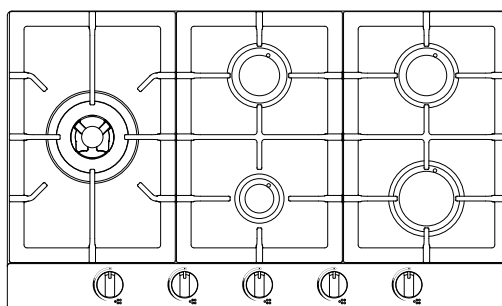
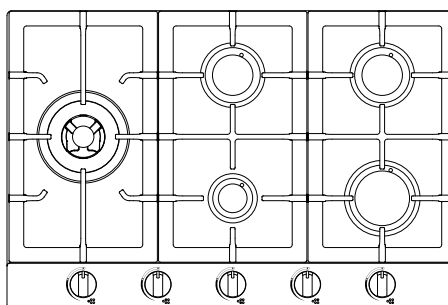




Table de cuisson au gaz

AN-2125 / AN-2126



Manuel de l'utilisateur et instructions d'installation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Lire attentivement ces informations importantes
sur la sécurité, l'installation et l'entretien.

Conserver ces instructions en vue de consultations ultérieures.

MAAN2125-02

2023-02-12

Avant de commencer

INSTALLATEURS - Commencer ici

Les instructions de sécurité sont aux pages 4 à 6, et les instructions d'utilisation aux pages 7 à 18.

Effectuer les étapes suivantes :

1. Lire les instructions de sécurité.
2. Lire toutes les instructions dans la section « Installation » de ce manuel AVANT d'installer l'appareil.
3. Retirer tout le matériel d'emballage du four avant de brancher l'alimentation en gaz.
4. Respecter tous les codes et règlements applicables.
5. Lorsque terminé, vous assurer de laisser ces instructions au consommateur.
6. L'installation doit seulement être effectuée par un technicien compétent. Une installation correcte demeure toutefois la responsabilité de l'installateur.
7. Une défaillance du produit causée par une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.



CONSOMMATEURS - Commencer ici

Les instructions de sécurité sont aux pages 4 à 6, et les instructions d'utilisation aux pages 19 à 23.

Effectuer les étapes suivantes :

1. Lire les instructions de sécurité.
2. Lire toutes les instructions dans le manuel AVANT d'utiliser l'appareil.
3. Retirer tout le matériel d'emballage du four avant de l'utiliser.
4. Respecter tous les codes et règlements applicables.
5. L'installation doit seulement être effectuée par un technicien compétent. Une installation correcte demeure toutefois la responsabilité de l'installateur.
6. Une défaillance du produit causée par une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie.



Table des matières

Avant de commencer	2
Table des matières	3
Informations importantes sur la sécurité.....	4
Installation	7
Pour débiter	7
Conversion au gaz (propane) de pétrole liquéfié	7
Matériel inclus	8
Outils et matériel nécessaires	9
Dimensions	10
Préparation préalable.....	11
Étape 1 - Lire les mesures de sécurité.....	12
Étape 2 - Préparer l'emplacement désiré, déballer l'appareil et préparer les outils	12
Étape 3 - Couper le comptoir	12
Étape 4 - Installation de la table de cuisson	12
Étape 5 - Installation du régulateur de pression	13
Étape 6 - Connexion électrique	14
Étape 7 - Assemblage des brûleurs.....	15
Étape 8 (facultative) - Conversion au GPL (gaz propane).....	16
Ajustez le régulateur	17
Changer les buses de brûleurs	17
Ajustez les flammes du brûleur.....	18
Testez la stabilité de la flamme	18
Re-vérifiez la flamme	18
Fonctionnement	19
Grandeur de la flamme	19
Ajustements corrects du brûleur.....	19
Emplacements des brûleurs	19
Emplacement des têtes et chapeaux de brûleur	20
Plats/casseroles pour la surface de cuisson.....	20
Configuration des contrôles de la surface	21
Pour faire fonctionner la surface des brûleurs	21
Symboles de la poignée.....	21
Allumez les brûleurs	21
Entretien et nettoyage	22
Aide au dépannage	22

Information importante sur la sécurité

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil pour prévenir le risque d'un incendie, d'une décharge électrique, de blessures personnelles ou de dommages lors de l'utilisation. Ce guide ne couvre pas toutes les situations qui peuvent se produire. Toujours communiquer avec votre technicien de service ou fabricant pour les problèmes que vous ne comprenez pas.



DANGER : Lorsque vous voyez ce symbole dans les instructions, il indique une situation dangereuse qui peut donner lieu à des blessures graves ou même la mort.



AVERTISSEMENT : Lorsque vous voyez ce symbole dans les instructions, il indique une situation dangereuse qui peut donner lieu à des blessures mineures à modérées.

QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ



- Ouvrir toutes les fenêtres en commençant par celles situées le plus près de l'appareil.
- NE PAS essayer d'allumer un appareil électroménager.
- NE PAS toucher toute prise ou tout interrupteur électrique.
- NE PAS utiliser tout téléphone dans votre maison/bâtiment.
- Vous rendre chez un voisin et appeler immédiatement votre fournisseur de gaz. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.

INSTALLATION



- Enlever tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil électroménager. Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec le matériel d'emballage.
- Jeter le carton et les sacs de plastique après avoir déballé l'appareil. Lorsqu'ils sont recouverts d'un tapis, d'une couverture ou d'une bâche, les cartons peuvent agir comme un compartiment hermétique.
- Retirer toutes les agrafes du carton. Les agrafes peuvent causer de graves coupures et endommager les surfaces avec lesquelles elles entrent en contact.
- Ne pas retirer la plaque de série/modèle fixée à l'appareil électroménager.
- Assurez-vous que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un TECHNICIEN QUALIFIÉ selon le Code de Gaz Combustible National ANSI Z223.1 : la dernière édition aux États-Unis, ou, au Canada, selon CAN/CGA B149.1, et CAN/CGA B149.2, et le Code National de l'Électricité ANSI/NFPA No. 70 : la dernière édition aux États-Unis, ou au Canada, CSA Standard C22.1, Code Électrique Canadien, Partie 1, et les exigences de codes locaux. Installez seulement selon les directives fournies dans la documentation fournie pour cette table de cuisson.

Information importante sur la sécurité

AVERTISSEMENT

- Ne pas placer de l'essence, de bouteille de GPL ou toute autre substance inflammable (gazeuse ou liquide) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées par l'odeur.
- Les fournisseurs de gaz recommandent l'utilisation d'un détecteur de gaz homologué UL ou CSA. Pour plus de renseignements, communiquer avec votre fournisseur de gaz.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur, réparateur ou fournisseur de gaz compétent. Demander à votre détaillant de vous recommander un technicien compétent et un prestataire de service de réparation autorisé. Savoir comment fermer l'alimentation en gaz vers le compteur et comment couper l'alimentation électrique vers l'appareil électroménager au niveau du disjoncteur ou du panneau électrique en cas d'urgence. **Demander que l'installateur vous montre l'emplacement de la valve d'arrêt du gaz de l'appareil et comment la fermer, le cas échéant.**
- Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil électroménager à moins que cela ne soit recommandé expressément dans ce manuel. Tous les autres entretiens doivent être effectués seulement par un technicien compétent. Cela peut réduire les risques de blessures corporelles et de dommages à l'appareil électroménager.
- **Si l'information dans ce manuel n'est pas exactement suivie, du feu ou une explosion pourrait se produire, ce qui causerait du dommage à la propriété, aux personnes ou même la mort.**
- Débrancher l'alimentation avant tout entretien.
- Ne jamais modifier ou altérer la construction de l'appareil électroménager en y enlevant des panneaux, des couvre-fils ou toute autre pièce.
- Les hottes de cuisine suspendues qui fonctionnent en soufflant un jet d'air vers l'appareil ne doivent pas être utilisées avec les appareils au gaz, sauf si la hotte et l'appareil ont été conçus, testés et approuvés par un laboratoire indépendant de tests pour une telle utilisation.
- Si l'appareil est situé près d'une fenêtre, **NE JAMAIS** pendre de longs rideaux ou des stores de papier sur cette fenêtre. Ils peuvent passer sur les brûleurs de surface et s'enflammer, provoquant un danger d'incendie.
- Vous assurer que la pièce est bien aérée en gardant les conduits d'air ouverts et en bon état de fonctionnement, ou en installant une hotte d'extraction munie d'un tuyau d'évacuation. Si l'appareil électroménager est utilisé de manière intense pendant une longue période, la capacité d'aération doit être augmentée, par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de tout ventilateur d'extraction électrique.
- Les matériaux inflammables (dont le papier, le plastique et les articles de vêtements, comme les livres de cuisine, les ustensiles de plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables) ne doivent pas être placés sur l'appareil électroménager ou près des unités de surface. Ne pas ranger d'explosifs, comme les contenants d'aérosols, sur l'appareil électroménager ou près de celui-ci. Les matériaux inflammables peuvent exploser et causer un incendie ou des dommages matériels.
- **Entretien** : conserver la zone de l'appareil propre et exempt de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- **Rangement dans ou sur l'appareil** : les matériaux inflammables ne doivent pas être rangés sur ou près des unités de surface.
- Ne pas ranger d'articles suscitant l'attention des enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier de celui-ci. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance là où est utilisé l'appareil électroménager. Ne pas permettre aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil. Ne jamais permettre à un enfant de s'asseoir ou de se mettre debout sur toute partie de l'appareil électroménager. Les enfants qui grimpent sur l'appareil électroménager pour atteindre des objets peuvent subir de graves blessures.
- **NE PAS TOUCHER LA SURFACE DE CUISSON, LES BRÛLEURS, LES GRILLES OU LES ZONES PRÈS DE CEUX-CI.** Les brûleurs de surface ou l'appareil électroménager peuvent être chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs de surface ou de l'appareil électroménager peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ces zones et ne pas laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles se soient refroidies. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.
- Ne pas porter de vêtements amples lorsque vous utilisez l'appareil électroménager. Ne pas laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Éteindre les feux de frites à l'aide d'un couvercle de poêle, ou utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à mousse ou à poudre chimique.
- Utiliser un extincteur **SEULEMENT** si :
 - Vous avez un extincteur de classe A, B ou C, et vous savez comment l'utiliser.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a débuté.
 - Le service des incendies a été appelé.
 - Vous pouvez tenter d'éteindre l'incendie en faisant dos à une sortie.

