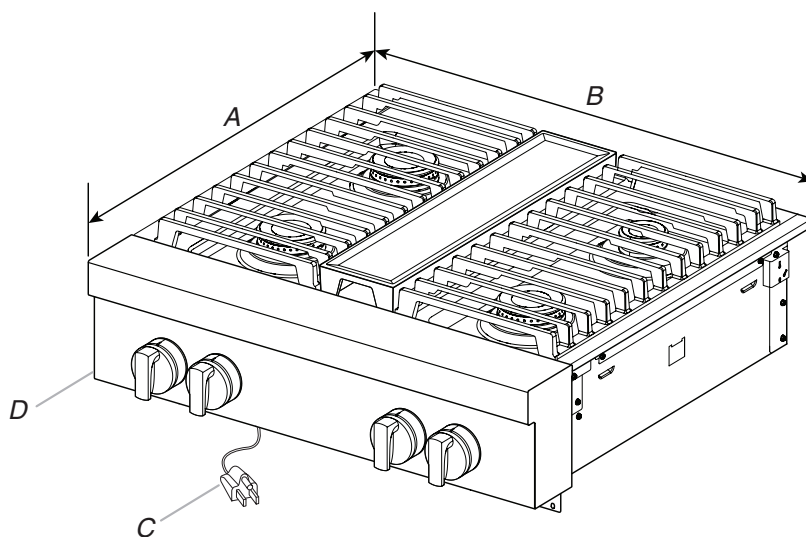


Dimensions du produit

REMARQUE : Les caractéristiques de la table de cuisson peuvent varier.

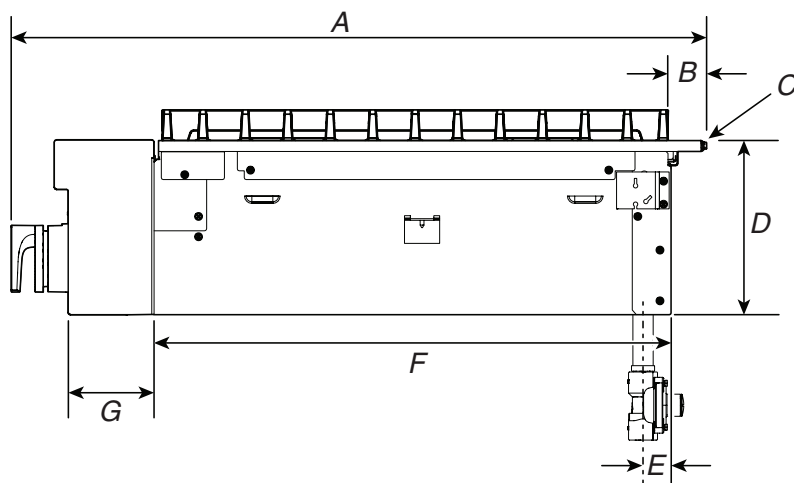
Modèles de 30 po (76,2 cm)



A. 27 ¹/₈ po (68,9 cm)
B. 29 ⁷/₈ po (75,9 cm)

C. Cordon d'alimentation à 3 broches avec mise à la terre
D. La plaque signalétique des numéros de modèle et de série est située sur la face inférieure de la base de brûleur de la table de cuisson

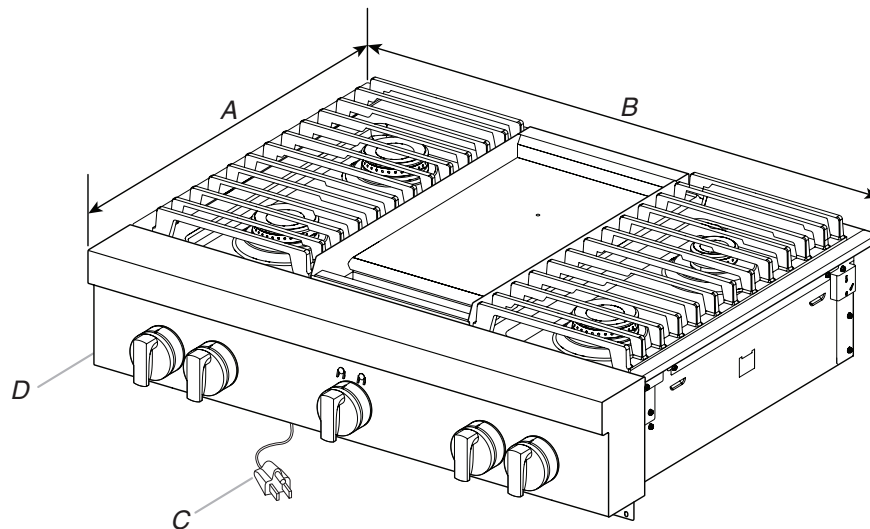
Vue latérale de la table de cuisson



A. 27 ³/₈ po (69,5 cm)
B. 1 ¹/₄ po (3,2 cm)
C. Garniture d'îlot ou dossiereret facultatif
D. 7 ⁷/₁₆ po (18,8 cm)

E. L'entrée de gaz se trouve à 1 ⁷/₈ po (4,8 cm) de l'arrière de la base du brûleur de la table de cuisson et à 4 ⁷/₈ po (12,4 cm) du côté intérieur gauche de la base du brûleur de la table de cuisson.
F. 22 po (55,9 cm)
G. 3 ⁵/₁₆ po (8,4 cm)

