

Caloric®

Gas Cooktop

Owner's Manual

CKS3020*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

English	2
Español	11
Français	21

Please Read Manual Before Operating Cooktop

Installer

Leave this manual and other literature with consumer for future use.

Customer

Keep these instructions for future reference. If owner changes, manual must accompany cooktop.

Contents

Model Identification

Model Identification	2
Important Safety Information	3
Installation	4
Unpacking Cooktop	4
Minimum Clearances to Combustible Surfaces	4
Cooktop Dimensions	4
Countertop Cutout Dimensions	4
Securing Cooktop to Countertop	4
Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with LP/Propane	5
Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with LP/Propane	5
Converting Burners for Use with LP/Propane	5
Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with Natural Gas	5
Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with Natural Gas	5
Converting Burners for Use with Natural Gas	6
Gas Supply Pressure	6
Gas Connection	6
Gas Regulator Position	7
Testing for Gas Leaks	7
Electrical Installation Requirements	7
Replacing Burner Caps	7
Operation	8
Operating Burners	8
Adjusting Surface Burner Flame	8
Adjusting Air Shutter	8
Adjusting Surface Burner Low Flame Size	9
Cooking Utensils	9
Testing Pan for Flatness	9
Cleaning Cooktop, Burners, and Grates	10
Lighting Burner without Electricity	10
Before Calling for Service	10
Asure™ Extended Service Plan	10

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. When contacting manufacturer, provide product information. Find product information on rating label located on bottom of cooktop. Record the following:

Model Number: _____
Manufacturing Number: _____
Serial or S/N Number: _____
Date of purchase: _____
Dealer's name and address: _____

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Manufacturer also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Important Safety Information



WARNING

This gas appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.



WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your cooktop has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.



CAUTION

Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.



WARNING

To avoid death, personal injury or property damage, information in this manual must be followed exactly.

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.

- When installed in mobile housing, installation is to be in accordance with CSA standard Z241.1 gas equipped mobile housing. All electrical connections are to be made in accordance with CSA standards Z240.6.1 electrical requirements for mobile homes.

The installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280, or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installation, ANSI Z225.1/NFPA 501A-Latest Edition, or with local codes or the standard CAN/CSA-Z240MH, "Mobile Homes", and with local codes where applicable.

The installation of appliances is to be in accordance with CAN1-B149.1 or B149.2 installation code for gas burning appliances and equipment and/or local codes. Part 1 and/or local codes.

All electrical connections are to be made in accordance with local codes, In Canada with CSA C22.1 Canadian Electrical Code.

Installation

Unpacking Cooktop

- Remove all packing and printed material packed with cooktop.
- Slide cooktop out of box.
- To avoid damage, do not slide cooktop across countertop.
- Remove grates, burner grates, burner bowls, and pressure regulator from box.

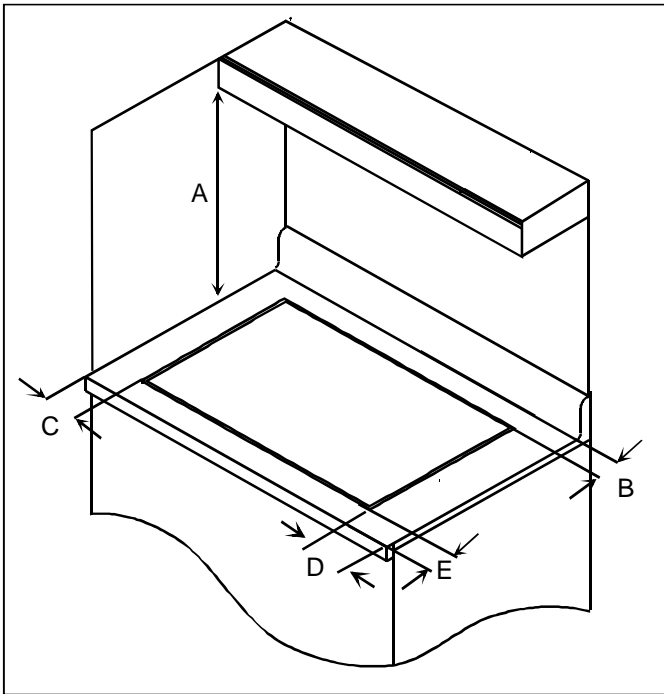


WARNING

To avoid property damage or personal injury, observe the following specifications.

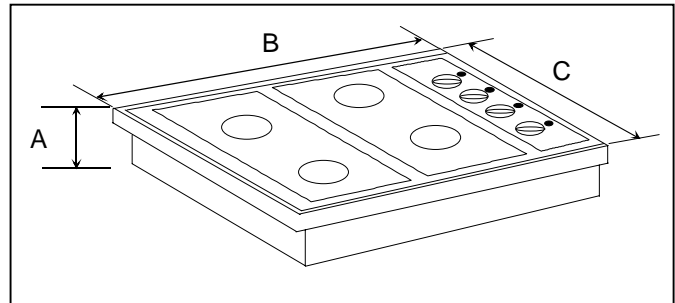
Minimum Clearances to Combustible Surfaces

- 24 inches minimum width base cabinet is required.



- A. 30" to bottom of cabinet.
- B. 1 3/8" minimum to rear wall.
- C. 5 7/8" minimum to left side wall.
- D. 5 7/8" minimum to right side wall.
- E. 1 5/16" minimum front dimension.
- 3" from top of countertop to drawer or other obstruction under countertop.
- With pressure regulator, drawer must be short or rear of drawer must be cut for clearance.
- Minimum of 6 1/4" must separate side flanges of cooktops installed side by side.
- All dimensions are for cooktop installed with controls on the right side.