Information importante sur la sécurité

- Faire preuve d'une vigilance accrue lorsque vous faites chauffer du gras ou de la graisse. Le gras ou la graisse peuvent prendre feu s'ils deviennent trop chauds.
- Utiliser seulement les poignées sèches. Lorsque placées sur une surface chaude, les poignées humides ou trempées peuvent dégager de la vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauds, les flammes ou les brûleurs. Ne pas utiliser une serviette ou un chiffon volumineux en guise de poignée.
- Ne pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Monter, se pencher ou s'asseoir sur cet appareil peut provoquer des blessures graves et peut endommager l'appareil.
- **Ne jamais utiliser cet appareil pour chauffer une pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et la surchauffe de l'appareil.**
- Savoir quel bouton contrôle quel brûleur de surface. Vérifier visuellement si le brûleur est allumé. Puis, régler la hauteur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
- Nettoyer l'appareil électroménager régulièrement afin de maintenir toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait prendre feu. Les hottes d'aération et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Les dépôts graisseux dans le ventilateur peuvent prendre feu. Lors de la cuisson d'aliments, mettre en marche le ventilateur de la hotte. Consulter les instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.
- Les poignées d'ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas passer au-dessus des brûleurs adjacents afin de réduire les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables et de dégâts en raison d'un contact accidentel.
- Ne jamais laisser les brûleurs de surface sans surveillance lorsqu'ils sont à feu élevé. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu. De plus, un ustensile dont tout le contenu s'est évaporé peut fondre.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour chemiser une partie de l'appareil électroménager. Utiliser le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson. Une installation incorrecte de ces chemises peut causer un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Seulement certains types de verre, de verre/céramique, de grès ou d'ustensiles vitrés peuvent être utilisés avec la table de cuisson sans danger de se fendre en raison d'une variation soudaine de température. Consulter les recommandations du fabricant quant à l'utilisation de la table de cuisson.
- Ne pas placer de couvercles décoratifs sur les brûleurs de surface. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle décoratif deviendra chaud et pourrait fondre. Vous ne pourrez pas voir si le brûleur est allumé. Si vous touchez aux couvercles chauds, vous vous brûlerez. Des dommages peuvent se produire à la cuisinière ou aux brûleurs en raison d'une surchauffe des couvercles. L'air au brûleur sera bloqué, ce qui peut provoquer des problèmes de combustion.
- Toujours utiliser une flamme de la bonne hauteur. Régler la hauteur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de la flamme du brûleur et peut enflammer les vêtements. L'efficacité de l'appareil se verra améliorée lorsque les dimensions de l'ustensile utilisé correspondent à la taille de la flamme du brûleur.
- La grandeur de la flamme du brûleur du haut doit être réglée afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisine.
- Utiliser les ustensiles de la bonne dimension. Cet appareil électroménager est équipé d'unités de surface de différentes dimensions. Choisir des ustensiles dont la base est plate et suffisamment large pour couvrir l'unité de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés expose une partie de l'unité de chauffage de surface et peut enflammer les vêtements. L'efficacité de l'appareil se verra améliorée lorsque les dimensions de l'ustensile utilisé correspondent à la taille de la flamme du brûleur.
- Ne pas utiliser de grilles de table de cuisson sur votre appareil au gaz. Si vous utilisez une grille de table de cuisson sur un brûleur à gaz scellé, une combustion incomplète se produira et pourrait donner lieu à une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-delà des normes actuelles permises. Cela peut être dangereux pour votre santé.
- Retirer tout le matériel d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Ces matériaux peuvent s'enflammer, provoquant des dommages de fumée ou d'incendie.

Installation

Pour débiter

- Cette table de cuisson comprend un allumage électrique gratuit pour une économie et efficacité d'énergie. Cela fonctionne à 120 volts, source de courant 60 Hz. Un circuit séparé, protégé par un fusible temporisé de 15 ampères ou par un disjoncteur, est nécessaire.
- Pour votre sécurité personnelle, la table de cuisson doit être correctement mise à la terre. Une broche à 3 prises correctement mise à la terre (voir figure 1) doit être située 12 po en-dessous du comptoir et à portée de la rallonge de quatre pieds de la table de cuisson.
- Pour une protection maximale, le cordon d'alimentation doit être connecté dans une prise électrique qui est correctement polarisée et mise à la terre.
- Voir les directives d'installation emballées avec cette table de cuisson pour des directives complètes d'installation et de mise à la terre.

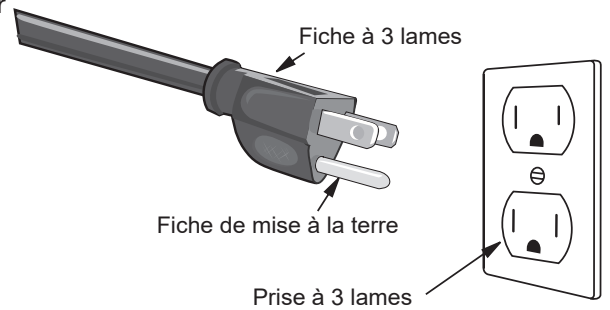


Figure 1

AVERTISSEMENT :



- NE PAS faire fonctionner la table de cuisson en utilisant un adaptateur à 2 prises ou une rallonge électrique. Si une prise murale à 2 broches est la seule sortie disponible, il est de la responsabilité personnelle du consommateur de le remplacer par une prise murale à 3 broches installée par un électricien qualifié.
- Cet appareil est équipé avec une prise de terre à 3 broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et devrait être connecté directement dans un réceptacle correctement mis à la terre. Pour éviter des risques de feu ou des chocs électriques, NE PAS couper ou enlever la broche de la mise à la terre de cette fiche électrique et NE PAS utiliser une prise d'adaptateur, une rallonge électrique, ou enlever la broche de la mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des blessures graves, du feu ou même la mort.
- Un choc sévère ou des dommages à la table de cuisson peuvent se produire si la table de cuisson n'est pas installée par un installateur ou technicien qualifié.
- Tout ajout, modification ou conversion demandée afin que cet appareil rencontre de manière satisfaisante les besoins de l'application doivent être réalisés par un technicien de service qualifié selon les directives du fabricant et selon tous les codes et exigences de l'autorité ayant juridiction. Un manquement à suivre les directives pourrait avoir comme conséquence des blessures graves ou des dégâts à la propriété. L'organisme qualifié réalisant ce travail devra assurer la responsabilité de la conversion.

Conversion au gaz (propane) de pétrole liquéfié

- Cet appareil peut être utilisé avec le Gaz Naturel et le gaz Propane (PL). Il est expédié de l'usine pour utilisation avec le gaz naturel.
- Un ensemble pour la conversion au pétrole liquéfié est fourni avec votre table de cuisson. L'ensemble est indiqué "POUR CONVERSION PL/ GAZ PROPANE". Pour la conversion, suivre les directives d'installation qui sont dans ce manuel.

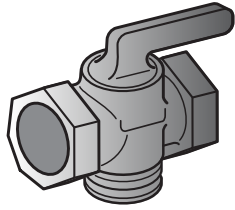
AVERTISSEMENT :



- La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié selon les directives du kit et selon tous les codes et exigences locales. Un manquement à suivre les directives pourrait avoir comme conséquence des blessures graves ou des dommages à la propriété. L'organisme qualifié réalisant ce travail doit être responsable pour la conversion.

Installation

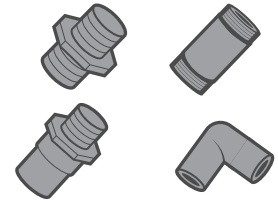
Outils et matériel nécessaires



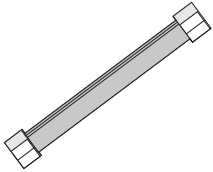
Vanne d'arrêt



Scellant résistant au GPL



Raccords de tuyauterie



Conduite de gaz flexible approuvée par le CSA de 1/2 po ou 3/4 po



Tournevis cruciforme Phillips



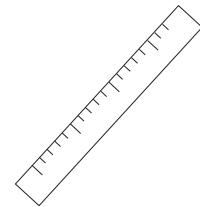
Clé à molette pour conduite



Lunettes de sécurité



Crayon



Règle



Scie sauteuse



Mèche de 3,2 mm (1/8 po)

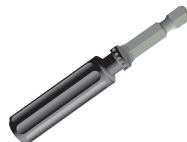


Perceuse à main ou électrique

Outils que vous aurez besoin pour la conversion PL :



