément et solidement le joint à la table de cuisson, en appuyant avec vos doigts et retirez la bande de protection transparente du joint et placez la plaque dans le trou du meuble.
- Fixez la table de cuisson à l’aide des crochets « S » prévus à cet effet et insérez l’élément dans l’orifice « H » ; tourner la vis « F » jusqu’à ce que le crochet « S » colle à la surface (fig. 4). Pour fixer les crochets, n’utilisez pas de tournevis mécaniques ou électriques. Utilisez un tournevis manuel tout en exerçant une pression modérée.

Les parois adjacentes (latérales et arrières) qui dépassent la table de cuisson en hauteur doivent être placées à une distance minimale du trou comme indiqué dans la Fig. 1 et le tableau des pages précédentes.

Afin d’éviter tout contact éventuel avec la partie inférieure chaude de la table de cuisson, un revêtement horizontal en bois doit être installé et fixé à l’aide de vis, à une distance minimale de 2,5” en-dessous de la surface inférieure de la table de cuisson (voir Fig. 1).

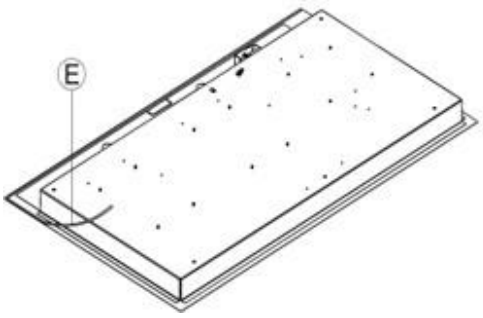



Fig. 3

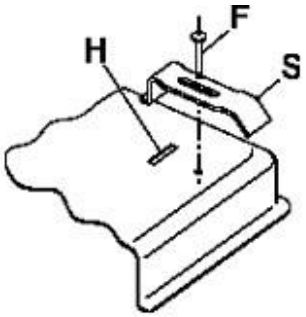



Fig. 4

## Ventilation de la pièce

Pour assurer le bon fonctionnement de l’appareil, assurez-vous que la pièce où ce dernier est installé soit dûment aérée.

L'appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle de l'air vers le bas en direction de l'appareil. Cela peut causer des problèmes de départ de feu et de combustion avec l'appareil de cuisson au gaz, entraînant des blessures ou un fonctionnement imprévu.

## Raccordement au Gaz

- Raccordez au tuyau de gaz, un robinet de fermeture qui soit facile d’accès pour ouvrir ou fermer l’arrivée de gaz à l’appareil.

**ATTENTION**

LE RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN D’ENTRETIEN QUALIFIÉ OU UN INSTALLATEUR DE GAZ

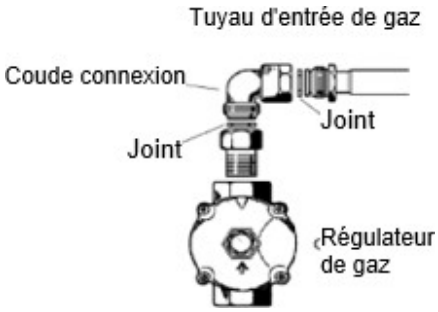
- La vérification de fuites de l’appareil doit être effectuée par l’installateur selon les instructions données.
- Les problèmes résultant d’une omission de le faire ne seront pas couverts par la garantie.
- N’installez pas le régulateur de pression à l’envers car le gaz ne circulera pas correctement.Vérifiez que la flèche à l’arrière pointe dans la direction du flux de gaz.
- Les pièces nécessaires au raccordement de l’alimentation en gaz au régulateur sont à la charge de l’installateur / propriétaire.
- Afin de limiter les fuites de gaz possibles, appliquez un ruban adhésif téflon ou un compound de filetage homologué pour l’emploi avec du gaz naturel ou du gaz PL sur tous les raccords filetés.
- Appliquez un fluide non-corrosif de détection de fuite sur tous les joints et raccords de la conduite de gaz entre le robinet de fermeture du gaz et l’entrée de la table de cuisson. Vérifiez qu’il n’y a pas de fuites! Des bulles qui se forment autour des joints et des raccords indiquent laprésence d’une fuite. Dans ce cas, fermez le robinet de fermeture du gaz, serrez les raccords, ouvrez à nouveau le robinet de fermeture et vérifiez s’il y a encore des fuites. Ne jamais vérifiers’il y a des fuites avec une flamme directe.