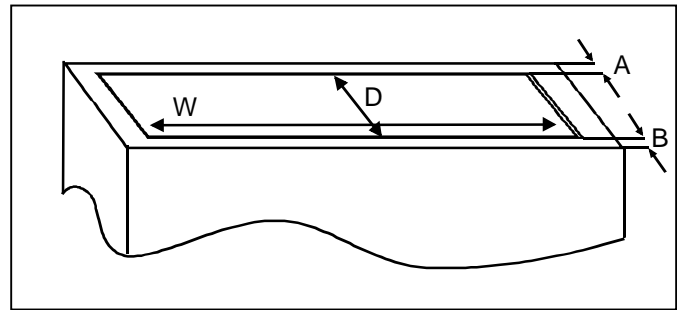
Cooktop Dimensions



- A. Depth from top of cooktop to bottom of burner box 2 7/8"
- B. Overall Top Width 29 1/2"
- C. Overall Top Depth 21 1/2"

Countertop Cutout Dimensions

Prepare countertop opening according to dimensions shown in diagrams. Area beneath cooktop must be accessible for gas pressure regulator.



- A. 2 5/16"
- B. 2 1/2"
- D. 19 3/16"
- W. 28 1/2"

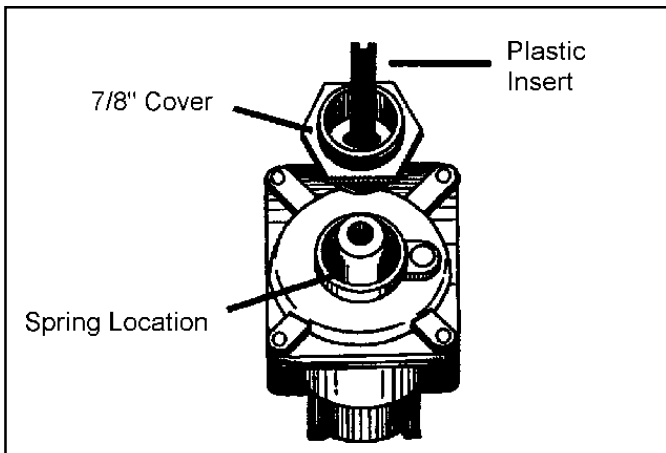
Securing Cooktop to Countertop

1. Remove burner grates and caps.
2. Remove burners by removing burner screws with phillips screwdriver. Unplug burners from burner wires.
3. Remove maintop from burner box.
4. Locate 4 holes, one in each corner.
5. Drill hole through holes in flange into countertop.
 - Use size 5/64" drill bit.
 - Do not drill through countertop.
6. Insert screws provided into holes and tighten until cooktop is secure.
7. Reverse steps 1-3 to replace cooktop.

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with LP/Propane

This cooktop arrives from factory adjusted for use with natural gas. If using LP/propane gas cooktop must be converted.

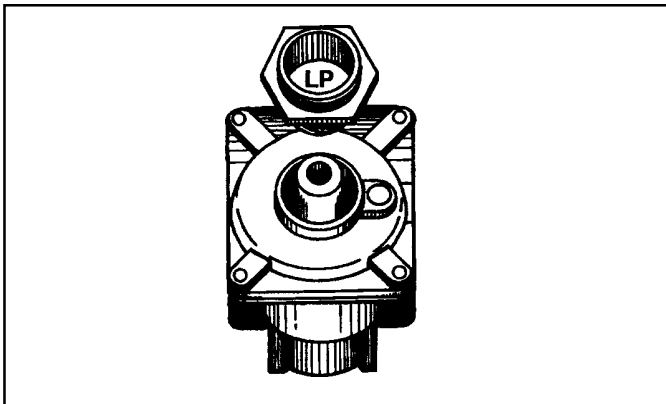
1. Remove pressure regulator cap using 7/8" wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
 - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
 - Insert must show "LPG10" or "LP10".



4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
 - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with LP/Propane

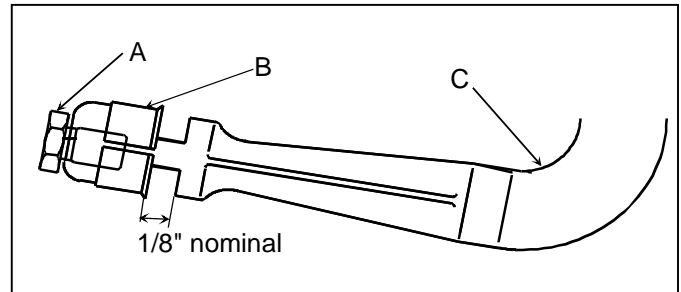
1. Remove pressure regulator cap using 7/8" wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
 - Insert must show "LP".



3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

Converting Burners for Use with LP/Propane

1. Remove control knobs, grates, caps, and burner bowls.
2. Remove burners by removing burner screw with phillips screwdriver. Unplug burners from burner wires.
3. Lift maintop off burner box to expose air shutters.
 - Orifice hoods will be visible.



- A. Orifice Hood
B. Air Shutter
C. Venturi Tube

4. Turn orifice hoods clockwise approximately 1 1/2 to 2 turns (close) until snug against pin.
 - Do not overtighten hoods to avoid damaging hoods.
5. Reassemble cooktop.
6. Adjust burner flame if necessary.
 - See *Adjusting Surface Burner Flame* section.