Clé anglaise



Tourne-écrou 7 mm



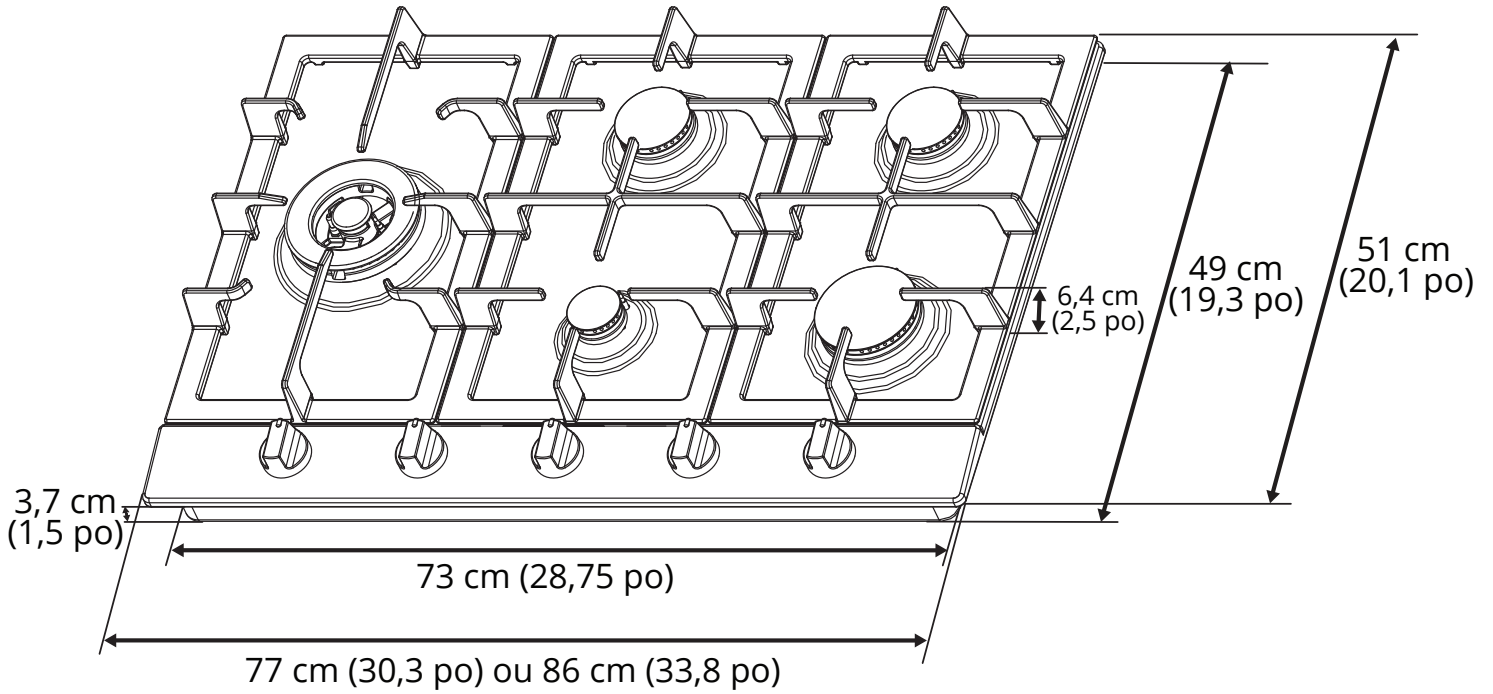
Petit tournevis à tête plate (grandeur de la pointe 2 à 2,4 mm ou 3/32 po, longueur 60 mm)

Pièces supplémentaires :

Vérifier les codes locaux, consulter le fournisseur de gaz et vérifier l'alimentation électrique/en gaz existante. Voir les sections sur les exigences électriques les exigences en matière d'alimentation en gaz.

Installation

Dimensions



Dégagement requis entre le bas de la table de cuisson et le haut du four encastré ou une armoire.

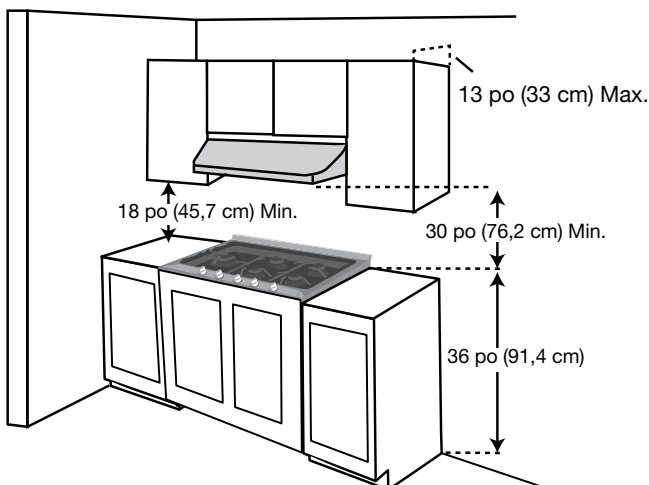
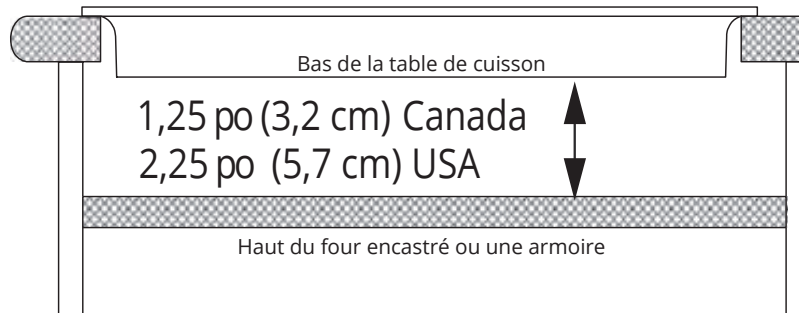


Figure 2

DANGER :



- Si une hotte est installée au-dessus de la table de cuisson : maintenez-la à 30 po minimum entre la table de cuisson et le bas de la hotte. La hotte doit être directement connectée aux fumées ou vers l'extérieur.
- Maintenir au moins 30 po de libre entre la surface de la table de cuisson et les armoires au-dessus de cette table de cuisson.
- Une hotte avec un minimum de 350 CFM qui s'étend à au moins 5 po au-devant des armoires peut réduire le risque de brûlures causés par atteindre quelque chose au-dessus des unités de surfaces chaudes.

Installation

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié. Sauvegardez ces directives pour utilisation par l'inspecteur local en électricité. Lisez et sauvegardez ces directives pour référence future.

Préparation préalable

- Pour la préparation adéquate d'un appareil à gaz, l'air nécessaire pour la combustion du gaz doit être capable de circuler naturellement dans la pièce. L'air doit circuler dans la pièce directement à travers les ouvertures dans les murs externes. Ces ouvertures doivent avoir une section transversale dégagée de pas moins de $2\text{m}^3/\text{h}$ pour chaque KW de puissance (voir puissance totale en KW dans l'appareil).
- L'ouverture doit être conçue de façon à ne pas être obstruée de l'intérieur ou l'extérieur, ou doit être construite près du plancher. Il est recommandé d'avoir l'ouverture sur le côté opposé à celui sur lequel se décharge les fumées.
- Évitez de placer des armoires directement au-dessus de la table de cuisson lorsque possible. Si des armoires sont utilisées au-dessus de la surface de cuisson, ajustez ces armoires à pas moins de 13 po de profondeur (voir figure 2).
- Les aires de travail près de la table de cuisson devraient avoir un dégagement d'au moins 18 po entre le dessus de comptoir et le bas de l'armoire.
- Assurez-vous que les revêtements muraux, dessus de comptoir et les armoires autour de la table de cuissons peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200°F) générée par la table de cuisson.
- Maintenir au moins 30 po de libre entre la surface de la table de cuisson et les armoires au-dessus de cette table de cuisson.

Fournir une alimentation adéquate en gaz et en électricité

AVERTISSEMENT :

L'installation doit rencontrer les codes locaux. En l'absence de codes locaux, la table de cuisson à gaz doit rencontrer le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 : dernière édition aux États-Unis, ou au Canada CAN/CGA B149.1, et CAN/CGA B149.2, ainsi que le Code national de l'électricité ANSI/NFPA No. 70 : dernière édition aux États-Unis, ou au Canada CSA Standard C22.1, Code Canadien de l'électricité, Partie 1, et les exigences de codes locaux.

- L'alimentation en gaz doit être située près de l'ouverture pour cette table de cuisson et doit être à un minimum de 1 po du mur de derrière (voir figure 3). Cette table de cuisson est configurée pour le gaz naturel et est conçue pour fonctionner à une pression de colonne d'eau de 5 po. Le régulateur est requis de fournir une colonne d'eau minimum de 6 po à une colonne d'eau maximale de 14 po au régulateur de la table de cuisson.
- La fonction d'allumage par étincelle électrique pour ce modèle nécessite une alimentation électrique de 120V et devrait être située 12 po en-dessous du comptoir et à portée du cordon d'alimentation de la table de cuisson.

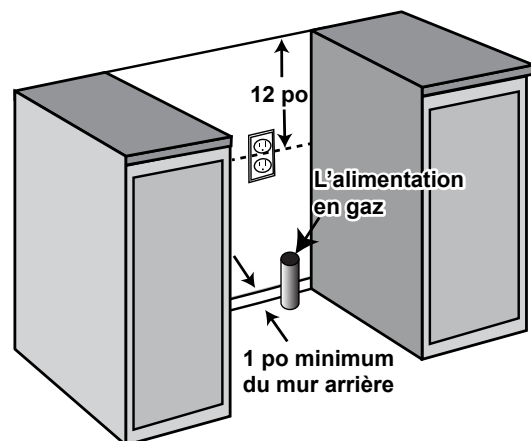


Figure 3

Installation

ÉTAPE 1

Lire les mesures de sécurité

Lire les mesures de sécurité aux pages 4 à 6. Les instructions de sécurité concernant chaque étape sont présentées dans les étapes d'installation. Il est toutefois important de lire toutes les mesures de sécurité.

IMPORTANT : il en est de la responsabilité de l'installateur de se conformer aux exigences en matière d'espace de dégagement lors de l'installation.

ÉTAPE 2

Préparer l'emplacement désiré, déballer l'appareil et préparer les outils

Préparer un emplacement qui répond à toutes les exigences en ce qui a trait aux mesures de sécurité et à l'installation prévues dans ce manuel. Déballer soigneusement l'appareil et sortir toutes les pièces (brûleurs, capots de brûleur et grilles). S'assurer que toutes les pièces indiquées à la page 8 y sont et les mettre de côté. Assembler tous les outils comme illustré à la page 9. NE PAS enlever la pellicule protectrice couvrant l'appareil électroménager.

