# COMMERCIAL-STYLE GAS COOKTOP OWNER'S MANUAL
# MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ DE TYPE COMMERCIAL
# MANUAL DEL PROPIETARIO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN A GAS ESTILO COMERCIAL

## Table of Contents/Table des matières/Índice


**COOKTOP SAFETY** ..... 2
Cooktop Safety ..... 2
**COOKTOP MAINTENANCE AND CARE** ..... 5
General Cleaning ..... 5
**INSTALLATION REQUIREMENTS** ..... 5
Tools and Parts ..... 5
Location Requirements ..... 6
Electrical Requirements ..... 8
Gas Supply Requirements ..... 8
**INSTALLATION INSTRUCTIONS** ..... 9
Install Cooktop ..... 9
Make Gas Connection ..... 10
Install Griddle Tray (On griddle models) ..... 11
Install Burner Caps ..... 11
Electronic Ignition System ..... 12
**GAS CONVERSIONS** ..... 13
Gas Conversions ..... 13
Propane Gas Conversion ..... 13
Natural Gas Conversion ..... 16

**SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON** ..... 19
Sécurité de la table de cuisson ..... 19
**ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA TABLE DE CUISSON** ..... 22
Nettoyage général ..... 22
**EXIGENCES D'INSTALLATION** ..... 23
Outils et pièces ..... 23
Exigences d'emplacement ..... 23
Spécifications électriques ..... 26
Spécifications de l'alimentation en gaz ..... 26
**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** ..... 27
Installation de la table de cuisson ..... 27
Raccordement au gaz ..... 28
Installation du plateau de la plaque à frire (sur modèles avec plaque à frire) ..... 30
Installer les chapeaux de brûleur ..... 30
Système d'allumage électronique ..... 30
**CONVERSIONS DE GAZ** ..... 31
Conversions de gaz ..... 31
Conversion pour l'alimentation au propane ..... 31
Conversion au gaz naturel ..... 34

**SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN** ..... 38
Seguridad de la superficie de cocción ..... 38
**MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN** ..... 41
Limpieza general ..... 41
**REQUISITOS DE INSTALACIÓN** ..... 42
Herramientas y piezas ..... 42
Requisitos de ubicación ..... 42
Requisitos eléctricos ..... 45
Requisitos del suministro de gas ..... 45
**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN** ..... 46
Instalación de la superficie de cocción ..... 46
Conexión del suministro de gas ..... 47
Instale la bandeja de la plancha (en modelos con plancha) ..... 49
Instale las tapas de los quemadores ..... 49
Sistema de encendido electrónico ..... 49
**CONVERSIONES DE GAS** ..... 50
Conversiones de gas ..... 50
Conversión a gas propano ..... 51
Conversión a gas natural ..... 53


**IMPORTANT:**
Save for local electrical inspector's use.
**Installer:** Leave installation instructions with the homeowner.
**Homeowner:** Keep installation instructions for future reference.

**IMPORTANT :**
Conserver ces instructions à l'usage de l'inspecteur des installations électriques local.
**Installateur :** Remettre les instructions d'installation au propriétaire.
**Propriétaire :** Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

**IMPORTANTE:**
Guarde para tener a disposición del inspector de electricidad local.
**Instalador:** Déjele las instrucciones de instalación al propietario.
**Propietario:** Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

**W11811782C**

# COOKTOP SAFETY

**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.

## 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 <u>immediately</u> 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.

**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 ft (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.
- 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 oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

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

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

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh®† Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See the Quick Start Guide for ordering information.

**STAINLESS STEEL (on some models)**
**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

**Cleaning Method:**

- Rub in direction of grain to avoid damaging.
- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):

  See the Quick Start Guide for ordering information.

**METALLIC PAINT (on some models)**
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet. Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

**Cleaning Method:**

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):

  Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.

  Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):

**SURFACE BURNERS**
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

**Cleaning Method:**

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

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

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

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

**Cleaning Method:**

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

# INSTALLATION REQUIREMENTS

## Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

### Tools Needed

- Pipe wrench
- Adjustable wrench or 5/8" (16 mm) wrench
- 1/8" x 4 1/4" (3 mm x 100 mm) flat-blade screwdriver
- #2 Phillips screwdriver
- Drill
- 3/8" (9.5 mm) drive ratchet
- 15/16" (24 mm) combination wrench
- Pliers
- Level
- Tubing cutter
- 1/4" (6.4 mm), 3/8" (9.5 mm), 5/16" (7.9 mm) nut drivers
- Marker or pencil
- 3/16" (4.8 mm) carbide tip masonry bit
- 1/8" (3.2 mm) drill bit
- Pipe-joint compound resistant to propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- Tape measure

### For Propane/Natural Gas Conversions

- Large flat-blade screwdriver
- Adjustable wrench
- 7 mm Nut Driver
- Masking tape
- 1/2" (1.3 cm) open end wrench
- Lighter
- T20® Torx®† Driver
- #1 Square Drive
- #2 Phillips Screwdriver

### Parts Supplied

Check that all parts are included.

- Burner grates
- Burner caps
- Griddle drip tray (on griddle models)

†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.
†TORX® is a trademark of Acument Intellectual Properties, LLC.

### Parts Needed

- All models must be installed with a backguard if installing at zero clearance to a combustible back wall surface such as drywall. See “Cabinet Dimensions” in the “Location Requirements” section for installation requirements.

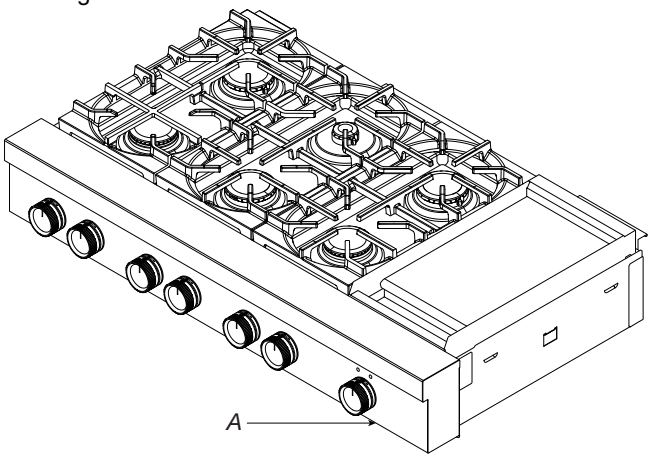
Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See the “Electrical Requirements” and “Gas Supply Requirements” sections.

It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

# 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 under the console on the right-hand side.




*A. Model/serial/rating plate*

- It is recommended that a 585 CFM (993.9 m³/hr) or larger cooktop hood be installed above the cooktop.
- Follow the cooktop hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the cooktop.
- All openings in the wall or floor where cooktop is to be installed must be sealed.
- Do not seal the cooktop to the side cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the cooktop, see the “Install Anti-Tip Bracket” section.
- Grounded electrical supply is required. See the “Electrical Requirements” section.
- Proper gas supply connection must be available. See the “Gas Supply Requirements” section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C). Use an insulated pad or 1/4" (6.4 mm) plywood over carpet and under cooktop if installing cooktop over carpeting.

**IMPORTANT:** To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

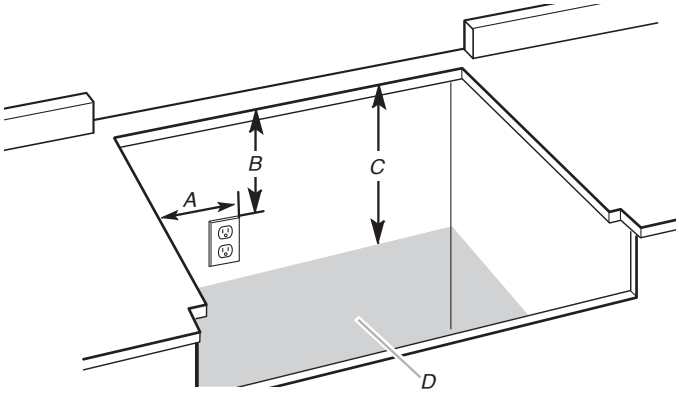
### Mobile Home - Additional Installation Requirements

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

**Mobile Home Installations Require:**

- When this cooktop is installed in a mobile home, it must be secured according to the instructions in this document.
- Any method of securing the cooktop is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

### Gas and Electric Connection Locations




*A. Grounded 3 prong outlet should be located on left-hand side of the cutout 16" (40.6 cm) maximum from enclosure sidewall*

*B. 10" (25.4 cm) minimum clearance from countertop to top of the outlet*

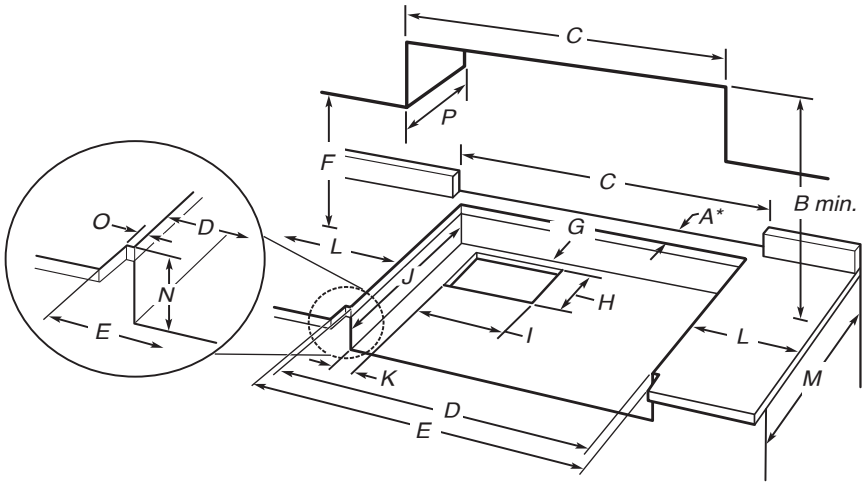
*C. 14" (35.6 cm) countertop to the gas supply line*

*D. Gas supply line should be located in this area on rear or side walls or the supply line can come up through the floor.*

**NOTE:** Solid side and bottom of cutout enclosure not shown.

## Cabinet Dimensions

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




*A. See chart*
*B. See chart*
*C. See chart*
*D. See chart*
*E. See chart*
*F. 18" (45.7 cm) minimum clearance upper cabinet to countertop*
*G. 3/4" (19 mm) back of cabinet cutout to gas opening cutout*
*H. 6 7/8" (16.1 cm) gas opening cutout depth*
*I. 12½" (31.7 cm) gas opening cutout width*
*J. 22¼" (56.5 cm) cabinet cutout depth*
*K. 2" (5.1 cm) cabinet side to gas cutout*
*L. 12" (30.4 cm) minimum distance on both sides of the cooktop to the side wall or other combustible material above cooking surface*
*M. 24" (61.0 cm) cabinet depth*
*N. 7¼" (18.4 cm) cabinet depth to countertop*
*O. Notch to be equal on both sides*
*P. 13" (33.0 cm) upper cabinet depth*

| Size | A* Cooktop Cutout to Back Wall | B** Cooktop to Cabinet | C Optional Backguard and Upper Cabinet Opening | D Cabinet and Countertop | E Countertop Only |
|---|---|---|---|---|---|
| 30" (76.2 cm) | 1¾" (4.4 cm)* | 42" (106.7 cm) | 30" (76.2 cm) | 29¼" (74.3 cm) | 29¾" (75.6 cm) for zero clearance |
| 36" (91.4 cm) | 1¾" (4.4 cm)* | 58" (147.3 cm) | 36" (91.4 cm) | 35¼" (89.5 cm) | 35¾" (90.8 cm) for zero clearance |
| 48" (121.9 cm) | 1¾" (4.4 cm)* | 58" (147.3 cm) | 48" (121.9 cm) | 47¼" (120.0 cm) | 47¾" (121.2 cm) for zero clearance |

**NOTE:** If back wall is constructed of a combustible material and a backguard is not installed, a minimum clearance of dimension A + 6" (15.2 cm) is required for all models.

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

****If not using ventilation, Minimum Clearances**

30" (76.2 cm) models: 42" (106.7 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

36" (91.4 cm) models: 58" (147.3 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

48" (121.9 cm) models: 58" (147.3 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

**NOTE:** Due to manufacturing factory tolerances, these are nominal dimensions. You may need to readjust to meet your clearance.

# 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. Refer to the "Complete Connection" in the "Make gas connection" section for the leak testing instructions.

## Type of Gas

**Natural Gas:**

- This cooktop is factory set for use with Natural gas. The model/serial/rating plate, located under the console on the right-hand side, 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. To convert to Propane gas, use the Propane gas conversion kit provided with your cooktop and see the "Gas Conversions" section. The parts for this kit are in the package containing literature supplied with the cooktop.

## Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the cooktop location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With Propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.
- **NOTE:** Pipe-joint compounds that resist the action of Propane gas must be used. Do not use plumber's tape.

**Flexible Metal Appliance Connector:**

- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting cooktop to the gas supply line.

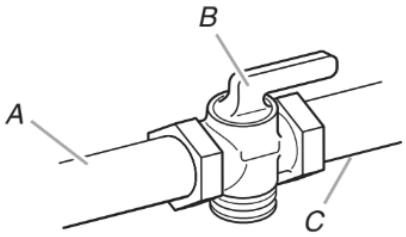


- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the cooktop.

**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 or move when tightening fittings.

- 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 cooktop*

### 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: 14" (35.5 cm) WCP

**Propane Gas:**

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

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

### Burner Input Requirements

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

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

### Gas Supply Pressure Testing

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

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

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

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

The cooktop must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff 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 INSTRUCTIONS

## 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.**

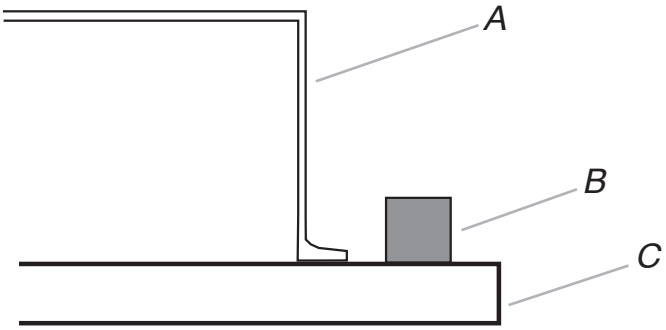
Write down the model and serial numbers before installing the cooktop. Both numbers are located on the left front underside of the burner base.

Unpack the parts supplied with your cooktop. The parts shipped with the cooktop depend on your model ordered. See the "Tools and Parts" section for a complete list of parts supplied with your cooktop.

The pressure regulator and flexible stainless steel gas supply line connector can be assembled to the cooktop now or after the cooktop is installed in the cutout. See the "Make Gas Connection" section.

1. Decide on the final location for the cooktop.
2. Using two or more people, place the cooktop upside down on a covered surface.
3. Remove foam strip from packing containing literature. Remove backing from foam strip. Apply foam strip adhesive side down along the left and right sides of the cooktop trim.

**NOTE:** The foam strip helps the cooktop sit flat on uneven counters and avoids damage to the countertop surface.




*A. Cooktop base*
*B. Foam strip*
*C. Cooktop*

4. Using two or more people, turn cooktop right side up.

# Make Gas Connection

**⚠WARNING**



**Explosion Hazard**

**Use a new CSA International approved gas supply line.**

**Install a shut-off valve.**

**Securely tighten all gas connections.**

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

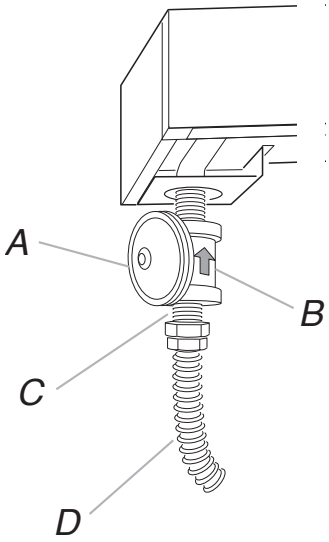
**Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.**

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

## To Assemble Pressure Regulator:

1. Using two or more people, stand the cooktop on its side or back.
2. Connect the flexible stainless steel connector to the pressure regulator using a 1/2" (1.3 cm) male pipe thread adapter.

   A combination of pipe fittings must be used to connect the cooktop to the existing gas line. The following shows a typical connection. Your connection may be different, according to the supply line type, size, and location.




*A. Gas pressure regulator*
*B. Regulator - Must be installed with arrow pointing up to cooktop bottom*
*C. Adapter - Must have 1/2" (1.3 cm) male pipe thread*
*D. CSA approved flexible stainless steel gas supply line*

3. Install the pressure regulator with the arrow pointing up toward the bottom of the cooktop burner base and in a position where you can reach the regulator cap.