**Méthode de Test de Pression**

- Enlevez la grille et le chapeau du brûleur
- Enlevez le diffuseur aluminium de gaz
- Enlevez les injecteurs temporaires
- Connectez l'instrument de test sur la zone de filetage du porte-injecteur (M6x0,75)
- Vérifiez si la table de cuisson a une pression correcte
- Fixez l'injecteur enlevé pour le test et replacez les pièces dans leur bonneposition.

## Gaz naturel et Gaz propane

- Les installations au gaz naturel nécessitent le branchement d'un régulateur de gaz à la table de cuisson. Ledit régulateur fait partie des accessoires fournis avec l'appareil.
- Montez le régulateur (prenant en considération le sens du flux du gaz) ainsi que les éléments intermédiaires (fournis) conformément à la figure ci-dessous.




| Exigences d'Alimentation en Gaz | | |
|---|---|---|
| **Gaz Naturel** | CE (Colonne d'eau) | |
| Indicateur de Pressure | 4 po | (12,5 mb) |
| Pression min. de la conduite | 5 po | (15 mb) |
| Pression max. de ligne | 14 po | (34,9 mb) |
| **Gaz Propane** | CE (Colonne d'eau) | |
| Indicateur de Pressure | 11 po | (25 mb) |
| Pression min. de la conduite | 12 po | (27,4 mb) |
| Pression max. de ligne | 14 po | (34,9 mb) |

- La pièce intermédiaire du côté alimentation du régulateur doit être fournie par l'installateur. Utiliser des raccordements compatibles avec les raccords de flexible et tester les raccordements pour s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites.

**NOTE:** Table de cuisson fonctionnera jusqu'à 2000 pieds (610 m) d'altitude sans ajustement. Si l'installation dépasse ces altitudes, communiquez avec votre dépositaire pour obtenir une trousse de conversion pour altitude plus élevée.

- La pression d'alimentation en gaz pour correctement régler le régulateur doit être d'au moins 1 po. D'eau (249 Pa) au-dessus de la pression d'admission spécifiée).
- S'assurer que le point de branchement à l'alimentation reste accessible une fois l'appareil installé.

***MISE EN GARDE:*** *Éviter tout contact accidentel des flexibles avec le conduit ou buse d'évacuationd'un four encastré.*

## Branchement électrique

Les branchements électriques de l'appareil doivent répondre aux exigences des réglementations et dispositions locales.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que :

1. La puissance électrique de la principale source d'électricité et des prises de courant soit adaptéeà la puissance nominale maximale de l'appareil. (Se référer à l'étiquette de données présente sur la partie inférieure de la table de cuisson)
2. La prise ou le système soit doté e d'une prise de terre efficace conformément aux réglementations et dispositions locales. Le fabriquant n'est pas responsable du non-respect des dispositions susmentionnées.

### En cas de panne de courant

- Si pour une quelconque raison un bouton de commande est allumé mais il n'y a pas de courant pour que l'allumeur électrique de la table de cuisson fonctionne, ÉTEINDRE la table de cuisson, attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe, puis allumer manuellement.
- Pour allumer le brûleur manuellement, portez avec précaution la flamme d'une allumette à la hauteur des orifices du brûleur, enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position HI jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Alors, vous pouvez mettre le bouton de commande sur la position désirée.

