

# GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)



**INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.**  
**IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.**  
**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**



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

**FOR YOUR SAFETY:**

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Cooktop and Cutout Dimensions

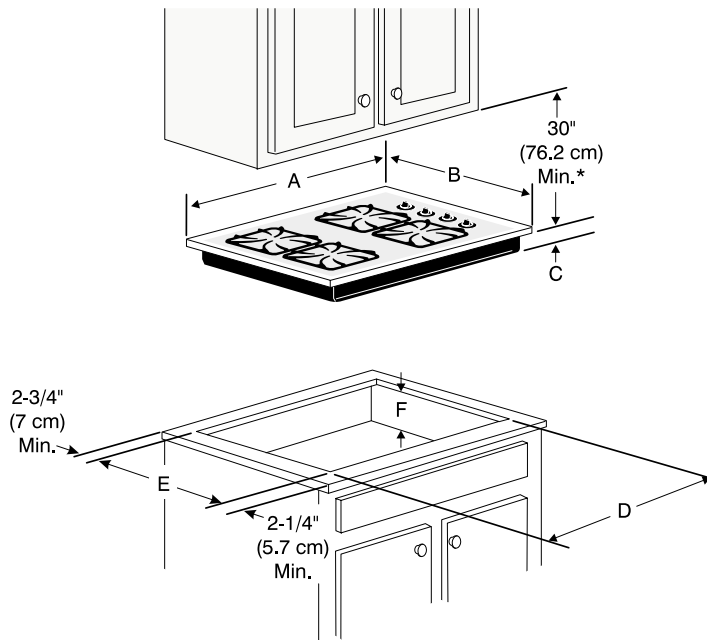


Figure 1

MODEL	A. LENGTH	B. WIDTH	C. DEPTH	CUTOUT DIMENSIONS D. LENGTH	CUTOUT DIMENSIONS E. WIDTH	F. DEPTH BELOW COOKTOP
30" Cooktop	30" (76 cm)	21 1/2" (55 cm)	3" (7.6 cm)	26 5/8" (68 cm)	19" (48 cm)	8" (20.3 cm)

Dimension F includes a 5" (12.7 cm) space underneath the cooktop for connection to gas supply line.

# GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)

## Important Notes to the Installer

1. Read all instructions contained in these installation instructions before installing the cooktop.
2. Remove all packing material before connecting the electrical supply to the cooktop.
3. Observe all governing codes and ordinances.
4. Be sure to leave these instructions with the consumer.

## Important Note to the Consumer

Keep these instructions with your owner's guide for future reference.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this cooktop must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition in the United States, or in Canada, with the Canadian Fuel Gas Code, CAN/CGA B149 and CAN/CGA B149.2.

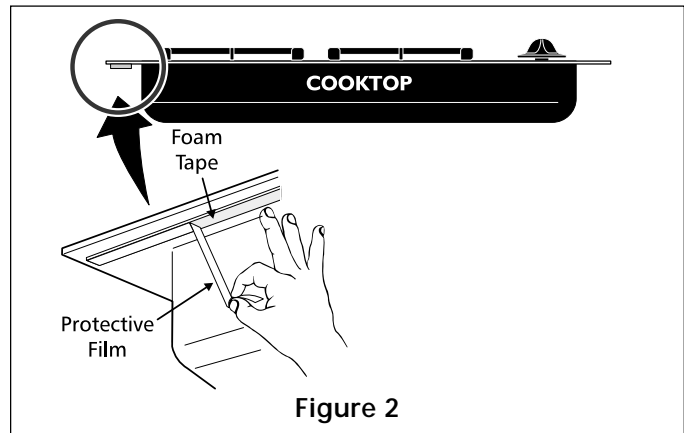
This cooktop has been design certified by International Approval Services (I.A.S). As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Owner's Guide, read it carefully.

- **Be sure your cooktop is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.**
- **This cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition in the United States, or in Canada, with the Canadian Electrical Code, CSA C22.1 Part 1.**
- **The burners can be lit manually during an electrical power outage. To light a burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the Surface Control knob to LITE. Use caution when lighting burners manually.**
- **Do not store items of interest to children in the cabinets above the cooktop.** Children could be seriously burned climbing on the cooktop to reach items.
- **To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.**
- **Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.** Excessive flame is hazardous.
- **Never use your cooktop for warming or heating the room.** Prolonged use of the cooktop without adequate ventilation can be hazardous.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance.** Explosions or fires could result.

**⚠ WARNING** The electrical power to the cooktop must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

## Before Installing the Cooktop

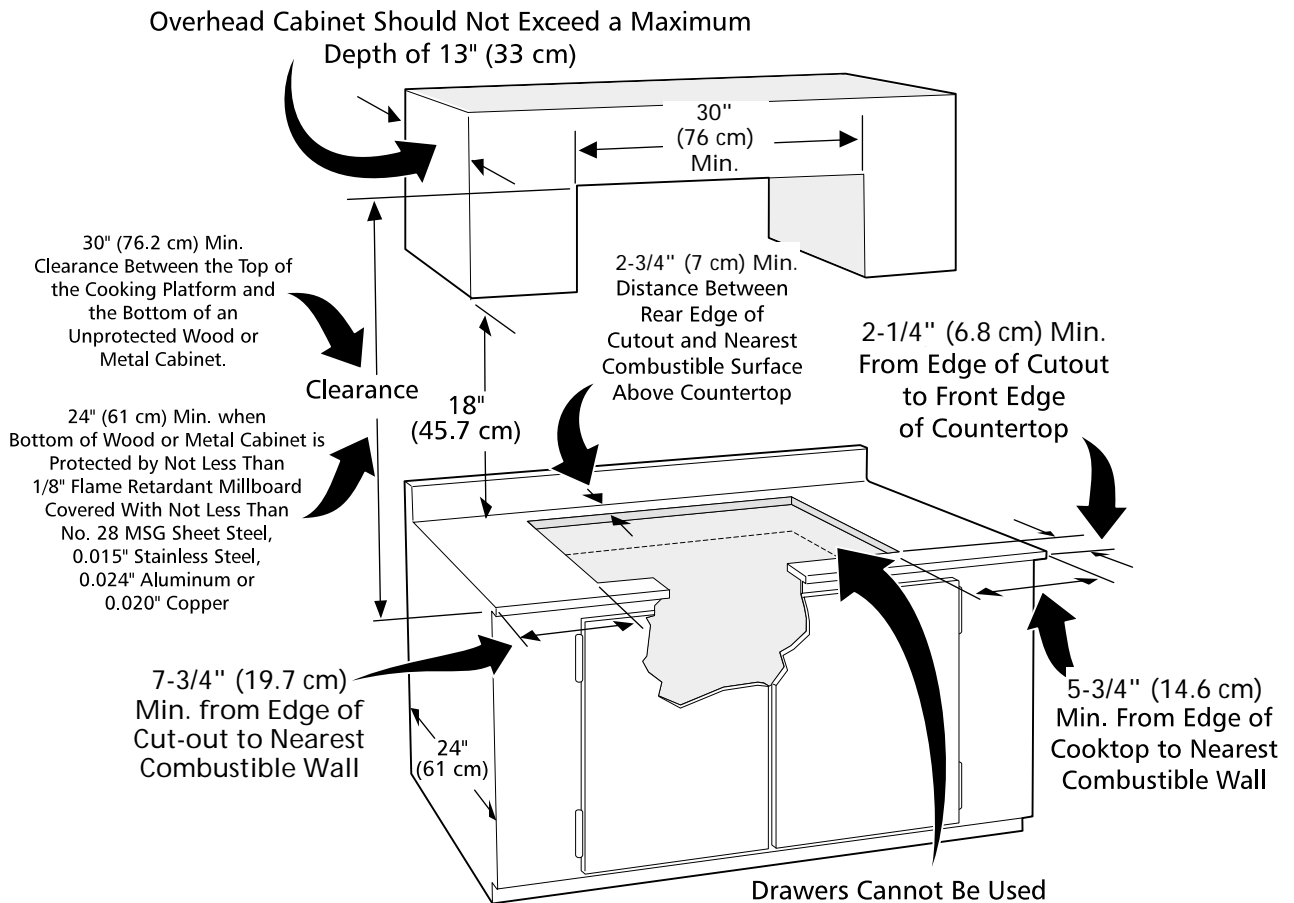


A foam tape seals the underside of the cooktop. **Remove the protective film from the foam tape.**

**NOTE:** This tape seals the underside of the cooktop to the counter. **Do not remove this foam tape.** This tape prevents entry of air for normal gas combustion, and prevents liquids from leaking under the cooktop.

# GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)



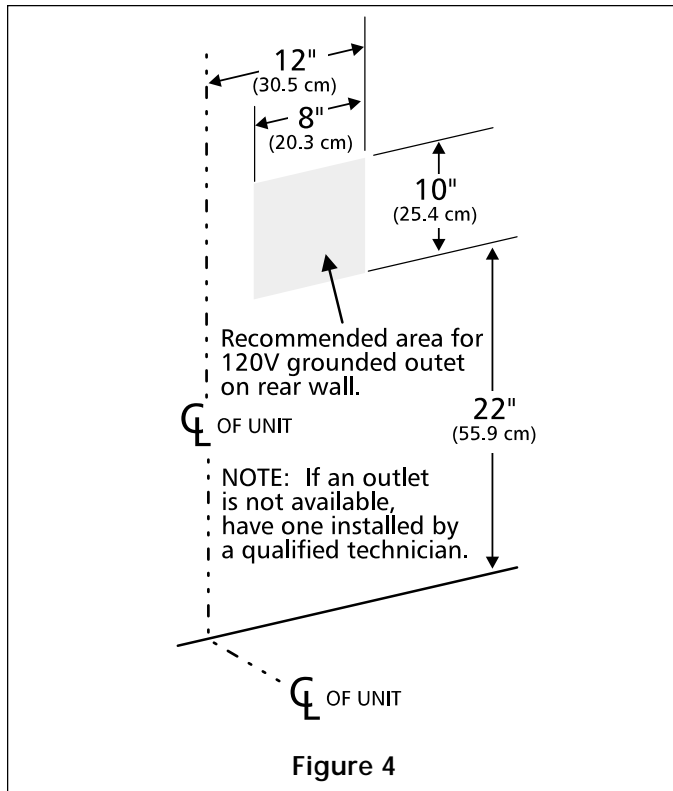
**CAUTION** To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surfaces, cabinet storage space located above the cooktop should be avoided. If cabinet storage is provided, risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (10.2 cm) beyond the bottom of the cabinets.