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

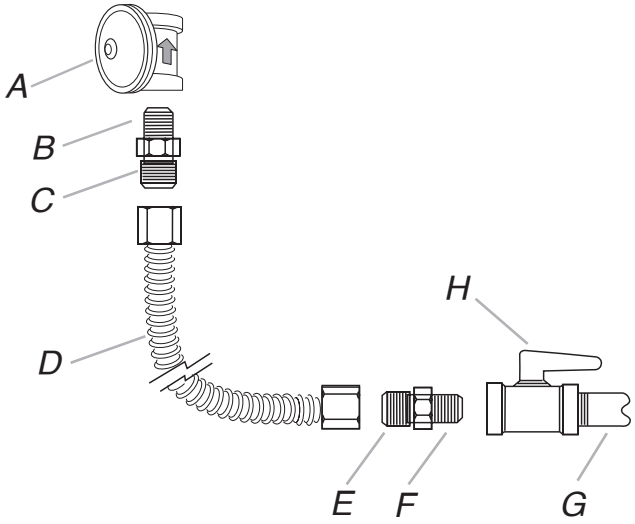
   Use only pipe-joint compound made for use with Natural and Propane gas. Do not use plumber's tape.

   You will need to determine the fittings required depending on your installation.
4. Place cooktop into the countertop cutout.

   **NOTE:** Check 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.

## Typical flexible connection

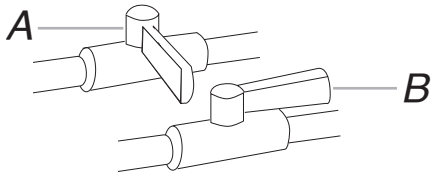
1. Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and F in the following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters.
3. Use a 15/16"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




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

### Complete Connection

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




*A. Closed valve*
*B. Open valve*

2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
3. Remove cooktop burner caps, and grates from parts package. Place burner caps on burner bases. Place grates over burners and caps.

**⚠WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

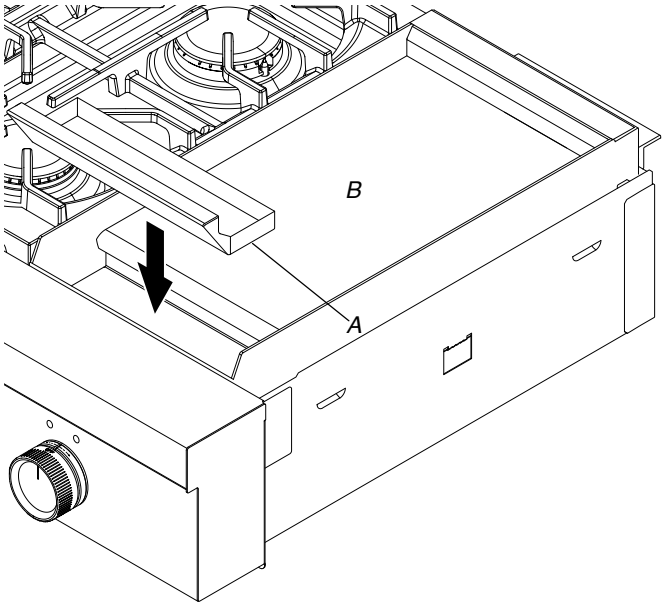
**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

4. Plug into a grounded 3 prong outlet.
5. Check the operation of the surface burners. See “Check Operation of Cooktop Burners” section in the “Complete Installation” section.
6. If your model has a griddle, see the “Install Griddle Tray” section.

## Install Griddle Tray (On griddle models)

The griddle is factory installed.

1. Place drip tray in the well at the front of the griddle. Slide tray toward the back until it stops.



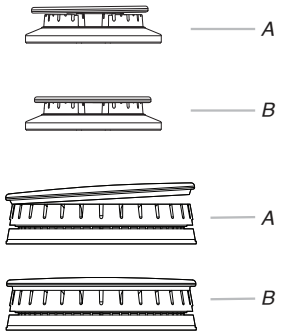

*A. Griddle drip tray*
*B. Griddle*

2. Clean griddle before using. Refer to the Use and Care Guide.

## Install Burner Caps

Place burner caps on top of burner. If burner caps are not properly positioned, surface burners may not light and burner flames will be uneven and unstable.

**Burners**




*A. Incorrect*
*B. Correct*

# Electronic Ignition System

## Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

Cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the Cooktop control knob is turned to the “LITE” position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues, as long as the control knob is turned to “LITE.”

When the oven control is turned to the desired setting, sparking occurs and ignites the gas.

## Check Operation of Cooktop Burners

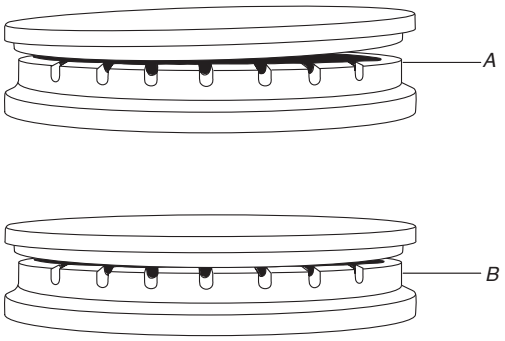
**Standard Surface Burners**

Push in and turn each control knob to the “LITE” position.

The 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.

**If Burners Do Not Light Properly:**

- Turn cooktop control knob to the “OFF” position.
- Check that the cooktop is plugged in. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valves are set to the “open” position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.




*A. Incorrect*
*B. Correct*

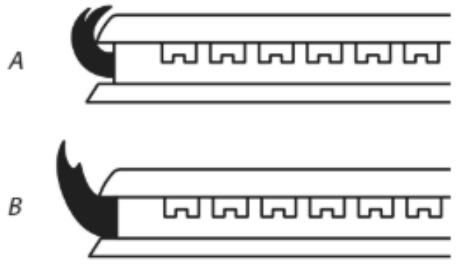
Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the “OFF” position and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please refer the Quick Start Guide for contact information.

## Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and turn knob counterclockwise to LITE. After the burner lights, turn knob to desired setting.

## Adjust Flame Height

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

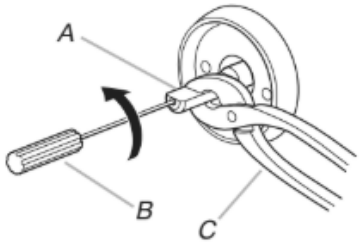



*A. Low flame*
*B. High flame*

**To adjust standard burner:**

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

**If the “low” flame needs to be adjusted:**




*A. Control knob stem*
*B. Screwdriver*
*C. Pliers*

1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.

   Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flat blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.
3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from “LO” to “HI” checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

# GAS CONVERSIONS

**IMPORTANT:** Gas conversions from Natural gas to propane gas or from propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

**⚠WARNING**



**Explosion Hazard**

**Use a new CSA International approved gas supply line.**

**Install a shut-off valve.**

**Securely tighten all gas connections.**

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

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

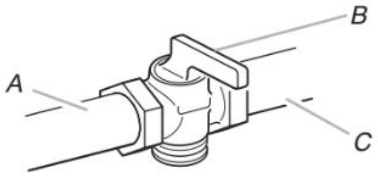
**Failure to do so can result in death, explosion, or fire.**

**⚠ WARNING:**

**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.**

## Propane Gas Conversion

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

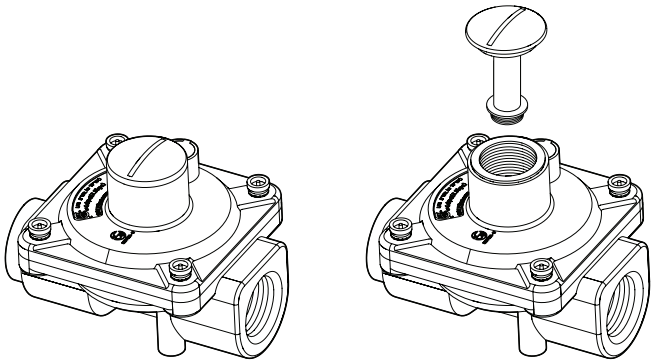



*A. To cooktop*
*B. Shut-off valve (closed position)*
*C. Gas supply line*

**2.** Unplug cooktop or disconnect power.

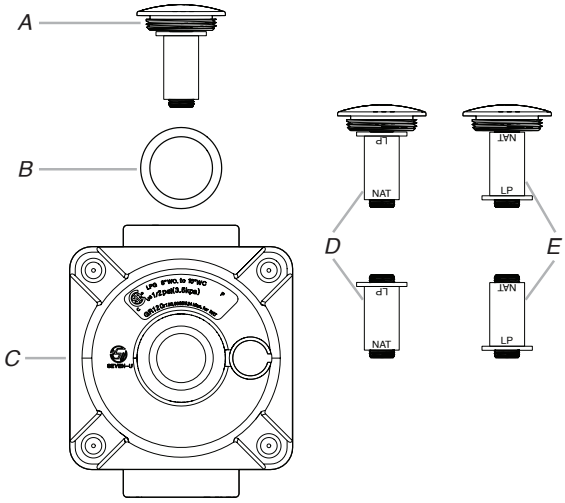
### To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

**1.** Remove the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap counterclockwise. When the cap is removed, do not lose the metal seal.



**NOTE:** Do not remove the spring beneath the cap.

**2.** Remove spring retainer from the cap by turning the spring retainer counterclockwise. Locate the "LP" and "NAT" position on the spring retainer. Turn over the spring retainer so the "LP" arrow is pointing toward the cap.




*A. Access cap*
*B. Metal seal*
*C. Gas pressure regulator*
*D. Spring retainer in NAT position*
*E. Spring retainer in LP position*

**3.** Tighten the gas pressure regulator cap by using a large flat blade screwdriver, turning the regulator cap clockwise.

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

   The regulator must be checked at a minimum 1" (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

   Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

   **Gas Supply Pressure Testing**

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

   **Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP)**

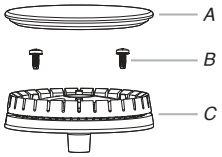
   The cooktop and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

   **Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 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).

## To Convert Surface Burners (Natural gas to Propane)

1. If the burner grates are installed, remove them.
2. Remove burner cap.
3. Remove the burner base by first removing (2) T-20 screws.




**Burner**

*A. Burner cap*
*B. Screws*
*C. Burner base*

4. Apply masking tape to the end of a 1/4" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening and press down onto the gas orifice spud and remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.
5. Replace with correct Propane gas orifice spud. See the “Propane Gas Orifice Spud/Hood Chart”.

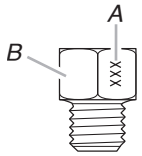
Use the following chart to find the exact orifice spud placement

**Propane Gas Orifice Spud/Hood Chart**

| Burner Rating | Stamp | Size | Burner Style |
|---|---|---|---|
| 4000 BTU/hr | 62 | 0.62 mm | Small |
| 11000 BTU/ hr | 100 | 1.00 mm | Medium |
| 12000 BTU/ hr | 100 | 1.00 mm | Large burner – main |
| | 38 | 0.38 mm | Larger burner – simmer |

**NOTE:** Refer to serial tag for more information on burner ratings and locations.

**Burner orifice spud**



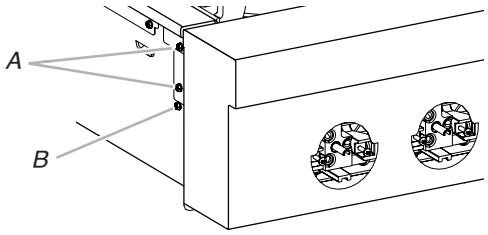

*A. Size stamp*
*B. Fuel type stamp (L for Propane or N for Natural gas)*

6. Place Natural gas orifice in plastic parts bag for future use and keep with package containing literature.

   **NOTE:** There may be extra orifices in your kit.
7. Replace the burner base and screws. Tighten screws only until burner is snug to cooktop, do not over-tighten.
8. Replace burner cap.
9. Repeat steps 2 through 8 for the remaining burners.
10. Remove the control knobs and bezels for surface burners by using the #1 Square driver.

## Adjusting Simmer Low Setting on Surface Burners for Propane

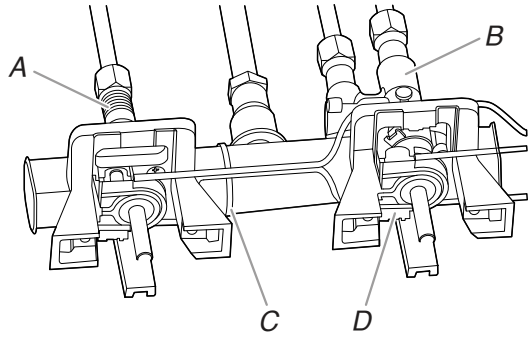
1. Unplug cooktop or disconnect power.
2. Using the square bit screwdriver, remove the surface burner control knobs and bezels.
3. Remove the two screws on each side of the cooktop that hold the control console in place.



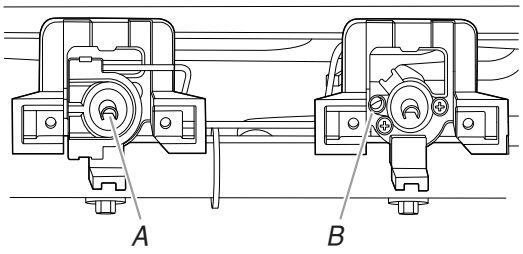

*A. Console attachment screws (2 per side)*
*B. Do not remove this screw*

4. Remove the console and set it aside.

5. Locate the appropriate low-turndown screw for the appropriate burner on the given valve. The low-turndown screw for the left rear, right rear, center rear, and center front burner valves (aluminum) is located through the center of the valve stem. The low-turndown screw for the left front and right front burner valves (brass) is located behind the ignition switch on the valve body, left of the stem. To remove the ignition switch cut the wire tie and pull the switch off the valve stem.




*A. Aluminum Valve for Left Rear, Right Rear, Center Rear, and Center Front burners*
*B. Brass Valve for Left Front and Right Front Dual burners*
*C. Wire Tie*
*D. Ignition switch*




*A. Low-turndown adjustment screw for Aluminum Valve through center of stem*
*B. Low-turndown adjustment screw for Brass Valve*

6. With the burner ON (the burner will have to be lit manually with a lighter), and set to simmer LOW, adjust the simmer flame down to the proper BTU level. Using a 1/8" x 4¼" (3.2 mm x 10.8 cm) flat blade screwdriver, turn the simmer low-turndown adjustment screw clockwise until the flame height is at, or below, the bottom of the cap. If the flame becomes unstable and flickers or appears to race around the burner, the adjustment is too low and the screw should be adjusted counterclockwise until the flame is stable. Repeat this step for all surface burners.

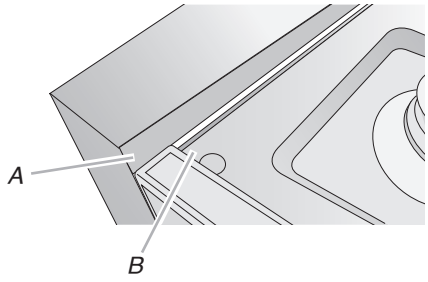
   **NOTE:** Use a knob to adjust the burner valve.

   **NOTE:** Adjust each burner individually.

7. After adjustments are completed, replace the ignition switches onto the valves.

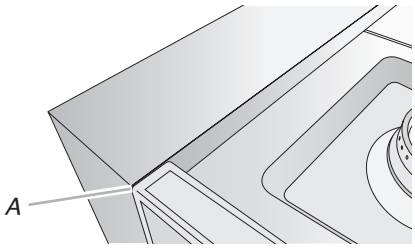
8. Lift up on the control console and set it back into place. For a proper fit, the flange of the control console must hook over the lip on the front of the cooktop.

   **NOTE:** It may be necessary to lift valve stems to align with console holes.




*A. Control console flange*
*B. Front lip of cooktop*

9. Check that the control console is flush with the top edge of the cooktop.




*A. Flush with cooktop*

10. Replace the screws on each side of the control console.
11. Replace the bezels using the 2 screws which attach to the valve brackets, making note that there are front and rear bezels and will only attach properly in the correct location on the console.
12. Push the Surface Knobs onto the valve stems.
13. Replace the burner grates.

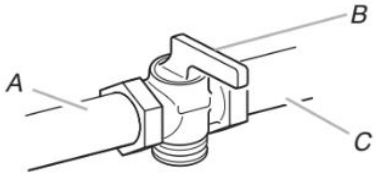
## Complete Installation

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for properly connecting the cooktop to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition, operation, and burner flame adjustments.

   **IMPORTANT:** You may have to adjust the “LO” setting for each cooktop burner. Checking for proper cooktop burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (6.4 mm) to 1/2" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.
3. Refer to “Complete Installation” in the “Installation Instructions” section of this manual to complete this procedure.