## Mise à la terre Electrique

Cet appareil est équipé d'une prise de terre (à trois broches) (à quatre broches) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

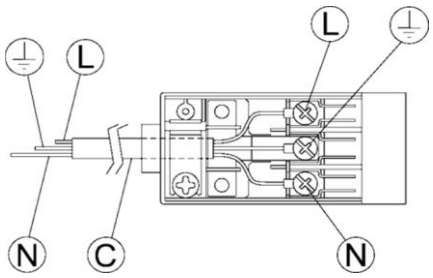



**Fig. 5**

# RÉGLAGES

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant d'intervenir pour des réglages. Tous les joints doivent être changés par le technicien une fois les réglages terminés.

## Robinets

Réglage du "débit réduit" :

1. Allumez le brûleur et tournez la manette correspondante sur la position "débit réduit" (petiteflamme, fig. 8, page 30).
2. Retirez la manette « M » (fig. 6 et 6/A) du robinet, qui est simplement enfoncée sur sa tige.
3. Le by-pass pour le réglage du débit minimal peut être : à côté de la manette de commande (fig.6) ou dans la tige. Dans tous les cas, le réglage peut être effectué à l'aide d'un petit tournevis «D » inséré à côté du robinet (fig. 6) ou dans le trou « C » dans la tige du robinet (fig. 6/A).
4. Tournez la vis papillon vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée sur la position correspondant au "débit réduit".

La flamme ne doit pas être trop petite : la flamme la plus petite doit être continue et régulière. Remontez les différents composants.

Dans le cas d'un brûleur «DUAL», la vis de régulation située à l'intérieur du montant de la vanne régule la flamme centrale, tandis que la vis située à côté de la vanne régule la flamme extérieure.

Il est entendu que seuls les brûleurs aux gaz naturel ou gaz de ville sont soumis à de tels réglages. Dans le cas du propane, la vis doit être complètement verrouillée (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).

Les opérations susmentionnées sont faciles à mener, quelle que soit la position de la table de cuisson ou la fixation au plan de travail.

**NOTE:** IL N'EST PAS NÉCESSAIRE DE RÉGLER L'AIR D'ARRIVÉE DES BRÛLEURS.

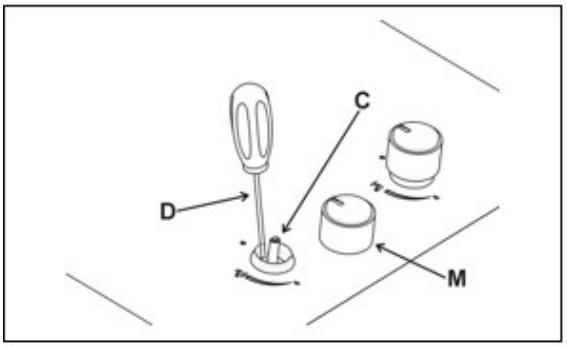



Fig. 6

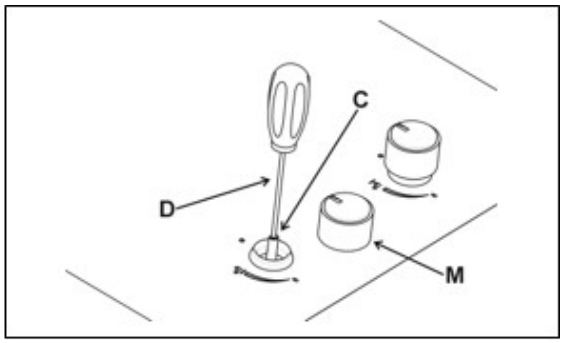



Fig. 6/A

# CONVERSIONS

***Avertissement:*** *L'alimentation en gaz doit être coupée avant de débrancher l'alimentation électrique, avant de procéder à la conversion.*

## Remplacement des buses

- Il est possible d'adapter les brûleurs aux différents types de gaz en installant des buses qui correspondent au gaz utilisé. Pour ce faire, retirez les têtes des brûleurs et utilisez une clé droite
- « B » pour dévisser la buse « A » (voir fig. 7) puis remplacez-la par une buse correspondante au gaz utilisé.
- Assurez-vous que la buse soit bien fixée.
- Après avoir effectué ces remplacements, le technicien doit régler les brûleurs comme décrit au paragraphe "Réglages" à la page précédente et apposer l'étiquette correspondant au nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil à la place de la précédente. Cette étiquette se trouve dans le sachet de la nouvelle buse.