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

1. Remove pressure regulator cap using a 7/8" wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
 - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
 - Insert must show "NAT" or be blank.
4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
 - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

1. Remove pressure regulator cap using 7/8" wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
 - Insert must show "NAT" or be blank.
3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

Converting Burners for Use with Natural Gas

1. Remove control knobs, grates, caps, and burner bowls.
2. Remove burners by removing burner screw with phillips screwdriver. Unplug burners from burner wires.
3. Lift maintop off burner box to expose air shutters.
4. Turn orifice hoods counterclockwise (open) approximately 1 1/2 to 2 turns.
5. Reassemble cooktop.
6. Adjust burner flame if necessary.
 - See "Adjusting Surface Burner Flame" section.

Gas Supply Pressure



CAUTION

To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14" WCP.

- Appliance and individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa)(14" WCP).
- Appliance must be isolated from gas supply piping system by closing manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Gas supply pressure for checking regulator setting must be at least 1" WCP above manifold pressure shown on rating label.
- Must use pressure regulator supplied with cooktop.

Gas Connection

Connect gas supply to regulator using hard pipe or a flexible connector. Pressure regulator supplied with this appliance has a 1/2" NPT female connection.

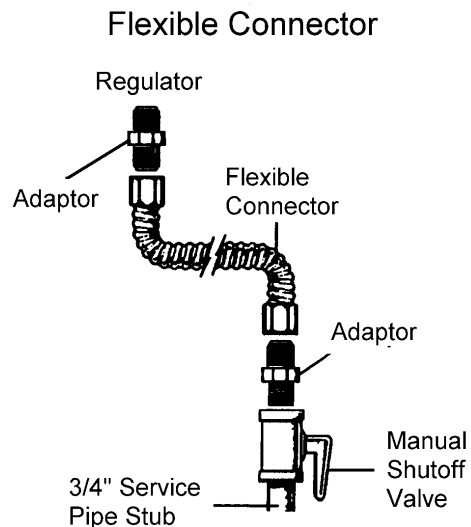
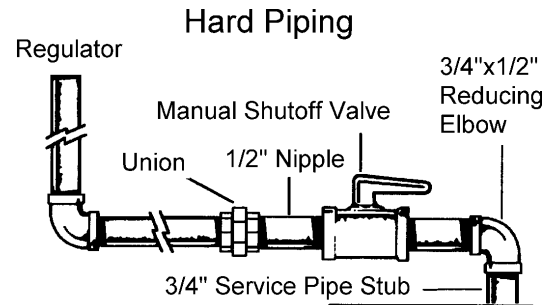
- A manual shutoff, not supplied with cooktop, must be installed in an accessible location outside of cooktop.
- Use joint compound that is resistant to action of propane gas on all male pipe threads.
- Use supplied pressure regulator only.
- Do not overtighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Overtightening may crack regulator.
- Support pressure regulator with wrench when installing gas fitting.



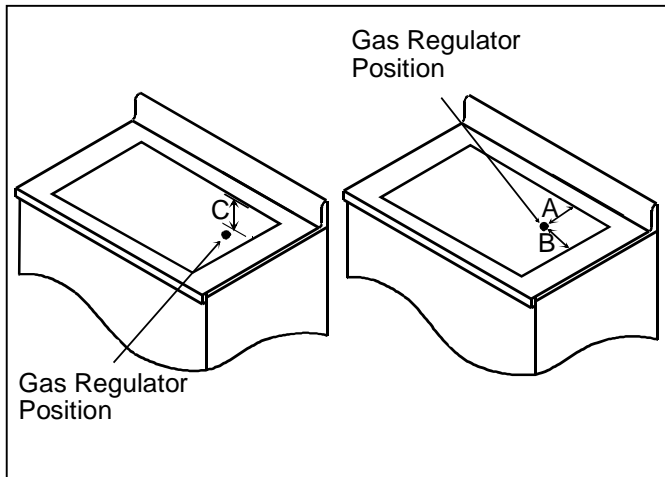
WARNING

To avoid property damage or personal injury, only use a new flexible connector that is AGA/CGA design certified.

- Do not use an old connector.
- Do not reuse a connector after moving appliance.



Gas Regulator Position



- A. 2" in from rear of cutout.
- B. 2" in from right side of cutout.
- C. 7 1/8" down from top of cutout. Connection point for house gas hookup.
 - Do not overtighten regulator when attaching to gas manifold pipe. Overtightening may crack regulator.
 - Do not overtighten fitting or hard pipe when attaching to gas regulator.
 - Support regulator when installing.

Testing for Gas Leaks



WARNING

To avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match to test for gas leaks.

After final gas connection is made, test all connections in gas supply piping and cooktop for gas leaks.

1. Place soap suds on connection.
 - Bubbles appear if leak is present.
2. Tighten joint if leak is at factory fitting.
 - If leak is not at factory fitting, unscrew, apply more joint compound, and tighten to correct leak.
3. Restart connection for leak after tightening.
 - Retest any connections that were disturbed.



CAUTION

To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14" WCP.

Electrical Installation Requirements

Installation of this product must conform with local codes or in absence of local codes, with current Canadian Gas Installation Code CAN/CGA-B149.2. If an external electrical source is used when appliance is installed, it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in absence of local codes, with current National Electrical Code ANSI NFPA 70, or CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1.

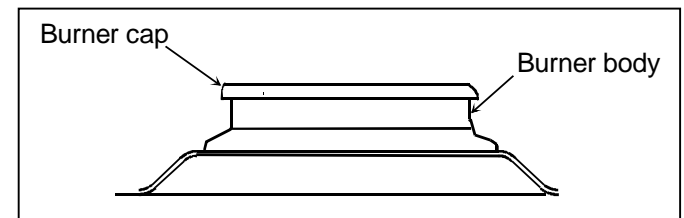
In Canada all electrical connections are to be made in accordance with CSA Standards Z240.6.1 electrical requirements for mobile homes.