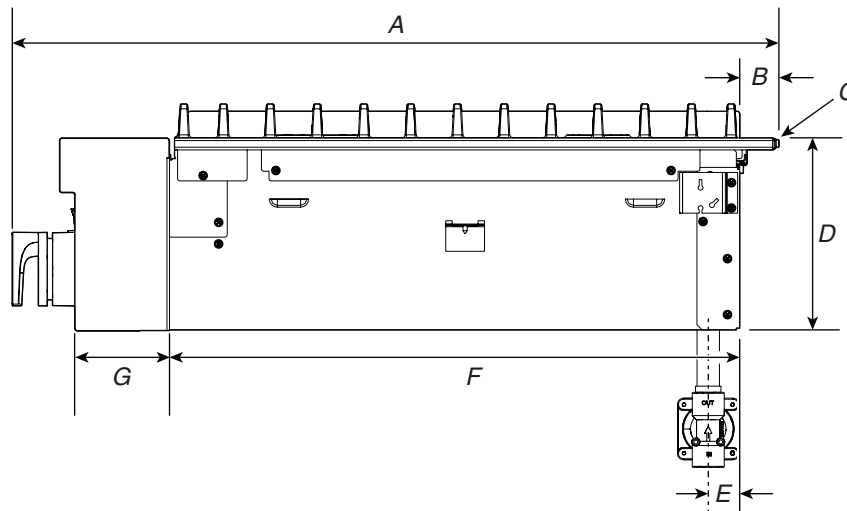
Modèles de 36 po (91,4 cm)



A. 27 ¹/₈ po (68,9 cm)
B. 35 ³/₄ po (90,8 cm)

C. Cordon d'alimentation à 3 broches avec mise à la terre
D. La plaque signalétique des numéros de modèle et de série est située sur la face inférieure de la base de brûleur de la table de cuisson

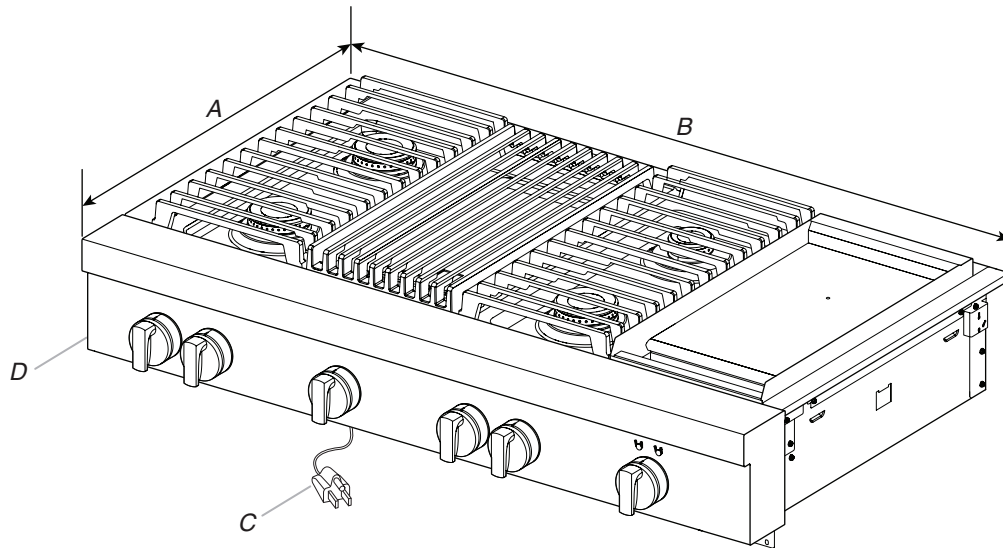
Vue latérale de la table de cuisson



A. 27 ³/₈ po (69,5 cm)
B. 1 ¹/₄ po (3,2 cm)
C. Garniture d'îlot ou dossier facultatif
D. 7 ⁷/₁₆ po (18,8 cm)

E. L'entrée de gaz se trouve à 1 ⁷/₈ po (4,8 cm) de l'arrière de la base du brûleur de la table de cuisson et à 4 ⁷/₈ po (12,4 cm) du côté intérieur gauche de la base du brûleur de la table de cuisson.
F. 22 po (55,9 cm)
G. 3 ⁵/₁₆ po (8,4 cm)

Modèles de 48 po (121,9 cm)

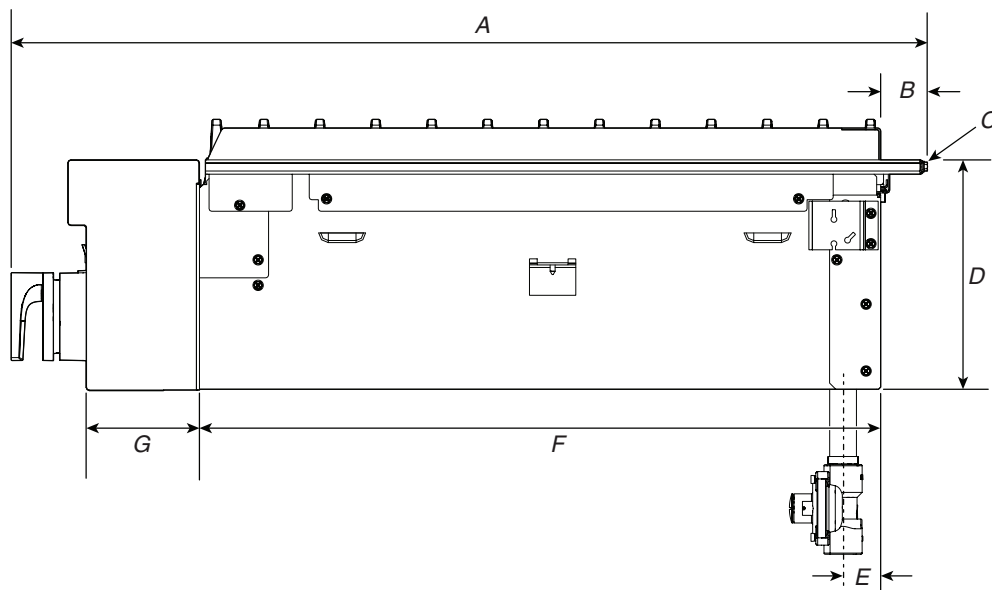


A. 27 ¹/₈ po (68,9 cm)
B. 47 ⁷/₈ po (121,6 cm)

C. Cordon d'alimentation à 3 broches avec mise à la terre

D. La plaque signalétique des numéros de modèle et de série est située sur la face inférieure de la base de brûleur de la table de cuisson