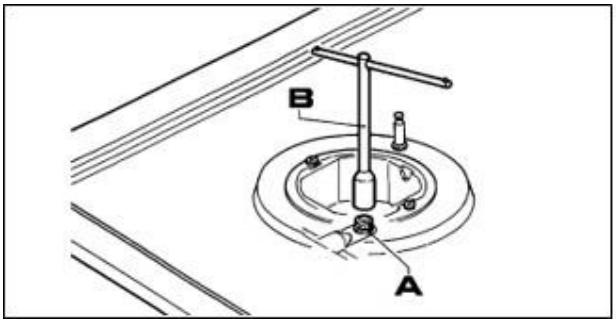



Fig. 7

Le régulateur de gaz a été mis en place pour le GPL. Pour convertir au gaz naturel:

1. Dévissez le capuchon en aluminium
2. Retirez et tournez la cheville en plastique à 180°
3. Vissez la cheville en plastique
4. Vissez le capuchon en aluminium

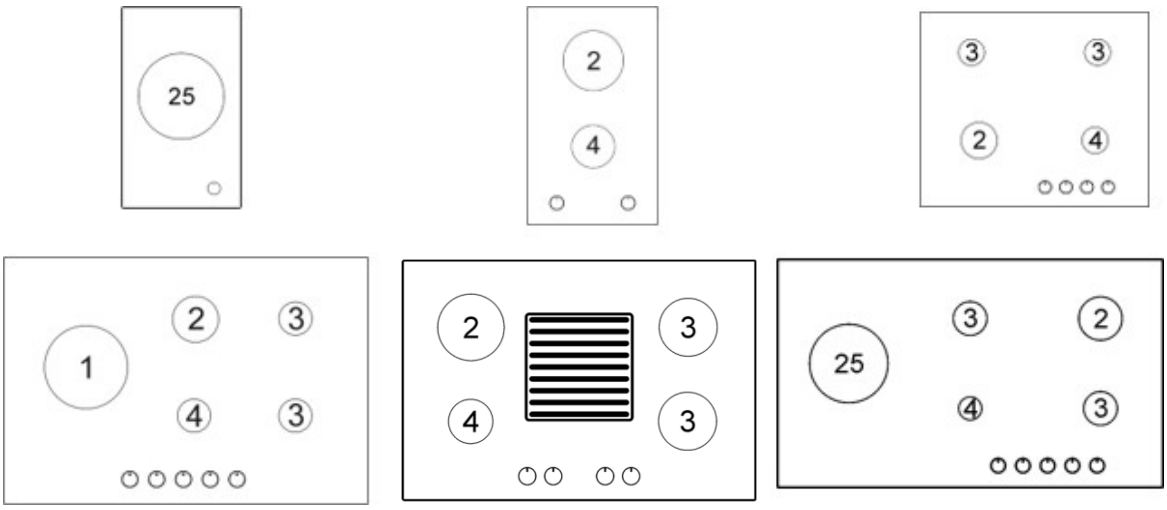
Si le régulateur de gaz a été réglé pour une utilisation au gaz naturel. Convertir au Gaz Propane:

1. Dévissez le capuchon en aluminium
2. Retirez et tournez la cheville en plastique à 180°
3. Vissez la cheville en plastique
4. Vissez le capuchon en aluminium

Pour faciliter la tâche à l'installateur, nous avons préparé un tableau indiquant les débits, les capacités calorifiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression de service des différents types de gaz.