Figure 3 – CABINET DESIGN

# GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS

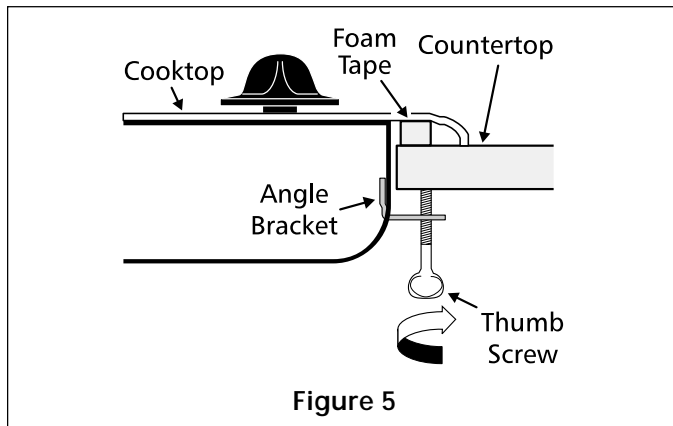
(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)

## Wall Outlet Location



## Clamp Down Information

Once the cooktop is installed in the counter opening, you must clamp the unit down as shown.



To clamp down, insert the bracket with the offset side of the angle into the slots on each side of the unit. The thumb screw should then be run through the bracket, up against the bottom of the counter. Tighten until the unit draws down.

## Provide an Adequate Gas Supply

When shipped from the factory, this unit is designed to operate on 4" (10 cm) water column (1.0 kPa) Natural gas manifold pressure. A convertible pressure regulator should be connected to the manifold and **MUST** be connected in series with the gas supply line.

**For proper operation**, the maximum inlet pressure to the regulator should be no more than 14" (35.6 cm) of water column pressure (3.5 kPa).

The inlet pressure to the regulator must be at least 1" (2.6 cm) (.25 kPa) greater than the regulator manifold pressure setting. The regulator is set for 4" (10 cm) water column (1.0 kPa) Natural gas manifold pressure, the inlet pressure must be at least 5" (12.7 cm) water column (1.25 kPa) Natural gas. For LP/Propane gas, the regulator must be set for 10" (25.4 cm) water column (2.5 kPa) manifold pressure, the inlet pressure must be at least 11" water column (2.75 kPa).

The gas supply line to the range should be 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) solid pipe.

## LP/Propane Gas Conversion

This appliance can be used with Natural gas or LP/Propane gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your cooktop for use with LP/Propane gas, order Kit No. 80-9000-10 from your local retailer or from an authorized Service Agency (see Warranty).

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all local codes and requirements. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

**⚠ WARNING** Failure to make the appropriate conversion can result in personal injury and property damage.

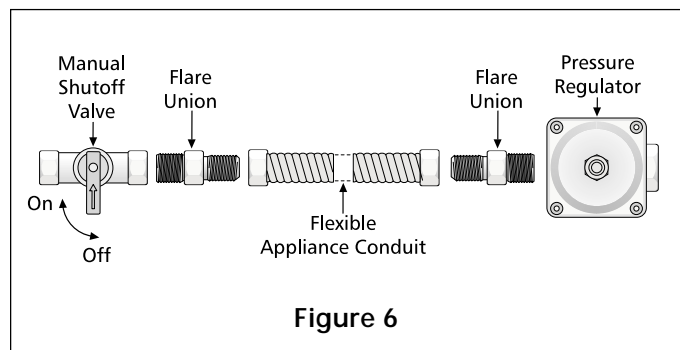
# GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)

## Install Pressure Regulator

Install the pressure regulator with the arrow on the regulator pointing up toward the unit in a position where you can reach the access cap.

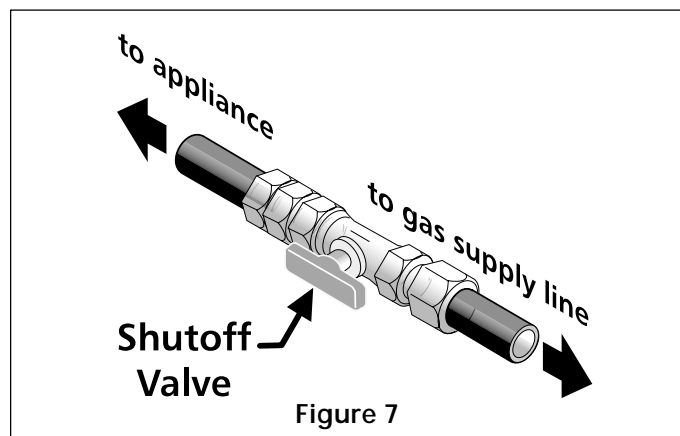
**⚠ WARNING** Do not make the connection too tight. The regulator is die cast. Overtightening may crack the regulator resulting in a gas leak and possible fire or explosion.



Assemble the flexible connector from the gas supply pipe to the pressure regulator in order: manual shutoff valve, nipple, flare union adapter, flexible connector, flare union adapter, nipple, pressure regulator.

Use pipe-joint compound made for use with Natural and LP/Propane gas to seal all gas connections. If flexible connectors are used, be certain connectors are not kinked.

The supply line should be equipped with an approved shutoff valve. This valve should be located in the same room as the cooktop and should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to the shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the appliance.



Open the shutoff valve in the gas supply line. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.

**Check for leaks.** After connecting the cooktop to the gas supply, check the system for leaks with a manometer. If a manometer is not available, turn on the gas supply and use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks.

**⚠ WARNING** Do not use a flame to check for leaks from gas connections. Checking for leaks with a flame may result in a fire or explosion.

**Tighten all connections** if necessary to prevent gas leakage in the cooktop or supply line.

**Check alignment of valves** after connecting the cooktop to the gas supply to be sure the cooktop manifold pipe has not been moved.

**Disconnect this cooktop and its individual shutoff valve** from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig (3.5 kPa or 14" water column).

**Isolate the cooktop from the gas supply piping system** by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa or 14" water column).

## Electrical Requirements

120 volt, 60 Hertz, properly grounded branch circuit protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse.

**Do not use an extension cord with this cooktop.**

# GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS

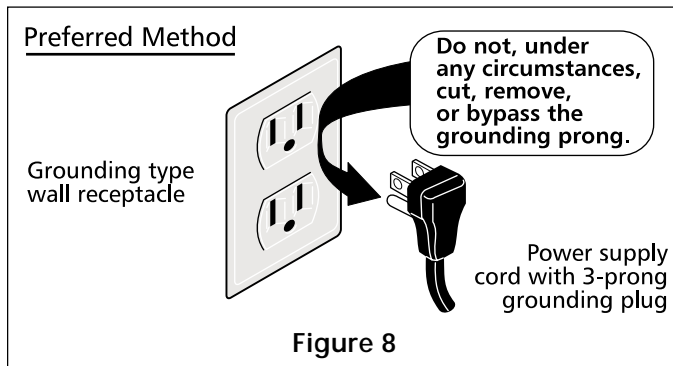
(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)

## Grounding Instructions

**⚠ WARNING** For personal safety, this appliance must be properly grounded.

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle (see Figure 8) to minimize the possibility of electric shock hazard from the appliance.

The wall receptacle and circuit should be checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.



Where a standard 2-prong wall receptacle is installed, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced by a properly grounded 3-prong wall receptacle.

**Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord.**

**⚠ CAUTION** Disconnect electrical supply cord from wall receptacle before servicing cooktop.

## Check Operation

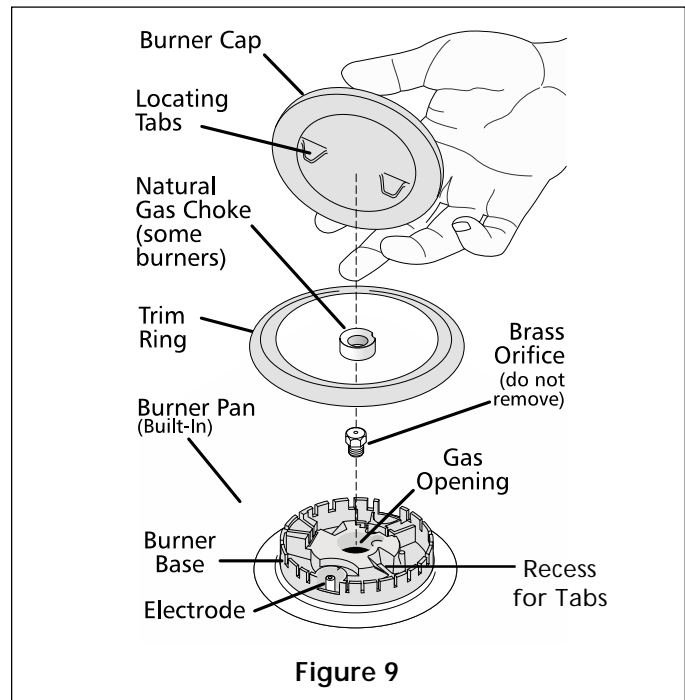
Refer to the Owner's Guide packaged with the cooktop for operating instructions and for care and cleaning of your cooktop.

**⚠ CAUTION** Do not touch the burners. They may be hot enough to cause burns.

### 1. Install Burner Caps

This cooktop is equipped with sealed burners as shown (see Figure 9).

- Unpack burner caps and trim rings.
- Place trim rings over each burner.
- Make sure the burner is properly aligned and leveled. Find the locating tabs under each burner cap, and place them in the recesses in the burner base as illustrated.



**NOTE:** There are no burner adjustments necessary on this cooktop.

**⚠ CAUTION** Use caution when replacing the burner cap so the electrode is not damaged.

### 2. Turn on Electrical Power and Open Main Shutoff Gas Valve

### 3. Check the Igniters

Operation of electric igniters should be checked after cooktop and supply line connectors have been carefully checked for leaks and the cooktop has been connected to electric power. To check for proper lighting:

# GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)

- A. Push in and turn a surface burner knob to the LITE position. You will hear the igniter sparking.
- B. The surface burner should light when gas is available to the top burner. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation after air has been purged from supply lines. Visually check that burner has lit.
- C. Once the burner lights, the control knob should be rotated out of the LITE position.