# Natural Gas Conversion

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



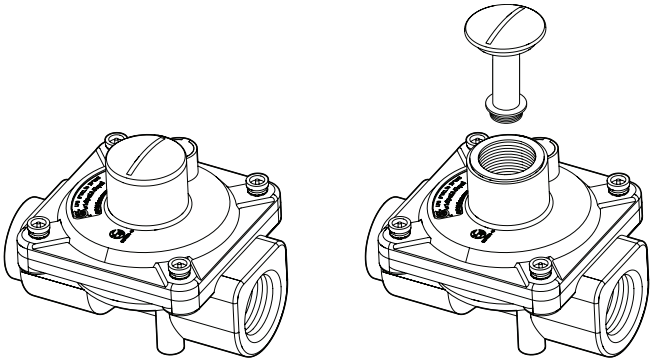

*A. To cooktop*
*B. Shut-off valve (closed position)*
*C. Gas supply line*

2. Unplug cooktop or disconnect power.

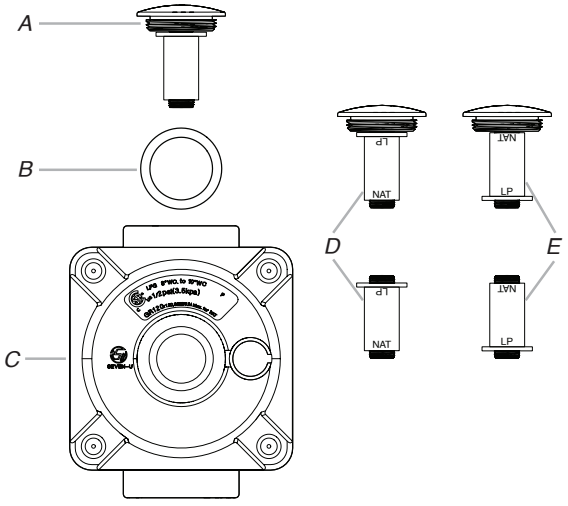
## To Convert Gas Pressure Regulator (Propane to Natural gas)

1. Remove the gas pressure regulator cap by using a large flat blade screwdriver, turning the regulator cap counterclockwise. When the cap is removed, do not lose the metal seal.

   **NOTE:** Do not remove the spring beneath the cap.



2. Remove spring retainer from the cap by turning the spring retainer counterclockwise. Locate the “LP” and “NAT” position on the spring retainer. Turn over the spring retainer so the “NAT” arrow is pointing toward the cap.




*A. Access cap*
*B. Metal seal*
*C. Gas pressure regulator*
*D. Spring retainer in LP position*
*E. Spring retainer in NAT position*

3. Tighten the gas pressure regulator cap by using a large flat blade screwdriver, turning the regulator cap clockwise.

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

   The regulator must be checked at a minimum 1" (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:

   **Natural Gas:**

   Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

   Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

   **Gas Supply Pressure Testing**

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

   **Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP)**

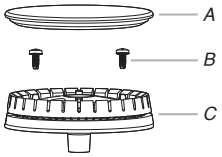
   The cooktop and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

   **Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 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).

## To Convert Surface Burners (Propane to Natural gas)

1. If the burner grates are installed, remove them.
2. Remove burner cap.
3. Remove the burner base by first removing (2) T-20 screws.




**Burner**

*A. Burner cap*
*B. Screws*
*C. Burner base*

4. Apply masking tape to the end of a 1/4" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening and press down onto the gas orifice spud and remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.

5. Replace with correct Natural gas orifice spud. See the "Natural Gas Orifice Spud/Hood Chart."

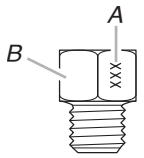
   Use the following chart to find the exact orifice spud placement

**Natural Gas Orifice Spud/Hood Chart**

| Burner Rating | Stamp | Size | Burner Style |
|---|---|---|---|
| 5000 BTU/hr | 102 | 1.02 mm | Small |
| 15000 BTU/hr | 191 | 1.91 mm | Medium |
| 20000 BTU/hr | 218 | 2.18 mm | Larger burner-main |
| | 55 | 0.55 mm | Larger burner-simmer |
| 18000 BTU/hr | 204 | 2.04 mm | Larger burner-main |
| | 55 | 0.55 mm | Larger burner-simmer |

**NOTE:** Refer to serial tag for more information on burner ratings and locations.

**Burner orifice spud**

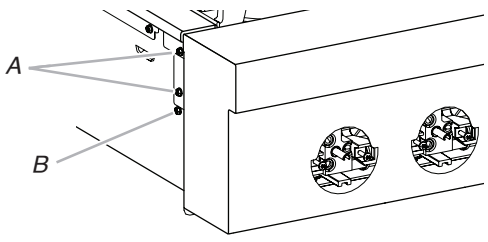



*A. Size stamp*
*B. Fuel type stamp (L for Propane or N for Natural gas)*

6. Place Propane gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with package containing literature.
7. Replace the burner base and screws. Tighten screws only until burner is snug to cooktop, do not over-tighten.
8. Replace burner cap.
9. Repeat steps 2 through 8 for the remaining burners.

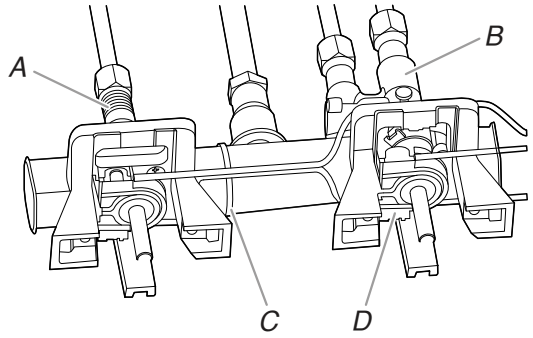
## Adjusting Simmer Low Setting on Surface Burners for Natural Gas

1. Unplug cooktop or disconnect power.
2. Using the square bit screwdriver, remove the surface burner control knobs and bezels.
3. Remove the two screws on each side of the cooktop that hold the control console in place.

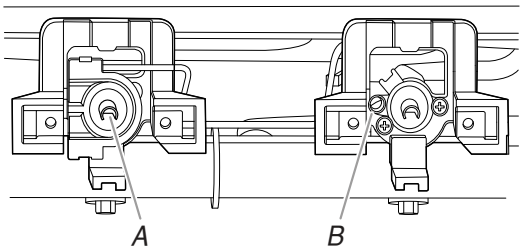



*A. Console attachment screws (2 per side)*
*B. Do not remove this screw*

4. Remove the console and set it aside.
5. Locate the appropriate low-turndown screw for the appropriate burner on the given valve. The low-turndown screw for the left rear, right rear, center rear, and center front burner valves (aluminum) is located through the center of the valve stem. The low-turndown screw for the left front and right front burner valves (brass) is located behind the ignition switch on the valve body, left of the stem. To remove the ignition switch cut the wire tie and pull the switch off the valve stem.




*A. Aluminum Valve for Left Rear, Right Rear, Center Rear, and Center Front burners*
*B. Brass Valve for Left Front and Right Front Dual burners*
*C. Wire Tie*
*D. Ignition switch*




*A. Low-turndown adjustment screw for Aluminum Valve through center of stem*
*B. Low-turndown adjustment screw for Brass Valve*

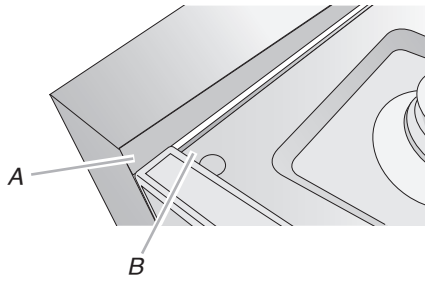
6. With the burner ON (the burner will have to be lit manually with a lighter), and set to simmer LOW, adjust the simmer flame down to the proper BTU level. Using a 1/8" x 4¼" (3.2 mm x 10.8 cm) flat blade screwdriver, turn the simmer low-turndown adjustment screw clockwise until the flame height is at, or below, the bottom of the cap. If the flame becomes unstable and flickers or appears to race around the burner, the adjustment is too low and the screw should be adjusted counterclockwise until the flame is stable. Repeat this step for all surface burners.

   **NOTE:** Use a knob to adjust the burner valve.

   **NOTE:** Adjust each burner individually.
7. After adjustments are completed, replace the ignition switches onto the valves.

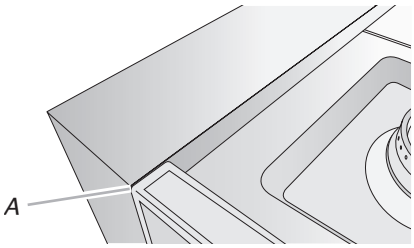
8. Lift up on the control console and set it back into place. For a proper fit, the flange of the control console must hook over the lip on the front of the cooktop.

   **NOTE:** It may be necessary to lift valve stems to align with console holes.




*A. Control console flange*
*B. Front lip of cooktop*

9. Check that the control console is flush with the top edge of the cooktop.




*A. Flush with cooktop*

10. Replace the screws on each side of the control console.
11. Replace the bezels using the 2 screws which attach to the valve brackets, making note that there are front and rear bezels and will only attach properly in the correct location on the console.
12. Push the Surface Knobs onto the valve stems.
13. Replace the burner grates.

## Complete Installation

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for properly connecting the cooktop to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition, operation, and burner flame adjustments.

   **IMPORTANT:** You may have to adjust the “LO” setting for each cooktop burner. Checking for proper cooktop burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (6.4 mm) to 1/2" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.
3. Refer to “Complete Installation” in the “Installation Instructions” section of this manual to complete this procedure.

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

**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 ».

## 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.

**IMPORTANT :** Ne pas installation 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 – Des 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.
- 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 le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

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

**SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)**
Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la table de cuisson a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Affresh®† Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers – réf. W10355010 (non fourni) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

**ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)**
**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule ou quelques applications.

**Méthode de nettoyage :**

- Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.
- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

**PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)**
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

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

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

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés. Ne pas utiliser le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) pour les nettoyer.

**Méthode de nettoyage :**

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :

  Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.

  Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et se décoloreront lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce no 31617 (non fournie) :

**BRÛLEURS DE SURFACE**
Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

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

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

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

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

**Méthode de nettoyage :**

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

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

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

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

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

**Méthode de Nettoyage :**

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

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

# EXIGENCES D'INSTALLATION

## Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

### Outils nécessaires

- Clé à tuyauterie
- Clé à molette ou clé de 5/8 po (16 mm)
- Tournevis à tête plate de 1/8 po x 4 1/4 po (3 mm x 100 mm)
- Tournevis cruciforme no 2
- Perceuse
- Clé à cliquet de 3/8 po (9,5 mm)
- Clé mixte de 15/16 po (24 mm)
- Pince
- Niveau
- Coupe-tube
- Tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm), 3/8 po (9,5 mm) et 5/16 po (7,9 mm)
- Marqueur ou crayon
- Foret de maçonnerie à pointe carburée de 3/16 po (4,8 mm)
- Foret de 1/8 po (3,2 mm)
- Composé d'étanchéité des raccords filetés résistant au gaz propane
- Solution non corrosive de détection des fuites
- Ruban à mesurer

### Pour les conversions gaz propane/naturel

- Grand tournevis à lame plate
- Clé à molette
- Tourne-écrou de 7 mm
- Ruban adhésif de masquage
- Clé ouverte de 1/2 po (1,3 cm)
- Briquet
- Torx® T20®† Tournevis
- Tournevis carré no 1
- Tournevis cruciforme no 2

### Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Grilles de brûleurs
- Chapeaux de brûleurs
- Plateau d'égouttement de la plaque à frire (sur modèles avec plaque à frire)

### Pièces nécessaires

- Tous les modèles doivent être installés avec un dosseret si l'installation se fait sans dégagement entre l'appareil et une paroi arrière combustible, comme un mur en gypse. Voir « Dimensions de l'armoire » à la section « Exigences d'emplacement » pour les spécifications concernant l'installation.

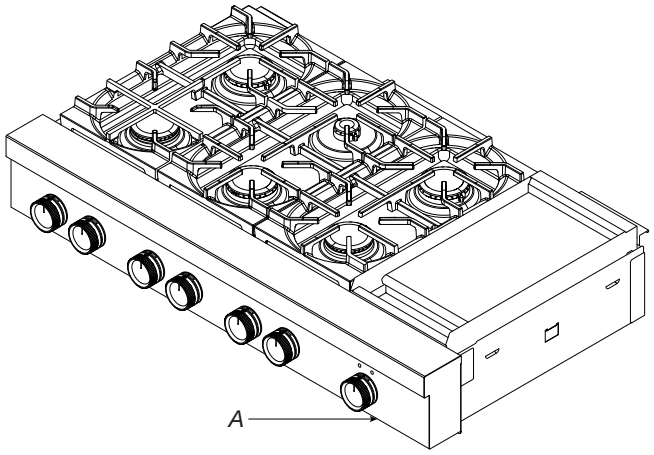
Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections « Spécifications électriques » et « Spécifications de l'alimentation en gaz ».

Il est recommandé de faire réaliser tous les raccordements électriques par un électricien qualifié agréé.

## 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 sous la console, du côté droit.




*A. Plaque signalétique du numéro de modèle et de série*

- Il est recommandé qu'une hotte de 585 CFM (993,9 $m^3$/h) ou plus soit installée au-dessus de la table de cuisson.
- Suivre les instructions d'installation de la hotte de table de cuisson ou de l'ensemble hotte/micro-ondes pour les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la table de cuisson.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la table de cuisson doivent être scellées.
- Ne pas réaliser de scellement entre la table de cuisson et les armoires latérales.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la table de cuisson, voir la section « Installation de la bride antibasculement ».
- 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 ».
- Demander à un installateur de revêtement de sol qualifié de vérifier que le revêtement de plancher peut supporter une température de 200 °F (93 °C). Dans le cas de l'installation de la table de cuisson par-dessus un tapis, placer sous la table de cuisson une plaque d'appui isolée, ou une plaque de contreplaqué de 1/4 po (6,4 mm).

**IMPORTANT :** Pour éviter d'endommager les armoires, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des armoires pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages. Ce four a été conçu conformément aux exigences des normes UL et CSA International et respecte les températures maximales permises de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois.

†TORX® est une marque déposée d'Acument Intellectual Properties, LLC.

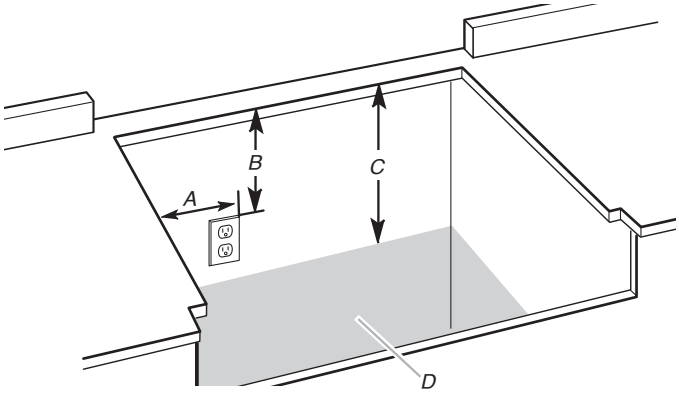
## Résidence mobile – Spécifications supplémentaires à respecter lors de l'installation

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, utiliser la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou les dispositions des codes locaux. Au Canada, l'installation de cette table de cuisson doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-Z240.1 ou des codes locaux en vigueur.

**Critères à respecter pour une installation en résidence mobile :**

- Lorsque cette table de cuisson est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée selon les instructions de ce document.
- Toute méthode pour fixer de façon sécuritaire la table de cuisson est adéquate dès qu'elle respecte les normes mentionnées plus haut.

## Emplacements des raccordements au gaz et à l'électricité




*A. La prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre doit se trouver du côté gauche de l'ouverture découpée, à 16 po (40,6 cm) maximum de la paroi latérale de l'encastrement*

*B. Dégagement minimum de 10 po (25,4 cm) à partir du plan de travail jusqu'au sommet de la sortie*

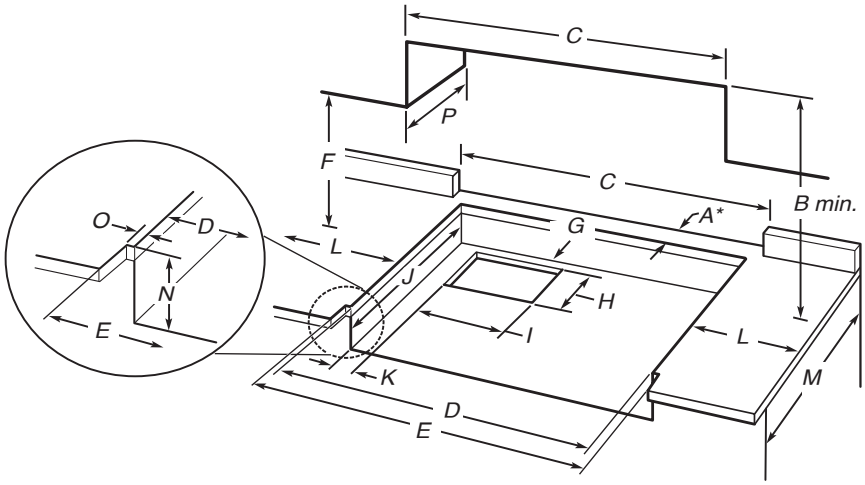
*C. 14 po (35,6 cm) entre la table de cuisson et la canalisation d'alimentation en gaz*

*D. La canalisation d'alimentation en gaz doit se trouver dans cette zone sur les murs arrière ou latéraux; la canalisation d'alimentation en gaz peut aussi ressortir à travers le plancher.*

**REMARQUE :** Le côté plein et le fond de l'ouverture ne sont pas illustrés.

## Dimensions de l’armoire

**IMPORTANT :** Si une hotte, une hotte de table de cuisson ou un ensemble hotte/four à micro-ondes est installé au-dessus de la table de cuisson, suivre les instructions d’installation de la hotte ou de l’ensemble hotte/four à micro-ondes pour obtenir les dimensions de dégagement à conserver au-dessus de la table de cuisson.