ÉTAPE 3

Couper le comptoir

- 1 Utilisez une armoire de 24 po ou avec une base plus profonde.
- 2 Coupez l'ouverture dans le comptoir. Pour s'assurer de la précision, il est mieux de fabriquer un gabarit (voir figure 4) pour l'ouverture.

Assurez-vous que les côtés sont parallèles et que les coupes à l'arrière et sur le devant soient exactement perpendiculaires aux côtés. Respectez tous les dégagements minimum.

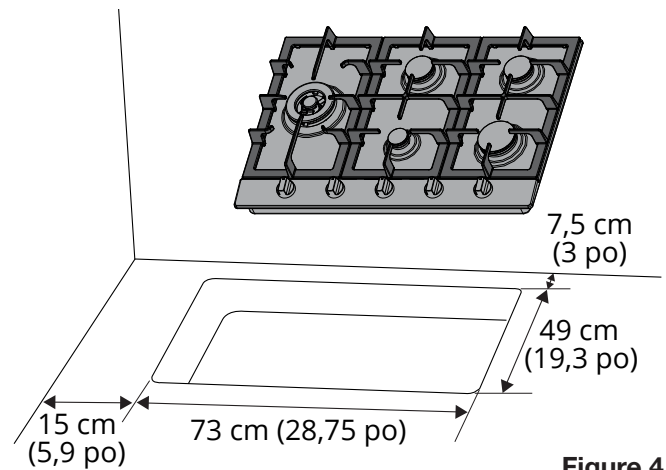


Figure 4

ÉTAPE 4

Installation de la table de cuisson

- 1 Avant d'insérer le comptoir dans l'ouverture du comptoir, enlevez les grilles et les chapeaux des brûleurs, retournez à l'envers la table de cuisson et placez le joint en mousse spéciale autour du bord inférieur de la table de cuisson (voir figure 5). Il est important de fixer uniformément ce joint, sans écart ou chevauchement, afin de prévenir tout liquide de s'infiltrer sous la table de cuisson.
- 2 Après que le joint en mousse ait été fixé, placez la table de cuisson dans le comptoir (voir figure 6).
- 3 Attachez la table de cuisson par en-dessous avec les pinces et les vis fournis (voir figure 7).

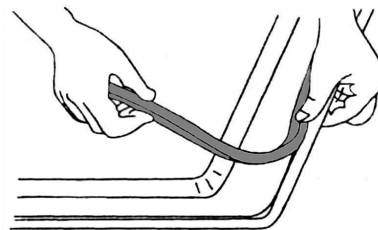


Figure 5

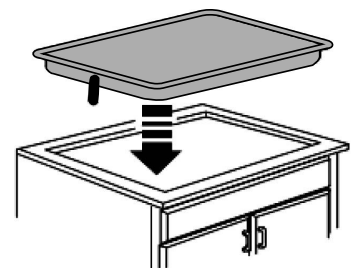


Figure 6

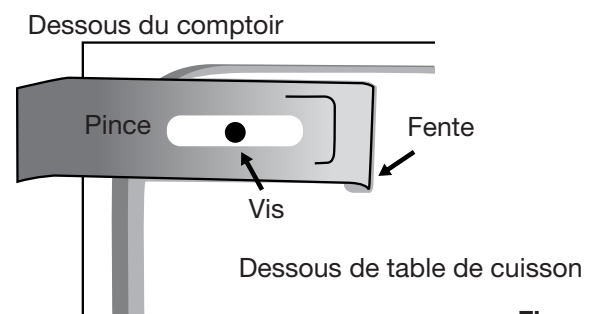


Figure 7

Installation

ÉTAPE 5

Installation du régulateur de pression

AVERTISSEMENT :



- Ne jamais réutilisez de vieux connecteurs flexibles. L'utilisation de vieux connecteurs flexibles peut causer des fuites de gaz et des dommages personnels. Toujours utiliser de nouveaux connecteurs flexibles lors de l'installation d'un appareil à gaz. Pour réduire la possibilité d'une fuite de gaz, appliquez du ruban de téflon ou un composé pour filetage approuvé pour utilisation avec le PL ou le gaz naturel, et ce, sur toutes les connexions filetées.

Cette table de cuisson est configurée pour le gaz naturel et est conçue pour fonctionner avec une pression de colonne d'eau de 5 po. Le régulateur est requis pour fournir une colonne d'eau minimum de 6 po à un maximum de 14 po au régulateur de la table de cuisson.

Si la table de cuisson est convertie pour le gaz de pétrole liquide (PL), l'alimentation en gaz de pétrole liquide (PL) doit fournir une colonne d'eau minimum de 10 po à 14 po au régulateur de la table de cuisson.

Le régulateur de la pression doit être connecté en série avec le collecteur de la table de cuisson et doit rester en série avec la conduite d'alimentation peu importe le type de gaz étant utilisé.

AVERTISSEMENT :



- La ligne d'alimentation en gaz doit être équipée avec une vanne d'arrêt approuvée. Dans un endroit d'accès facile dans la même pièce que la table de cuisson. Ne pas bloquer l'accès à la vanne d'arrêt. Assurez-vous de savoir comment et où fermer l'alimentation en gaz à la table de cuisson. Installez la prise électrique 12 po en-dessous du comptoir (voir figure 8).

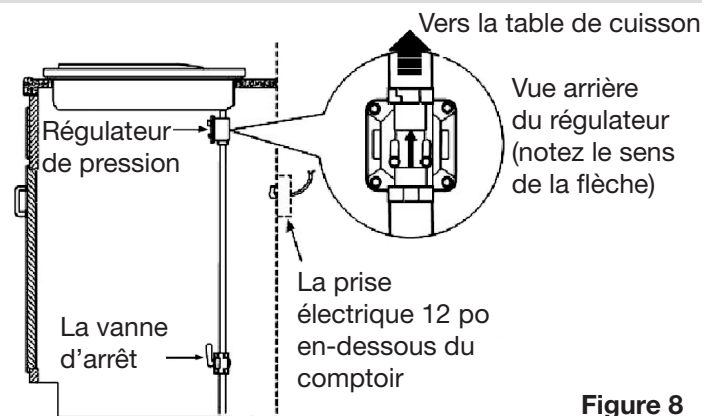


Figure 8

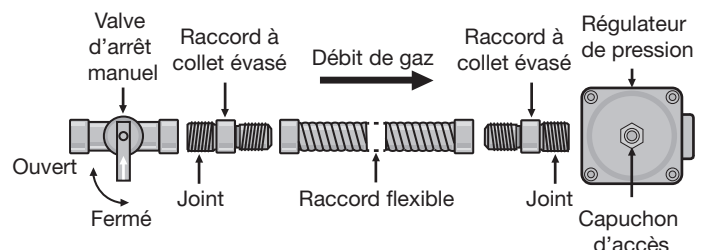


Figure 9

1 L'entrée de gaz est située au bas de la table de cuisson à l'arrière et 8 ½ po du côté de la main droite de la table de cuisson. Faites passer la connexion de gaz à travers le mur arrière, ou sur le mur de l'armoire à l'arrière. Installez l'alimentation en gaz de la maison à au moins 1 po du mur de derrière.

2 Lors de l'installation, placez un robinet de sécurité à la fin de la canalisation. L'appareil quitte l'usine testé et configuré pour le gaz naturel. Assurez-vous que le type de gaz fourni à l'appareil est le même que celui montré dans l'étiquette attachée au-dessous de la table de cuisson.

3 Connectez le système de gaz avec un tuyau de métal rigide ½ po ou ¾ po et avec des unions réglementaires, ou avec un tuyau en acier inoxydable respectant les normes locales. Si des tuyaux de métal sont utilisés, prenez soin qu'ils ne rentrent pas en contact avec des parties mobiles et qu'ils ne soient pas écrasés. Cela doit également être vérifié lorsque la table de cuisson doit être combinée avec un four.

4 La connexion d'entrée de gaz de l'appareil a un "filet mâle." Lors de la connexion, prenez soin de ne pas appliquer de stress de tout genre à l'appareil. Trop resserrer peut faire craquer le régulateur résultant en une fuite de gaz et un feu ou une possible explosion (voir figure 9).

5 Une fois que le régulateur est en place, ouvrez la valve d'arrêt dans la ligne d'alimentation en gaz. Attendez quelques minutes pour que le gaz se déplace à travers la ligne d'alimentation.

6 Après avoir connecté la table de cuisson à la ligne d'alimentation de gaz, vérifiez le système pour des fuites à l'aide d'un manomètre. Si un manomètre n'est pas disponible, ouvrez l'alimentation en gaz et utilisez un détecteur de fuite liquide (ou du savon et de l'eau) sur tous les joints et les connexions pour vérifier toute fuite possible.

Installation

AVERTISSEMENT :

- Ne pas utiliser une flamme pour vérifier des fuites sur les connexions de gaz. Vérifier des fuites avec une flamme pourrait avoir comme conséquence un feu ou une explosion.
- Resserrez toutes les connexions si nécessaire afin de prévenir toute fuite de gaz dans la table de cuisson ou dans la ligne d'alimentation.
- Vérifiez l'alignement des valves des poignées de contrôle après la connexion de la table de cuisson à la ligne d'alimentation pour être certain que le tuyau du collecteur de la table de cuisson n'a pas bougé. Un désalignement pourrait causer les tiges de la valve à se frotter sur le panneau de contrôle, ayant comme conséquence une fuite de gaz au niveau de la valve.
- Déconnectez cette table de cuisson et sa valve d'arrêt manuel individuel du système d'alimentation en gaz durant tout test de pression de ce système lorsque des pressions plus grande que 1/2 psig (3.5 kPa ou colonne d'eau de 14 po) sont mesurées.
- Isolez la table de cuisson du système d'alimentation en gaz en fermant sa valve d'arrêt manuel individuel durant tout test de pression du système d'alimentation en gaz lorsque ces tests sont égaux ou moindre que 1/2 psig (3.5 kPa ou colonne d'eau 14 po).