Use a dedicated 120 volt, 60 hertz, 3-prong receptacle protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse. A qualified electrician should confirm the outlet is properly grounded. Cooktop includes 4-foot power cord attached to bottom of cooktop at back, left corner.

If a 2-prong outlet is encountered, cooktop owner must replace outlet before using cooktop. Do not cut off cord or remove grounding prong.

Replacing Burner Caps

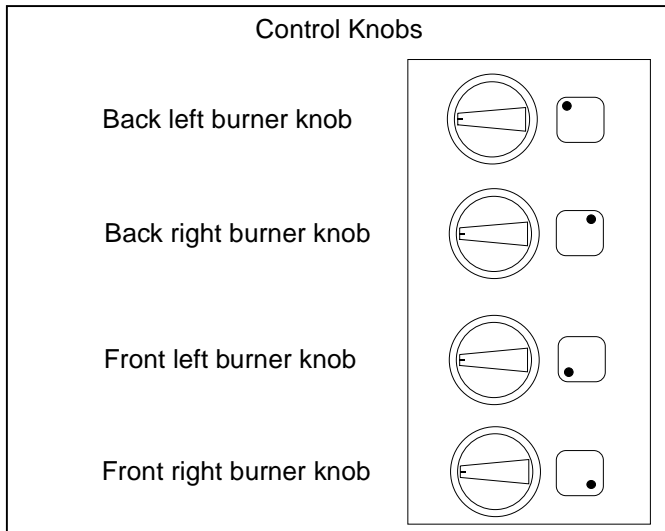
To replace burner caps after cleaning, make sure cap is dry, properly aligned and leveled. Verify locating pegs in the burner body fit into recess in underside of burner cap. Burner cap must be correctly seated on burner body for proper operation of burner. Burner will not burn properly if wrong size burner cap is placed on wrong size burner body. Check for ignition after placement.



Operation

Operating Burners

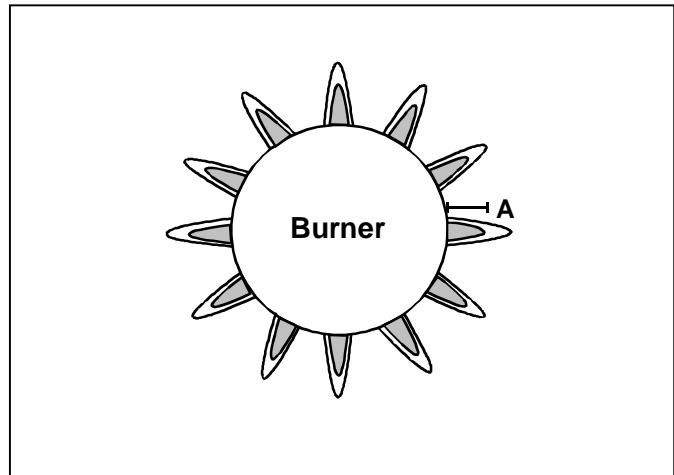
1. Push and turn burner control knob to "LITE" position.
 - Burner sparks until turned from "LITE".
2. Turn burner control knob to desired setting.
3. Turn burner control knob to "OFF" position when finished.



Adjusting Surface Burner Flame

Properly adjusted surface burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately 1/4 inch to 1/2 inch long. See "Operating Burners" section for burner operating instructions.

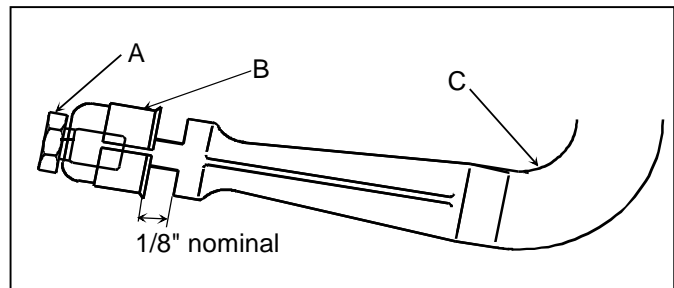
- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner by adjusting air shutter.
- If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to burner by adjusting air shutter.



A. 1/4" to 1/2" inner cone length.

Adjusting Air Shutter

1. Remove control knobs, grates, caps, and burner bowls.
2. Remove burners by removing burner screw with phillips screwdriver. Unplug burners from burner wires.
3. Lift top up off burner box to expose air shutters.
4. Slide air shutter open or closed depending on appearance of burner flame.
 - If flame is yellow and does not hold its shape, open air shutter.
 - If flame is blowing or noisy, close air shutter.