There are separate ignition devices for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.

#### 4. Adjust the "LO" or "SIMMER" Setting of Surface Burner Valves (see Figure 10)

Push in and turn each control knob to the "LO" (or "SIMMER") setting. The "LO" setting of each burner has been set at the factory to the lowest setting available to provide reliable reignition of the burner. If it does not stay lit on the "LO" setting, check the setting as follows.

- A. Allow cooktop to cool to room temperature.
- B. Light all burners by turning each control knob to LITE until burners ignite, and then set them at "HI".
- C. Quickly turn the knob to the LOWEST POSITION.
- D. If burner goes out, readjust valve as follows: Remove the surface burner control knob, insert a thin-bladed screw driver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Adjust flame until you can quickly turn knob from HI to LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible without going out.
- E. If you need to adjust another burner, repeat the steps from A to D above until all burners operate properly.

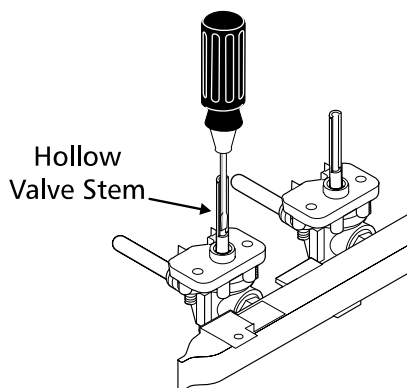


Figure 10

#### When All Hookups are Complete

Make sure all controls are left in the OFF position.

Make sure the flow of combustion and ventilation air to the cooktop is unobstructed.

#### Model and Serial Number Location

The serial plate is located on the underside of the burner box.

When ordering parts for or making inquiries about your range, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate of your cooktop.

Your serial plate also tells you the rating of the burners, the type of fuel and the pressure the cooktop was adjusted for when it left the factory.

#### Before You Call for Service

Read the Avoid Service Checklist and operating instructions in your Owner's Guide. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Refer to the American or Canadian warranty and service information in your Owner's Guide for our phone number and address. Please call or write if you have inquiries about your product and/or need to order parts.

# **GAS COOKTOP INSTALLATION INSTRUCTIONS**

(For Models with 4 Sealed Burners, Porcelain Enamel Cooktops)

## **NOTES**



# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)



LA INSTALACION Y EL SERVICIO DEBEN SER EFECTUADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL DE ELECTRICIDAD.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

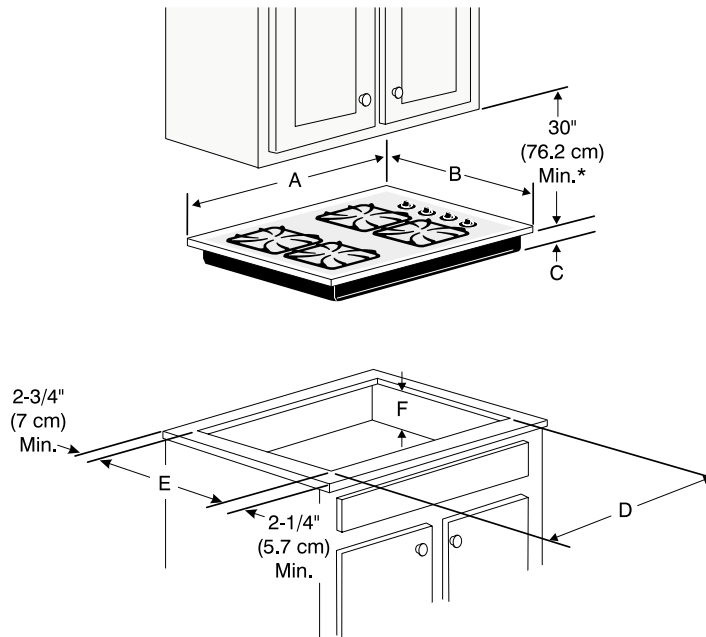


**⚠ ADVERTENCIA** Si la información contenida en este manual no es seguida exactamente, puede ocurrir un incendio o explosión causando daños materiales, lesión personal o la muerte.

**PARA SU SEGURIDAD:**

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto.
- **QUE DEBE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - No trate de encender ningún artefacto.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no logra comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio de mantenimiento deben ser efectuados por un instalador calificado, la agencia de servicio o el proveedor de gas.

Dimensiones de la estufa y del recortado



\* 30" (76.2 cm) mín. para un gabinete desprotegido.  
24" (61 cm) mín. para una superficie protegida.

Figura 1

MODELO	A. LONGITUD	B. ANCHURA	C. PROFUNDIDAD	DIMENSIONES DE RECORTADO D. LONGITUD	DIMENSIONES DE RECORTADO E. ANCHURA	F. PROFUNDIDAD DEBAJO DE LA ESTUFA
Estufa de 30"	30" (76 cm)	21 1/2" (55 cm)	3" (7.6 cm)	26 5/8" (68 cm)	19" (48 cm)	8" (20.3 cm)

Dimensión F incluye un espacio de 5" (12.7 cm) debajo de la estufa para conexión con una línea de suministro de gas.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)

## Notas importantes para el Instalador

1. Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de instalar la estufa.
2. Quite todo el material de embalaje antes de conectar el suministro eléctrico a la estufa.
3. Observe todos los códigos y reglamentos pertinentes.
4. Deje estas instrucciones con el comprador.

## Nota Importante para el Consumidor

Conserve estas instrucciones y el Manual del Usuario para referencia futura.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Instalación de esta estufa debe cumplir con todos los códigos locales, o en ausencia de códigos locales con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1—última edición en los Estados Unidos, o con el Código de Gas Combustible Canadiense, CAN/CGA B149 y CAN/CGA B149.2 en Canadá.

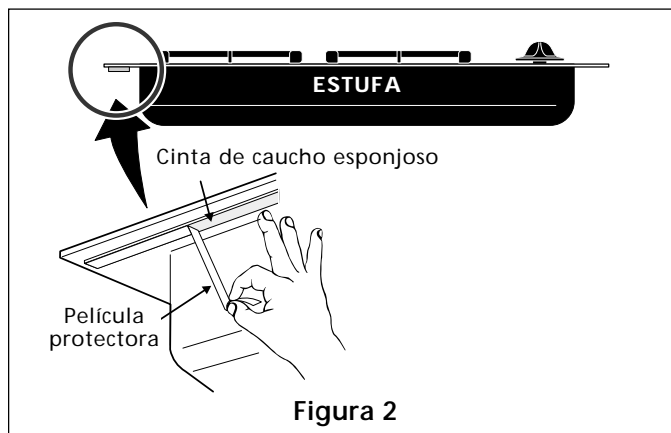
El diseño de esta estufa ha sido certificado por la asociación de Servicios de Aprobación Internacionales (I.A.S.). En éste como en cualquier otro artefacto que use gas y genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe seguir. Estas serán encontradas en el Manual del Usuario, léalo cuidadosamente.

- **Asegúrese de que la estufa sea instalada y conectada a tierra en forma apropiada por un instalador calificado o por un técnico.**
- **Esta estufa debe ser eléctricamente puesta a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70, última edición, o con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1 Parte 1.**
- **Los quemadores se pueden encender manualmente durante un apagón eléctrico.** Para encender un quemador, acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador, luego gire lentamente la perilla de control a LITE. Tenga precaución al encender los quemadores manualmente.
- **No almacene artículos que puedan interesar a los niños en los gabinetes sobre la estufa.** Los niños pueden quemarse seriamente tratando de trepar a la estufa para alcanzar estos artículos.
- **Los gabinetes de almacenamiento sobre la estufa deben ser evitados, para eliminar la necesidad de tener que pasar sobre los quemadores superiores de la estufa para llegar a ellos.**
- **Ajuste el tamaño de la llama de los quemadores superiores de tal manera que ésta no sobrepase el borde de los utensilios de cocinar.** La llama excesiva es peligrosa.
- **Nunca use la estufa para calentar el cuarto.** El uso prolongado de la estufa sin la adecuada ventilación puede resultar peligroso.

- **No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto eléctrico.** Puede provocar incendio o explosión.

**⚠ ADVERTENCIA** La alimentación eléctrica a la estufa debería apagarse mientras se hacen las conexiones de línea. El no hacerlo podría resultar en daños serios o la muerte.