*A. Consulter le tableau*
*B. Consulter le tableau*
*C. Consulter le tableau*
*D. Consulter le tableau*
*E. Consulter le tableau*
*F. 18 po (45,7 cm) dégagement minimum entre l’armoire supérieure et le comptoir*
*G. 3/4 po (19 mm) entre l’arrière de l’ouverture découpée dans l’armoire et l’ouverture découpée pour la canalisation de gaz*
*H. 6 7/8 po (16,1 cm) de profondeur pour l’ouverture découpée pour la canalisation de gaz*
*I. 12 1/2 po (31,7 cm) de largeur pour l’ouverture découpée pour la canalisation de gaz*
*J. 22 1/4 po (56,5 cm) de profondeur de l’ouverture découpée dans l’armoire*
*K. 2 po (5,1 cm) entre le côté de l’armoire et l’ouverture découpée pour la canalisation de gaz*
*L. Dégagement de 12 po (30,4 cm) minimum entre les deux côtés de la table de cuisson et les parois latérales ou d’autres matériaux combustibles situés au-dessus de la surface de cuisson*
*M. Profondeur de l’armoire 24 po (61,0 cm)*
*N. 7 1/4 po (18,4 cm) de profondeur entre l’armoire et le plan de travail*
*O. L’encoche doit être la même des deux côtés*
*P. Profondeur des armoires supérieures : 13 po (33,0 cm)*

| Taille | A*<br>Ouverture découpée pour la table de cuisson jusqu’au mur arrière | B**<br>Entre la table de cuisson et l’armoire | C<br>Ouvertures pour dosseret facultatif et armoire supérieure | D<br>Armoire et plan de travail | E<br>Plan de travail seulement |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 po (76,2 cm) | 1 3/4 po (4,4 cm)* | 42 po (106,7 cm) | 30 po (76,2 cm) | 29 1/4 po (74,3 cm) | 29 3/4 po (75,6 cm) sans dégagement |
| 36 po (91,4 cm) | 1 3/4 po (4,4 cm)* | 58 po (147,3 cm) | 36 po (91,4 cm) | 35 1/4 po (89,5 cm) | 35 3/4 po (90,8 cm) sans dégagement |
| 48 po (121,9 cm) | 1 3/4 po (4,4 cm)* | 58 po (147,3 cm) | 48 po (121,9 cm) | 47 1/4 po (120,0 cm) | 47 3/4 po (121,2 cm) sans dégagement |

**REMARQUE :** Si le mur arrière est fabriqué d’un matériau combustible et qu’aucun dosseret n’est installé, un dégagement minimal de la dimension A + 6 po (15,2 cm) est nécessaire pour tous les modèles.

Si une hotte, une hotte de table de cuisson ou un ensemble hotte/micro-ondes est installé au-dessus de la table de cuisson, suivre les instructions d’installation fournies avec la hotte, la hotte de table de cuisson ou l’ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.

****Si aucune ventilation n’est utilisée, utiliser les valeurs de dégagement**

Modèles de 30 po (76,2 cm) : Distance de séparation minimale de 42 po (106,7 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d’une surface combustible.

Modèles de 36 po (91,4 cm) : Distance de séparation minimale de 58 po (147,3 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d’une surface combustible.

Modèles de 48 po (121,9 cm) : Distance de séparation minimale de 58 po (147,3 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une surface combustible.

**REMARQUE :** En raison des tolérances de fabrication en usine, il s'agit de dimensions nominales. Il pourrait être nécessaire d'effectuer des modifications pour respecter votre dégagement.

## 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 correctement reliée à la terre en conformité avec les codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1.

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

Si 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 aussi d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder la table de cuisson sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les systèmes d'allumage électronique 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 cuisinière. 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. Consulter le point « Achever le raccordement » de la section « Raccordements au gaz » pour obtenir les instructions de test de fuite.

### Type de gaz

**Gaz naturel :**

- Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. La plaque signalétique située sous la console, du côté droit, contient des informations sur 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. Pour la conversion au gaz propane, utiliser la trousse de conversion au gaz propane fournie avec la table de cuisson et voir la section « Conversions pour changement de gaz ». Les pièces pour cette trousse se trouvent dans le sachet contenant la documentation fournie avec la table de cuisson.

### Conduite de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (1,9 cm) 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. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (1,3 cm) minimum. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.
- **REMARQUE :** On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban adhésif de plomberie.

**Raccord métallique flexible pour appareil ménager :**

- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord flexible en métal de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de long et de 1/2 po (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) D.I. (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder l'appareil à la canalisation de gaz.

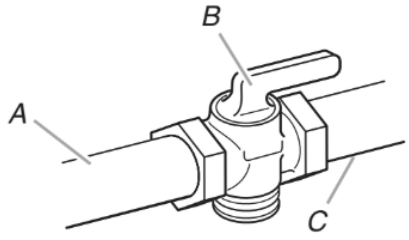


- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la table de cuisson.

**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 ou de bouger.

- 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 table de cuisson*

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

**Gaz propane :**

Pression minimum : 11 po (27,9 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.

### Caractéristiques d'alimentation du brûleur

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

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

### 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) 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)**

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.

# INSTRUCTIONS D'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.**

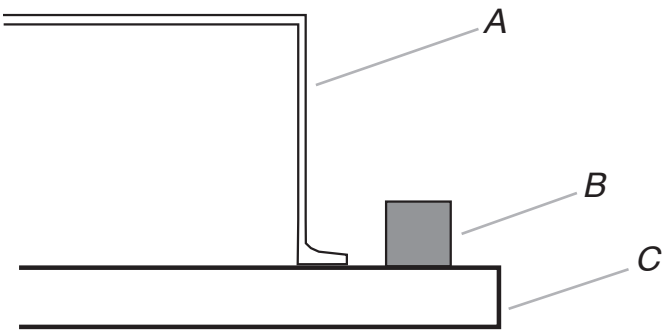
Prendre note des numéros de modèle et de série avant d'installer la table de cuisson. Les deux numéros sont situés sur la partie inférieure avant gauche de la base du brûleur.

Déballer les pièces fournies avec la table de cuisson. Les pièces expédiées avec la table de cuisson dépendent du modèle commandé. Voir la section « Outils et pièces » pour une liste complète des pièces fournies avec votre table de cuisson.

Le détendeur et le connecteur de la canalisation de gaz flexible en acier inoxydable peuvent être raccordés à la table de cuisson maintenant ou après l'installation de la table de cuisson dans l'ouverture. Voir la section « Raccordement au gaz ».

1. Déterminer l'emplacement final de la table de cuisson.
2. À l'aide de deux personnes ou plus, placer la table de cuisson à l'envers sur une surface couverte.
3. Enlever la bande de mousse de l'emballage de documents. Retirer l'endos de la bande de mousse. Appliquer le côté adhésif de la bande en mousse le long des rives gauche et droite de la garniture de table de cuisson, en progressant vers le bas.

**REMARQUE :** La bande de mousse aide la table de cuisson à rester à plat sur des comptoirs irréguliers et permet d'éviter d'endommager la surface de la surface du plan de travail.




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

**4.** En employant au moins deux personnes, mettre la table de cuisson à l'endroit.

# 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.**

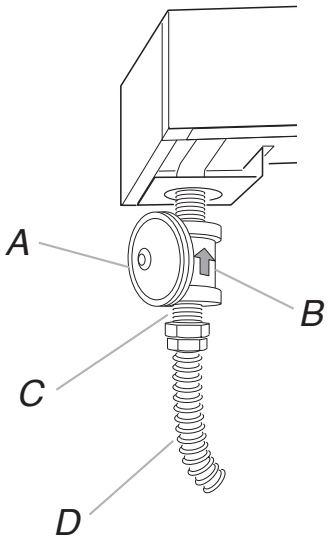
**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.**

## Assemblage du détendeur :

**1.** À deux personnes ou plus, placer la table de cuisson sur le côté ou le dos.

**2.** Connecter le raccord flexible d'acier inoxydable au détendeur – utiliser un raccord d'adaptation comportant un filetage mâle de 1/2 po (1,3 cm) (NPT).

On doit utiliser une combinaison de raccords de tuyauterie pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation en gaz existante. L'illustration suivante présente un raccordement typique. Le raccordement peut varier, selon le type d'alimentation, la dimension et l'emplacement.




*A. Détendeur*
*B. Détendeur – Doit être installé avec la flèche pointant vers le haut (vers le fond de la table de cuisson)*
*C. Raccord d'adaptation (doit posséder un filetage mâle 1/2 po [1,3 cm] pour tuyauterie)*
*D. Canalisation flexible d'alimentation en gaz (acier inoxydable) approuvée par la CSA*

3. Orienter la flèche du détendeur vers le haut, vers le fond de la base des brûleurs de la table de cuisson et orienter horizontalement le détendeur de telle manière que le chapeau du détendeur soit accessible.

   **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 d'un raccord, empêcher le détendeur de tourner sur le tuyau.

   Utiliser uniquement un composé d'étanchéité des tuyauteries conçu pour l'utilisation avec le gaz naturel ou le propane. Ne pas utiliser de ruban adhésif de plomberie.

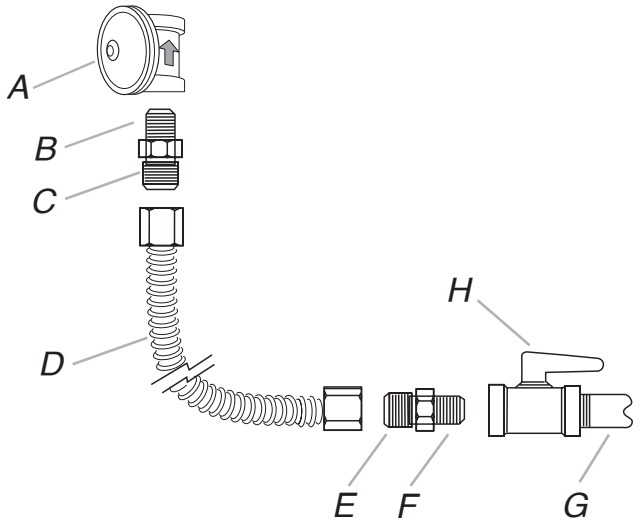
   Il sera nécessaire de choisir les raccords à utiliser en fonction de la configuration d'installation.

4. Placer la table de cuisson dans la découpe du plan de travail.

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

## Raccordement typique par raccord flexible

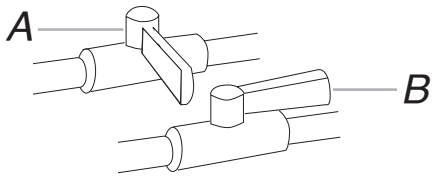
1. Appliquer un composé d'étanchéité de filetages résistant au propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et F ci-dessous).
2. Fixer un raccord d'adaptation sur le détendeur et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. 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.




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

## 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. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toutes les fuites.
3. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur. Placer les grilles sur les brûleurs et chapeaux.

**⚠ 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.**

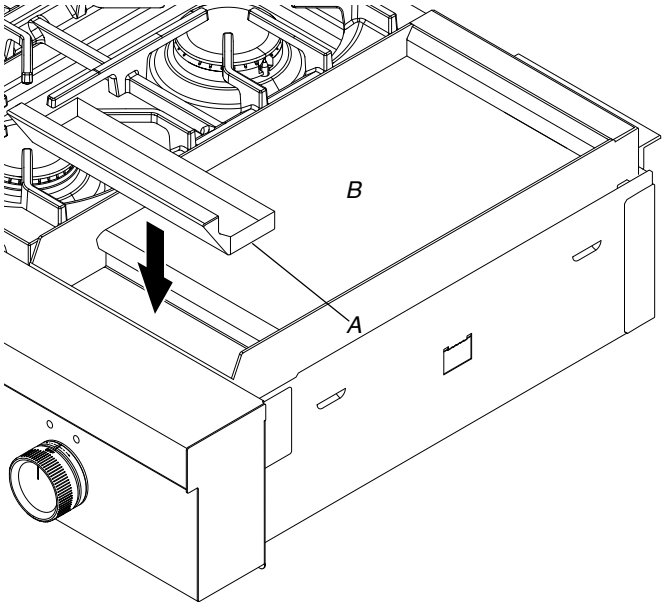
**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.**

4. Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
5. S'assurer du bon fonctionnement des brûleurs de surface. Consulter le point « Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson » dans la section « Terminer l'installation ».
6. Si votre modèle est muni d'une plaque à frire, consulter la section « Installation de la plaque à frire ».

# Installation du plateau de la plaque à frire (sur modèles avec plaque à frire)

La plaque à frire est installée à l'usine.

1. Placer le plateau d'égouttement dans la cavité à l'avant de la plaque à frire. Faire glisser le plateau vers l'arrière jusqu'à la position de butée.



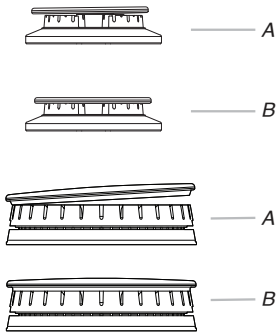

*A. Plateau d'égouttement de la plaque à frire*
*B. Plaque à frire*

2. Nettoyer la plaque à frire avant de l'utiliser. Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien.

# Installer les chapeaux de brûleur

Placer les chapeaux de brûleurs sur la tête des brûleurs. Si les chapeaux de brûleurs ne sont pas bien positionnés, les brûleurs de surface pourraient ne pas s'allumer et les flammes des brûleurs ne seront pas uniformes et stables.

**Brûleurs**




*A. Incorrect*
*B. Correct*

# Système d'allumage électronique

## Allumage initial et réglage des flammes de gaz

Un système d'allumage électronique est utilisé à la place des flammes de veille pour l'allumage des brûleurs (table de cuisson et four). Lorsqu'on place le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position « LITE » (ALLUMAGE), le système génère des étincelles pour l'allumage du brûleur. La génération d'étincelles se poursuit aussi longtemps que le bouton de commande est laissé à la position « LITE » (ALLUMAGE).

Lorsqu'on place le bouton de commande du brûleur du four à la position désirée, les étincelles générées provoquent l'allumage du gaz.

## Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

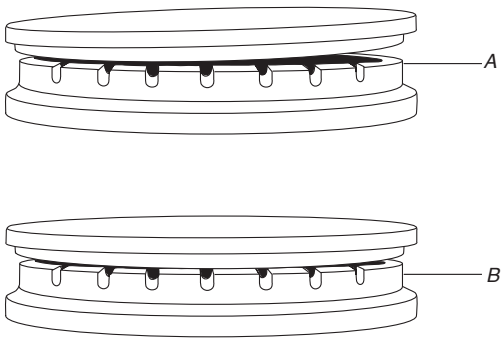
**Brûleurs de surface ordinaires**

Pousser sur chaque bouton de commande, puis les tourner sur la position « LITE » (ALLUMAGE).

La flamme doit s'allumer 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.

**Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :**

- Tourner le bouton de commande sur la position « OFF » (ARRÊT).
- Vérifier que la table de cuisson est branchée. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, et qu'aucun fusible du domicile n'a grillé.
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt de gaz est à la position « ouverte ».
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.




*A. Incorrect*
*B. Correct*

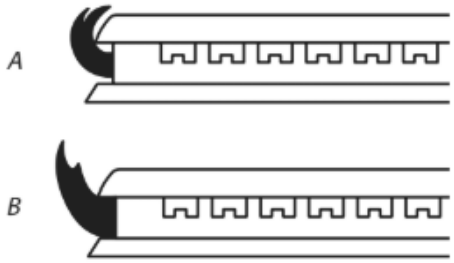
Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s'allume pas à ce point, placer les boutons de commande sur « OFF » (ARRÊT) et communiquer avec votre marchand ou compagne de service autorisée pour obtenir de l'aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

## Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (ALLUMAGE). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

### Réglage de la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique « minimum », on doit observer des flammes stables bleues de 1/4 po (6,4 mm).

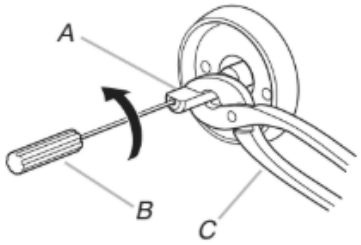



*A. Débit thermique minimum*
*B. Débit thermique maximum*

**Réglage des brûleurs standard :**

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

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




*A. Tige du bouton de commande*
*B. Tournevis*
*C. Pince*

1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.

   Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée.
3. Réinstaller le bouton de commande.
4. 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.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

# CONVERSIONS DE GAZ

**IMPORTANT :** Les conversions pour changement de gaz naturel à propane ou de propane à gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'explosion**

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

**Installer un robinet d'arrêt.**

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

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

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

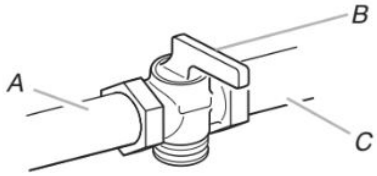
**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.**

**⚠ AVERTISSEMENT :**

**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.**

## Conversion pour l'alimentation au propane

1. Tourner le robinet d'arrêt manuel pour le placer à la position de fermeture.

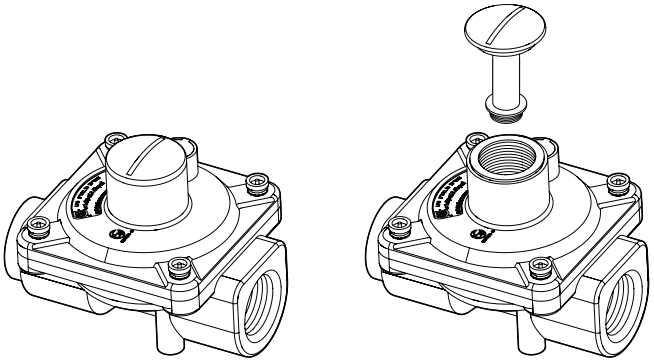



*A. Vers la table de cuisson*
*B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)*
*C. Conduite de gaz*

2. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.

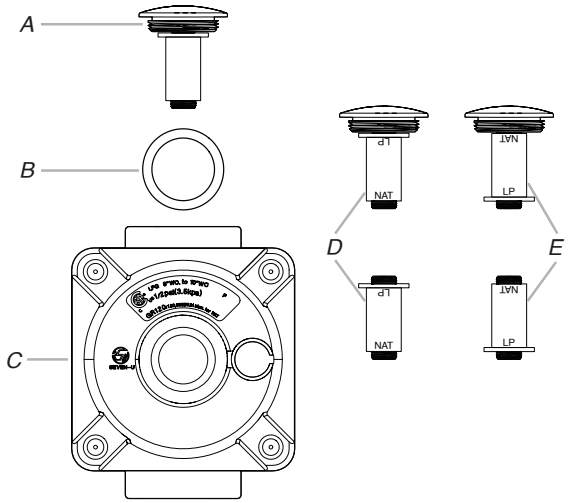
## Conversion du détendeur de gaz (du gaz naturel au gaz propane)

1. Retirer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire. Lorsque le chapeau est enlevé, ne pas desserrer le joint en métal.



**REMARQUE :** Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.

2. Ôter le ressort de retenue qui se trouve sous le chapeau en tournant le ressort de retenue dans le sens antihoraire. Identifier les positions « LP » (propane) et « NAT » (naturel) sur le ressort de retenue. Orienter correctement le ressort de retenue pour que la flèche « LP » (propane) pointe vers le chapeau.




*A. Chapeau de l'ouverture d'accès*
*B. Joint en métal*
*C. Détendeur*
*D. Ressort de retenue en position NAT (naturel)*
*E. Ressort de retenue en position LP (propane)*

3. Serrer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens horaire.

4. Tester le détendeur et la canalisation de gaz.

   On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (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

   Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

   **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) 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 [35,6 cm] de colonne d'eau)**

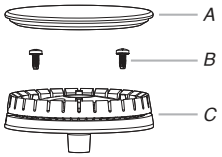
   Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

   **Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 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.

## Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

1. Si les grilles de brûleur sont installées, les retirer.
2. Ôter le chapeau de brûleur.
3. Retirer la base du brûleur en dévissant d'abord (2) vis T-20.




**Brûleur**

*A. Chapeau de brûleur*
*B. Vis*
*C. Base du brûleur*

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.
5. Remplacer le gicleur par un gicleur pour gaz propane de taille correcte. Voir le « Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz propane ».

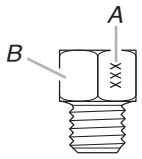
Suivre les indications du tableau ci-dessous pour déterminer l'emplacement exact de chaque gicleur de brûleur

**Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz propane**

| Puissance thermique | Empreinte | Taille | Style de brûleur |
|---|---|---|---|
| 4 000 BTU/h | 62 | 0,62 mm | Petit |
| 11 000 BTU/h | 100 | 1,00 mm | Moyen |
| 12 000 BTU/h | 100 | 1,00 mm | Gros brûleur – principal |
| | 38 | 0,38 mm | Plus gros brûleur – mijotage |

**REMARQUE :** Consulter la plaque signalétique pour obtenir plus de renseignements sur les capacités nominales du brûleur et les emplacements.

**Gicleur de brûleur**



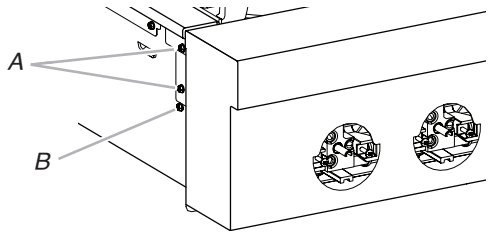

*A. Empreinte de la taille*
*B. Marque de type de gaz (L pour propane et N pour gaz naturel)*

6. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.

   **REMARQUE :** Il peut y avoir des trous supplémentaires dans votre trousse.
7. Réinstaller la base du brûleur et les vis. Serrer les vis jusqu'à ce que le brûleur soit en affleurement avec la surface de cuisson, pas plus. Ne pas trop serrer.
8. Réinstaller le chapeau de brûleur.
9. Répéter les étapes 2 à 8 pour les autres brûleurs.
10. Retirer les boutons de commande et encadrements des brûleurs de surface en utilisant le tournevis carré no 1.

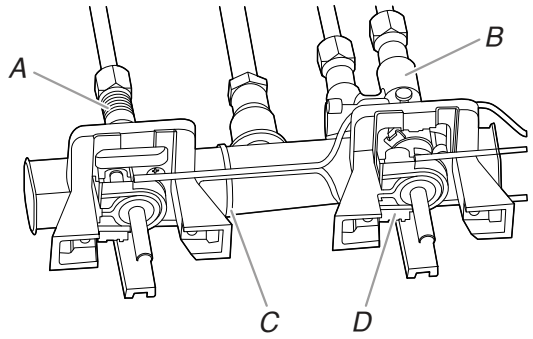
## Effectuer le réglage faible de mijotage du brûleur de surface au propane

1. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.
2. À l'aide du tournevis carré, retirer les boutons de commande et encadrements du brûleur de surface.
3. Ôter les deux vis situées de chaque côté de la table de cuisson qui maintiennent la console de commande en place.

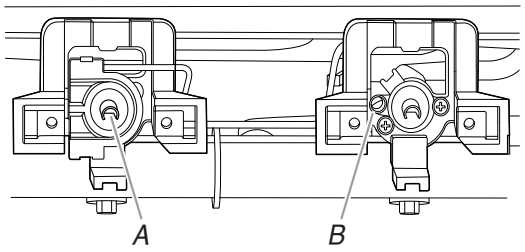



*A. Vis pour fixer la console (2 par côté)*
*B. Ne pas enlever cette vis*

4. Retirer la console et la mettre de côté.
5. Trouver la vis de réglage d'intensité faible pour le brûleur approprié sur la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central (aluminium) est située au centre de la tige de la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs avant gauche et avant droite (laiton) est située derrière le commutateur d'allumage sur le corps de la valve, à gauche de la tige. Pour retirer le commutateur d'allumage, couper l'attache mono-usage et tirer le commutateur pour le sortir de la tige de valve.




*A. Valve en aluminium pour les brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central*
*B. Valve en laiton pour les brûleurs avant gauche et avant droit*
*C. Attache-fils*
*D. Commutateur d'ignition*




*A. Vis de réglage d'intensité faible pour la valve en aluminium au centre de la tige*
*B. Vis de réglage d'intensité faible de la valve en laiton*

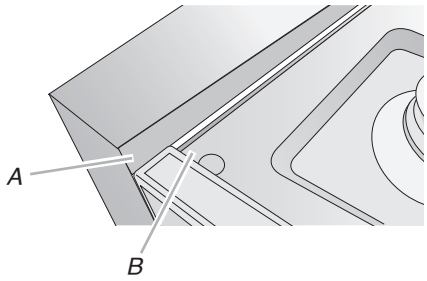
6. En plaçant le brûleur sur ON (MARCHE) (le brûleur devra être allumé manuellement à l'aide d'un briquet) et régler sur mijotage LOW (BASSE), régler la flamme de mijotage vers le bas pour obtenir la bonne puissance en BTU. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 ¼ po (3,2 mm x 10,8 cm), tourner la vis de réglage d'intensité de mijotage faible dans le sens horaire jusqu'à ce que la hauteur de la flamme se situe au niveau du chapeau ou en dessous. Si la flamme devient instable et tremblote ou semble courir autour du brûleur, le réglage est trop faible et la vis doit être tournée dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme soit stable. Répéter cette étape pour tous les brûleurs de surface.

   **REMARQUE :** Utiliser le bouton pour régler la valve du brûleur.

   **REMARQUE :** Régler individuellement chaque brûleur.
7. Une fois les réglages terminés, replacer les commutateurs d'allumage sur les valves.

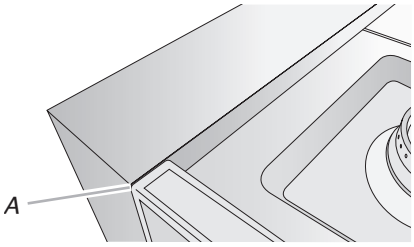
8. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure avant de la table de cuisson.

   **REMARQUE :** Il pourrait être nécessaire de soulever les tiges de valves pour effectuer l'alignement avec les trous de la console.




*A. Rebord de la console de commande*
*B. Bordure avant la table de cuisson*

9. Vérifier que la console de commande est en affleurement avec le bord supérieur de la table de cuisson.




*A. En affleurement avec la table de cuisson*

10. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.
11. Replacer les encadrements à l'aide des 2 vis qui se fixent aux supports de valves, en s'assurant de bien placer les encadrements avant et arrière. Ils ne pourront être correctement fixés s'ils ne sont pas à la bonne place.
12. Placer les boutons de surface sur les tiges des valves.
13. Replacer les grilles des brûleurs.

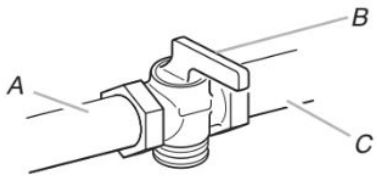
### Achever l'installation

1. Consulter la section « Raccordement au gaz » pour le raccordement correct de la table de cuisson à la canalisation d'alimentation en gaz.
2. Pour l'allumage et l'utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d'allumage électronique ».

   **IMPORTANT :** Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum « LO » (BASSE) pour chaque brûleur de la table de cuisson. Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (6,4 mm) à 1/2 po (1,3 cm) de long. Le cône extérieur n'est pas aussi net que le cône intérieur. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.
3. Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

## Conversion au gaz naturel

1. Tourner le robinet d'arrêt manuel pour le placer à la position de fermeture.



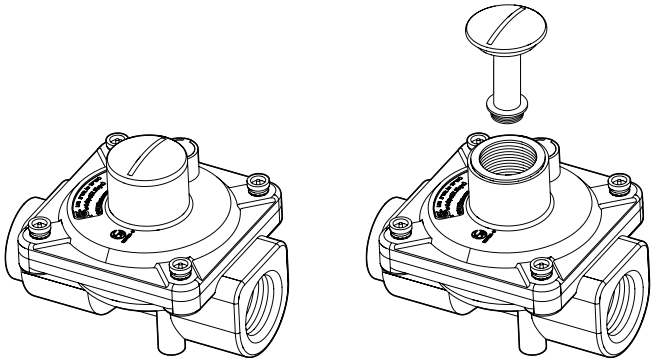

*A. Vers la table de cuisson*
*B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)*
*C. Conduite de gaz*

2. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.

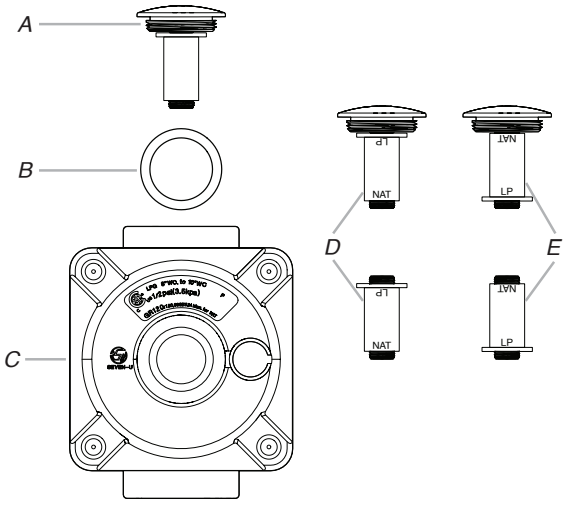
### Conversion du détendeur de gaz (du gaz propane au gaz naturel)

1. Retirer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire. Lorsque le chapeau est enlevé, ne pas desserrer le joint en métal.

   **REMARQUE :** Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.



2. Ôter le ressort de retenue qui se trouve sous le chapeau en tournant le ressort de retenue dans le sens antihoraire. Identifier les positions « LP » (propane) et « NAT » (naturel) sur le ressort de retenue. Orienter correctement le ressort de retenue pour que la flèche « NAT » (naturel) pointe vers le chapeau.




*A. Chapeau de l'ouverture d'accès*
*B. Joint en métal*
*C. Détendeur*
*D. Ressort de retenue en position LP (propane)*
*E. Ressort de retenue en position NAT (naturel)*

3. Serrer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens horaire.
4. Tester le détendeur et la canalisation de gaz.

   On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (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 naturel :**

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

   Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

   **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) 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 [35,6 cm] de colonne d'eau)**

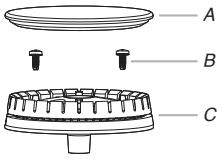
   Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

   **Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 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.

## Conversion des brûleurs de surface (de gaz propane à gaz naturel)

1. Si les grilles de brûleur sont installées, les retirer.
2. Ôter le chapeau de brûleur.
3. Retirer la base du brûleur en dévissant d'abord (2) vis T-20.




**Brûleur**

*A. Chapeau de brûleur*
*B. Vis*
*C. Base du brûleur*

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.
5. Remplacer le gicleur par un gicleur pour gaz naturel de taille correcte. Voir le « Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz naturel ».

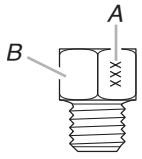
   Suivre les indications du tableau ci-dessous pour déterminer l'emplacement exact de chaque gicleur de brûleur

   **Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz naturel**

| Puissance thermique | Empreinte | Taille | Style de brûleur |
|---|---|---|---|
| 5000 BTU/h | 102 | 1,02 mm | Petit |
| 15000 BTU/h | 191 | 1,91 mm | Moyen |
| 20000 BTU/h | 218 | 2,18 mm | Plus gros brûleur – principal |
| | 55 | 0,55 mm | Plus gros brûleur – mijotage |
| 18000 BTU/h | 204 | 2,04 mm | Plus gros brûleur – principal |
| | 55 | 0,55 mm | Plus gros brûleur – mijotage |

   **REMARQUE :** Consulter la plaque signalétique pour obtenir plus de renseignements sur les capacités nominales du brûleur et les emplacements.

   **Gicleur de brûleur**



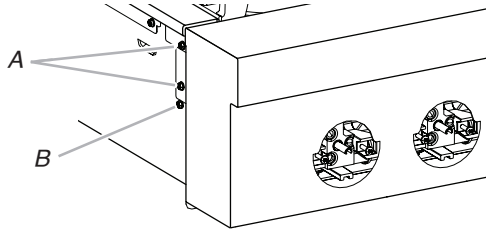

*A. Empreinte de la taille*
*B. Marque de type de gaz (L pour propane et N pour gaz naturel)*

6. 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.
7. Réinstaller la base du brûleur et les vis. Serrer les vis jusqu'à ce que le brûleur soit en affleurement avec la surface de cuisson, pas plus. Ne pas trop serrer.

8. Réinstaller le chapeau de brûleur.
9. Répéter les étapes 2 à 8 pour les autres brûleurs.

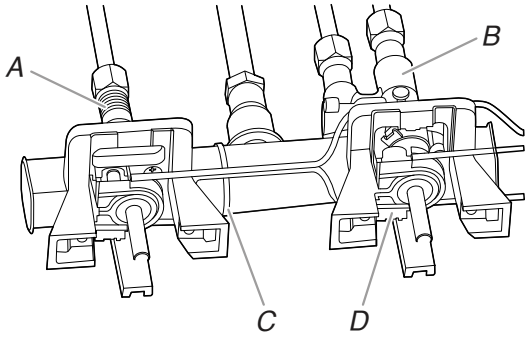
## Effectuer le réglage faible de mijotage du brûleur de surface au gaz naturel

1. Débrancher la table de cuisson ou déconnecter la source de courant électrique.
2. À l'aide du tournevis carré, retirer les boutons de commande et encadrements du brûleur de surface.
3. Ôter les deux vis situées de chaque côté de la table de cuisson qui maintiennent la console de commande en place.