Vue latérale de la table de cuisson

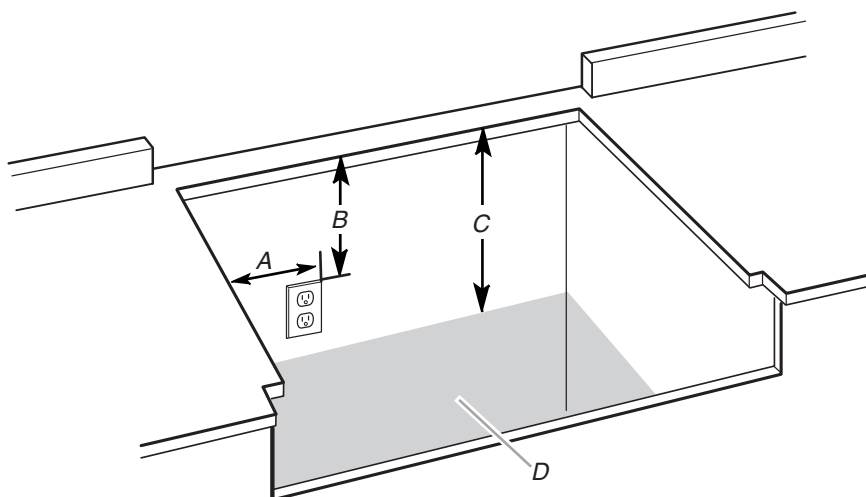


A. 27 ³/₈ po (69,5 cm)
B. 1 ¹/₄ po (3,2 cm)
C. Garniture d'îlot ou dossier facultatif
D. 7 ⁷/₁₆ po (18,8 cm)

E. L'entrée de gaz se trouve à 1 ⁷/₈ po (4,8 cm) de l'arrière de la base du brûleur de la table de cuisson et à 4 ⁷/₈ po (12,4 cm) du côté intérieur gauche de la base du brûleur de la table de cuisson.

F. 22 po (55,9 cm)
G. 3 ⁵/₁₆ po (8,4 cm)

Emplacements des raccordements au gaz et à l'électricité

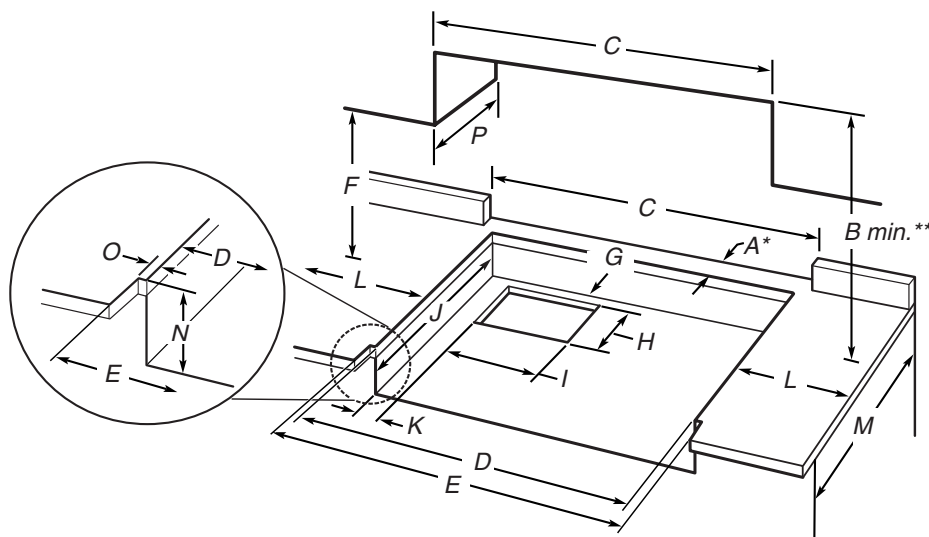


- A. La prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre doit se trouver du côté gauche de l'ouverture découpée, à 16 po (40,6 cm) max de la paroi latérale de l'encastrement
- B. Dégagement minimal de 10 po (25,4 cm) à partir du plan de travail jusqu'au sommet de la sortie
- C. 14 po (35,6 cm) entre le plan de travail 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.

Spécifications de l'armoire

IMPORTANT : Si une hotte, une caisse de hotte ou un ensemble hotte/four à micro-ondes est installé au-dessus de la surface 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 surface de cuisson.



- A. Voir le tableau.
- B. Voir le tableau.
- C. Voir le tableau.
- D. Voir le tableau.
- E. Voir le tableau.
- F. Dégagement minimal de 18 po (45,7 cm) 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 6 po (15,2 cm) min 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* Ouverture découpée pour la table de cuisson jusqu'au mur arrière	B** Entre la table de cuisson et l'armoire	C Ouvertures pour dossier facultatif et armoire supérieure	D Armoire et plan de travail	E Plan de travail uniquement
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 7/8 po (75,9 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 7/8 po (121,6 cm) sans dégagement

* **REMARQUE :** Si le mur arrière est fabriqué d'un matériau combustible et qu'aucun dossier 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 caisse de hotte 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 caisse de hotte 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, Dégagements minimums**

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 ajustements pour respecter votre dégagement.