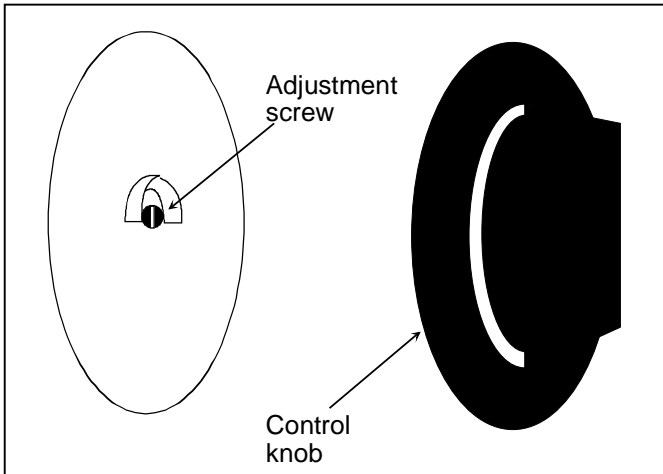


- A. Orifice Hood
- B. Air Shutter
- C. Venturi Tube

5. Reassemble.
6. After adjustment retest burner flame.

Adjusting Surface Burner Low Flame Size

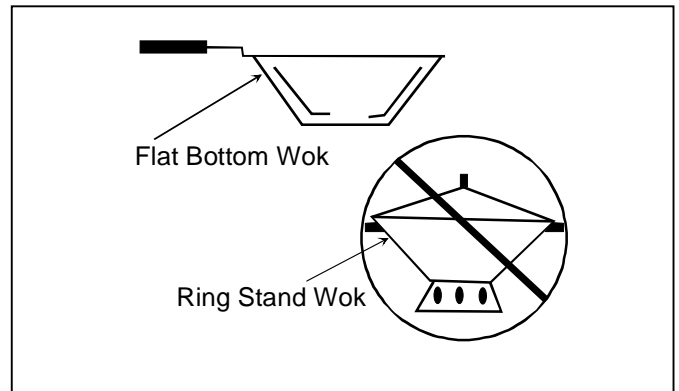
1. Push and turn burner control knob to "LITE" position.
 - Burner sparks until turned from "LITE".
2. Set burner control knob to low setting.
3. Remove burner control knob.
4. While holding valve stem stationary, turn screw in center of burner control stem until flame is adjusted.
 - Use small blade screwdriver.



5. Replace burner control knob.
6. Turn surface burner control on and off to test burner flame.
7. If flame is adjusted too low, flame may be easily extinguished. Flame may be extinguished by drafts, door opening or closing, heating and cooling vents, ceiling fans, etc.

Cooking Utensils

- Use proper pan size. Do not use utensils that overhang grate by more than 1 inch.
- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Select utensils with flat bottoms.
- Do not use a wok with a ring stand.



Utensils Material Characteristics

Type	Temperature response	Uses
Aluminum	Heats and cools quickly	Frying, Braising, Roasting
Cast Iron	Heats and cools quickly	Low heat cooking, frying
Copper Tin Lined	Heats and cools quickly	Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes
Enamelware	Depends on base metal	Low heat cooking
Ceramic (glass)	Heats and cools quickly	Low heat cooking
Stainless Steel	Heats and cools at moderate rate	Soups, sauces, vegetables, general cooking

Testing Pan for Flatness

For best cooking results, use a pan with a flat bottom. Determine if pan has a flat bottom.

1. Rotate a ruler along bottom of pan. If pan is not flat, gaps between bottom of pan and edge of ruler occur.
2. A small groove or mark on a pan does not effect cooking times. However, if a pan has a gap, formed rings, or an uneven bottom, it does not cook efficiently and in some cases may not boil water.

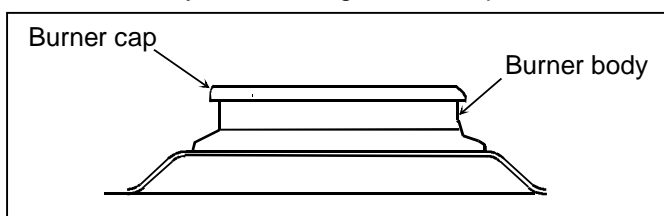
Before Calling for Service

Cleaning Cooktop, Burners, and Grates

Clean cooktop, caps, and grates using damp cloth and soapy water. If necessary, clean with nonabrasive cleaners or pads. Dry thoroughly when finished to avoid rusting.

- Do not use harsh powders, oven cleaners, scouring pads, or steel wool.

To replace burner caps after cleaning, make sure cap is dry, properly aligned, and leveled. Verify locating pegs in the burner body fit into recess in underside of burner cap. Burner cap must be correctly seated on burner body for proper operation of burner. Burner will not burn properly if wrong size burner cap is placed on wrong size burner body. Check for ignition after placement.



Lighting Burner without Electricity

If power is not available to light burner, light burner with a match.

1. Hold lighted match 1/2" from burner head.
2. Push and turn burner control knob to "LITE" position.
 - Remove hand when burner ignites.
3. Turn burner control knob to "OFF" position when finished.

Review Owner's Manual before calling for service. If problems are not caused by defective workmanship or materials, or if part is customer replaceable, you could be charged for a service call though product is under warranty.

- If you hear gas hissing but burner does not click, check electrical supply.
- If burner flame is large and yellow, check if cooktop needs conversion to LP or natural gas.
- If burner flame is weak or noisy, see "Adjusting Burner Flame" section of manual.

For questions call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. To locate an authorized servicer, call 1-800-628-5782. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Raytheon Appliances also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Asure™ Extended Service Plan

Asure™ offers long-term service protection for this new cooktop. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Caloric's strong warranty. Asure™ provides budgetable protection for up to 3 additional years. This plan covers parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information.