ÉTAPE 6

Connexion électrique

Avant de faire une telle connexion, assurez-vous que :

- 1 Le disjoncteur de sécurité et le système électrique sont capables de supporter la charge de l'appareil.
- 2 Le système d'alimentation électrique possède une connexion mise à la terre en bon état selon les normes en vigueur.
- 3 La prise électrique est facile d'accès lorsque l'appareil est installé. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être positionné de façon qu'il n'atteigne pas une température de 50°C au-dessus de la température de la pièce à tout endroit.
- 4 Si installé au-dessus d'un four intégré, le câble de la table de cuisson ne doit pas toucher le four situé en-dessous (voir figure 10).

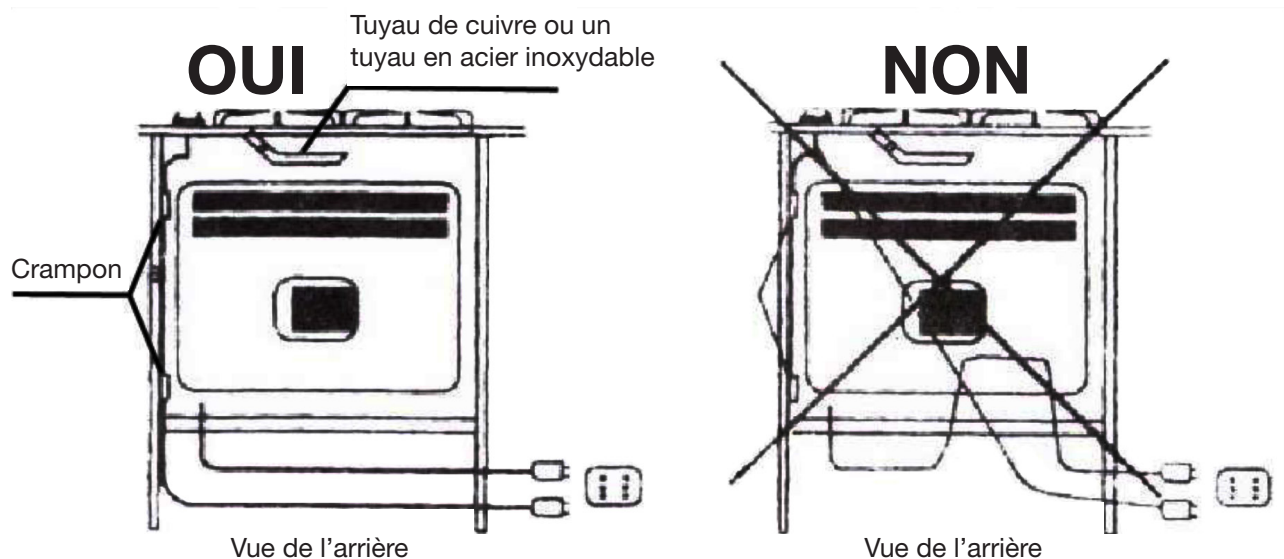


Figure 10

Installation

ÉTAPE 7

Assemblage des brûleurs

L'électrode du système d'allumage électronique est positionnée au-dessus de la surface de la base du brûleur. N'enlevez pas un chapeau de brûleur ou ne touchez pas l'électrode d'un brûleur lorsqu'un autre est allumé. Des dégâts ou un choc électrique pourrait se produire.

1 Placez les têtes du brûleur sur la base du brûleur. Assurez-vous que le trou dans la tête du brûleur est correctement aligné avec l'électrode dans la base du brûleur (voir figure 11).

2 Placez les chapeaux du brûleur sur les têtes du brûleur. Assurez-vous que les chapeaux du brûleur sont correctement assis sur la tête du brûleur (voir figure 12).

3 Le fonctionnement des allumeurs électriques devrait être testé après que la table de cuisson et la ligne d'alimentation aient été vérifiées avec soin pour des fuites et que la table de cuisson soit connectée à l'alimentation électrique. Pour vérifier les allumeurs, poussez et tournez une valve de brûleur à la position LITE (ALLUMÉ). Tous les allumeurs à étincelle vont faire une série d'étincelles (son tictac), mais seulement le brûleur a la position LITE (ALLUMÉ) va s'allumer.

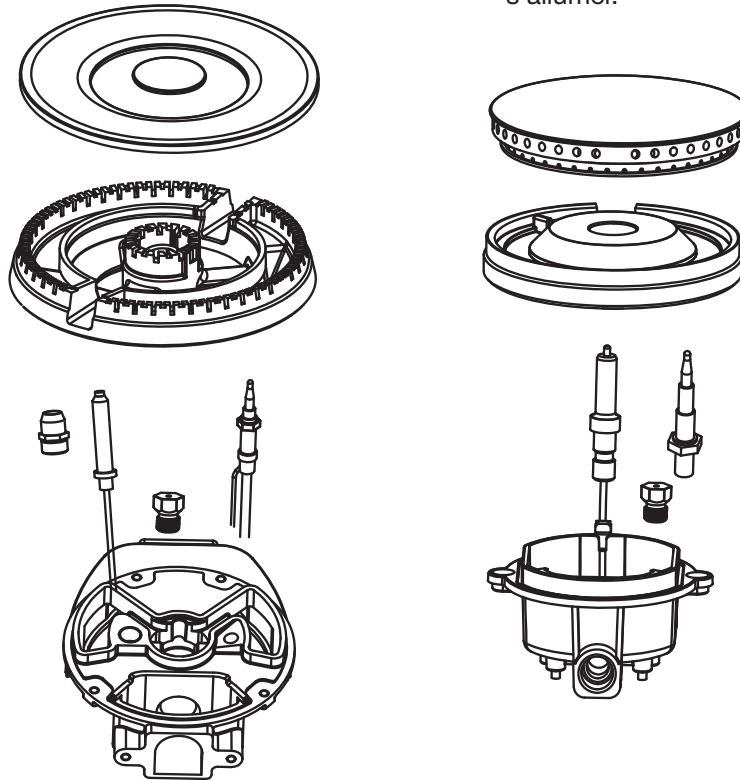


Figure 11



Figure 12

Installation

ÉTAPE 8 (facultative)

(À effectuer avant l'étape 6 si vous convertissez au propane.)

Conversion au GPL (gaz propane)

Conversion au gaz

Cet appareil peut être utilisé avec le gaz naturel ou le gaz propane/PL. Il est envoyé depuis l'usine pour utilisation avec le gaz naturel. Un ensemble pour convertir au gaz PL est fourni avec votre table de cuisson. L'ensemble indique "POUR CONVERSION PL/GAZ PROPANE".

Si la table de cuisson est convertie pour le gaz de pétrole liquide (PL), l'alimentation en gaz de pétrole liquide (PL) doit fournir une colonne d'eau minimum de 10 po à 14 po au régulateur de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 6.
- Le non-respect des instructions de conversion prévues après l'étape 4 peut donner lieu à des blessures graves et des dommages matériels.
- La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié selon les directives du kit ainsi que les codes et exigences locales. Un manquement à suivre les directives pourrait entraîner des blessures graves ou des dégâts à la propriété. L'organisme qualifié effectuant ce travail assume la responsabilité pour la conversion.

TYPE DE BRÛLEUR	SORTIE MAX	SORTIE MIN	Gaz naturel		GPL	
	BTU	BTU	Buse mm	Cons m ³ /h	Buse mm	Cons g/h
Brûleur auxiliaire	5000	1500	1 × 1,10	0,14	1 × 0,70	105
Brûleurs semi-rapides	6800	2200	1 × 1,29	0,19	1 × 0,80	142
Brûleur rapide	8500	2850	1 × 1,45	0,29	1 × 0,91	182
Brûleur trois anneaux	18000	2500	1 × 2,1	0,5	1 × 1,26	377

Figure 13

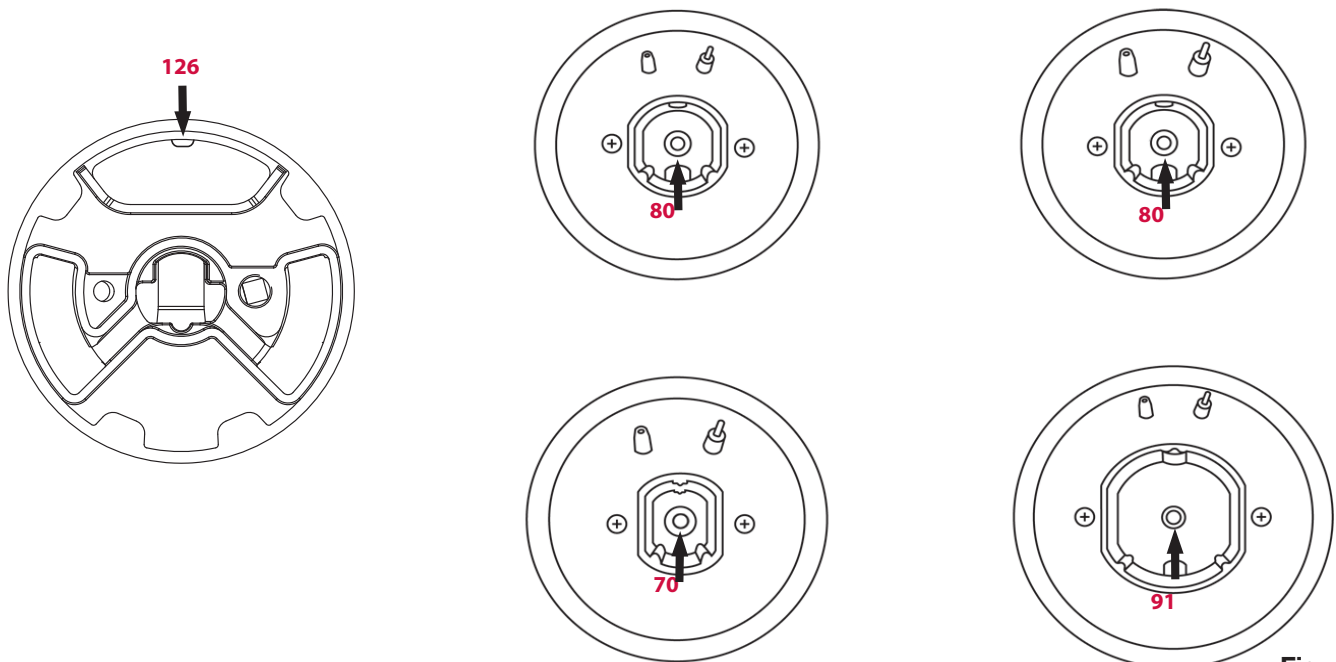


Figure 14

Installation

ÉTAPE 8 (suite)