Spécifications électriques

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

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

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

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

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, Ohio 44131-5575

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

Spécifications de l'alimentation en gaz

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

**le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.**

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

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

IMPORTANT : Cette installation doit être effectuée conformément avec les codes et règlements locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être effectuée en conformité avec l'édition la plus récente du American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 ou l'édition la plus récente du CAN/CGA B149.

IMPORTANT : Des tests d'étanchéité doivent être effectués sur la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant.

Type de gaz

Gaz naturel :

Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Pour effectuer une conversion au gaz propane, voir la section "Conversions pour changement de gaz". La plaque signalétique des numéros de modèle et de série située du côté gauche sous la base du brûleur de la table de cuisson indique les types de gaz utilisables. Si la liste des gaz ne comprend pas le type de gaz offert, vérifier auprès du fournisseur de gaz 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".

Canalisation d'alimentation en 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. L'emploi d'une canalisation de diamètre inférieur sur un circuit plus long peut causer une insuffisance du débit d'alimentation 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.

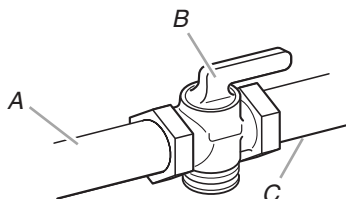
REMARQUE : On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban TEFLON[†].

■ Raccord métallique flexible :

- Si le code local le permet, on peut utiliser un raccord métallique flexible neuf (homologation CSA) de 4 à 5 pi (122 à 152 cm) de longueur, diamètre interne 5/8 po (1,6 cm) ou 3/4 po (1,9 cm), pour raccorder la table de cuisson à la canalisation de gaz.



- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (1,3 cm) 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.
- Robinet d'arrêt nécessaire : Procéder à l'installation d'une vanne de fermeture manuelle pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



A. Canalisation de gaz
B. Robinet d'arrêt ouvert
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 respecter les indications suivantes pour obtenir un fonctionnement correct :

Gaz naturel :

Pression minimum : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau
Pression maximum : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimum : 10 po (25,4 cm) de colonne d'eau
Pression maximum : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

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

Débit thermique des brûleurs – Altitude

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 [35,6 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.

[†]® TEFLON est une marque déposée de Chemours.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Installation de la table de cuisson

⚠️ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

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

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

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.

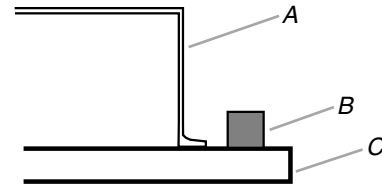
Les pièces expédiées avec la table de cuisson dépendent du modèle commandé. Voir la section "Outils et pièces" pour une liste complète des pièces fournies avec votre table de cuisson.

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.

Effectuer le raccordement au gaz

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

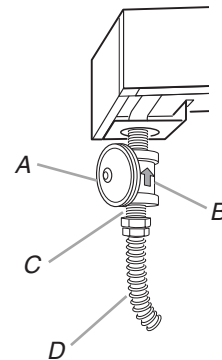
Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

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

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 avec filetage mâle 1/2 po (1,3 cm) pour tuyauterie
D. Canalisation flexible d'alimentation en gaz (acier inoxydable) approuvée par la CSA

Assemblage du détendeur :

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

- 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 TEFLON®.

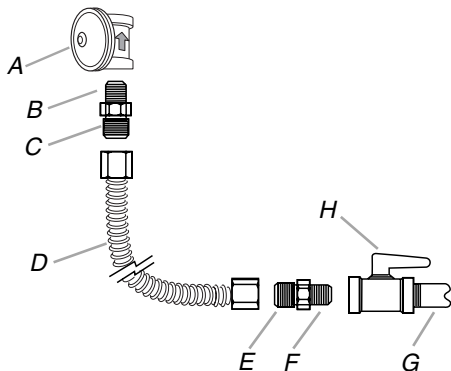
Il sera nécessaire de choisir les raccords à utiliser en fonction de la configuration d'installation.

- 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

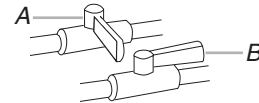
- Appliquer un composé d'étanchéité de filetages résistant au propane sur l'extrémité fileté la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et F ci-dessous).
- Fixer un raccord d'adaptation sur le détendeur et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs.
- 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 | F. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries. |
| B. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries. | G. Conduite de gaz de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm) |
| C. Raccord d'adaptation avec filetage mâle 1/2 po (1,3 cm) pour tuyauterie | H. Robinet d'arrêt manuel |
| D. Raccord flexible | |
| E. Adaptateur | |

Achever le raccordement

- Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.



- A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

- 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.
- 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 choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

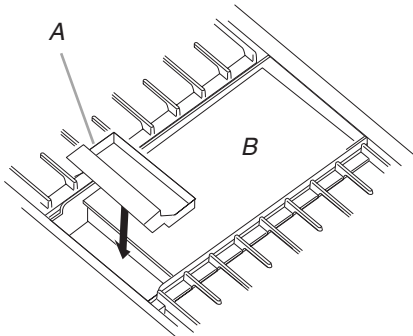
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- 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".
- Si votre modèle est muni d'une plaque à frire, consulter la section "Installation de la plaque à frire".

Installer le plateau d'égouttement (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

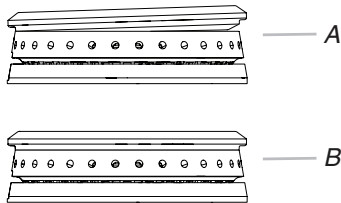
2. Nettoyer la plaque à frire avant de l'utiliser. Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien.