**WARNING**

Ce kit de conversion doit être installé par un centre de service après-vente qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone pourrait en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. L'agence de service qualifiée est responsable de la bonne installation de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète jusqu'à ce que le fonctionnement de l'appareil converti soit vérifié, comme indiqué dans les instructions du fabricant fournies avec le kit.




| BRÛLEURS | | GAZ | ORDINAIRE COLLECT E UR PRESSION pouces colonn e d'eau | DIAMÈTRE DE L'INJECTEUR 1/100 mm | APPORT NOMINAL DE CHALEUR (Btu/h) |
|---|---|---|---|---|---|
| N° | DESCRIPTION | | | | Max. |
| 1 | ULTRA RAPIDE | PROPANE HD - 5 GAZ NATURE L | 11<br>4 | 100 B<br>175 B | 11 900<br>12 700 |
| 2 | RAPIDE | PROPANE HD - 5 GAZ NATUREL | 11<br>4 | 95 B<br>155 B | 10 000<br>10 000 |
| 3 | SEMIRAPID E | PROPANE HD - 5 GAZ NATUREL | 11<br>4 | 72 B<br>116 B | 6 000<br>6 000 |
| 4 | AUXILIAIRE | PROPANE HD - 5 GAZ NATUREL | 11<br>4 | 56 B<br>90 B | 3 400<br>3 400 |
| 25 | DUAL TOTAL ULTRA RAPIDE | PROPANE HD - 5 GAZ NATUREL | 11<br>4 | 2 x 72 B + 46B<br>2 X 123 B + 80B | 14 300<br>15 300 |
| | DUAL "INTERNE" | PROPANE HD - 5 GAZ NATUREL | 11<br>4 | 46 B<br>80 B | 2 200<br>2 050 |

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Allumage des brûleurs

Un symbole est présent à côté de chaque manette sur le panneau de commande de votre table de cuisson. Ce symbole indique à quel brûleur correspond la manette de commande en question.
Après avoir ouvert l'arrivée de gaz ou le robinet de la bouteille à gaz, allumez les brûleurs comme indiqué ci-dessous :

Les manettes de commande des brûleurs sont équipées d'un dispositif d'arrêt d'urgence. Elles doivent être tournées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position de débit maximal (représenté par une grande flamme, Fig. 8) jusqu'à butée. Puis appuyez sur la manette. Le brûleur s'allume en deux ou trois secondes. Continuez d'appuyer en tournant vers la position de débit minimal (représenté par une petite flamme, Fig. 8) pour régler la flamme. En cas de sortie accidentelle d'une flamme, arrêter le brûleur et attendre au moins 5 minutes avant de rallumer.

## Utilisation correcte des brûleurs

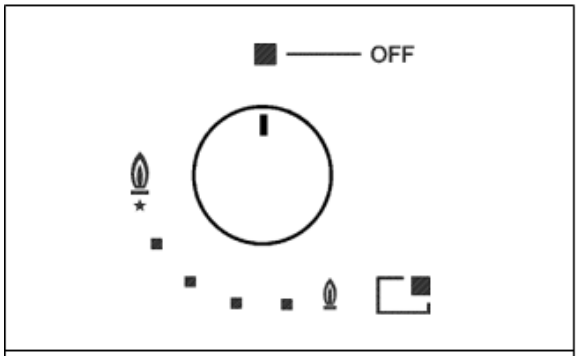



Fig. 8

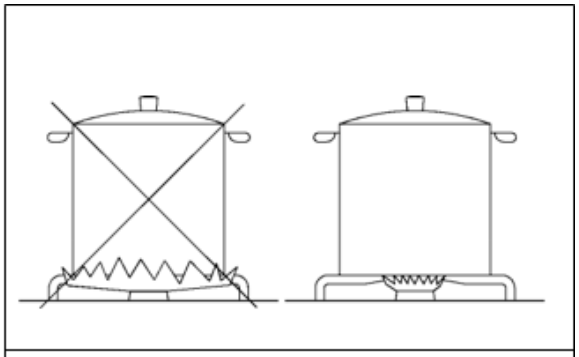


Fig. 9

Pour une efficacité maximale en consommant le moins possible de gaz, respectez les instructions suivantes :