Contenido

Identificación del modelo	11
Importante información de seguridad	12
Instalación	
Desembalaje de la parrilla	13
Distancias mínimas a superficies combustibles ..	13
Dimensiones de la parrilla	13
Dimensiones del recorte de la parrilla	13
Conversión de un regulador de presión Tipo 1 para utilizarlo con LP/Propano	14
Conversión de un regulador de presión Tipo 2 para utilizarlo con LP/Propano	14
Conversión de quemadores para utilizarlos con LP/Propano	14
Conversión de un regulador de presión Tipo 1 para utilizarlo con gas natural	15
Conversión de un regulador de presión Tipo 2 para utilizarlo con gas natural	15
Conversión de quemadores para ser utilizados con gas natural	15
Presión del suministro de gas	15
Conexión de gas	15
Posición del regulador de gas	16
Pruebas para determinar si hay pérdidas de gas	16
Requisitos de la instalación eléctrica	17
Reemplazo de las tapas de los quemadores	17
Operación	18
Operación de los quemadores	18
Valores nominales de los quemadores	18
Ajuste de la llama del quemador de superficie	18
Ajuste del obturador de aire	18
Ajuste de la llama baja del quemador de superficie	19
Utensilios de cocina	19
Prueba Prueba de la planicidad de la cacerola ...	19
Tapa del quemador	20
Limpieza de la parrilla, los quemadores y las rejillas	20
Encendido del quemador sin electricidad	20
Cuerpo del quemador	20
Antes de llamar para pedir servicio	20
Plan de Servicio Extendido Asure™	20

Identificación del modelo

Llene la tarjeta de registro adjunta y devuélvala prontamente. Si falta la tarjeta de registro, llame al Departamento de asuntos del consumidor al 1-800-843-0304 en los EE.UU., o bien al 319-622-5511 fuera de los EE.UU. Al llamar a Caloric, proporcione información del producto. Busque la información en la placa del número de serie ubicada en la parte inferior de la parrilla. Anote la siguiente información:

Número de modelo: _____
Número de fabricación: _____
Número de serie o S/N: _____
Fecha de compra: _____
Nombre y dirección del distribuidor: _____

Guarde una copia del recibo de ventas para referencia futura o en el caso de que se requiera servicio bajo la garantía. Si tiene cualquier pregunta o para localizar un proveedor de servicio autorizado, llame al 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) en los EE.UU. o al 319-622-5511 fuera de los EE.UU. El servicio bajo la garantía lo debe realizar un proveedor de servicio autorizado. Así mismo, Caloric recomienda llamar a un proveedor de servicio autorizado si se necesita servicio después de haberse vencido la garantía.

Importante información de seguridad



ADVERTENCIA

Este artefacto a gas contiene o produce un producto o productos químicos que pueden causar la muerte o lesiones graves y que el estado de California sabe que causan cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo. Para reducir el riesgo debido a sustancias del combustible o de la combustión del mismo asegúrese que este artefacto se instale, opere y mantenga de acuerdo a las instrucciones del folleto.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgos de descarga eléctrica, lesiones personales o muerte, asegúrese de que su parilla se haya conectado correctamente a tierra y desconéctela siempre de la fuente de alimentación principal antes de prestar servicio.



PRECAUCION

No obstruya el flujo de combustible ni el del aire de combustión.



ADVERTENCIA

Para evitar muerte, lesiones personales o daños a la propiedad, se deben seguir exactamente las instrucciones contenidas en este manual.

No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o ni de otro artefacto.

QUE HACER SI HUELE GAS

- No trate de encender ningún artefacto.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en el edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

La instalación y el servicio debe ser realizado por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

- Cuando se instala en casa móviles, la instalación debe estar de acuerdo a la norma CSA Z241.1 para casas móviles equipadas con gas. Todas las conexiones eléctricas deben ser hechas de acuerdo a los requisitos eléctricos para casas móviles, de la norma CSA Z240.6.1.

La instalación de artefactos diseñados para la instalación en casa (móviles) fabricadas debe cumplir con la Norma para la construcción y seguridad de casas fabricadas (Manufactured Home Construction and Safety Standard) Título 24 CFR, Sección 3280, o cuando dicha norma no sea aplicable, con la Norma para la instalación de casas fabricadas (Standard for Manufactures Home Installation) ANSI225.1/NFPA 501A-última edición, o con los Códigos locales o la norma CAN/CSA-Z240MH, "Casas Móviles" y con los códigos locales en donde sea aplicable.

La instalación de los artefactos debe estar de acuerdo al código de instalación CAN1=B149.1 o B149-2 para artefactos y equipos que queman gas natural y/o códigos locales.

Todas las conexiones eléctricas deben hacerse de acuerdo al Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electrical Code) CSA C221.1.

Instalación

Desembalaje de la parrilla

- Retire todo el material de embalaje y el material impreso y de embalaje que viene junto con la parrilla.
- Deslice la parrilla retirándola de la caja.
- Para evitar daños, no deslice la parrilla por el mostrador.
- Retire las rejillas, rejillas del quemador, tazones de los quemadores y el regulador de presión de la caja.

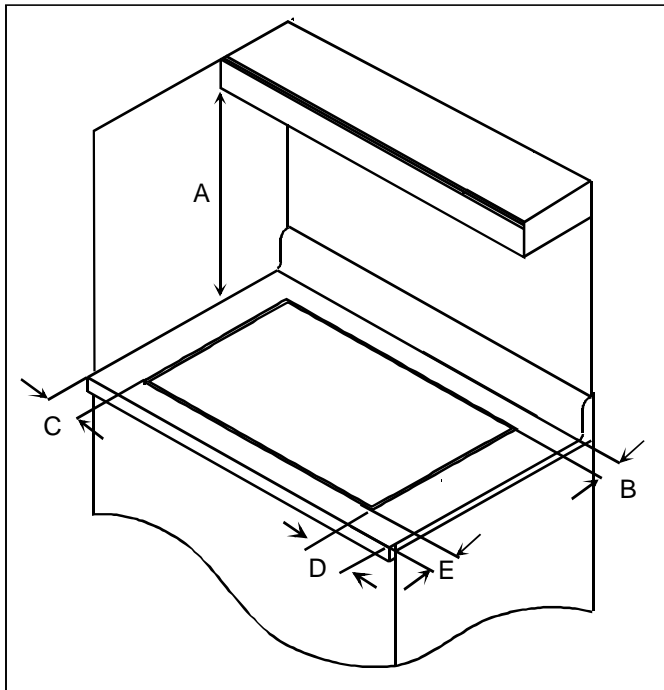


ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, observe las siguientes especificaciones.