## Antes de Instalar la Estufa



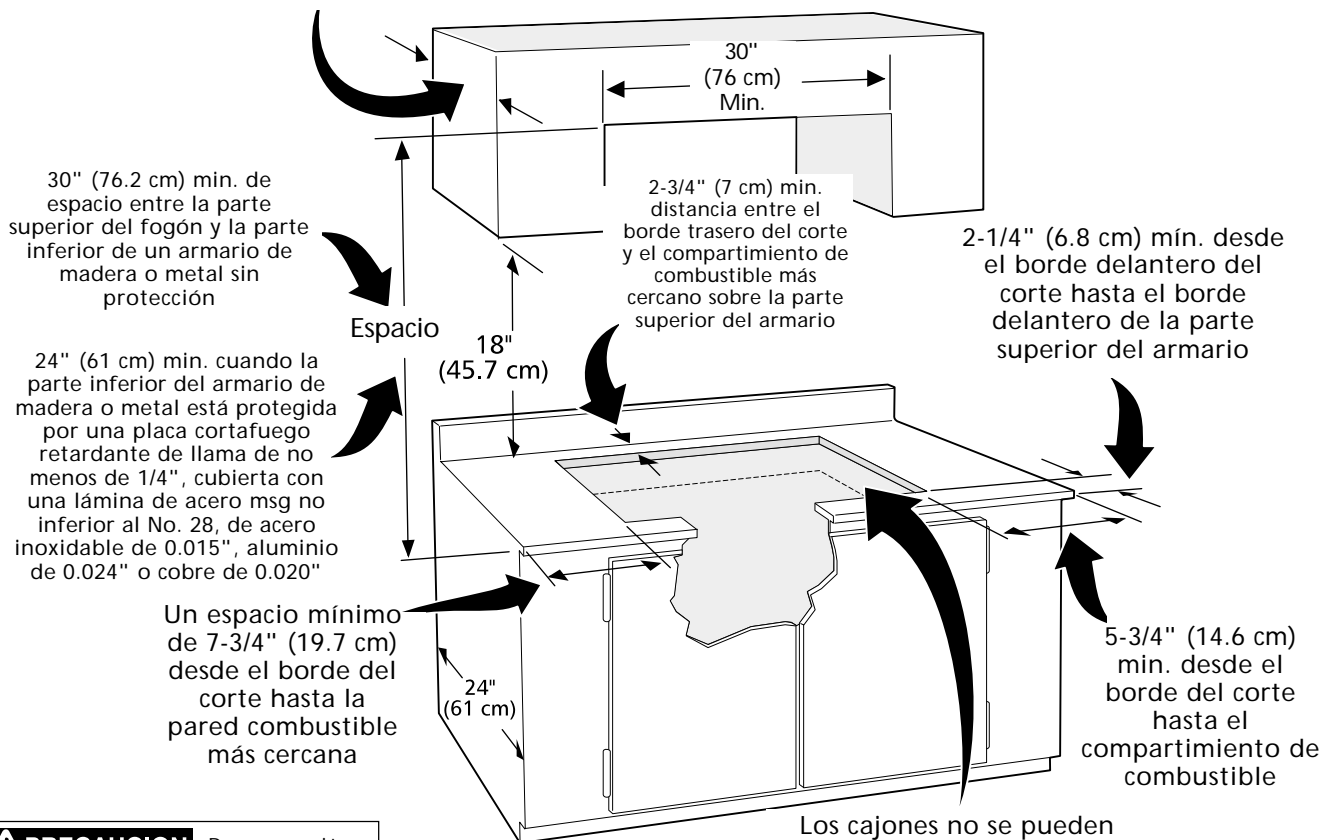
Una cinta de caucho esponjoso sella el fondo de la estufa. **Quite la película protectora de la cinta de caucho esponjoso.**

**NOTA:** Esta cinta sella la parte inferior de la estufa al mostrador. **No quite esta cinta.** Esta cinta evita la entrada de aire para la combustión normal de gas, y evita que los líquidos se salgan por debajo de la estufa.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)

El armario superior no debe sobrepasar una profundidad máxima de 13" (33 cm)



**PRECAUCION** Para evitar riesgos de quemaduras o incendios al tocar superficies calientes, se deben evitar los armarios sobre la superficie de los quemadores. Si existe un armario, se pueden reducir los riesgos instalando una campana que se extienda horizontalmente en un mínimo de 5" (10.2 cm) por sobre la parte inferior de los armarios.

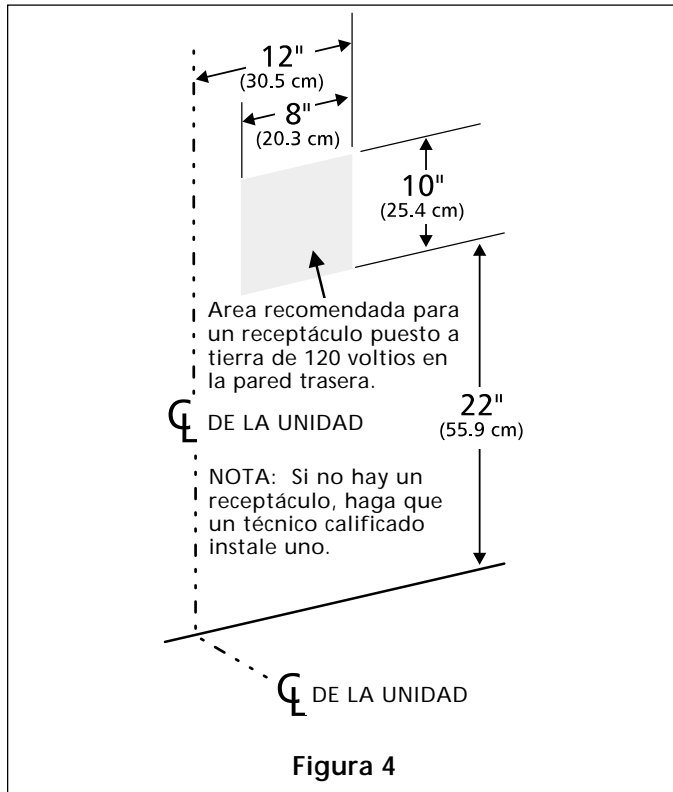
Los cajones no se pueden usar con esta estufa porque la caja de los quemadores se extiende 3" (7.6 cm) por debajo de la superficie del armario

Figura 3 - DISEÑO DE LOS ARMARIOS

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

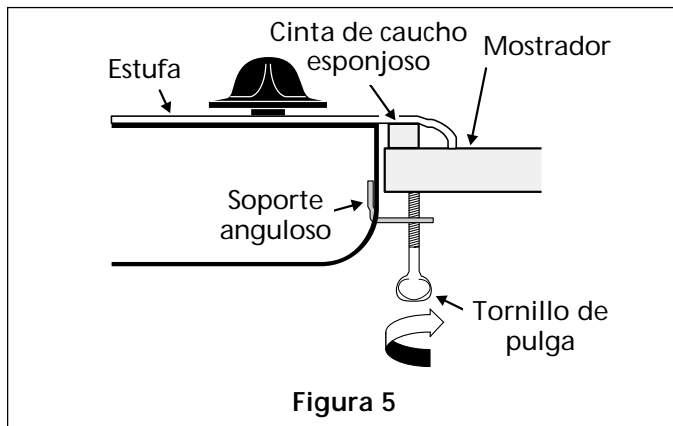
(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)

## Ubicación del Receptáculo de Pared



## Información para sujetar la estufa

Una vez que la estufa esté instalada en la abertura del mostrador, Ud. debe sujetarla de la manera que se muestra.



Para sujetar la estufa, introduce el soporte con el lado de retallo del ángulo en las ranuras en cada lado de la estufa. El tornillo de pulga debe introducirse por el soporte hasta que se ponga en contacto con la parte inferior del mostrador. Apriete hasta que la estufa se mueva para abajo.

## Provea un suministro de gas apropiado

Esta unidad ha sido ajustada para operar con un múltiple de admisión para gas natural de 4" (1.0 kPa). Un regulador de presión convertible esta conectado a la válvula distribuidora y DEBE ser conectado en serie con la tubería de suministro de gas.

**Para la operación apropiada**, la máxima presión de entrada al regulador no debe exceder la presión de una columna de agua de 14 pulgadas (3.5 kPa).

La presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 1 pulgada más grande que la válvula distribuidora (.25 kPa). El regulador ha sido ajustado para gas natural a 4 pulgadas de presión para la válvula distribuidora (1.0 kPa). La presión de entrada debe ser por lo menos de 5 pulgadas (1.25 kPa). Para propano líquido a 10 pulgadas de presión para la válvula distribuidora (2.5 kPa) la presión de entrada debe ser por lo menos de 11 pulgadas (2.75 kPa).

La tubería de suministro de gas debe ser de 1/2" o 3/4" D.I.

## Conversión para uso de Propano Líquido

Este aparato puede ser usado con gas natural o propano líquido. Ha sido ajustado en la fábrica para operar con gas natural solamente.

Si usted desea de convertir su estufa para uso con el gas de propano líquido, pida el conjunto número 80-9000-10 a su negociante local o a una agencia de servicio autorizada (consulte la Garantía).

La conversión debe ser efectuado por un técnico de servicio capacitado, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos de las autoridades correspondientes. El no seguir las instrucciones podría dar como resultado lesiones graves o daños a la propiedad. El organismo autorizado para llevar a cabo este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

**⚠ ADVERTENCIA** La falta de una conversión apropiada puede resultar en lesiones graves y daños a la propiedad.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)

## Instale el regulador de presión

Instale el regulador de presión con la flecha en el regulador apuntando para arriba hacia la estufa en una posición donde Ud. puede alcanzar el tapón de acceso.

**⚠ ADVERTENCIA** No haga que la conexión esté demasiado apretada. El regulador está fundido a troquel. Apretándolo demasiado podría romper el regulador resultando en escape de gas y posiblemente un incendio o explosión.

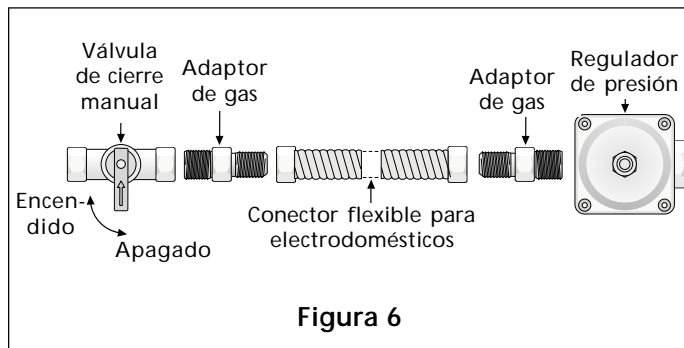


Figura 6

Monte el conector flexible desde el tubo de suministro de gas hasta el regulador de presión según este orden: válvula de cierre manual, adaptor de gas, conector flexible, adaptor de gas, regulador de presión.

Use un compuesto para juntas de tubería hecho para uso con gas natural y de LP/Propano para sellar todas las conexiones del gas. Si se usan los conectores flexibles asegúrese de que no estén enroscados.

La tubería debería ser equipada con una válvula de cierre aprobada. Esta válvula debe ubicarse en la misma habitación que la estufa en un lugar que permita una facilidad de abrir y cerrar. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas al aparato.

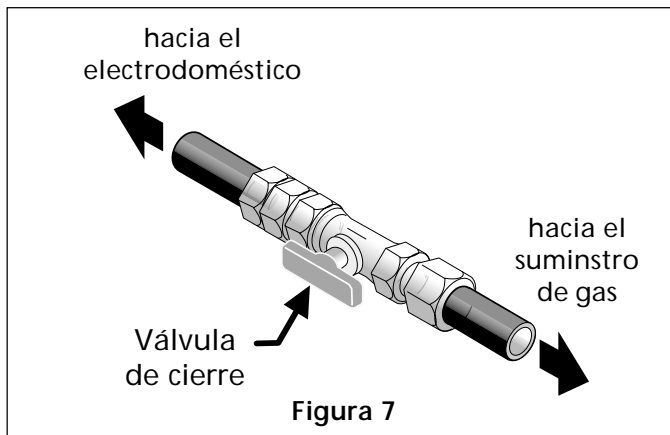


Figura 7

Abra la válvula de cierre en la línea de suministro de gas. Espere unos minutos a que el gas se mueva por el tubo.