Pétrole liquéfié (propane) Conversion au gaz

Ajustez le régulateur

- Déconnectez toute alimentation électrique, au niveau du disjoncteur principal ou de la boîte à fusibles.
- Fermez l'alimentation en gaz de la table de cuisson en fermant la valve d'arrêt manuelle (voir figure 15).
- Ajustez le régulateur de pression en faisant ce qui suit :

1 Dévissez le chapeau du régulateur avec la clé anglaise (voir figure 16).

2 C'est ce à quoi ressemble la goupille de retenue pour utilisation du gaz naturel (voir figure 17).

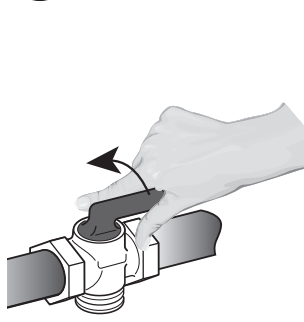


Figure 15

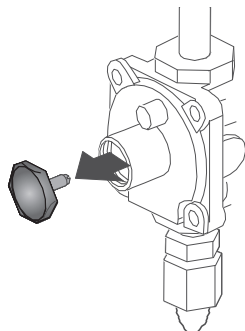


Figure 16

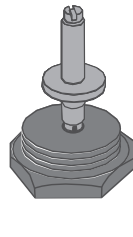


Figure 17

3 Enlevez la goupille de retenue (voir figure 18).

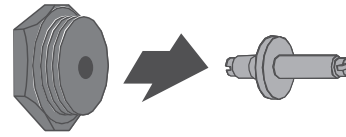


Figure 18

4 Retournez la goupille de retenue et remettez-la dans le chapeau du régulateur (voir figure 19). C'est ce à quoi ressemble la broche du régulateur lors d'un usage pour gaz PL.

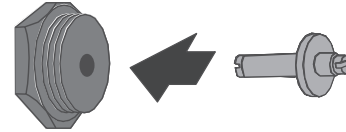


Figure 19

5 Visez de nouveau le chapeau du régulateur dans le régulateur et ré-attachez le régulateur au raccord et à l'union arrondie (voir figures 9 and 20).

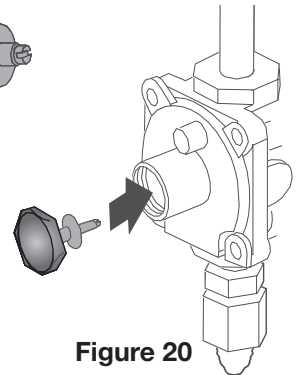


Figure 20

Changez les buses du brûleur

TRUC D'INSTALLATION : Premièrement, enlevez toutes les buses et puis commencez à les remplacer. Cela va aider à prévenir la possibilité que certaines n'aillent pas à être remplacées.

6 Enlevez les grilles du brûleur, les chapeaux du brûleur et les têtes du brûleur.

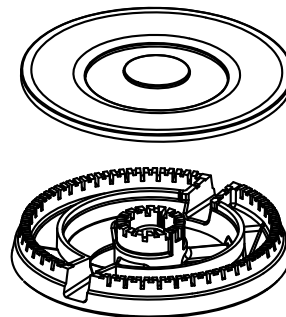
7 En utilisant un tourne-écrou de 7 mm, enlevez les buses du brûleur.

AVERTISSEMENT :

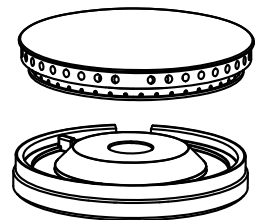
Lire avec soin et observez chaque étiquette de buse pour son emplacement approprié (voir figure 13).

8 Installez les buses appropriées dans les emplacements exacts comme noté dans la figure 21.

9 Remplacez les bases du brûleur, les têtes, les chapeaux et le haut des grilles. Assurez-vous que les chapeaux du brûleur soient correctement assis sur la tête du brûleur (voir figure 12).



BRÛLEUR TROIS ANNEAUX 5 BUSES



BRÛLEUR AUXILIAIRE
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE
BRÛLEUR RAPIDE
1 BUSE CHAQUE

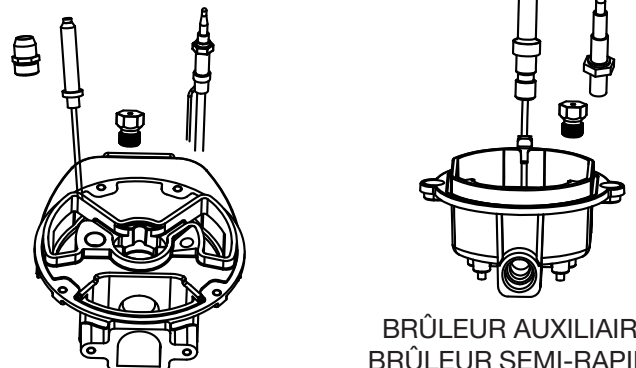


Figure 21

Installation

ÉTAPE 8 (suite)

Pétrole liquéfié (propane) Conversion au gaz

Ajustez les flammes du brûleur

1 Tournez tous les brûleurs à leur plus haut niveau et vérifiez les flammes. Elles devraient être de couleur bleue et pourrait avoir des pointes un peu jaune au bout de la flamme lors de l'utilisation de gaz PL. Des particules étrangères dans la ligne d'alimentation du gaz pourraient en premier lieu causer une flamme orange, mais cela va rapidement disparaître.

- Pour ajuster la flamme, enlevez les poignées, insérez un tournevis à travers le trou d'accès dans l'arbre de soupape comme montré (voir figure 22). Faire les ajustements en tournant lentement le tournevis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte.
- Si les flammes sont trop petites ou voltigent, ouvrez la valve davantage que la configuration originale.
- Si les flammes sont trop grandes, fermez davantage la valve que la configuration originale.

2 Tournez la poignée du brûleur de la table de cuisson à "BAS" (LO) tout en observant la flamme.

3 Des ajustements doivent être effectués avec deux autres brûleurs en fonctionnement en configuration moyenne. Cela prévient la rangée du haut des flammes d'être mise trop vers le bas, avant comme conséquence que la flamme est éteinte lorsque les autres brûleurs sont allumés.

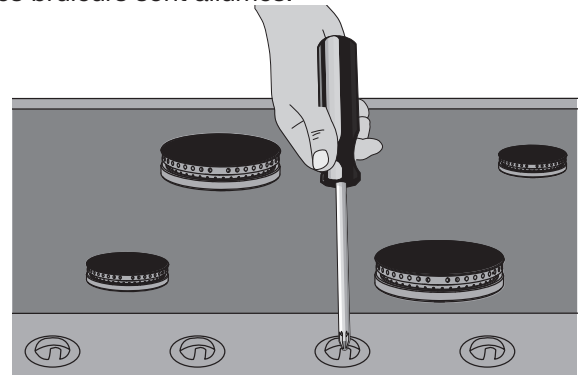


Figure 22

Testez la stabilité de la flamme

Test 1 — Tournez rapidement la poignée de "ÉLEVÉ (HI)" à "BAS (LO)". Si la rangée du haut des flammes s'éteint à cette configuration, augmentez la grandeur de la flamme puis testez de nouveau.

Test 2 — Avec le brûleur sur "BAS (LO)", ouvrez et fermez la porte de l'armoire sous la table de cuisson. Si la flamme s'éteint à cause des courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmentez la hauteur de la flamme puis testez de nouveau.

Re-vérifiez la flamme

Après que l'ajustement soit fait, éteignez tous les brûleurs. Allumez individuellement chaque brûleur. Observez la flamme à la position "ÉLEVÉ (HI)". Tournez la poignée à la configuration la plus basse et assurez-vous que la grandeur de la flamme décroît alors que la poignée est tournée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

AVERTISSEMENT :

Une fois que la conversion est terminée et qu'elle est correcte, remplissez l'autocollant de conversion et inclure votre nom, organisation et la date que la conversion a eu lieu. Appliquez l'autocollant près de l'ouverture de l'entrée de gaz de la table de cuisson pour aviser autrui, dans le futur, que cet appareil a été converti. Si vous convertissez de nouveau et revenez au gaz naturel, veuillez enlever l'autocollant afin que les autres personnes puissent savoir que l'appareil fonctionne de nouveau au gaz, comme à l'origine.

Fonctionnement

Surface de cuisson

Grandeur de la flamme

- Pour la plupart des cuissons, débutez à la configuration de cuisson la plus élevée et puis diminuez à une configuration plus basse pour compléter le processus. La grandeur et le type de plat/casserole utilisé(e) et la quantité de nourriture devant être cuite vont influencer sur quels paramètres de cuissons doivent être utilisés.

AVERTISSEMENT :



Ne jamais étendre la flamme au-delà des bords extérieurs de la casserole (voir figure 23). Une plus grosse flamme va simplement perdre de la chaleur et de l'énergie, et augmenter les risques que vous soyez brûlé par la flamme.