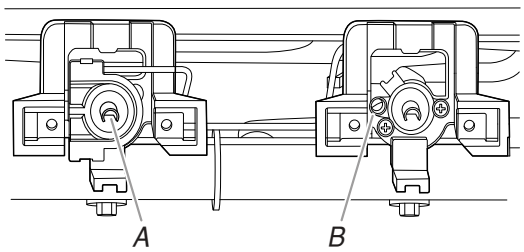



*A. Vis pour fixer la console (2 par côté)*
*B. Ne pas enlever cette vis*

4. Retirer la console et la mettre de côté.
5. Trouver la vis de réglage d'intensité faible pour le brûleur approprié sur la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central (aluminium) est située au centre de la tige de la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs avant gauche et avant droite (laiton) est située derrière le commutateur d'allumage sur le corps de la valve, à gauche de la tige. Pour retirer le commutateur d'allumage, couper l'attache mono-usage et tirer le commutateur pour le sortir de la tige de valve.




*A. Valve en aluminium pour les brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central*
*B. Valve en laiton pour les brûleurs avant gauche et avant droit*
*C. Attache-fils*
*D. Commutateur d'ignition*



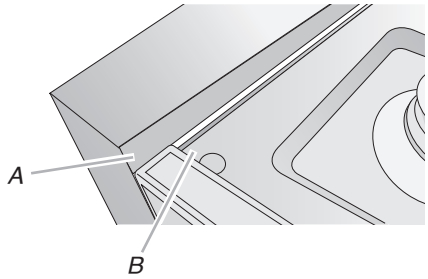

*A. Vis de réglage d'intensité faible pour la valve en aluminium au centre de la tige*
*B. Vis de réglage d'intensité faible de la valve en laiton*

6. En plaçant le brûleur sur ON (MARCHE) (le brûleur devra être allumé manuellement à l'aide d'un briquet) et régler sur mijotage LOW (BASSE), régler la flamme de mijotage vers le bas pour obtenir la bonne puissance en BTU. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 ¼ po (3,2 mm x 10,8 cm), tourner la vis de réglage d'intensité de mijotage faible dans le sens horaire jusqu'à ce que la hauteur de la flamme se situe au niveau du chapeau ou en dessous. Si la flamme devient instable et tremblote ou semble courir autour du brûleur, le réglage est trop faible et la vis doit être tournée dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme soit stable. Répéter cette étape pour tous les brûleurs de surface.

   **REMARQUE :** Utiliser le bouton pour régler la valve du brûleur.

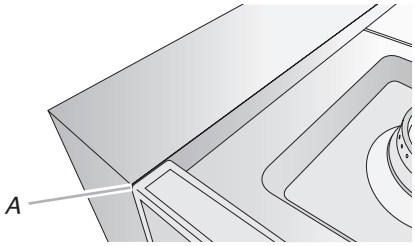
   **REMARQUE :** Régler individuellement chaque brûleur.
7. Une fois les réglages terminés, replacer les commutateurs d'allumage sur les valves.
8. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure avant de la table de cuisson.

   **REMARQUE :** Il pourrait être nécessaire de soulever les tiges de valves pour effectuer l'alignement avec les trous de la console.




*A. Rebord de la console de commande*
*B. Bordure avant la table de cuisson*

9. Vérifier que la console de commande est en affleurement avec le bord supérieur de la table de cuisson.




*A. En affleurement avec la table de cuisson*

10. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.
11. Replacer les encadrements à l'aide des 2 vis qui se fixent aux supports de valves, en s'assurant de bien placer les encadrements avant et arrière. Ils ne pourront être correctement fixés s'ils ne sont pas à la bonne place.
12. Placer les boutons de surface sur les tiges des valves.
13. Replacer les grilles des brûleurs.

## Achever l’installation

1. Consulter la section « Raccordement au gaz » pour le raccordement correct de la table de cuisson à la canalisation d’alimentation en gaz.
2. Pour l’allumage et l’utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d’allumage électronique ».

   **IMPORTANT :** Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum « LO » (BASSE) pour chaque brûleur de la table de cuisson. Il est très important de vérifier l’établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (6,4 mm) à 1/2 po (1,3 cm) de long. Le cône extérieur n’est pas aussi net que le cône intérieur. Les flammes d’un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.
3. Voir le point « Achever l’installation » de la section « Instructions d’installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

# SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

**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”.

## 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.

**IMPORTANTE:** no instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción a gas, lo que puede resultar 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.
- 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.

# GUARDE 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 el horno y la superficie de cocción estén fríos. 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.

**SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)**

Las salpicaduras de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse tan pronto como se enfríe toda la superficie de cocción. Esos derrames pueden afectar el acabado.

**Método de limpieza:**

- Limpiavidrios limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/valores nominales porque el fregado puede borrar los números.
- Affresh®† Limpiador para cocina y electrodomésticos, Número de Pieza W10355010 (no se incluye):

  Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

**ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)**

**NOTA:** Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

**Método de limpieza:**

- Frote en la dirección de la veta para evitar daños.
- Limpiador para acero inoxidable Affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye):

  Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

**PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)**

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

**TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA**

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas. No las limpie en el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

**Método de limpieza:**

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):

  Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en un lavavajillas.

  Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.
- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, número de pieza 31617 (no incluido):

**QUEMADORES DE SUPERFICIE**

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

No lavar en lavavajillas.

**Método de limpieza:**

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave:

  Limpie la superficie de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (no incluido).

**CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN**

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

**Método de limpieza:**

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

†affresh® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

# REQUISITOS DE INSTALACIÓN

## Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

### Herramientas necesarias

- Llave para tubería
- Llave regulable o llave de 5/8" (16 mm)
- Destornillador plano de 1/8" x 4¼" (3 mm x 100 mm)
- Destornillador Phillips n.° 2
- Taladro
- Trinquete de 3/8" (9,5 mm)
- Llave de combinación de 15/16" (24 mm)
- Pinzas
- Nivel
- Cortador de tubos
- Llave de tuerca de 1/4" (6,4 mm), 3/8" (9,5 mm), 5/16" (7,9 mm)
- Marcador o lápiz
- Broca con punta de carburo de 3/16" (4,8 mm) para mampostería
- Broca de 1/8" (3,2 mm)
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva
- Cinta métrica

### Para las conversiones a gas natural/propano

- Destornillador grande de cabeza plana
- Llave ajustable
- Llave de tuercas de 7 mm
- Cinta adhesiva protectora
- Llave de extremo abierto de 1/2" (1,3 cm)
- Encendedor
- T20® Torx®† Llave
- Broca cuadrada n.° 1
- Destornillador Phillips n.° 2

### Piezas suministradas

Verifique que todas las piezas estén incluidas.

- Rejillas de quemadores
- Tapas de quemadores
- Bandeja de goteo de plancha (en modelos con plancha)

### Piezas necesarias

- Todos los modelos deben contar con una protección posterior si se instalan sin espacio de distancia respecto a una superficie de pared posterior combustible, como un panel de yeso. Consulte “Dimensiones de gabinete” en la sección “Requisitos de ubicación” para obtener los requisitos de ubicación.

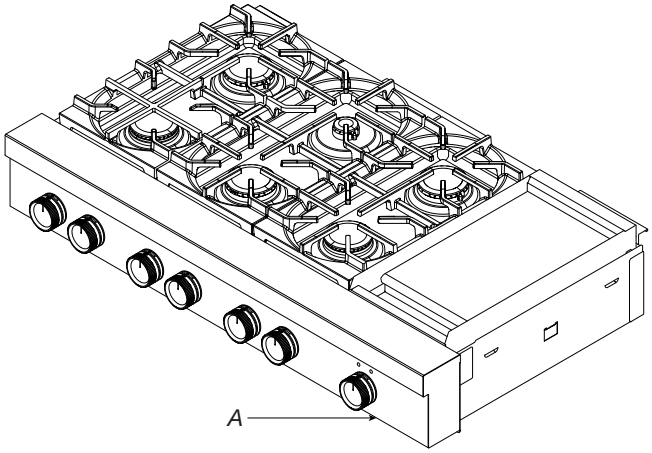
Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Vea las secciones “Requisitos eléctricos” y “Requisitos del suministro de gas”.

Es recomendable que todas las conexiones eléctricas sean hechas por un instalador eléctrico calificado autorizado.

## Requisitos de ubicación

**IMPORTANTE:** Respete todas las normativas y reglamentos 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 está ubicada bajo la consola, en el lado derecho.




*A. Placa de modelo/serie/valores nominales*

- Se recomienda instalar una campana de 585 CFM (993,9 m³/h) o mayor sobre la superficie de cocción.
- Siga las instrucciones de instalación de la campana de superficie de cocción o la combinación de microondas y campana para conocer los espacios libres dimensionales sobre la superficie de cocción.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la superficie de cocción.
- Todas las aberturas de la pared o el piso donde se instalará la superficie de cocción deben estar selladas.
- No selle la superficie de cocción a los gabinetes laterales.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco que se envía con la superficie de cocción, consulte la sección “Instalación del soporte antivuelco”.
- Se requiere un suministro eléctrico con conexión a tierra. Consulte la sección “Requisitos eléctricos”.
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección “Requisitos del suministro de gas”.
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos calificado para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C). Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6.4 mm) sobre la alfombra y debajo de la superficie de cocción si va a instalar la superficie de cocción sobre alfombra.

**IMPORTANTE:** Para evitar daños a los gabinetes, consulte al constructor o al distribuidor 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. Este horno fue diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C).

†TORX® es una marca comercial de Acument Intellectual Properties, LLC.

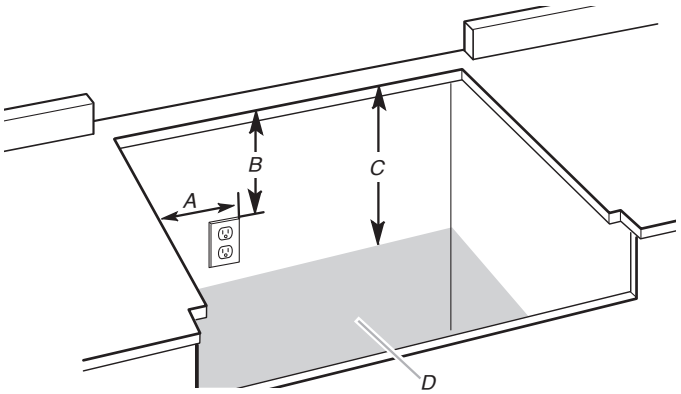
## Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

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 no sea aplicable esa norma, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o cumpla los códigos locales. En Canadá, la instalación de esta superficie de cocción debe hacerse conforme con las normas vigentes de CAN/CSA-Z240.1- su edición más reciente o con los códigos locales.

**Las instalaciones en casas rodantes necesitan:**

- Cuando se instale esta estufa de cocción en una casa rodante, deberá asegurarse según las instrucciones de este documento.
- Cualquier método de fijación de la estufa de cocción es adecuado en tanto cumpla con las normas antes mencionadas.

## Ubicación de las conexiones de gas y electricidad




*A. El tomacorriente de 3 patas con conexión a tierra debe estar del lado izquierdo del recorte a 16" (40,6 cm) como máximo de la pared lateral del recinto*

*B. 10" (25,4 cm) como separación mínima desde el mostrador hasta la parte superior de la salida*

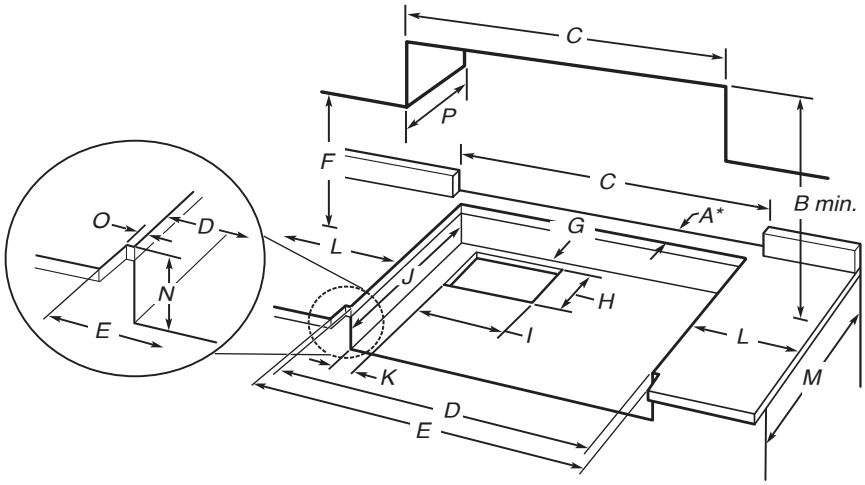
*C. 14" (35,6 cm) del mostrador a la línea de suministro de gas*

*D. La línea de suministro de gas debe estar en esta zona en la pared trasera o lateral o puede subir a través del piso.*

**NOTA:** El lado y la base sólidos del recinto del recorte no se muestran.

## Dimensiones del gabinete

**IMPORTANTE:** Si va a instalar una campana de superficie de cocción, un revestimiento de campana o una combinación de microondas y campana sobre la superficie de cocción, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para superficie de cocción o la combinación de microondas y campana para ver las medidas de los espacios sobre la superficie de cocción.




*A. Vea el cuadro*
*B. Vea el cuadro*
*C. Vea el cuadro*
*D. Vea el cuadro*
*E. Vea el cuadro*
*F. 18" (45,7 cm) de espacio mínimo del lado superior del gabinete al mostrador*
*G. 3/4" (19 mm) desde la parte trasera del recorte del gabinete hasta el recorte de la abertura para el gas*
*H. 6 7/8" (16,1 cm) de profundidad del recorte de la abertura para el gas*
*I. 12 1/2" (31,7 cm) de ancho del recorte de la abertura para el gas*
*J. 22 1/4" (56,5 cm) de profundidad del recorte del armario*
*K. 2" (5,1 cm) del costado del gabinete al recorte para el gas*
*L. 12" (30,4 cm) de distancia mínima a ambos lados de la superficie de cocción hasta la pared lateral u otro material combustible por encima de la superficie de cocción*
*M. Profundidad de gabinete de 24" (61.0 cm)*
*N. 7 1/4" (18,4 cm) de profundidad del armario hasta el mostrador*
*O. La muesca debe ser igual a ambos lados*
*P. 13" (33,0 cm) de profundidad del gabinete superior*

| Tamaño | A*<br>Del recorte de la superficie de cocción a la pared trasera | B**<br>De la superficie de cocción al gabinete | C<br>Protección posterior opcional y abertura del gabinete superior | D<br>Gabinete y mostrador | E<br>Solo mostrador |
|---|---|---|---|---|---|
| 30" (76,2 cm) | 1¾" (4,4 cm)* | 42" (106,7 cm) | 30" (76,2 cm) | 29¼" (74,3 cm) | 29¾" (75,6 cm) para ningún espacio libre |
| 36" (91,4 cm) | 1¾" (4,4 cm)* | 58" (147,3 cm) | 36" (91,4 cm) | 35¼" (89,5 cm) | 35¾" (90,8 cm) para ningún espacio libre |
| 48" (121,9 cm) | 1¾" (4,4 cm)* | 58" (147,3 cm) | 48" (121,9 cm) | 47¼" (120,0 cm) | 47¾" (121,2 cm) para ningún espacio libre |

**NOTA:** Si la pared posterior está construida de un material combustible y no se instala una protección posterior, se requiere un espacio mínimo de A + 6" (15,2 cm) en todos los modelos.

Si va a instalar una campana de superficie de cocción, un revestimiento de campana o una combinación de microondas y campana sobre la superficie de cocción, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para superficie de cocción, el revestimiento de la campana o la combinación de microondas y campana para ver las medidas de los espacios sobre la superficie de cocción.

**** Si no está usando ventilación, espacios mínimos**

Modelos de 30" (76,2 cm): 42" (106,7 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

Modelos de 36" (91,4 cm): 58" (147,3 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

Modelos de 48" (121,9 cm): 58" (147,3 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

**NOTA:** Debido a tolerancias de producción de la fábrica, estas son dimensiones nominales. Tal vez deba reajustarlas para cumplir con el espacio libre que desea.

## 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 correctamente si se enchufa en un tomacorriente que no esté polarizado de forma correcta.

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 todas las normativas y reglamentos vigentes.

**IMPORTANTE:** Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo al Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 o en Canadá, el Código de instalación de gas natural y propano (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. Consulte “Conexión completa” en la sección “Hacer una conexión de gas” para ver las instrucciones de pruebas de fugas.

### Tipo de gas

**Gas natural:**

- Esta cocina está ajustada de fábrica para funcionar con gas natural. La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada debajo de la consola en el lado derecho, ofrece información sobre los tipos de gas que puede usar. 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. Para convertir gas propano, use el kit de conversión de gas propano que viene con la superficie de cocción y consulte la sección “Conversiones de gas”. Las piezas de este kit están en el paquete que contiene la documentación que viene con la estufa de cocción.