**Asegúrese de que no haya escapes de gas.** Después de conectar la estufa al suministro de gas, compruebe el sistema con un menómetro. Si no tiene un manómetro, abra el gas y use un detector de fugas líquido en todas las juntas y conexiones para averiguar si hay escapes de gas.

**⚠ ADVERTENCIA** No use llama para controlar que no hayan pérdidas de gas. La comprobación de pérdidas de gas con una llama puede resultar en un incendio o explosión.

**Apriete todas las conexiones** si hace falta para prevenir fugas de gas en la superficie de la estufa o en la línea de suministro.

**Asegúrese del alineamiento de las válvulas** después de conectar la superficie de la estufa con el suministro del gas para cerciorarse de que el tubo de escape no se haya movido.

**Desconecte esta estufa y su válvula individual de cierre** del sistema del suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones mayores de 1/2 psig (3.5 kPa o 14" columna de agua).

**Aisla la estufa del sistema del suministro de gas** cerrando su válvula manual de cierre individual durante cualquier prueba de presión del suministro del gas a presiones iguales a menos de 1/2 psig (3.5 kPa o 14" columna de agua).

## Requisitos Eléctricos

Un circuito bifurcado correctamente puesto a tierra de 120 voltios, 60 hertz, protegido por un interruptor automático de 15 amperios o un fusible de retardo. **No utilice un cordón de extensión con esta estufa.**

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

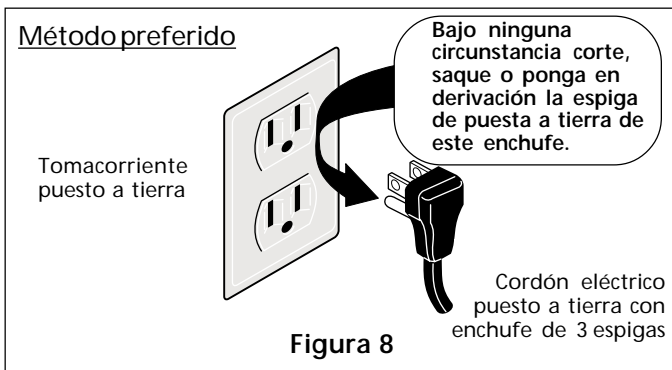
(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)

## Instrucciones para poner a tierra

**⚠️ ADVERTENCIA** Para seguridad personal, este artefacto tiene que ser puesto a tierra.

El cordón eléctrico de este artefacto está equipado con un enchufe (de toma a tierra) con tres clavijas, lo cual se empareja con un receptáculo de pared normal de conexión de tierra para 3 clavijas (figura 8) para minimizar el peligro de choques eléctricos en el artefacto.

El receptáculo de pared y el circuito deben ser verificado por un electricista calificado para asegurar que el receptáculo esté correctamente puesto a tierra.



Donde hay instalado un receptáculo de pared normal de dos clavijas, es la responsabilidad personal y la obligación del consumidor de mandar que se cambie correctamente por un receptáculo de pared de tres clavijas.

**No se debe, bajo ninguna circunstancia, cortar o quitar la tercera clavija (de toma de tierra) del cordón.**

**⚠️ PRECAUCION** Desconecte el cordón eléctrico del receptáculo de pared antes de reparar la estufa.

## Comprobación del Funcionamiento

Consulte el Manual del Usuario incluido con la estufa para instrucciones de operación y instrucciones para el cuidado y limpieza de su estufa.

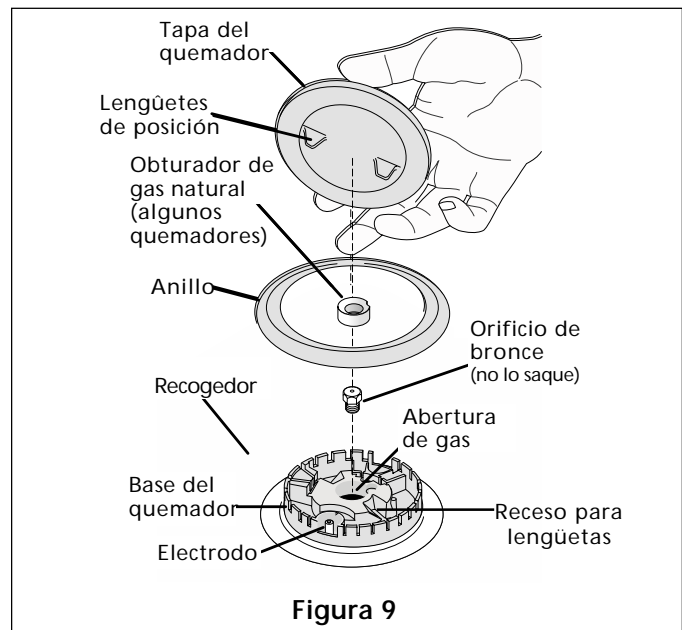
**⚠️ PRECAUCION** No toque los elementos o quemadores. Pueden estar bastante calientes para causar quemaduras.

Quite todo el embalaje de la unidad antes de comprobarla.

### 1. Instale las tapas de los quemadores

Esta estufa esta equipada con quemadores sellados como se muestra más abajo (Figura 9).

- Desempaquete las tapas de quemador y los anillos.
- Pongan los anillos encima de cada quemador.
- Asegúrese de que el quemador esté bien alineado y nivelado. Encuentre las lengüetas de posición debajo de cada tapa del quemador y póngalas en los recesos en la base del quemador como está ilustrado abajo.



**NOTA:** No hace falta ningún aste de quemador en esta estufa.

**⚠️ PRECAUCION** Obre con precaución cuando reemplace la tapa del quemador para que no se dañe el electrodo.

**2. Enciende la corriente eléctrica y abre la válvula principal de cierre.**

### 3. Comprobación de los Encendedores

El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser comprobado después de que la estufa y los conectores a la tubería de suministro de gas hayan sido comprobados por escapes y la estufa haya sido

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)

conectada eléctricamente. Para comprobar que el encendido sea correcto:

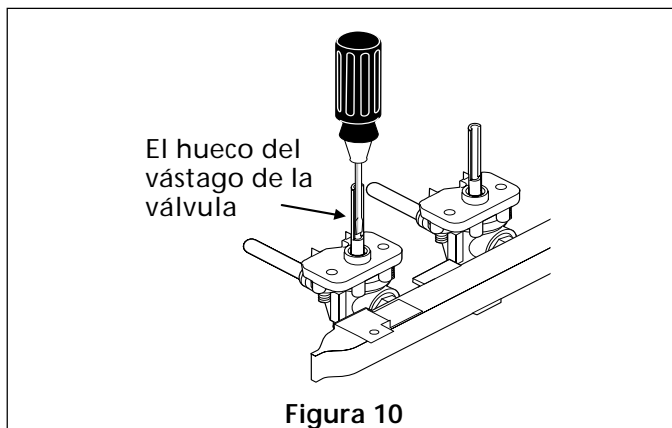
- Empuje y gire una perilla del quemador superior hasta la posición LITE (encender). Se podría oír el encendedor haciendo chispas.
- El quemador se deberá encender en cuatro (4) segundos para un funcionamiento normal, luego de que el aire haya sido purgado de la tubería de suministro de gas. Controle visualmente que el quemador se hay encendido.
- Luego que el quemador se haya encendido, la perilla debe ser girada fuera de la posición LITE.

Cada quemador tiene su encendedor individual. Controle las perillas separadamente hasta que todas las válvulas hayan sido controladas.

#### 4. Ajuste de la Posición "LO" o "SIMMER" para las Válvulas del Quemador Superior (Figura 10)

Apriete y gire cada perilla de control a la posición LO (o SIMMER). La posición LO de cada quemador ha sido preajustado a la fábrica al ajusto mas baja para proveer que el quemador se encienda de nuevo. Si el quemador no permanece encendido a LO, verifique el ajusto como se indica a continuación.

- Permite que la estufa se enfríe.
- Encienda todos los quemadores por volver cada control a LITE hasta que el quemador se encienda, y entonces colóquelo a HI.
- Rápidamente** gire la perilla a la POSICION MAS BAJA.
- Si el quemador se apaga, reajuste la válvula de la siguiente forma: Saque la perilla de control del quemador, inserte un destornillador plano pequeño en el hueco del vástago de la válvula hasta enganchar el tornillo interior. El tamaño de la llama puede ser aumentado o disminuido girando el tornillo. Ajuste el tamaño de la llama hasta que pueda pasar rápidamente de la posición HI hasta la posición MAS BAJA sin que se apague la llama. La llama debe ser lo más pequeña posible sin que se apague.
- Si usted necesita ajustar otro quemador, repite los pasos A a D, hasta que todos los quemadores funcionen adecuadamente.



#### Después de Terminar la Instalación

Asegúrese de que todos los controles estén en la posición OFF (apagada).

Asegúrese de que el fluir del aire de combustión y de ventilación a la estufa no esté obstruido.

#### Ubicación del Número de Modelo y de Serie

La placa con el número de serie se ubica sobre el fondo de la caja del quemador.

Quando haga pedidos de repuestos o solicite información con respecto a su estufa, esté siempre seguro de incluir el número de modelo y de serie y el número o letra del lote de la placa de serie de su estufa.

La placa con el número de serie también le da la potencia nominal de los quemadores, el tipo de combustible y la presión a la cual fué ajustada la estufa en la fábrica.

#### Antes de Llamar al Servicio

Lea la sección Evite Llamadas de Servicio en su Manual del Usuario. Esto le podrá ahorrar tiempo y gastos. Esta lista incluye ocurrencias comunes que no son el resultado de defectos de materiales o fabricación de este artefacto.