- Utilisez des casseroles à la bonne taille pour chaque brûleur. (Voir le tableau suivant et la Fig. 9.)
- Lorsque le contenu d'une casserole bout, baissez la flamme au minimum (représenté par unepetite flamme, Fig. 8).
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles.
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat.

| Brûleurs | Diamètre de casserole | En "cm" |
|---|---|---|
| Ultra rapide/DUAL | 9″ à 10½″ | 24 - 26 |
| Brûleur rapide | 8″ à 9½″ | 20 - 22 |
| Semi rapide | 6″ à 7½″ | 16 - 18 |
| Auxiliaire | 4″ à 5½″ | 10 – 14 |

## Brûleurs « DUAL »

Réglage de la couronne interne indépendamment de la couronne externe (c'est-à-dire un double brûleur commandé par un seul bouton), grande flexibilité d'utilisation grâce à la possibilité d'actionner uniquement la flamme interne ou tout le brûleur (simultanément les flammes interne et externe).

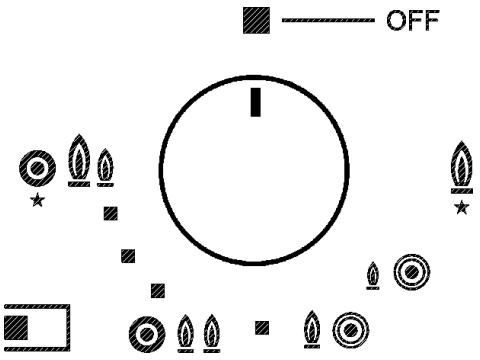
### Allumage et Fonctionnement du Brûleur

Disposez la casserole sur le brûleur avant l'allumage. Le brûleur « DUAL », bien qu'étant commandé par un seul bouton, peut fonctionner de deux façons différentes.

- Fonctionnement total du brûleur:
  - En partant de la position fermée ■, appuyez sur le bouton en le tournant simultanément ensens inverse horaire, jusqu'à ce que l'indice corresponde à la position de distribution maximale obtenant la portée maximale des deux flammes.
  - Lorsque les flammes brûlent, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes,jusqu'à ce que le dispositif maintienne automatiquement le brûleur allumé.
  - A présent, on peut régler l'intensité des flammes en tournant le bouton en sens inverse horaire (de la position de débit maximum des flammes interne et externe) au débit maximumde la flamme interne et au débit minimum de la flamme externe.
  - Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole ■ de fermeture.

- Fonctionnement de la flamme interne uniquement:
  - Après avoir allumé et amené la flamme interne au débit maximum et la flamme externe au débit minimum tel qu'on le décrit ci-dessus, tournez le bouton en sens inverse horaire au- delà d'un cran, après quoi la flamme interne brûle au débit maximum tandis que la flammeinterne s'éteint.
  - En continuant la rotation en sens inverse horaire, on amène la flamme interne au débit minimum.

- Extinction:
  - Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton en sens horaire, en ramenant l'indice au niveau du symbole ■ de fermeture.
  - Une fois que le brûleur «DUAL» est en fonction dans l'une des deux modalités décrites, on peut passer d'une modalité à l'autre simplement en tournant le boutonjusqu'à la position souhaitée.



# NETTOYAGE

***IMPORTANT:*** *Débranchez toujours l'appareil du réseau d'alimentation électrique ou en gaz avanttoute opération de nettoyage.*

Une utilisation continue entraîne une décoloration des brûleurs due à la température élevée.

- Nettoyez périodiquement la plaque chauffante, la grille émaillée, les chapeaux émaillés « A », « B » et « C » ainsi que les têtes de brûleurs « T » (voir fig. 10 et 11) à l'eau tiède savonneuse. Nettoyez également les chevilles « AC » ainsi que le détecteur de flamme « TC » (voir fig. 10). Nettoyez-les délicatement à l'aide d'une petite brosse en nylon comme illustré (voir fig. 12) et laissez sécher entièrement.