Terminer l'installation

Installer les chapeaux de brûleur

Placer les chapeaux de brûleurs sur la tête des bases de brûleurs. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas.

Brûleur



A. Incorrect
B. Correct

Système d'allumage électronique

Allumage initial et ajustement des flammes de gaz

À la place de flammes de veille, les brûleurs de la table de cuisson sont dotés d'allumeurs électroniques. Lorsqu'on place le bouton de commande de la table de cuisson à n'importe quelle position, le système génère une étincelle pour allumer le brûleur. Les étincelles continuent d'être générées jusqu'à ce que la flamme soit allumée ou que le bouton soit tourné sur OFF (arrêt).

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

Enfoncer et faire tourner le bouton de commande du brûleur à la position IGNITE (allumage).

Les brûleurs de surface et les flammes du grill doivent s'allumer en 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.

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

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, que le disjoncteur ne s'est pas déclenché et qu'aucun fusible n'est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position ouverts.
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.

Répéter le processus de mise en marche. Si à ce stade un brûleur ne s'allume pas, contacter le revendeur ou une entreprise de service agréée.

Pour obtenir de l'assistance ou une visite de service :

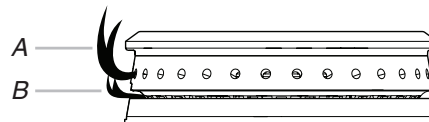
Consulter la section "Assistance ou service" du Guide d'utilisation et d'entretien ou contacter le marchand chez qui vous avez acheté votre table de cuisson.

Hauteur de flamme

La flamme de la table de cuisson doit être bleue et constante.

REMARQUE : Les hauteurs de flamme sont réglées en usine. Si elles ne semblent pas correctes, contacter votre fournisseur de services.

Brûleur



A. Flamme supérieure (principale)
B. Flamme inférieure (mijotage)

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

IMPORTANT : L'opération de conversion de l'appareil (pour l'alimentation au gaz propane au lieu du gaz naturel) doit être exécutée par un installateur qualifié.

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

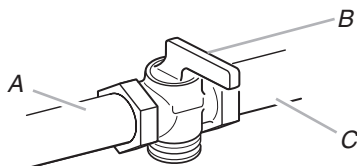
Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

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

Conversion pour l'alimentation au propane

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel à la position fermée.

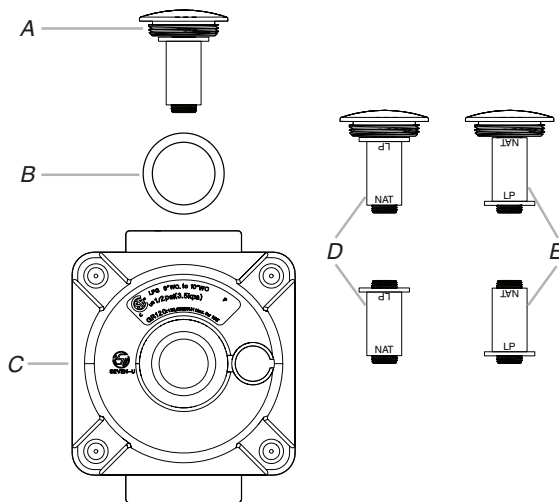


- A. Vers la table de cuisson
B. Robinet d'arrêt (position fermée)
C. Canalisation d'alimentation en gaz

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

Conversion du détendeur 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 du détendeur
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 maximum : 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)

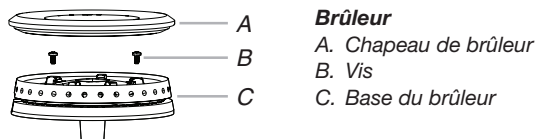
Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

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.

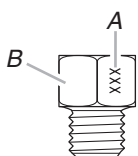
Conversion des brûleurs de surface

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



4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (7 mm) pour retenir le gicleur 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".

Gicleur de brûleur



- A. Marquage pour identification de la taille
 B. Marque de type de gaz (L pour propane et N 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 propane

Puissance thermique	Empreinte	Taille	Style de brûleur
7 400 BTU	70	0,70 mm	Petit brûleur – principal
	44	0,44 mm	Petit brûleur – mijotage
13 000 BTU	99	0,99 mm	Gros brûleur – principal
	50	0,50 mm	Gros brûleur – mijotage
16 000 BTU	116	1,16 mm	Brûleur du grill

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

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

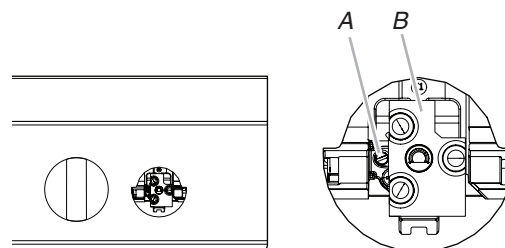
REMARQUE : Il peut y avoir des trous supplémentaires dans votre trousse.

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 et du grill.

REMARQUE : Pour les commandes du four et de la plaque à frire, aucune modification n'est requise.

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

1. Trouver la vis de réglage de mijotage faible situé sur l'encadrement du côté gauche du commutateur d'allumage.



- A. Vis de réglage de mijotage faible
 B. Commutateur d'allumage

2. En mettant le brûleur en marche et sur le réglage Simmer Lo (mijotage faible), régler la flamme de mijotage au BTU approprié. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 1/4 po (3,2 mm x 108 mm), tourner la vis de réglage de mijotage faible dans le sens horaire jusqu'à ce que la hauteur de la flamme soit sous le bas du chapeau. 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, sauf le brûleur de grill.