Lea la garantía y la información sobre el servicio, para los Estados Unidos o el Canadá, en su Manual del Usuario para obtener el número de teléfono gratuito y la dirección del servicio. Por favor llame o escriba si tiene preguntas acerca de su estufa o necesita repuestos.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS

(Para modelos con 4 quemadores sellados, superficie de porcelana esmaltada)

## NOTAS



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)



**UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION ET LE SERVICE IMPORTANT: CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES INSPECTEURS LOCAUX. LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES.**



**⚠ AVERTISSEMENT** Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion susceptible de causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - Ne tentez d'allumer aucun appareil.
  - N'actionnez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun appareil téléphonique de l'édifice.
  - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz en vous servant du téléphone de l'un de vos voisins. Suivez les instructions que le fournisseur vous donnera.
  - S'il vous est impossible de rejoindre votre distributeur de gaz, communiquez avec le service d'incendie.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un service d'entretien ou de réparation accrédité ou le distributeur de gaz.

Dimensions de la plaque de cuisson et du découpage

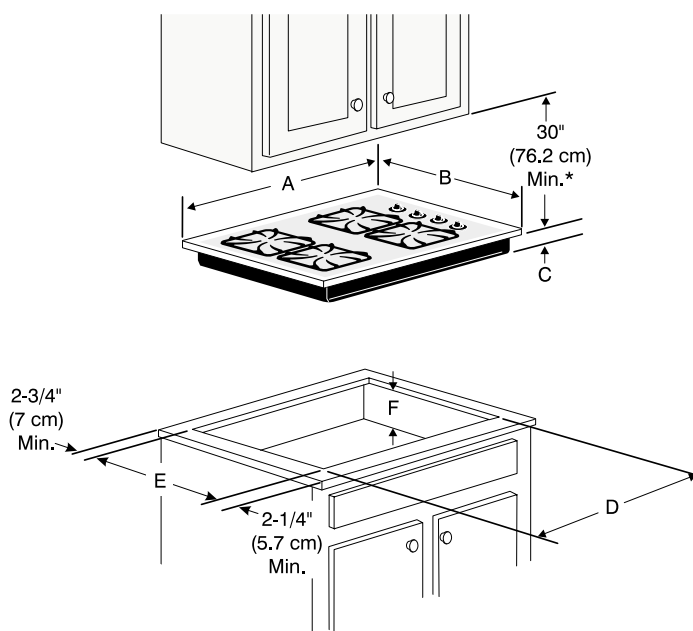


Figure 1

\* Minimum de 30" (76.2 cm) pour armoire non protégée. Minimum de 24" (61 cm) pour surface protégée.

MODÈLE A. LONGEUR	B. LARGEUR D. LONGEUR	C. PROFONDEUR E. LARGEUR	DE DÉCOUPAGE DE CUISSON	DIMENSIONS DE DÉCOUPAGE	DIMENSIONS SOUS LA PLAQUE	F. PROFONDEUR
30" Plaque de cuisson	30" (76 cm)	21 1/2" (55 cm)	3" (7.6 cm)	26 5/8" (68 cm)	19" (48 cm)	8" (20.3 cm)

La dimension F comprend une distance de 5" (12.7 cm) sous la plaque de cuisson pour la connexion au tuyau d'alimentation du gaz.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)

## Notes importantes à l'Installateur

1. Lisez toutes les instructions contenues dans les Instructions d'installation avant d'installer la plaque de cuisson.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage avant de connecter l'alimentation électrique à la plaque de cuisson.
3. Respectez tous les codes et règlements applicables.
4. N'oubliez pas de laisser ces instructions au consommateur.

## Note importante au consommateur

Conservez ces instructions avec le guide de l'utilisateur pour référence ultérieure.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cette plaque de cuisson doit être installée conformément aux codes locaux applicables, ou en leur absence, aux États-Unis, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (dernière édition) ou au Canada, au code de l'Association canadienne du gaz, CAN/ACG B149 et CAN/ACG B149.2.

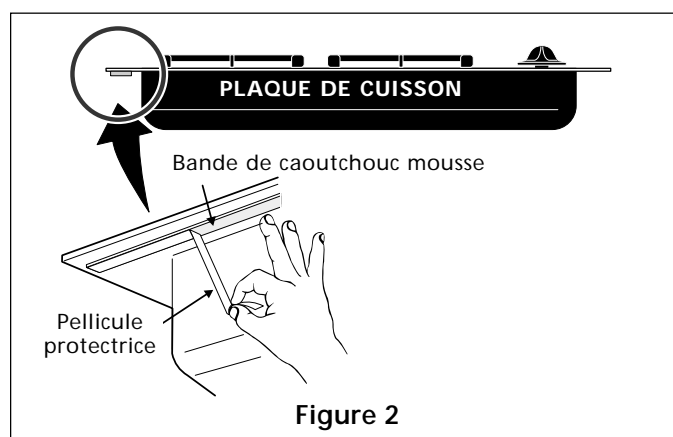
La conception de cette plaque de cuisson a été approuvée par les Services d'approbation internationale (I.A.S.). Il existe certaines précautions d'usage à prendre lors de l'utilisation de tout appareil utilisant le gaz pour produire de la chaleur. Vous trouverez celles-ci dans votre [Guide d'utilisation et d'entretien](#). Lisez-les avec attention.

- **Assurez-vous que votre plaque de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un installateur ou un technicien d'entretien qualifié.**
- **Cette plaque de cuisson doit être mise à la terre conformément aux codes locaux d'électricité ou, en leurs absence, en conformité avec le National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70, dernière édition aux États Unis, ou avec la norme ACNOR C22.1, Partie 1 au Canada.**
- **Lors d'une panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Pour ce faire, placez une allumette allumée devant la tête du brûleur, puis tournez lentement le bouton de commande à LITE (ALLUMAGE). Soyez prudent lorsque vous allumez les brûleurs manuellement.**
- **N'entreposez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la plaque de cuisson.** Ces derniers risquent de se brûler sérieusement s'ils essaient de grimper sur l'appareil pour atteindre les objets.
- **Évitez de placer des armoires de rangement au-dessus des brûleurs afin d'éliminer les gestes inutiles au-dessus de ceux-ci.**
- **Réglez la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile utilisé pour la cuisson.** Une flamme excessive est dangereuse.
- **N'utilisez jamais votre plaque de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.** L'utilisation prolongée de la plaque de cuisson sans une ventilation adéquate peut s'avérer dangereuse.

- **Ne gardez pas de produits combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.** Il pourrait en résulter des explosions ou un incendie.

**AVERTISSEMENT** L'alimentation en électricité de la plaque de cuisson doit être coupée lors des connexions des tuyaux à gaz. Dans le cas contraire, il pourrait en résulter des blessures graves ou même la mort.

## Avant l'installation de la plaque de cuisson



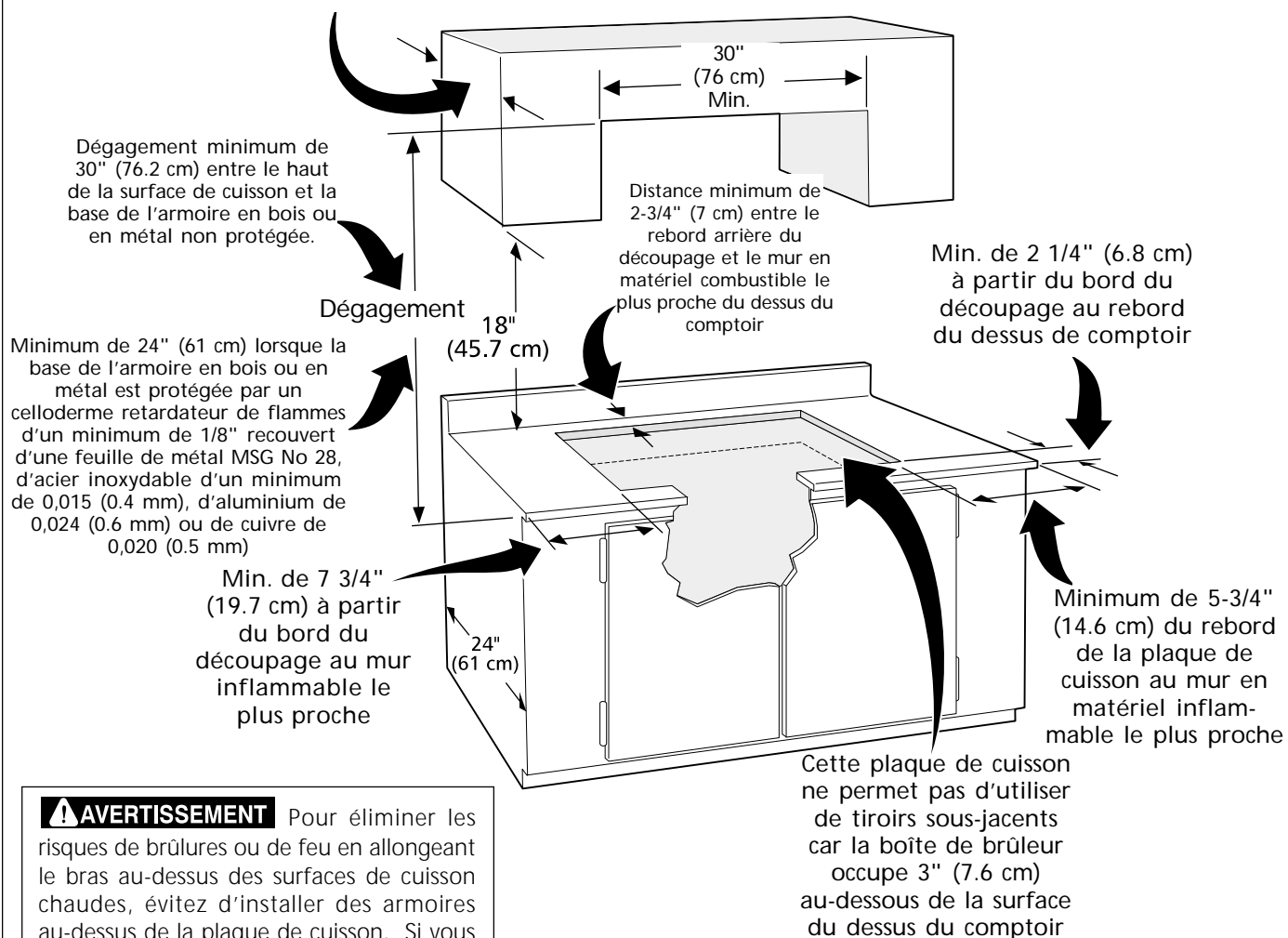
Une bande de caoutchouc mousse assure l'étanchéité de la partie inférieure de la plaque de cuisson. **Enlevez la pellicule protectrice du caoutchouc mousse.**