**NOTE :** Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

- Il est très important de nettoyer la surface après chaque utilisation, lorsque le verre est encore tiède. Évitez le contact prolongé du vinaigre, du café, du lait, de l'eau salée, du jus de citron oude tomate sur les surfaces émaillées.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques abrasives, poudres abrasives ou de sprays corrosifs.

### Avant de remonter des pièces

Respectez les instructions suivantes avant de réinstaller les pièces :

- Vérifiez que les fentes des têtes de brûleurs ne soient pas obstruées par un corps étranger.
- Vérifiez que les chapeaux émaillés « A-B-C » (fig. 10 - 11) soient correctement installés sur lestêtes de brûleurs. Ils ne doivent pas bouger.
- L'emplacement correct de la grille est indiqué par les angles arrondis, qui doivent correspondre avec la partie latérale de la plaque chauffante.
- Ne forcez pas les robinets si vous rencontrez des difficultés à les ouvrir ou fermer. Contactez le service technique pours une réparation.
- Conservez correctement la plaque après l'utilisation en la traitant avec des produits spéciaux, en vente dans le commerce. Cela permettra de conserver une surface propre et brillante. Cette opération empêche également la formation de rouille.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Toute nourriture brûlée sur la plaque électrique doit être retirée à sec.
- Après toute utilisation, versez un peu d'huile tiède sur la plaque et nettoyez avec unchiffon.

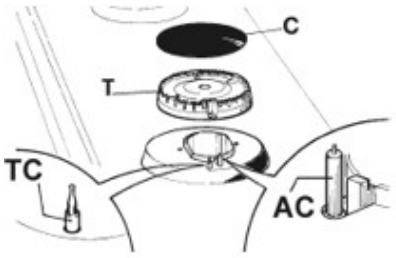


Fig. 10

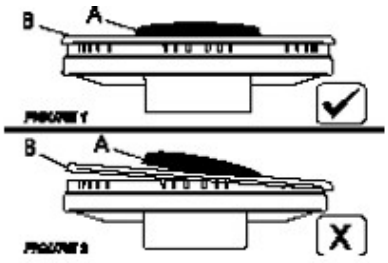


Fig. 11

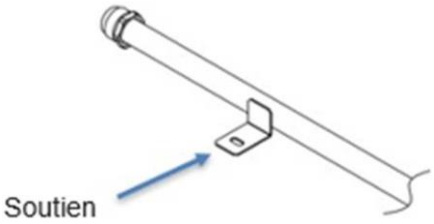

Fig. 12

# ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil du réseau d'alimentation électrique ou en gaz avant toute opération d'entretien.

## Remplacement des composants

- Pour remplacer les composants installés à l'intérieur de l'appareil, enlevez les grilles et les brûleurs de la table de cuisson. Enlevez les vis de fixation « V » du brûleur (fig. 13) et les manettes en appuyant avec les mains, afin de retirer de l'appareil.
- Une fois ces opérations effectuées, les brûleurs (Fig. 14), robinets (Fig. 15) ainsi que les composants électriques peuvent être remplacés (Fig. 16).
- Il est conseillé de changer le joint « D » (Fig. 15) à chaque remplacement de robinet afin degarantir une étanchéité parfaite.




**En cas de remplacement du tube d'alimentation gaz, la pièce de rechange est fournie avec le support indiqué sur la figure sur le côté.**

## Graissage des robinets

Lorsqu'un robinet devient raide, il doit immédiatement être graissé en respectant les instructions suivantes:

1. Retirez le robinet.
2. Nettoyez le cône et son logement à l'aide d'un chiffon imbibé de solvant.
3. Graissez légèrement le cône.
4. Replacez le cône, manipulez-le légèrement puis enlevez-le à nouveau. Essuyez l'excès de graisse et vérifiez que
5. les conduits de gaz n'aient pas été obstrués.
6. Remettez toutes les pièces à leur place, en suivant les instructions de démontage dans l'ordre inverse.
7. L'étanchéité doit être testée à l'aide d'un liquide moussant.
8. N'utilisez jamais de flamme pour cet essai.