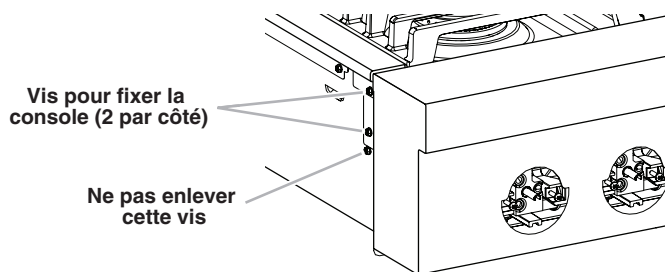
REMARQUE : Utiliser le bouton pour régler la valve du brûleur.

REMARQUE : Si la table de cuisson est munie d'un grill à infrarouge, passer directement à la section de conversion d'un brûleur de grill IR.

3. Replacer les encadrements à l'aide des 2 vis qui se fixent aux supports de valves.
- REMARQUE :** Veiller à ne coincer aucun fil en réinstallant les encadrements.
4. Pousser les boutons de surface sur les tiges des valves.
5. Réinstaller les grilles des brûleurs.

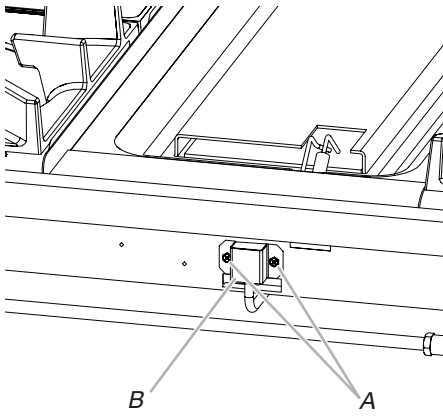
Pour convertir un brûleur de grill IR au propane

1. Débrancher ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Retirer le bouton de grill et l'encadrement. Les autres boutons de surface et encadrements ne devraient pas être sur la table de cuisson.
3. Ôter les deux vis situées de chaque côté de la table de cuisson qui maintiennent la console de commande en place.



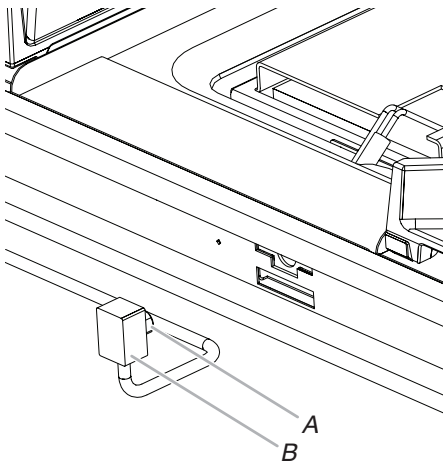
4. Tirer la console de commande vers le haut et la glisser à l'extérieur de la table de cuisson. Débrancher les connecteurs du commutateur et les lampes de la plaque à frire, le cas échéant. Mettre la console à un endroit sécuritaire.

5. Retirer deux vis maintenant en place le support de porte-gicleur de grill.



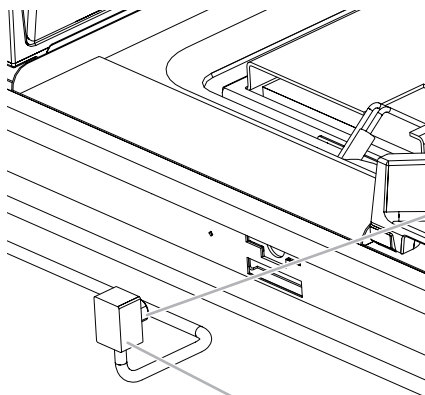
A. Vis
B. Support de porte-gicleur de grill

6. Sortir le porte-gicleur de la boîte du gicleur pour permettre l'accès à l'orifice à l'aide d'une clé, mais en s'assurant de ne pas plier le tuyau qui y est attaché.



A. Porte-gicleur du grill
B. Support de porte-gicleur

7. À l'aide d'une clé à molette et d'une clé de 1/2 po (1,3 cm), retirer gicleur de brûleur au gaz naturel et le remplacer par le bon gicleur de brûleur au propane.



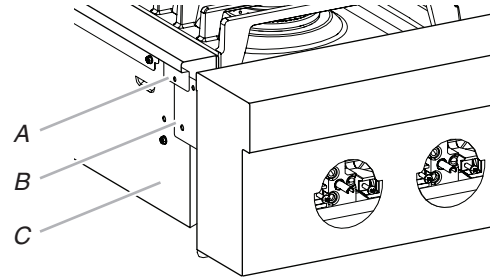
Utiliser une clé ouverte de 1/2" (1,3 cm) pour enlever et remettre en place le gicleur

Tenir ici avec une clé à molette

8. Replacer le porte-gicleur du grill dans la boîte du brûleur, puis le support de porte-gicleur et deux vis de support.

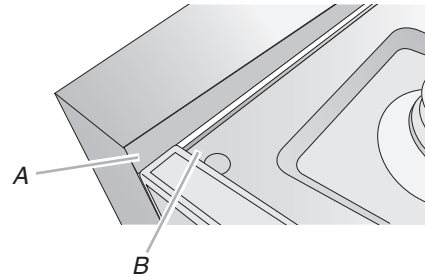
9. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure avant de la table de cuisson.

REMARQUE : Le rebord de côté de la console s'aligne avec l'extérieur de la boîte de la table de cuisson, mais à l'intérieur du rebord du rail latéral.