**NOTE:** Cette bande assure l'étanchéité de la partie inférieure de la plaque de cuisson. **Ne l'enlevez pas.** Elle bloque l'entrée d'air afin d'assurer une combustion normale du gaz, et empêche les liquides de couler sous la plaque de cuisson.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)

L'armoire supérieure ne doit pas excéder une profondeur maximale de 13" (33 cm)



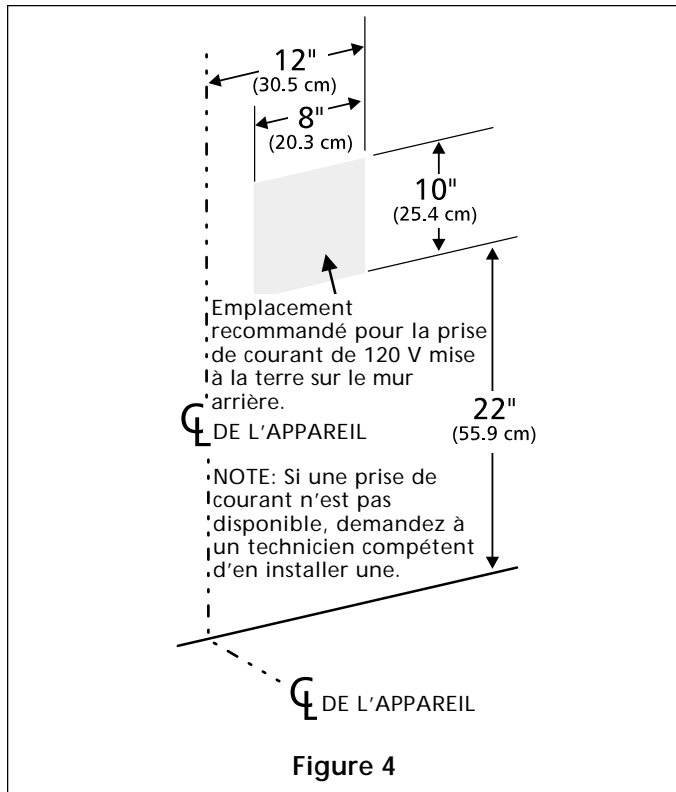
**AVERTISSEMENT** Pour éliminer les risques de brûlures ou de feu en allongeant le bras au-dessus des surfaces de cuisson chaudes, évitez d'installer des armoires au-dessus de la plaque de cuisson. Si vous devez en installer, il est possible de réduire le risque en plaçant une hotte pour cuisinière qui excède horizontalement d'un minimum de 5" (10.2 cm) la base de l'armoire.

Figure 3 – CONCEPTION DE L'ARMOIRE

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

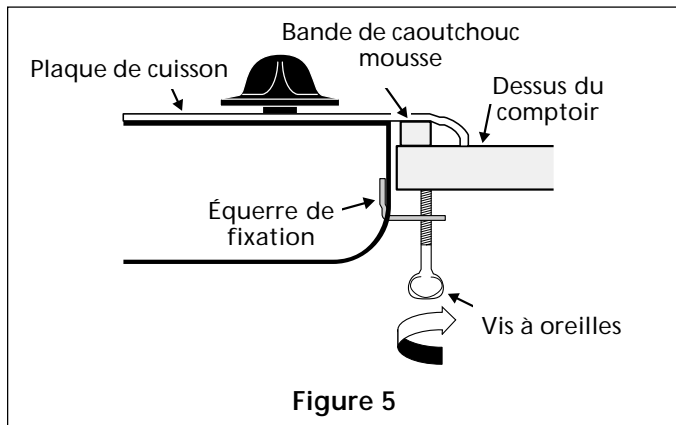
(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)

## Emplacement de la prise de courant murale



## Instructions de fixation

Une fois la plaque de cuisson installée dans le découpage du comptoir, fixez-la tel qu'indiqué.



Pour la fixation, insérez l'équerre de fixation en plaçant le côté en retrait de celle-ci dans la fente se trouvant sur chaque côté du boîtier. Insérez la vis à oreilles à travers l'équerre de fixation jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le dessous du comptoir. Serrez jusqu'à ce que la plaque s'enfonce dans son emplacement.

## Alimentation en gaz adéquate

Cet appareil a été conçu en usine pour fonctionner au gaz naturel avec une pression d'admission de 4 po. de colonne d'eau (1.0 kpa). Un régulateur de pression convertible est branché avec la rampe à gaz de l'appareil, et doit être connecté en série avec le tuyau d'alimentation.

**Pour un fonctionnement normal**, la pression intérieure maximum au régulateur ne doit pas être supérieure à 14 po. (3.5 kpa) de pression de colonne d'eau.

La pression d'admission au régulateur doit être supérieure d'au moins un pouce (ou de .25 kpa) au régulateur ajusté à la rampe à gaz. Pour le gaz naturel, le régulateur étant ajusté à 4 po. de pression (1.0 kpa), la pression d'admission doit être d'au moins 5 po. de colonne d'eau (1.25 kpa). Pour le gaz propane, le régulateur étant ajusté à 10 pouces de pression (2.5 kpa), la pression d'admission doit être d'au moins 11 po. (2.75 kpa).

Le conduit d'alimentation en gaz branché au robinet d'alimentation doit être un tuyau solide de 1/2 po. à 3/4 po.

## Conversion au gaz propane

Cet appareil fonctionne au gaz naturel ou au gaz propane. Il est réglé en usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre plaque de cuisson au gaz propane, commandez l'ensemble no. 80-9000-10 de votre distributeur local ou d'un service de réparation autorisé (voir la garantie).

Un installateur qualifié doit effectuer la conversion conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et règlements applicables. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter de sérieuses blessures corporelles ou des dommages matériels. L'entreprise d'installation qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

**AVERTISSEMENT** Si on n'effectue pas la conversion correctement, il pourrait en résulter des blessures corporelles et des dommages matériels.

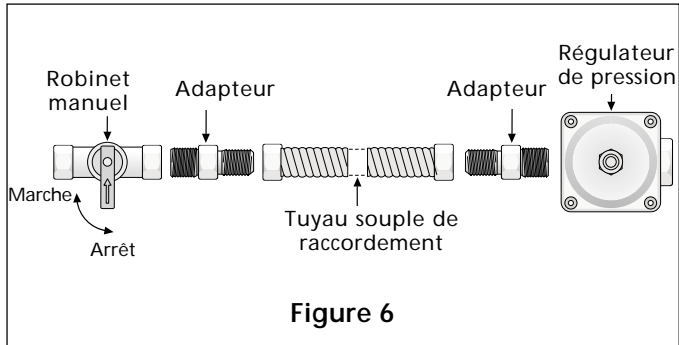
# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)

## Installation du régulateur de pression

Installez le régulateur de pression avec la flèche qui se trouve sur le régulateur dans la direction de la plaque de cuisson et dans une position facilitant l'accès.

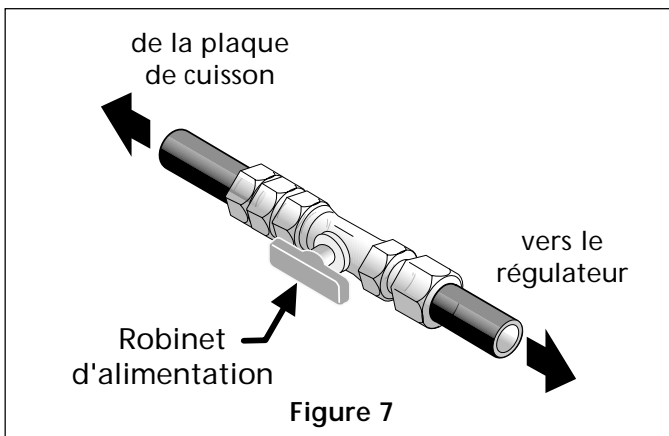
**⚠ AVERTISSEMENT** Ne serrez pas trop les raccords. Le régulateur est moulé sous pression. Un serrage excessif pourrait le fissurer et provoquer une fuite de gaz susceptible de causer un incendie ou une explosion.



Montez le connecteur flexible du tuyau d'alimentation en gaz au régulateur de pression dans l'ordre qui suit : robinet manuel, mamelon, adaptateur de raccord évasé, connecteur flexible, adaptateur de raccord évasé, mamelon, régulateur de pression.

Utilisez de la pâte à joints pour tuyauterie résistante au gaz naturel ou propane, pour sceller les connexions de gaz. Si des connecteurs flexibles sont utilisés, assurez-vous qu'ils ne sont pas tordus.

La ligne d'alimentation doit être munie d'un robinet d'arrêt approuvé. Ce robinet doit se trouver dans la même pièce que la plaque de cuisson et à un endroit qui permette de l'ouvrir et de le fermer facilement. Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt. Il est destiné à ouvrir et à fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.



Ouvrez le robinet de la ligne d'alimentation en gaz. Attendez quelques minutes pour que le gaz commence à circuler à travers la canalisation de gaz.

**Veillez à ce qu'il n'y ait pas de fuites.** Après avoir raccordé l'alimentation en gaz à la plaque de cuisson, à l'aide d'un manomètre, vérifiez si le système ne fuit pas. Si vous ne disposez pas d'un manomètre, ouvrez l'alimentation en gaz et utilisez un liquide détecteur de fuites sur tous les joints et les raccords.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. La détection des fuites à l'aide d'une flamme pourrait provoquer un incendie ou une explosion.

**Resserrez tous les raccords** si nécessaire, afin de prévenir les fuites de gaz dans la plaque de cuisson ou le tuyau d'alimentation.

**Vérifiez l'alignement des robinets**, après avoir relié la plaque de cuisson à l'alimentation en gaz, afin de vous assurer que la rampe du conduit de gaz n'a pas été déplacée.

**Débranchez la plaque de cuisson et fermez son robinet d'alimentation en gaz** lors de toute vérification de pression du circuit d'alimentation de gaz à une pression supérieure à 1/2 lb/po2 (3.5 kpa ou 14 po. colonne d'eau).