Distancias mínimas a superficies combustibles

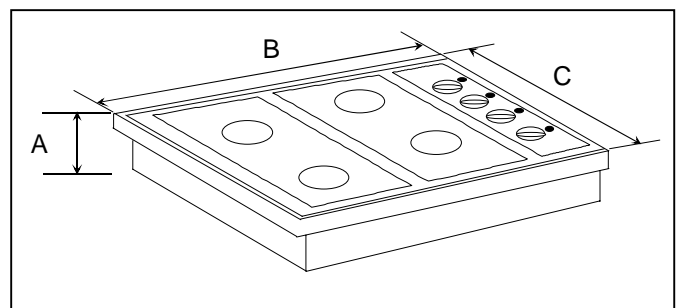
- Se necesita un gabinete con una base que tenga un ancho mínimo de 24 pulgadas.



- A. 30 pulg. a la parte inferior del gabinete.
- B. 1 3/8 pulg. mínimo a la pared posterior.
- C. 5 7/8 pulg. mínimo a la pared lateral izquierda
- D. 5 7/8 pulg. mínimo a la pared lateral derecha
- E. Dimensión delantera mínima 1 5/16 pulg.

- 3 pulgadas desde la parte superior del mostrador al cajón o a otra obstrucción abajo del mostrador.
- Con el regulador de presión, el cajón debe ser corto o se debe cortar la parte posterior del mismo para que haya espacio.
- Un mínimo de 6 1/4 pulg. debe separar las pestañas laterales de las parrillas instaladas lado a lado.
- Todas las dimensiones son para parrillas instaladas con controles en el lado derecho.

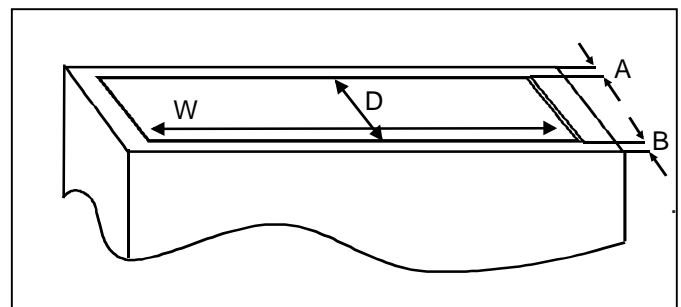
Dimensiones de la parrilla



- A. La profundidad desde la parte superior de la parrilla hasta la parte inferior de la caja del quemador es de 2 7/8 pulg.
- B. Ancho general de la parte superior 29 1/2 pulg.
- C. Profundidad general de la parte superior 21 1/2 pulg.

Dimensiones del recorte de la parrilla

Prepare la abertura de la parrilla de acuerdo a las dimensiones mostradas en los diagramas. El área abajo de la parrilla debe ser accesible para hacer ajustes al regulador de presión de gas.



- A. 2 5/16 pulg.
- B. 21/2 pulg.
- D. 19 3/16 pulg.
- W. 28 1/2 pulg.

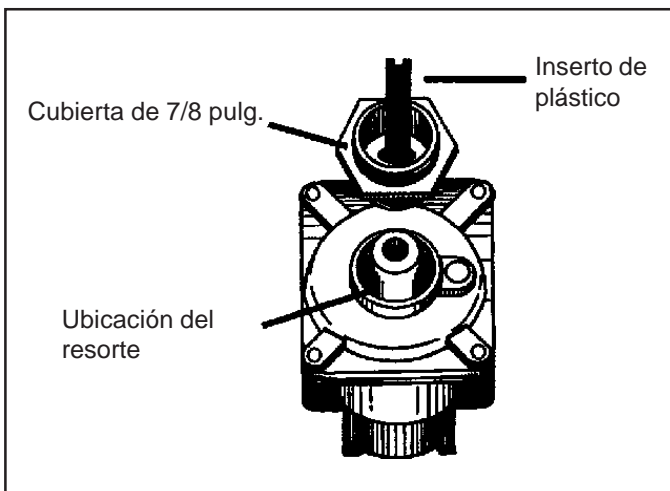
Fijación de la parrilla al mostrador

1. Retire las rejillas y las tapas de los quemadores.
2. Retire los quemadores extrayendo los tornillos de los mismos con un destornillador Phillips. Desenchufe los quemadores de los conductores eléctricos de los quemadores.
3. Retire la tapa principal de la caja de los quemadores.
4. Localice 4 agujeros, uno en cada esquina.
5. Perfore agujeros en el mostrador a través de los orificios en la pestaña.
 - Utilice una broca de 5/64 pulg.
 - No perforo a través del mostrador.
6. Inserte los tornillos proporcionados dentro de los agujeros y apriete hasta que la parrilla esté segura.
7. Invierta el orden de los pasos 1-3 para reemplazar la parrilla.

Conversión de un regulador de presión Tipo 1 para utilizarlo con LP/Propano

Esta parrilla llega de la fábrica ajustada para ser utilizada con gas natural. Si se utiliza gas LP/Propano se debe convertir la parrilla.