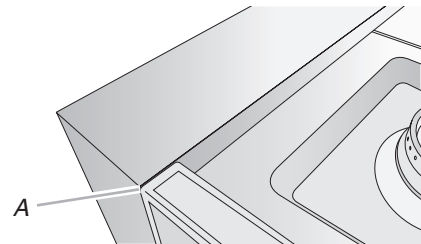
A. Rebord du rail latéral
B. Rebord latéral de la console
C. Boîtier de la table de cuisson

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 de la cuisinière

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



A. En affleurement avec le dessus de la cuisinière

11. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.
12. Replacer les boutons de commandes et encadrements.
13. Réinstaller les grilles des brûleurs.
14. Rétablir l'alimentation électrique.

Terminer 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".

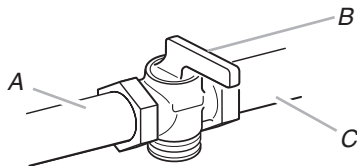
IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum "LO" (basse) pour chaque brûleur de la table de cuisson.

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 produites par le gaz propane ont une pointe légèrement jaune.

3. Voir le paragraphe "Achever l'installation" de la section "Instructions d'installation" de ces instructions pour achever cette procédure.

Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel à la position fermée.

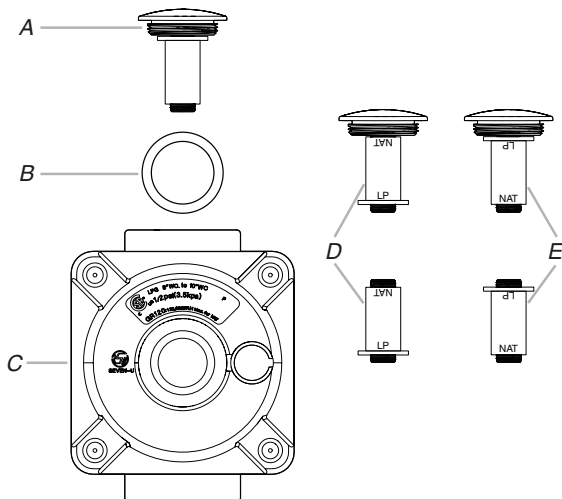


- A. Vers la table de cuisson
- B. Robinet d'arrêt (position fermée)
- C. Canalisations d'alimentation en gaz

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

Conversion du détendeur

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.
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 du détendeur
- 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 maximum : 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)

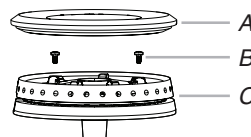
Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

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

1. Enlever les grilles de brûleur si elles sont installées.
2. Ôter le chapeau de brûleur.
3. Ôter la base du brûleur.

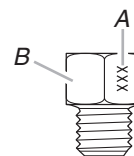


Brûleur

- 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 le gicleur 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".

Gicleur de brûleur

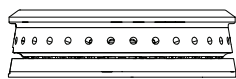
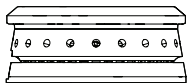


- A. Marquage pour identification de la taille
- B. Marque de type de gaz (L pour propane et N pour gaz naturel)

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
9 200 BTU	130 70	1,30 mm 0,70 mm	Petit brûleur – principal Petit brûleur – mijotage
18 000 BTU (ARRIÈRE)	193 78	1,93 mm 0,78 mm	Grand brûleur – principal Grand brûleur – mijotage
20 000 BTU (AVANT)	203 78	2,03 mm 0,78 mm	Grand brûleur – principal Grand brûleur – mijotage
16 000 BTU	180	1,80 mm	Brûleur du grill



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

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.

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.

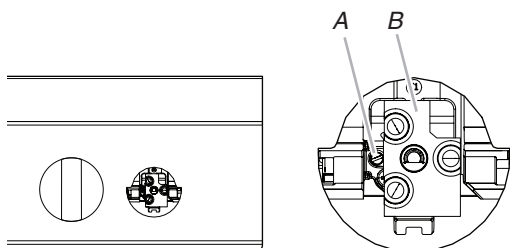
8. Réinstaller le chapeau de brûleur.

9. Répéter les étapes 2 à 8 pour les autres brûleurs.

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

1. Retirer les boutons de commande et encadrements du brûleur de surface (le bouton de commande de la plaque n'a pas besoin d'être enlevé).

2. Trouver la vis de réglage de mijotage faible situé sur l'encadrement du côté gauche du commutateur d'allumage.



A. Vis de réglage de mijotage faible
B. Commutateur d'allumage

3. En mettant le brûleur en marche et sur le réglage Simmer Lo (mijotage faible), régler la flamme de mijotage au BTU approprié. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 1/4 po (3,2 mm x 108 mm), tourner la vis de réglage de mijotage faible dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme soit stable, ne tremblote pas ou ne semble pas courir autour du brûleur. Une fois la flamme stable, placer la puissance du brûleur sur le réglage de mijotage élevé. La flamme devrait augmenter d'environ 2 fois sa hauteur. Si ce n'est pas le cas, le réglage faible peut être placé plus bas tout en restant stable. Répéter cette étape pour tous les brûleurs de surface, sauf le brûleur de grill.

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

REMARQUE : Si la table de cuisson est munie d'un grill à infrarouge, passer directement à la section de conversion d'un brûleur de grill IR.

4. Replacer les encadrements à l'aide des 2 vis qui se fixent aux supports de valves.

REMARQUE : Veiller à ne coincer aucun fil en réinstallant les encadrements.

5. Pousser les boutons de surface sur les tiges des valves.

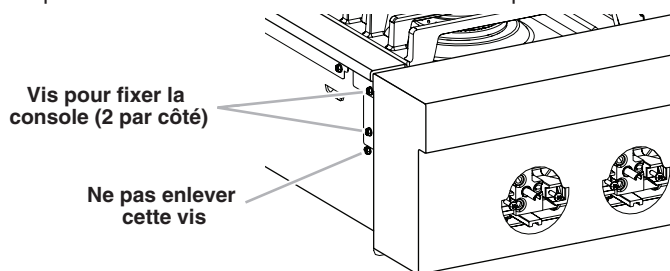
6. Réinstaller les grilles des brûleurs.