## Línea de suministro de gas

- Coloque una línea de suministro de gas de tubería rígida de 3/4" (1,9 cm) 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. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños puede ser de 1/2" (1,3 cm) como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.
- **NOTA:** Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No use cinta para plomería.

**Conector flexible de metal para el electrodoméstico:**

- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la superficie de cocción a la línea de suministro de gas.

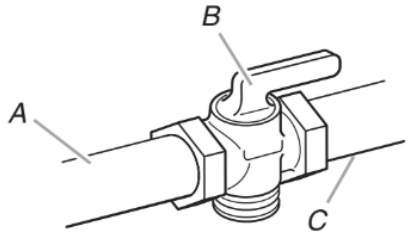


- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para conectar las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del electrodoméstico.
- No retuerza ni dañe la tubería metálica flexible cuando mueva la superficie de cocción.

**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.

- 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 superficie de cocción*

## Regulador de la presión de gas

Deberá usarse el regulador de la 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: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

**Gas propano:**

Presión mínima: 11" (27,9 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.

## Requisitos de entrada de los quemadores

Las capacidades nominales de entrada que se muestran en la placa de modelo/serie/valores nominales son para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no es aplicable para Canadá).

## 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) 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 la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de 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 presión 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 de tubería de suministro de gas con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

# INSTRUCCIONES DE 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.**

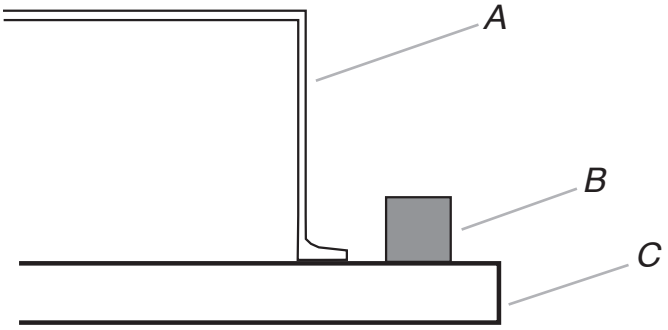
Tome nota de los números de modelo y de serie antes de instalar la superficie de cocción. Ambos números están en el lado inferior delantero izquierdo de la base del quemador.

Desempaque las piezas que se suministran con la superficie de cocción. Las piezas enviadas con la superficie de cocción dependen del modelo que se haya pedido. Vea la sección “Herramientas y piezas” para consultar una lista completa de piezas suministradas con la superficie de cocción.

El regulador de presión y el conector flexible de la línea de suministro de gas de acero inoxidable se pueden ensamblar en la superficie de cocción ahora o después de que la superficie de cocción esté instalada en el recorte. Vea la sección “Haga la conexión del suministro de gas”.

1. Decida cuál será la ubicación final de la superficie de cocción.
2. Con ayuda de 2 o más personas, coloque la superficie de cocción invertida sobre una superficie cubierta.
3. Retire la tira de espuma del paquete que contiene material impreso. Retire el reverso de la tira de espuma. Aplique la tira de espuma con el lado adhesivo hacia abajo a lo largo de los lados izquierdo y derecho del borde de la superficie de cocción.

**NOTA:** La tira de espuma ayuda a que la superficie de cocción se asiente plana sobre mostradores desparejos y evita que se produzcan daños en la superficie de cocción.




*A. Base de la superficie de cocción*
*B. Tira de espuma*
*C. Superficie de cocción*

4. Con ayuda de 2 o más personas, dé vuelta la superficie de cocción con el lado correcto hacia arriba.

# 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).**

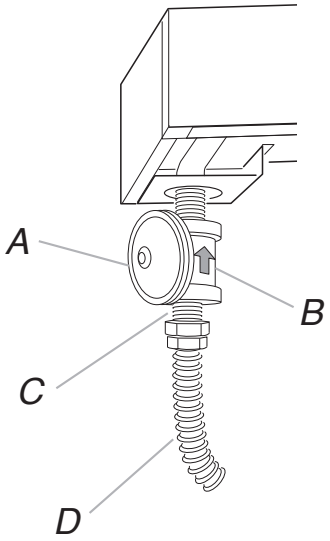
**Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.**

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

## Para ensamblar el regulador de presión:

1. Con ayuda de dos o más personas, apoye la superficie de cocción sobre un costado o sobre la parte posterior.
2. Conecte el conector flexible de acero inoxidable al regulador de presión con un adaptador de rosca de tubo macho de 1/2" (1,3 cm).

   Se debe usar una combinación de conexiones para tubo para conectar la superficie de cocción a la línea de gas existente. A continuación se muestra una conexión típica. Su conexión podría ser diferente, de acuerdo al tipo de línea, tamaño y localización del suministro.




*A. Regulador de la presión de gas*
*B. Regulador: debe instalarse con la flecha señalando hacia la base de la superficie de cocción*
*C. Adaptador: debe tener rosca macho para tubería de 1/2" (1,3 cm)*
*D. Línea de suministro de gas flexible de acero inoxidable aprobada por CSA*

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

   **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 en el tubo cuando se aprietan las conexiones.

   Use únicamente compuesto para uniones de tubos apto para el uso con gas natural y propano. No use cinta para plomería.

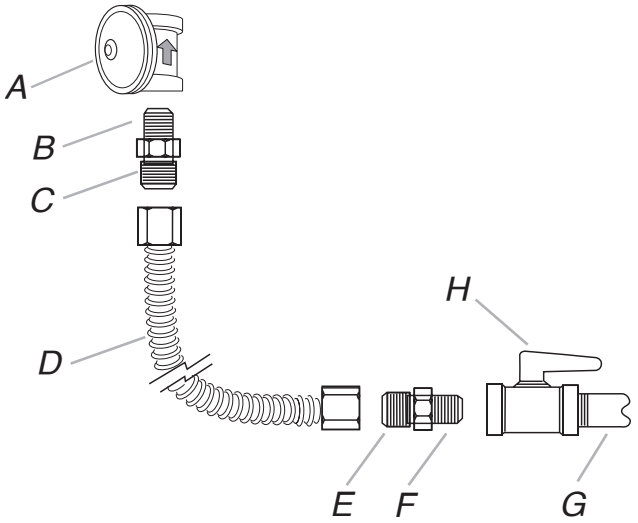
   Deberá determinar las conexiones requeridas según su instalación.

4. Coloque la superficie de cocción dentro del recorte del mostrador.

   **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.

## Conexión flexible típica

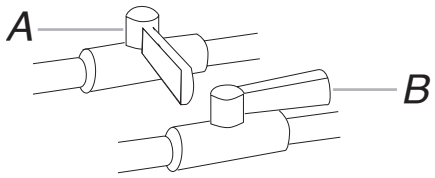
1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para el uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y F en la ilustración a continuación).
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Ajuste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




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

## 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 aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
3. Saque las tapas y parrillas de los quemadores de la superficie de cocción del paquete de piezas. Coloque las tapas sobre las bases de los quemadores. Coloque las parrillas sobre los quemadores y las tapas.

**⚠ 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.**

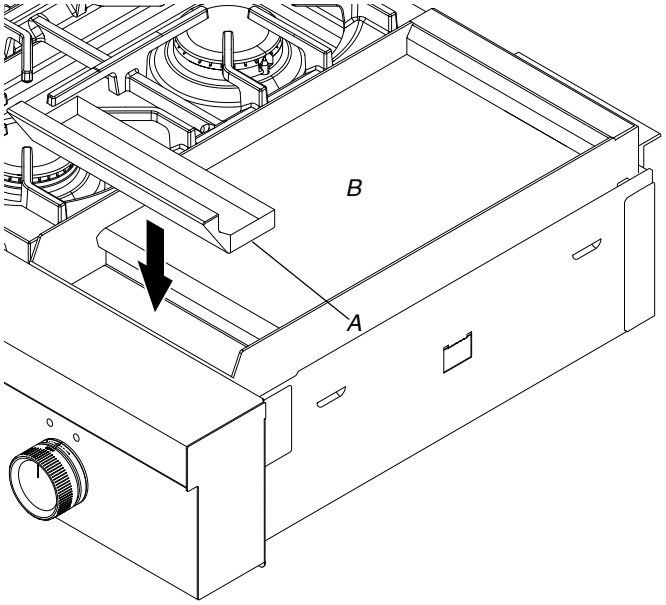
**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.**

4. Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.
5. Revise el funcionamiento de los quemadores de la superficie. Vea la sección “Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción” en la sección “Complete la instalación”.
6. Si el modelo tiene plancha, vea la sección “Instale la bandeja de la plancha”.

# Instale la bandeja de la plancha (en modelos con plancha)

La plancha viene instalada de fábrica.

1. Coloque la bandeja de goteo en la cavidad de la parte delantera de la plancha. Deslice la bandeja hacia la parte posterior hasta que se detenga.



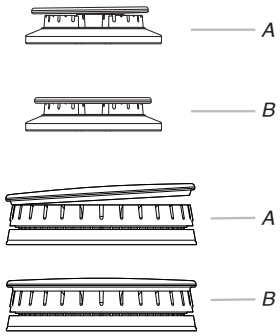

*A. Bandeja de goteo de la plancha*
*B. Plancha*

2. Limpie la plancha antes de usarla. Consulte el Manual de uso y cuidado.

# Instale las tapas de los quemadores

Coloque las tapas sobre los quemadores. Si las tapas de los quemadores no están colocadas correctamente, es posible que los quemadores superiores no se enciendan y que la llama de los quemadores sea desigual e inestable.

**Quemadores**




*A. Incorrecto*
*B. Correcto*

# Sistema de encendido electrónico

## Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan un encendedor electrónico en lugar de pilotos permanentes. Cuando gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición de encendido “LITE” (ENCENDIDO), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras gire la perilla de control hacia “LITE” (ENCENDIDO).

Cuando gira el control del horno hasta el ajuste deseado, se producen chispas y se enciende el gas.

## Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

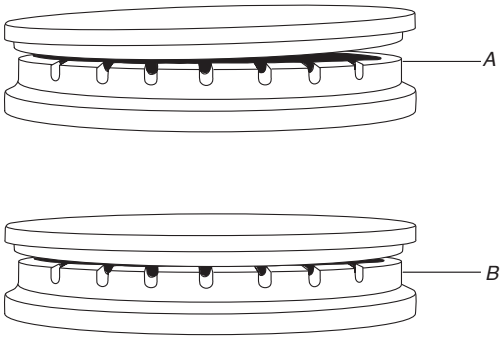
**Quemadores de superficie estándar**

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición “LITE” (ENCENDIDO).

La llama deberá encenderse en menos 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.

**Si los quemadores no se encienden correctamente:**

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición “OFF” (APAGADO).
- Compruebe que la superficie de cocción esté enchufada. Compruebe que el disyuntor no se haya disparado o el fusible de la casa no se haya quemado.
- 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*

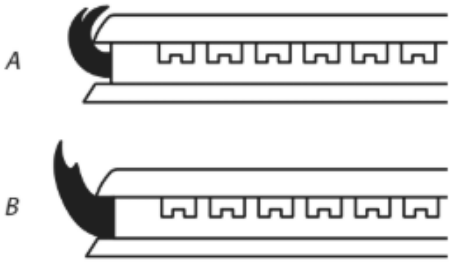
Repita el procedimiento de inicio. Si, en este punto, un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición “OFF” (APAGADO) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

## 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 LITE (ENCENDIDO). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

### Cómo ajustar la altura de la llama

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama “baja” de los quemadores de la superficie de cocción debe ser azul, estable y de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de altura.

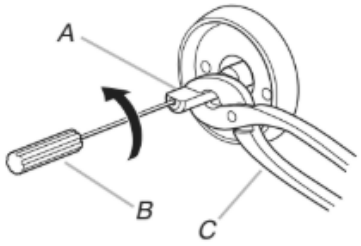



*A. Llama baja*
*B. Llama alta*

**Para regular quemadores estándar:**

La llama puede regularse con el tornillo de regulación que hay en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está directamente debajo de la perilla de control.

**Si es necesario regular la llama “baja”:**




*A. Vástago de la perilla de control*
*B. Destornillador*
*C. Pinzas*

1. Encienda 1 quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.

   Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de hoja plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.
3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Pruebe la llama girando el control desde “LO” (BAJA) a “HI” (ALTA), verificando la llama en cada ajuste.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

# CONVERSIONES DE GAS

**IMPORTANTE:** Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deberán ser hechas por un instalador competente.

**⚠ 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.**

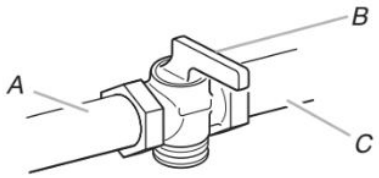
**No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.**

**⚠ 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.**

# Conversión a gas propano

1. Lleve la válvula de cierre manual a la posición cerrada.

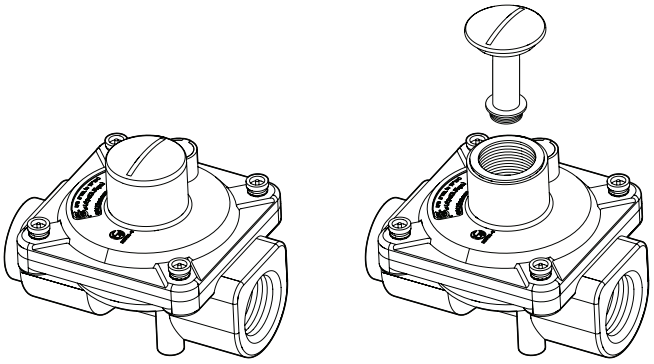



*A. A la superficie de cocción*
*B. Válvula de cierre (posición cerrada)*
*C. Línea de suministro de gas*

2. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.

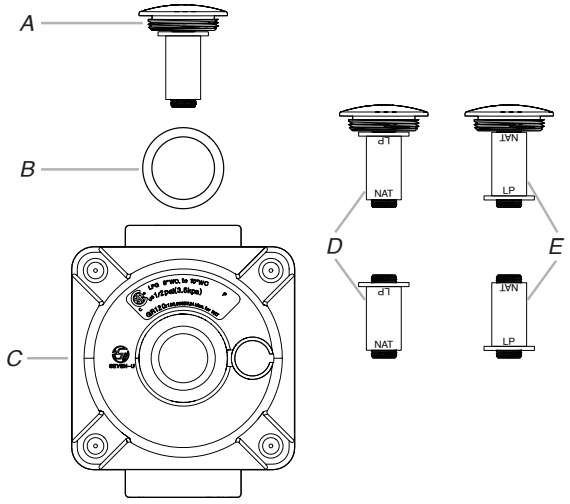
## Para convertir el regulador de presión de gas (de gas natural a gas propano)

1. Retire la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido antihorario. Cuando quite la tapa, no pierda el sello de metal.



**NOTA:** No quite el resorte que está debajo de la tapa.

2. Quite el retenedor de resorte de la tapa girándolo en sentido antihorario. Localice la posición “LP” y “NAT” en el retenedor del resorte. Dé la vuelta al retenedor de resorte para que la flecha “LP” apunte hacia la tapa.




*A. Tapa de acceso*
*B. Sello de metal*
*C. Regulador de la presión de gas*
*D. Retenedor de resorte en posición NAT*
*E. Retenedor de resorte en posición LP*

3. Apriete la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido horario.

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) de presión de la columna de agua

   Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

   **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) 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" (35,6 cm) de presión de la columna de agua (WCP)**

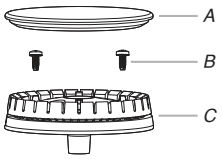
   La superficie de cocción y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

   **Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 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 de tubería de suministro de gas con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

## Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a propano)

1. Si las rejillas de los quemadores están instaladas, retírelas.
2. Retire la tapa del quemador.
3. Retire la base del quemador quitando primero los tornillos T-20 (2).




**Quemador**

*A. Tapa del quemador*
*B. Tornillos*
*C. Base del quemador*

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.

5. Reemplace con un tornillo para orificios de gas propano correcto. Vea la “Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas propano”.

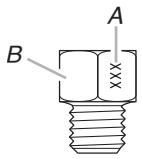
   Use la tabla que sigue para encontrar la ubicación exacta del tornillo para orificio.

   **Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas propano**

| Valor nominal del quemador | Sello | Tamaño | Estilo de quemado-res |
|---|---|---|---|
| 4000 BTU/ hora | 62 | 0,62 mm | Pequeño |
| 11000 BTU/ hora | 100 | 1,00 mm | Medio |
| 12000 BTU/ hora | 100 | 1,00 mm | Quemador grande, principal |
| | 38 | 0,38 mm | Quemador grande, fuego lento |

   **NOTA:** Consulte la etiqueta de serie para ver más información sobre el valor nominal del quemador y las ubicaciones.

   **Tornillo para orificio de quemador**




   *A. Estampa de tamaño*
   *B. Sello de tipo de combustible (L para propano o N para gas natural)*

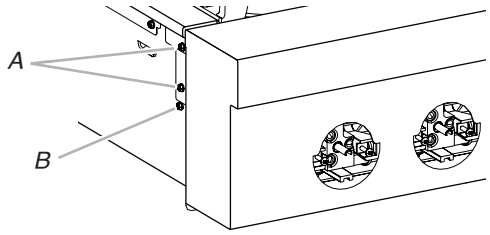
6. Coloque el orificio de gas natural en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.