- Pour la friture, utilisez un thermomètre et ajustez en conséquence le bouton de contrôle de la surface. Si le gras est trop frais, la nourriture va absorber le gras et devenir grasseuse. Si le gras est trop chaud, la nourriture va brunir tellement rapidement que le centre ne va pas être assez bien cuit. N'essayez pas de frire trop de nourriture à la fois car la nourriture ne va ni brunir ni cuire correctement.

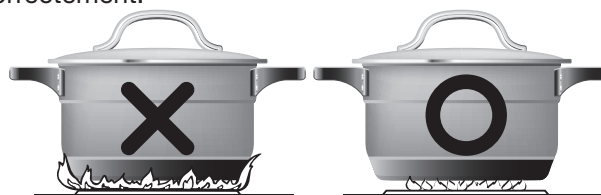


Figure 23

Ajustements corrects du brûleur

- La couleur de la flamme est la clé à un bon ajustement du brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et difficilement visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de flamme doit être stable et nettement défini. Ajuster ou nettoyer le brûleur si la flamme est jaune-orange. Pour nettoyer les brûleurs, voir les directives sous Entretien et nettoyage.

Emplacements des brûleurs

- 1 Panneau avant
- 2 Bouton pour le brûleur à triple anneau
- 3 Bouton pour le brûleur semi rapide
- 4 Bouton pour le brûleur auxiliaire
- 5 Bouton pour le brûleur semi rapide
- 6 Bouton pour le brûleur rapide
- 7 Brûleur auxiliaire - 5,000 BTU
- 8 Brûleur rapide – 8,500 BTU
- 9 Brûleurs semi rapides – 6,800 BTU
- 10 Brûleur à triple anneau – 18,000 BTU

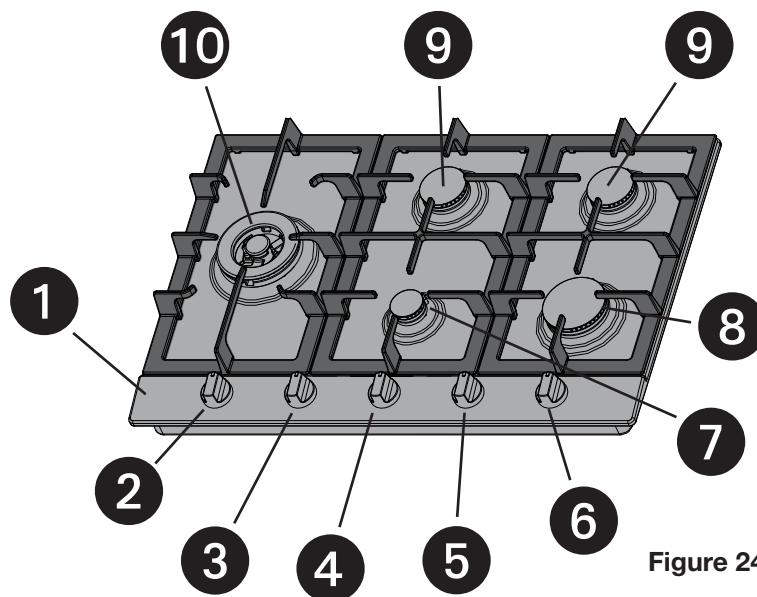


Figure 24

Fonctionnement

Emplacement des têtes et chapeaux de brûleur

Pour tous les brûleurs :

- Placez un chapeau de brûleur sur chaque tête de brûleur (voir figure 25), concordant la grandeur du chapeau et la grandeur de la tête. Le chapeau pour chaque brûleur possède un anneau situé à l'intérieur qui centre correctement le chapeau sur la tête du brûleur. Assurez-vous que toutes les têtes et chapeaux de brûleurs soient correctement placés AVANT d'utiliser votre appareil.

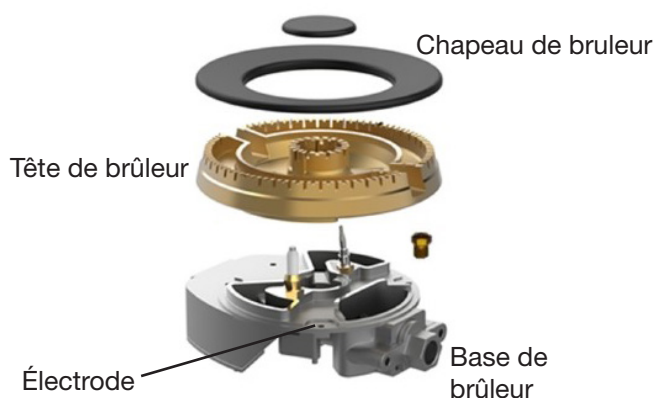
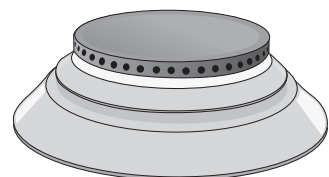


Figure 25

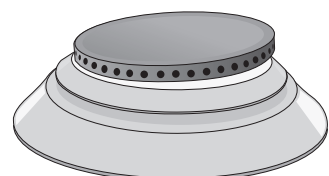
- Assurez-vous que chaque chapeau de brûleur soit correctement aligné et à niveau (voir figure 26).

AVERTISSEMENT :

Mettez en marche le brûleur pour déterminer s'il va s'allumer. Si le brûleur ne s'allume pas, contactez un centre de service qualifié. Ne pas changez vous-mêmes le brûleur scellé.



Capot de brûleur bien installé



Capot de brûleur mal installé

Figure 26

Plats/casseroles pour la surface de cuisson

- Pour une basse consommation de gaz et une meilleure efficacité: utilisez seulement des plats/casseroles à fond plat de dimensions convenables pour les brûleurs, comme indiqué dans la table ici-bas. Vérifiez l'aspect plat en faisant tourner une règle tout le long de la partie inférieure de la casserole. Il ne devrait avoir aucun vide entre la casserole et la règle. Aussitôt qu'un liquide vient à ébullition, assurez-vous de diminuer la flamme à un niveau qui va maintenir le plat en état de mijoter.
- Des casseroles spécialisées (des casseroles pour homards et des autocuiseurs) peuvent être utilisées mais doivent respecter les exigences recommandées.

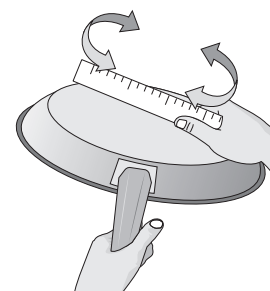


Figure 27

AVERTISSEMENT :

Durant les procédés de cuisson impliquant des gras ou des huiles, surveillez attentivement vos aliments car ces substances peuvent prendre feu si elles sont chauffées à des températures élevées.

Brûleur	Diamètre minimum de la casserole	Diamètre maximum de la casserole
Auxiliaire	10 cm (4 pouces)	16 cm (6 ¼ pouces)
Semi-rapide	12 cm (4 ¾ pouces)	20 cm (8 pouces)
Rapide	18 cm (7 pouces)	22 cm (8¾ pouces)
Trois anneaux	22 cm (8 ¾ pouces)	26 cm (10 ¼ pouces)

Figure 28

REMARQUE :

Toujours utiliser une casserole selon l'usage prévu. Suivre les directives du fabricant. Certaines casseroles n'ont pas été conçues pour être utilisées dans le four ou sur la table de cuisson.

Fonctionnement

Configuration des contrôles de la surface

Quelle que soit sa grandeur, toujours choisir une casserole appropriée pour la quantité et le type de nourriture devant être préparé. Sélectionnez un brûleur et une grandeur de flamme appropriés pour la casserole. Ne jamais permettre aux flammes de s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.

AVERTISSEMENT :

Ne pas placer des items de plastique tels que des salières et poivrières, supports pour cuillère ou emballages en plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsque celle-ci est en utilisation. Ces items pourraient fondre ou prendre feu. Les maniques (poignées), serviettes ou cuillères de bois pourraient prendre feu si elles sont placées trop près de la flamme.

Pour faire fonctionner la surface des brûleurs

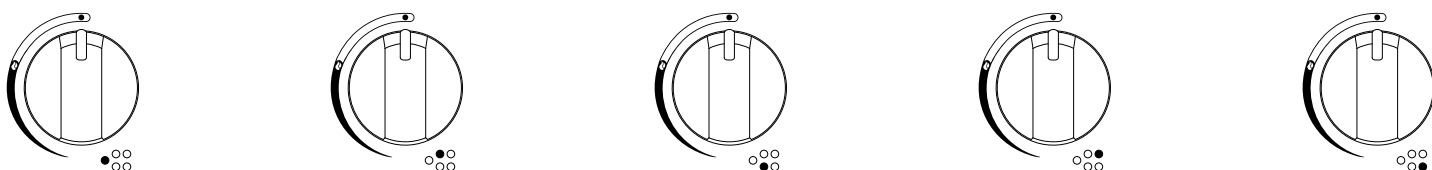


Figure 29

Symboles de la poignée

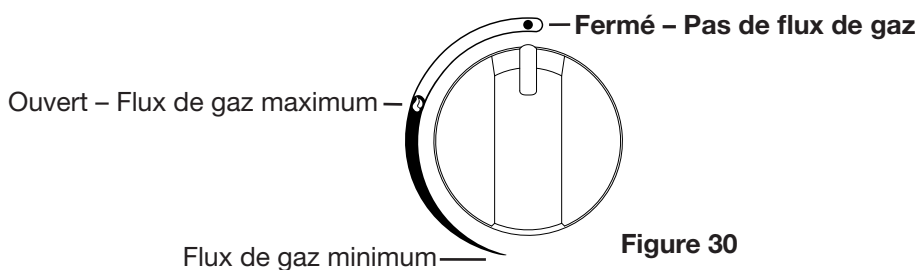


Figure 30

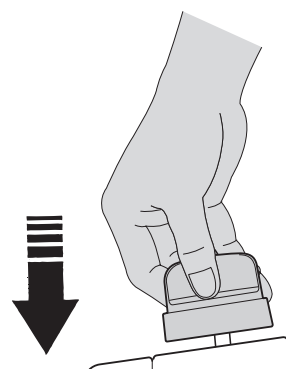




Figure 31

Allumez les brûleurs

- 1 Pour obtenir plus facilement une flamme, allumez le brûleur avant de placer une casserole sur le support à casserole.
- 2 Pour allumer un brûleur, appuyez complètement vers le bas le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre au symbole de la configuration "flux maximum" : 
- 3 Après avoir allumé la flamme, gardez appuyé vers le bas le bouton pendant environ 10 secondes. Cela est nécessaire afin de réchauffer le thermocouple et d'activer la valve de sécurité, qui autrement couperait le flux de gaz.
- 4 Puis vérifiez que la flamme est unie et tournez le bouton de contrôle pour ajuster la flamme comme requis : 
- 5 En cas d'une panne de courant, placez une allumette allumée près du brûleur et continuez tel que déjà décrit. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques essais, vérifiez que le "chapeau du brûleur" et le "chapeau de la flamme" soient correctement positionnés.