**Isolez la plaque de cuisson du réseau d'alimentation en gaz** en fermant son robinet d'arrêt manuel, lors de toute vérification de pression du circuit d'alimentation en gaz à une pression inférieure ou égale à 1/2 lb/po2 (3.5 kpa ou 14 po. colonne d'eau).

## Alimentation en électricité

Circuit de dérivation de 120 volts, 60 Hertz, avec mise à la terre appropriée, protégé par un disjoncteur de 15 ampères ou un fusible temporisé. **N'utilisez pas de cordon de rallonge pour brancher la plaque de cuisson.**

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

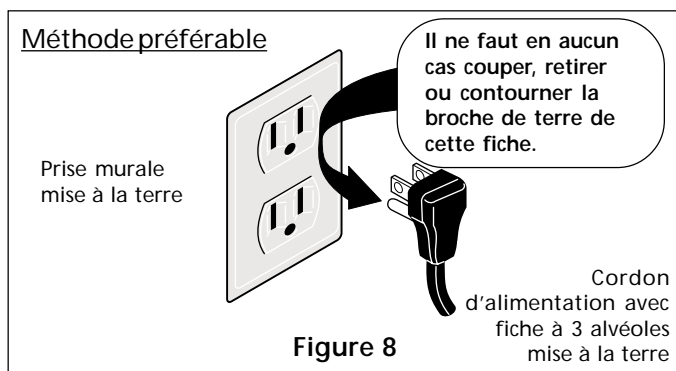
(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)

## Mise à la terre

**⚠ AVERTISSEMENT** Pour la sécurité des personnes, la plaque de cuisson doit être adéquatement mise à la terre.

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à 3 broches (mise à la terre) qui s'adapte à une prise murale standard mise à la terre à 3 alvéoles (voir Figure 8) pour minimiser les risques potentiels de chocs électriques de l'appareil.

La prise murale et le câble d'alimentation doivent être vérifiés par un électricien compétent pour assurer que la prise murale est correctement mise à la terre.



Dans le cas où la prise ne comprend que deux alvéoles, l'utilisateur est personnellement responsable de la faire changer pour une prise à trois alvéoles correctement mise à la terre.

**Il ne faut en aucun cas couper ou enlever la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.**

**⚠ MISE EN GARDE** Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de faire réparer la plaque de cuisson.

## Vérification du Fonctionnement

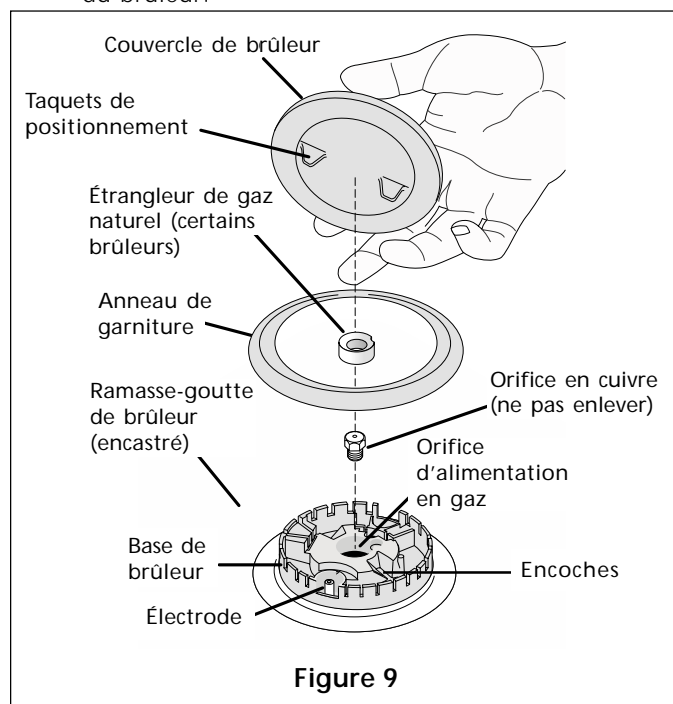
Référez-vous au Guide de l'utilisateur inclus avec la plaque de cuisson pour les directives de fonctionnement et pour l'entretien et le nettoyage de votre cuisinière.

**⚠ MISE EN GARDE** Ne touchez pas les brûleurs. Ils peuvent être assez chauds pour causer des brûlures.

### 1. Installation des couvercles de brûleurs

Cette plaque de cuisson est munie de brûleurs scellés comme indiqué ci-dessous (voir Figure 9).

- Déballiez les couvercles des brûleurs et les anneaux de garniture.
- Placez les anneaux de garniture au-dessus de chaque brûleur.
- Vérifiez que le brûleur est correctement aligné et à niveau. Trouvez les taquets de positionnement sous chaque couvercle de brûleur, et tel qu'illustré, placez-les dans les encoches situées dans la base du brûleur.



**NOTE :** Aucun réglage de brûleur n'est nécessaire dans ce genre de la plaque de cuisson.

**⚠ MISE EN GARDE** Lors du remontage du couvercle du brûleur, veillez à ne pas endommager l'électrode.

### 2. Branchez l'alimentation en électricité et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz

### 3. Vérifiez les allumeurs

Il faut vérifier le fonctionnement des allumeurs électriques après que la plaque de cuisson et les raccords du tuyau d'alimentation aient été eux-mêmes vérifiés relativement aux fuites et que la

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)

la plaque de cuisson ait été branchée à la prise de courant. Pour vérifier si l'allumage est adéquat:

- Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur de surface et tournez-le à la position «LITE». Vous entendrez les étincelles de l'allumeur électrique qui allume le brûleur.
- Le brûleur de surface doit s'allumer lorsque le gaz est disponible au brûleur supérieur. En fonctionnement normal, chaque brûleur doit s'allumer dans un délai de quatre (4) secondes après que l'air ait été purgé des canalisations d'alimentation. Regardez si le brûleur est allumé.
- Une fois le brûleur allumé, le bouton de commande doit être tourné à une autre position que LITE.

Il existe des dispositifs d'allumage séparés pour chaque brûleur. Essayez chaque bouton séparément jusqu'à ce que tous les robinets de brûleur aient été vérifiés.

#### 4. Réglez la position LOW (BAS) ou SIMMER (MIJOTER) des robinets des brûleurs de surface (voir Figure 10)

Enfoncez et tournez chaque bouton de commande à la position "LO" (ou "SIMMER"). La position "LO" de chaque brûleur a été réglée en usine le plus bas possible pour permettre un réallumage fiable du brûleur. S'il ne reste pas allumé à la position "LO", vérifiez le réglage comme suit:

- Laissez refroidir la plaque de cuisson à la température de la pièce.
- Allumez tous les brûleurs en tournant chaque bouton de commande à "LITE" jusqu'à ce que tous les brûleurs s'allument, puis réglez-les à la position "HI" (ÉLEVÉ).
- Tournez rapidement le bouton de commande du brûleur à régler à la POSITION LA PLUS BASSE.
- Si le brûleur s'éteint, réajustez le robinet comme suit : Enlevez le bouton de commande du brûleur de surface, insérez un tournevis à pointe droite fine dans la tige creuse du robinet et insérez dans la tête de la vis. La hauteur de la flamme peut être augmentée ou diminuée en tournant la vis. Ajustez la flamme jusqu'à ce que vous puissiez tourner rapidement le bouton de HI à la plus basse position (LOW) sans éteindre la flamme. Celle-ci devrait être aussi minuscule que possible sans s'éteindre.
- Si vous avez besoin de régler un autre brûleur, répétez les étapes A à D ci-dessus jusqu'à ce que tous les brûleurs fonctionnent correctement.

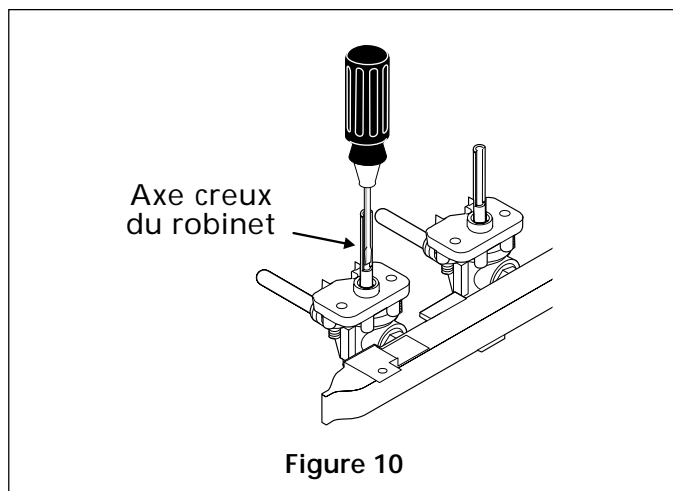


Figure 10

#### Lorsque tous les raccords sont terminés

Vérifiez que toutes les commandes sont en position d'arrêt (OFF).

Assurez-vous que la circulation d'air de combustion et de ventilation à la plaque de cuisson n'est pas obstruée.

#### Emplacement du numéro de modèle et de série

La plaque signalétique est située en dessous du boîtier des brûleurs.

Lors d'une commande de pièces ou pour toute demande de renseignements au sujet de votre cuisinière, assurez-vous de toujours inclure les numéros de modèle et de série et un numéro de lot ou une lettre de la plaque signalétique de votre plaque de cuisson.

La plaque signalétique vous donne également la capacité des brûleurs, le type de carburant et la pression à laquelle la plaque de cuisson a été réglée au moment de l'expédition.

#### Avant d'appeler le service d'entretien

Réviser la liste de vérifications préventives et les instructions d'opération dans votre Guide de l'utilisateur. Vous sauvez probablement du temps et de l'argent. La liste contient les événements ordinaires qui ne résultent pas de défauts dans le matériel ou la fabrication de cet appareil.

Pour obtenir nos adresse et numéro de téléphone, référez-vous à la garantie américaine ou canadienne et aux renseignements sur les services d'entretien dans votre Guide de l'utilisateur. Prière de nous téléphoner ou de nous écrire pour toute demande d'information au sujet de votre cuisinière et/ou si vous désirez commander des pièces.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR PLAQUE DE CUISSON À GAZ

(Pour modèles de plaques de cuisson en acier émaillé munis de 4 brûleurs scellés)

## NOTES