   **NOTA:** Puede haber orificios adicionales en el kit.

7. Vuelva a colocar la base del quemador y los tornillos. Apriete los tornillos solo hasta que el quemador esté ajustado a la superficie de cocción, no los apriete demasiado.
8. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
9. Repita los pasos 2 a 8 para los quemadores restantes.
10. Retire las perillas de control y los biseles de los quemadores de superficie usando el destornillador cuadrado n.º 1.

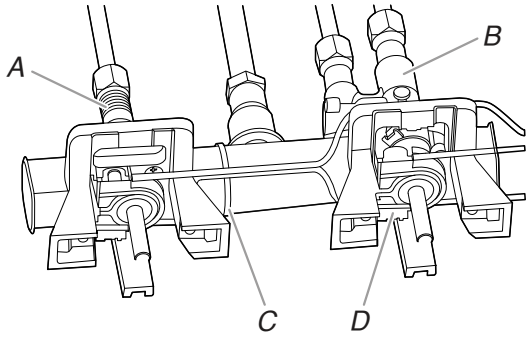
## Para ajustar el fuego lento en los quemadores de superficie para gas propano

1. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.
2. Con el destornillador de punta cuadrada, retire las perillas de control y los biseles de los quemadores de superficie.
3. Retire los dos tornillos a cada lado de la superficie de cocción que sostienen la consola de control en su lugar.

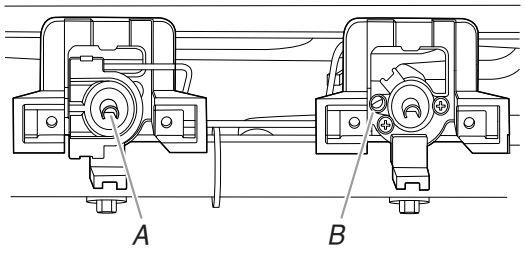



   *A. Tornillos de fijación de la consola (2 por lado)*
   *B. No retirar este tornillo*

4. Retire la consola y déjela a un lado.
5. Localice el tornillo de ajuste de bajo-reducción para el quemador apropiado en la válvula dada. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y delantero central (aluminio) se encuentra a través del centro del vástago de la válvula. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador frontal izquierdo y frontal derecho (cobre) se encuentra detrás del interruptor de ignición en el cuerpo de la válvula, a la izquierda del vástago. Para quitar el interruptor de ignición, corte la atadura de alambre y apague el interruptor del vástago de la válvula.




   *A. Válvula de aluminio para los quemadores trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y frontal central*
   *B. Válvula de cobre para los quemadores frontal izquierdo y frontal derecho dual*
   *C. Atadura de alambre*
   *D. Interruptor de ignición*



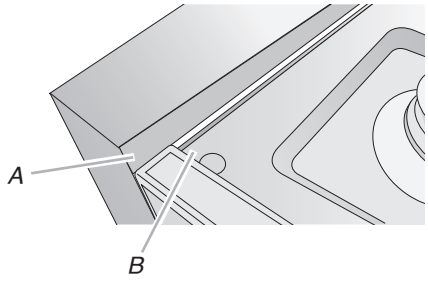

   *A. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de aluminio a través del centro del vástago*
   *B. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de cobre*

6. Con el quemador encendido (el quemador tendrá que encenderse manualmente con un encendedor), y configurado para fuego lento en LOW (BAJO), ajuste la flama para fuego lento hacia abajo con el nivel adecuado de BTU. Con un destornillador de hoja plana de 1/8" x 4¼" (3,2 mm x 10.8 cm), gire el tornillo de ajuste de bajo-reducción a fuego lento en el sentido horario hasta que la altura de la llama esté por debajo de la parte inferior de la tapa. Si la llama se vuelve inestable y parpadea o parece correr alrededor del quemador, el ajuste es demasiado bajo y el tornillo debe ajustarse en sentido antihorario hasta que la llama sea estable. Repita este paso para todos los quemadores de superficie.

   **NOTA:** Use una perilla para ajustar la válvula del quemador.

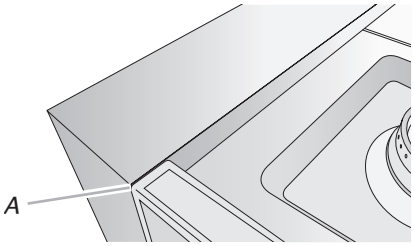
   **NOTA:** Ajuste cada quemador individualmente.
7. Después de terminar con todos los ajustes, vuelva a poner los interruptores de ignición en las válvulas.
8. Levante la consola de control y vuelva a ponerla en su lugar. Para una colocación adecuada, la brida de la consola de control debe engancharse sobre el borde en la parte delantera de la superficie de cocción.

   **NOTA:** Podría requerirse elevar los vástagos de las válvulas para que se alineen con los orificios de la consola.




*A. Lengüeta de la consola de control*
*B. Borde delantero de la superficie de cocción*

9. Verifique que la consola de control esté al ras con el borde superior de la superficie de cocción.




*A. Enrasado con la superficie de cocción*

10. Vuelva a instalar los tornillos a cada lado de la consola de control.
11. Reemplace los biseles con los dos tornillos que se unen a los soportes de la válvula, teniendo en cuenta que hay biseles delanteros y traseros y que solo se acomodarán de forma adecuada en la ubicación correcta de la consola.
12. Empuje las perillas de la superficie en los vástagos de la válvula.
13. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

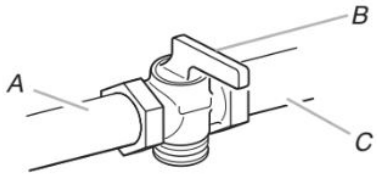
### Instalación completa

1. Consulte la sección “Haga la conexión del suministro de gas” para conectar correctamente la superficie de cocción al suministro de gas.
2. Consulte la sección “Sistema de encendido electrónico” para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

   **IMPORTANTE:** Es posible que tenga que regular el ajuste “LO” (BAJO) para cada quemador de la superficie de cocción. Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6,4 mm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.
3. Consulte “Complete la instalación” en la sección “Instrucciones de instalación” de este manual para completar este procedimiento.

## Conversión a gas natural

1. Lleve la válvula de cierre manual a la posición cerrada.



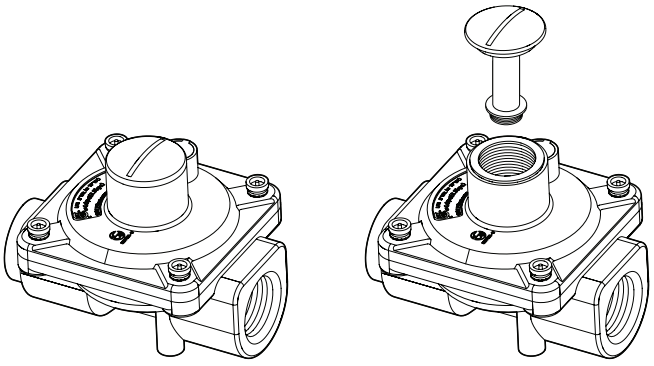

*A. A la superficie de cocción*
*B. Válvula de cierre (posición cerrada)*
*C. Línea de suministro de gas*

2. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.

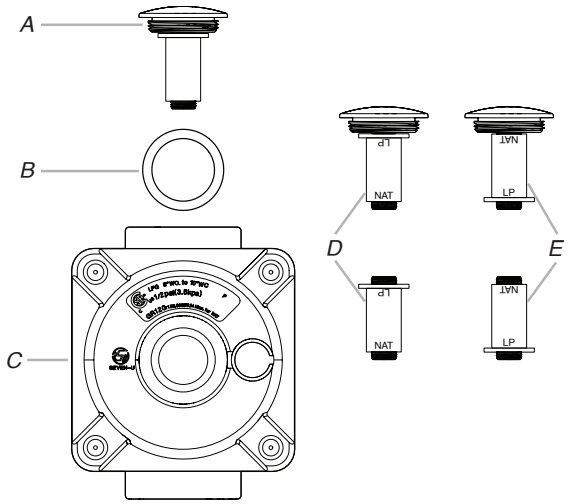
## Para convertir el regulador de presión de gas (de gas propano a gas natural)

1. Retire la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido antihorario. Cuando quite la tapa, no pierda el sello de metal.

   **NOTA:** No quite el resorte que está debajo de la tapa.



2. Quite el retenedor de resorte de la tapa girándolo en sentido antihorario. Localice la posición “LP” y “NAT” en el retenedor del resorte. Dé la vuelta al retenedor de resorte para que la flecha “NAT” apunte hacia la tapa.




*A. Tapa de acceso*
*B. Sello de metal*
*C. Regulador de la presión de gas*
*D. Retenedor de resorte en posición LP*
*E. Retenedor de resorte en posición NAT*

3. Apriete la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido horario.

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 natural:**

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

   Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

   **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) 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" (35,6 cm) de presión de la columna de agua (WCP)**

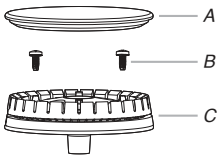
   La superficie de cocción y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

   **Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 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 de tubería de suministro de gas con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

## Para convertir quemadores de superficie (de propano a gas natural)

1. Si las rejillas de los quemadores están instaladas, retírelas.
2. Retire la tapa del quemador.
3. Retire la base del quemador quitando primero los tornillos T-20 (2).




**Quemador**

*A. Tapa del quemador*
*B. Tornillos*
*C. Base del quemador*

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.

5. Reemplace con un tornillo para orificios de gas natural correcto. Vea la “Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas natural”.

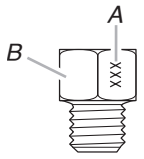
   Use la tabla que sigue para encontrar la ubicación exacta del tornillo para orificio.

   **Tabla de tornillos para orificios de gas natural/campana**

| Valor nominal del quemador | Sello | Tamaño | Estilo de quemado-res |
|---|---|---|---|
| 5000 BTU/ hora | 102 | 1,02 mm | Pequeño |
| 15000 BTU/ hora | 191 | 1,91 mm | Medio |
| 20000 BTU/ hora | 218 | 2,18 mm | Quemador grande, principal |
| | 55 | 0,55 mm | Quemador grande, fuego lento |
| 18000 BTU/ hora | 204 | 2,04 mm | Quemador grande, principal |
| | 55 | 0,55 mm | Quemador grande, fuego lento |

   **NOTA:** Consulte la etiqueta de serie para ver más información sobre el valor nominal del quemador y las ubicaciones.

   **Tornillo para orificio de quemador**

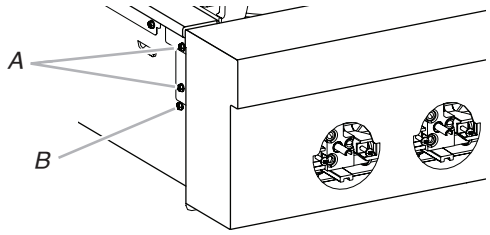



   *A. Estampa de tamaño*
   *B. Sello de tipo de combustible (L para propano o N para gas natural)*

6. Deje las tuercas para el orificio de gas propano en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.
7. Vuelva a colocar la base del quemador y los tornillos. Apriete los tornillos solo hasta que el quemador esté ajustado a la superficie de cocción, no los apriete demasiado.
8. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
9. Repita los pasos 2 a 8 para los quemadores restantes.

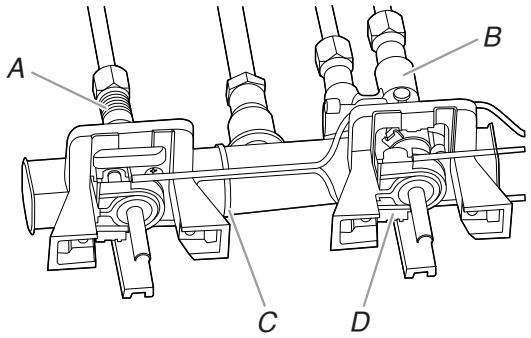
## Para ajustar el fuego lento en los quemadores de superficie para gas natural

1. Desconecte la superficie de cocción o la alimentación.
2. Con el destornillador de punta cuadrada, retire las perillas de control y los biseles de los quemadores de superficie.
3. Retire los dos tornillos a cada lado de la superficie de cocción que sostienen la consola de control en su lugar.

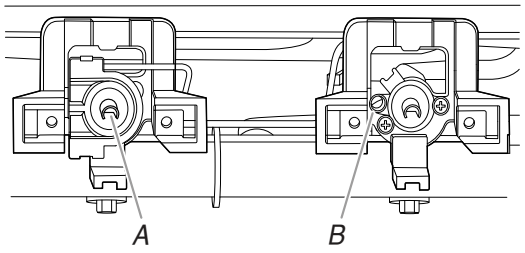



   *A. Tornillos de fijación de la consola (2 por lado)*
   *B. No retirar este tornillo*

4. Retire la consola y déjela a un lado.
5. Localice el tornillo de ajuste de bajo-reducción para el quemador apropiado en la válvula dada. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y delantero central (aluminio) se encuentra a través del centro del vástago de la válvula. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador frontal izquierdo y frontal derecho (cobre) se encuentra detrás del interruptor de ignición en el cuerpo de la válvula, a la izquierda del vástago. Para quitar el interruptor de ignición, corte la atadura de alambre y apague el interruptor del vástago de la válvula.




   *A. Válvula de aluminio para los quemadores trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y frontal central*
   *B. Válvula de cobre para los quemadores frontal izquierdo y frontal derecho dual*
   *C. Atadura de alambre*
   *D. Interruptor de ignición*



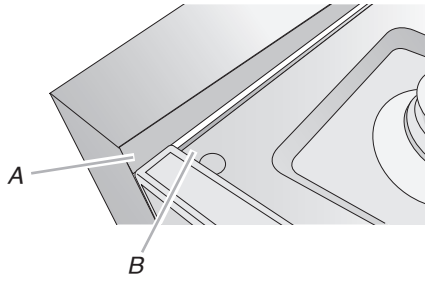

   *A. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de aluminio a través del centro del vástago*
   *B. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de cobre*

6. Con el quemador encendido (el quemador tendrá que encenderse manualmente con un encendedor), y configurado para fuego lento en LOW (BAJO), ajuste la flama para fuego lento hacia abajo con el nivel adecuado de BTU. Con un destornillador de hoja plana de 1/8" x 4¼" (3,2 mm x 10.8 cm), gire el tornillo de ajuste de bajo-reducción a fuego lento en el sentido horario hasta que la altura de la llama esté por debajo de la parte inferior de la tapa. Si la llama se vuelve inestable y parpadea o parece correr alrededor del quemador, el ajuste es demasiado bajo y el tornillo debe ajustarse en sentido antihorario hasta que la llama sea estable. Repita este paso para todos los quemadores de superficie.

   **NOTA:** Use una perilla para ajustar la válvula del quemador.

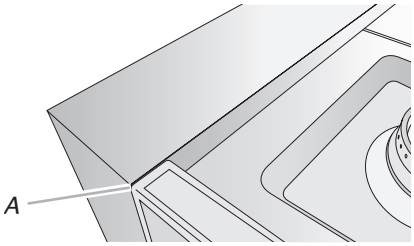
   **NOTA:** Ajuste cada quemador individualmente.
7. Después de terminar con todos los ajustes, vuelva a poner los interruptores de ignición en las válvulas.
8. Levante la consola de control y vuelva a ponerla en su lugar. Para una colocación adecuada, la brida de la consola de control debe engancharse sobre el borde en la parte delantera de la superficie de cocción.

   **NOTA:** Podría requerirse elevar los vástagos de las válvulas para que se alineen con los orificios de la consola.




*A. Lengüeta de la consola de control*
*B. Borde delantero de la superficie de cocción*

9. Verifique que la consola de control esté al ras con el borde superior de la superficie de cocción.




*A. Enrasado con la superficie de cocción*

10. Vuelva a instalar los tornillos a cada lado de la consola de control.
11. Reemplace los biseles con los dos tornillos que se unen a los soportes de la válvula, teniendo en cuenta que hay biseles delanteros y traseros y que solo se acomodarán de forma adecuada en la ubicación correcta de la consola.
12. Empuje las perillas de la superficie en los vástagos de la válvula.
13. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

## Instalación completa

1. Consulte la sección “Haga la conexión del suministro de gas” para conectar correctamente la superficie de cocción al suministro de gas.
2. Consulte la sección “Sistema de encendido electrónico” para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

   **IMPORTANTE:** Es posible que tenga que regular el ajuste “LO” (BAJO) para cada quemador de la superficie de cocción. Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6,4 mm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.
3. Consulte “Complete la instalación” en la sección “Instrucciones de instalación” de este manual para completar este procedimiento.

©2026 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.