Pour convertir un brûleur de grill IR au gaz naturel

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

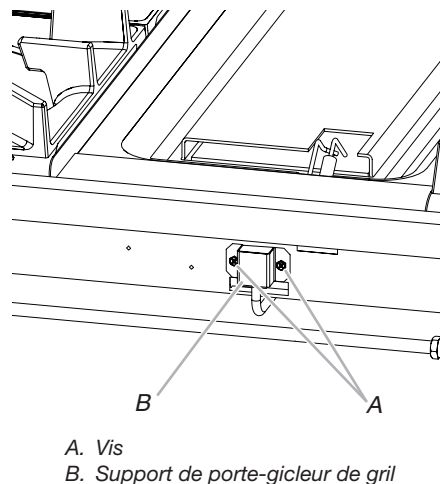
2. Retirer le bouton de grill et l'encadrement. Les autres boutons de surface et encadrements devraient toujours être retirés de la table de cuisson.

3. Ôter les deux vis situées de chaque côté de la table de cuisson qui maintiennent la console de commande en place.



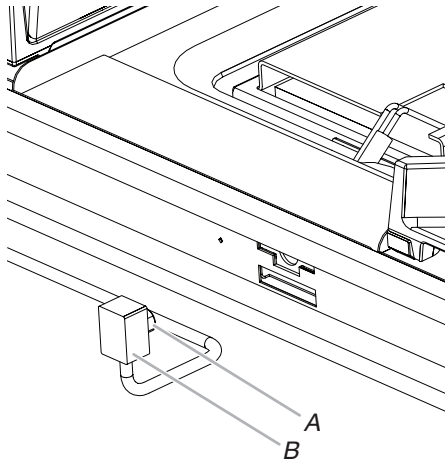
4. Tirer la console de commande vers le haut et la glisser à l'extérieur de la table de cuisson. Débrancher les connecteurs du commutateur et les lampes de la plaque à frire, le cas échéant. Mettre la console à un endroit sécuritaire.

5. Retirer les deux vis maintenant en place le support de porte-gicleur de grill.



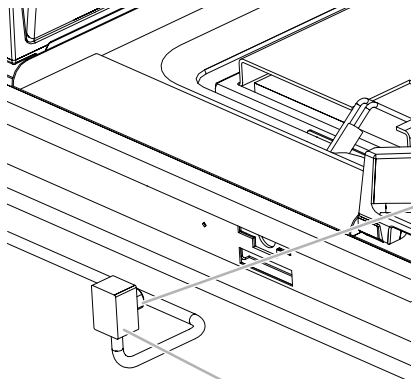
A. Vis
B. Support de porte-gicleur de grill

6. Sortir le porte-gicleur de la boîte du gicleur pour permettre l'accès à l'orifice à l'aide d'une clé, mais en s'assurant de ne pas plier le tuyau qui y est attaché.



A. Porte-gicleur du grill
B. Support de porte-gicleur

7. À l'aide d'une clé à molette et d'une clé de 1/2 po (1,3 cm), retirer gicleur de brûleur au propane (L) et le remplacer par le bon gicleur de brûleur au gaz naturel (NG). Voir les tableaux de sélection des gicleurs pour gaz naturel.

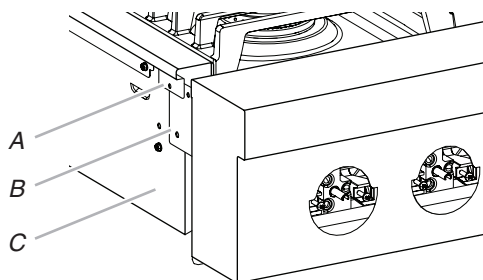


Utiliser une clé ouverte de 1/2" (1,3 cm) pour enlever et remettre en place le gicleur

Tenir ici avec une clé à molette

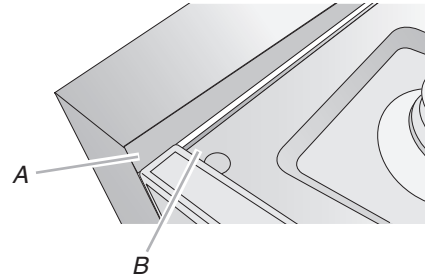
8. Replacer le porte-gicleur du grill dans la boîte du brûleur, puis le support de porte-gicleur et deux vis de support.
9. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure avant de la table de cuisson.

REMARQUE : Le rebord de côté de la console s'aligne avec l'extérieur de la boîte de la table de cuisson, mais à l'intérieur du rebord du rail latéral.



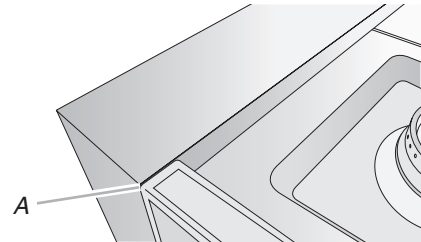
A. Rebord du rail latéral
B. Rebord latéral de la console
C. Boîtier de la table de cuisson

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 de la cuisinière

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



A. En affleurement avec le dessus de la cuisinière

11. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.
12. Replacer les boutons de commandes et encadrements.
13. Réinstaller les grilles des brûleurs.
14. Rétablir l'alimentation électrique.

Terminer 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".
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 produites par le gaz propane ont une pointe légèrement jaune.
3. Voir la section "Achever l'installation" des "Instructions d'installation" de ce document pour achever cette procédure.