AVERTISSEMENT :

TOUJOURS UTILISER DE LA PRUDENCE LORSQUE VOUS ALLUMEZ MANUELLEMENT LES BRÛLEURS.

- 6 Pour fermer la flamme, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de contrôle au symbole: •. Avant d'enlever les casseroles des brûleurs, toujours diminuer ou fermer la flamme.

Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT :



- Vous assurer de lire TOUTES les mesures de sécurité aux pages 4 à 6.
 - **Danger de décharge électrique.**
 - Pour éviter les risques de brûlures, faire preuve de prudence lors du nettoyage de l'appareil électroménager.
 - NE PAS essayer de nettoyer l'appareil électroménager si le four ou les anneaux du brûleur sont encore chauds.
 - Éteindre tous les brûleurs et le four, puis les laisser refroidir AVANT d'entreprendre tout nettoyage.
- IMPORTANT : toujours suivre les instructions indiquées sur l'étiquette de produits nettoyants.

Poignées de contrôle

- Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude et savonneuse, ainsi qu'un tissu. Pour des tâches plus difficiles et de la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la tâche. Rincez avec un tissu humide puis séchez.
- NE PAS utiliser de la laine d'acier ou des nettoyants acides sur les poignées; car ils pourraient s'égratigner.

Grilles des brûleurs

- Nettoyez les grilles des brûleurs dans la machine à laver puis séchez après les en avoir retiré.

Chapeaux des brûleurs

- Si un moment ou un autre, vous avez besoin d'enlever les chapeaux des brûleurs pour le nettoyage, soulevez le chapeau du brûleur de la tête du brûleur. Nettoyez les lourdes taches avec un tissu absorbant. Rincez avec un vêtement propre et humide, et séchez immédiatement et complètement incluant le bas et l'intérieur du chapeau.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs lourds. Ils peuvent égratigner le chapeau. Ne pas nettoyer les chapeaux des brûleurs dans la machine à laver.

Têtes des brûleurs

- Les trous dans les brûleurs de votre table de cuisson DOIVENT être gardés propres en tout temps pour un allumage correct et une flamme entière et stable. Enlevez toute nourriture d'entre les rainures du brûleur en utilisant une petite brosse non abrasive telle une brosse à dents et, par la suite, essuyez en utilisant un vêtement humide. Pour enlever les dépôts des cavités du brûleur, enlevez le chapeau et séparez les deux parties. Nettoyez régulièrement les trous du brûleur avec un petit fil de calibre ou une aiguille et plus spécialement après tout mauvais déversement qui pourrait boucher ces trous. Après le nettoyage, remettez ensemble les deux parties et retournez-les à leur position, assurez-vous qu'elles sont bien appuyées et à niveau. NE PAS mettre les unités de brûleur dans la machine à laver.

Acier inoxydable

- Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude et savonneuse et un torchon. Rincez avec de l'eau propre et un vêtement. Ne pas utiliser de nettoyants avec de fortes concentrations de chlorures ou de chlore. Ne pas utiliser de produits de récurage agressif. Utilisez seulement des nettoyants pour la cuisine qui sont spécialement conçus pour nettoyer l'acier inoxydable.

Aide au dépannage

IMPORTANT :

Avant d'appeler pour tout service, relisez cette liste. Cela pourrait vous épargner aussi bien du temps que de l'argent. Cette liste inclut les situations courantes qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériel dans votre table de cuisson.

Problème	Cause possible		Solution
Aucune étincelle lors de l'allumage du brûleur.	Brûleur.	Le brûleur n'est pas correctement installé.	Installez de nouveau le brûleur.
	Broche à étincelle.	Vérifiez toutes les connexions au module d'allumage.	
		L'électrode d'allumage et le trou ne sont pas bien placés.	Ajustez la distance pour 3 à 4 mm.
		La broche à étincelle est brisée.	Si le problème est la broche à étincelle, remplacez-le avec la broche à étincelle fourni. Remarque : Il y a deux grosseurs de broche à étincelle : - grande pour le brûleur à trois anneaux. - petite pour tous les autres brûleurs.
	Alimentation électrique.	Vérifiez le courant sur la valve du gaz (petite boîte noire).	Réarmer le disjoncteur électrique si nécessaire.
Les fils électriques ou la fiche ne sont pas bien connectés.		Connectez de nouveau à l'alimentation électrique.	

Aide au dépannage

Le feu s'éteint lorsqu'on relâche la poignée.	Thermocouple.	La poignée n'est pas appuyée assez longtemps.	Pressez et tournez de nouveau la poignée et maintenez ainsi 5 à 10 secondes après que le brûleur se soit allumé.
		Fixez le thermocouple à une valve fonctionnelle pour déterminer si le problème est le thermocouple ou la valve du gaz.	Si le problème est le thermocouple, remplacez avec le thermocouple fourni. Remarque : Il y a deux grosseurs de thermocouples : - grande pour le brûleur à trois anneaux. - petite pour tous les autres brûleurs.
			Si le problème est la valve du gaz, contactez le fournisseur.
Le brûleur ne va pas s'allumer ou brûle de manière inégale.	Valve du gaz.	La valve n'est pas ouverte ou n'est pas totalement ouverte.	Assurez-vous que la valve soit complètement ouverte.
	Tuyau de gaz.	Il peut y avoir de l'air dans le tuyau de gaz.	Allumez à répétition jusqu'à ce que la flamme prenne.
	Tuyaux connectant le gaz.	Les tuyaux connectant le gaz sont remplis ou écrasés.	Ajustez ou change les tuyaux de connexion.
	Chapeau du brûleur.	Le chapeau du brûleur n'est pas placé correctement.	Remplacez le chapeau du brûleur.
		Certains trous dans le couvercle sont remplis.	Nettoyez les trous dans le couvercle.
Broche à étincelle.	La broche à étincelle est mouillée ou souillée par de la nourriture.	Nettoyez et séchez la broche à étincelle.	
La flamme s'éteint lors du fonctionnement.	Thermocouple.	L'appareil de sécurité est souillé.	Nettoyez le thermocouple.
		La flamme est si petite qu'elle ne peut pas toucher le thermocouple.	Ajustez la flamme pour qu'elle soit plus grande.
La flamme est trop élevée.	Buse.	Le brûleur est branché avec une buse de gaz naturel et doit être branché avec une buse de propane.	Changez la buse pour une buse de propane. (Utilisez le tournevis fourni lors du changement des buses. Ne jamais utiliser un tournevis électrique ou percer pour enlever / remplacer les buses ou de faire le trou plus grand.)
	Régulateur.	Le régulateur est réglé pour le gaz naturel et doit être réglé pour le propane.	Contactez votre technicien de service qualifié locale pour régler le régulateur pour le propane.
La flamme est trop basse.	Buse.	Le brûleur est branché avec une buse de propane et doit être branché avec une buse de gaz naturel.	Changez la buse pour une buse du gaz naturel. (Utilisez le tournevis fourni lors du changement des buses. Ne jamais utiliser un tournevis électrique ou percer pour enlever / remplacer les buses ou de faire le trou plus grand.)
	Régulateur.	Le régulateur est réglé pour le propane et doit être réglé pour le gaz naturel.	Contactez votre technicien de service qualifié locale pour régler le régulateur pour le gaz naturel.
Aucun gaz ne parvient à la surface de cuisson.	Réservoir de gaz.	Assurez-vous que la valve de service est branchée à votre réservoir de gaz.	Si la valve de service n'est pas branchée à votre réservoir de gaz, contactez votre technicien de service qualifié locale pour la branchée.
		La flèche sur le régulateur ne point pas vers la surface de cuisson.	Contactez votre technicien de service qualifié locale pour inverser la flèche sur le régulateur vers la surface de cuisson.
Odeur étrange.	Fuite de gaz.	Le tuyau d'alimentation de gaz est vieux et brisé.	Changez le tuyau d'alimentation du gaz.
		Le brûleur principal n'est pas allumé.	Allumez de nouveau après que l'étrange odeur ait disparu.
Bruit sifflant provenant du brûleur.	Brûleurs.	La seule cause possible, est que les morceaux du brûleur ne sont pas placés correctement sur le support du brûleur.	Installez de nouveau le brûleur.

Veillez enregistrer la garantie de votre produit en visitant le site Web Ancona Home.



Canada et États-Unis
Téléphone : 1-800-350-4562
Télécopieur : 800-350-8563
Courriel : service@anconahome.com
Site Web : www.anconahome.com

Ancona est associée avec Mr Appliance pour tous les appels de service après-vente.
Veillez contacter leur fournisseur de services d'entretien ou visiter leur site Web :

Téléphone : 1-888-998-2011
Site Web : www.mrappliance.com



MAAN2125-02