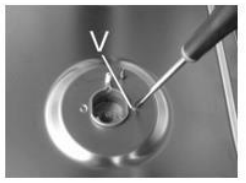



Fig. 13



Fig. 14

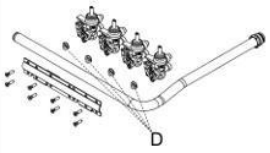



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18

**NOTE:** SEULES DES PERSONNES AUTORISÉES PEUVENT EFFECTUER LES ACTIVITÉSD'ENTRETIEN.

# GARANTIE LIMITEE

Dans les Etats-Unis contigus, pendant un an a compter de la date d'achat, si l'appareil est utilise et entretenu conformement aux presentes instructions ou celles fournies avec le produit. Le garant s'engage a payer les pieces de rechange specifiees par l'usine et la main-d'reuvre de reparation pour corriger un vice de materiau ou de fabrication. Ledit service doit etre assure par une societe designee. En dehors des 48 Etats, toutes les pieces sont garanties contre tout defaut de fabrication pendant une periode d'un an. Les pieces en plastique, rayonnages et meubles sont garanties etre fabriques selon des normes commercialement acceptables et ne sont pas couverts en cas de dommage lors de la manipulation ou rupture.

***LE GARANT DE L'OBJET NE PA/ERA PAS:***

1. Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil, pour vous apprendre à utiliser votreappareil, pour remplacer ou réparer ou pour des problèmes de plomberie ou câblage.
2. Les appels de service pour réparer ou changer les ampoules de l'appareil ou les plateaux en verre cassés.Les pièces d'usure (telles que les filtres) ne sont pas couvertes pas la garantie.
3. Tout dommage causé par un accident, modification, usage abusif, incendie, inondation, catastrophes naturelles, installation incorrecte, installation ne respectant pas les codes en matière de plomberie ou d'électricité, ou toute utilisation du produit n'étant pas approuvé par le garant.
4. Pièces de rechange ou la main d'œuvre affectée à la réparation pour les dispositifs utilisés hors des États-Unis.
5. Réparations de pièces ou systèmes découlant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Le retrait et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

***EXCLUS ON DE GARANTIES TACITES; L MITATION DE RECOURS***

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS POUVANT ETRE ENGAGE PAR LE CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITEE EST LA REPARATION DU PRODUIT CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS DE LA PRESENTE. LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITE MARCHANDE OU D'ADAPTATION A UN USAGE SPECIFIQUE, SONT LIMITEES A UN AN. LE GARANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU EN RESULTANT. CERTAINS ETATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCIDENTELS OU EN RESULTANT, OU LES LIMITATIONS SUR LA DUREE DE GARANTIES TACITES DE QUALITE MARCHANDE OU D'ADAPTATION. LE GAS ECHEANT, CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS NE VOUS CONCERNENT PAS. CETTE GARANTIE VOUS ACCORDE DES DROITS JURIDIQUES SPECIFIQUES ET VOUS POUVEZ BENEFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES ETATS.

**AVERTISSEMENT : ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallique) qui est connu dans l'État de Californie pour provoquer le cancer.**

**Pour plus d'informations, rendez-vous sur** www.P65Warnings.ca.gov

Remarque : le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certaines autres compositions métalliques.

**Felix Storch, Inc.**
**Summit Appliance Division**
**An ISO 9001:2015 registered company**
**770 Garrison Avenue Bronx, New York 10474**
**www.summitappliance.com**

SUMMIT

MADE IN ITALY

Contactez sans frais le Service a la clientele des Etats-Unisau 1-800-932-4267, du lundi au vendredi, de 9h00 a 17h00 (ET).