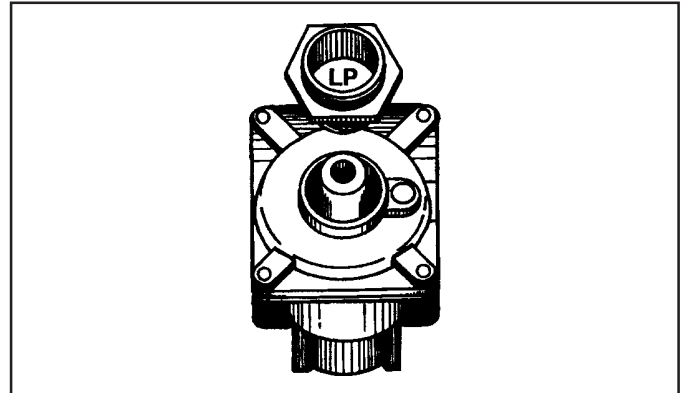
1. Retire la tapa del regulador de presión utilizando una llave de 7/8 pulg.
2. Retire el inserto de plástico de la tapa del regulador de presión.
 - El inserto de plástico cabe ajustadamente dentro de la tapa.
3. Invierta el inserto de plástico y empújelo en forma cuidadosa pero firme dentro del agujero en la tapa del regulador de presión.
 - El inserto debe mostrar "LPG10" o "LP10"



4. Coloque la tapa del regulador de presión en el mismo y apriete.
 - El inserto no debe interferir con el resorte dentro del cuerpo del regulador.

Conversión de un regulador de presión Tipo 2 para utilizarlo con LP/Propano

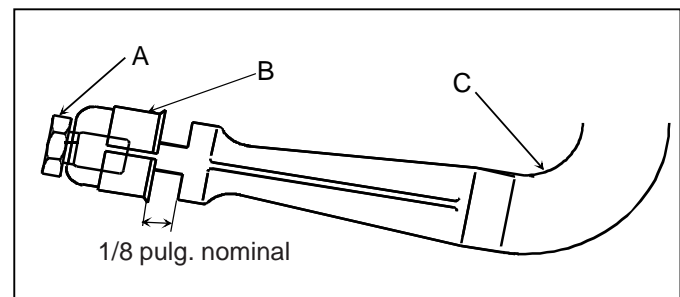
1. Extraiga la tapa del regulador de presión utilizando una llave de 7/8 pulg.
2. Invierta la tapa del regulador de presión.
 - El inserto debe mostrar "LP".



3. Coloque la tapa del regulador de presión sobre el mismo y apriete.

Conversión de quemadores para utilizarlos con LP/Propano

1. Retire las perillas de control, rejillas, tapas y tazones de los quemadores.
2. Extraiga los quemadores retirando los tornillos de los mismos con un destornillado Phillips. Desenchufe los quemadores de los conductores eléctricos de los quemadores.
3. Levante la tapa principal de la caja de quemadores para exponer los obturadores de aire.
 - Las cubiertas de los orificios serán visibles.



- A. Cubierta del orificio
- B. Obturador de aire
- C. Tubo Venturi

4. Gire las cubiertas de los orificios en sentido horario aproximadamente 1 1/2 hasta 2 revoluciones (cerrar) hasta que esté apretado contra la espiga.
 - No apriete demasiado las cubiertas para no dañarlas.
5. Vuelva a montar la parrilla.
6. Si es necesario, ajuste la llama del quemador.
 - Consulte la sección "Ajuste de la llama del quemador".

Conversión de un regulador de presión

Tipo 1 para utilizarlo con gas natural

1. Extraiga la tapa del regulador de presión utilizando una llave de 7/8".
2. Retire el inserto de plástico de la tapa del regulador de gas.
 - El inserto de plástico cabe ajustadamente dentro de la tapa.
 - El inserto no debe interferir con el cuerpo del regulador.
3. Invierta el inserto de plástico y empújelo en forma cuidadosa pero firme dentro del agujero en la tapa del regulador de presión.
 - El inserto debe mostrar "NAT" o estar en blanco.
4. Coloque la tapa del regulador de presión dentro del regulador de presión y apriete.
 - El inserto no debe interferir con el cuerpo del regulador.

Conversión de un regulador de presión

Tipo 2 para utilizarlo con gas natural

1. Extraiga la tapa del regulador de presión utilizando una llave de 7/8 pulg.
2. Invierta la tapa del regulador de presión.
 - El inserto debe mostrar "NAT" o estar en blanco.
3. Coloque la tapa del regulador de presión en el mismo y apriete.

Conversión de quemadores para ser utilizados con gas natural

1. Retire las perillas de control, rejillas, tapas y tazones de los quemadores.
2. Retire los quemadores retirando los tornillos de los quemadores con un destornillador Phillips. Desenchufe los quemadores de los conductores eléctricos de los quemadores.
3. Levante la tapa principal de la caja de quemadores para exponer los obturadores de aire.
4. Gire las cubiertas de los orificios en sentido contrario (abrir) aproximadamente 1/2 a 2 revoluciones.
5. Vuelva a montar la parrilla.

Presión del suministro de gas



PRECAUCION

Para evitar daños a la propiedad, la presión máxima de suministro de gas no debe exceder de 14 pulg. WCP.

- Las válvulas de cierre del artefacto, así como las válvulas de cierre individuales, deben estar desconectadas del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba mayores de 1/2 psig (3,5kPa)(14 pulg. WCP).
- El artefacto se debe aislar de la tubería de suministro de gas cerrando la válvula manual de paso durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales a, o menores de, 1/2 psig (3,5kPa)(14 pulg. WCP).
- La presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador debe ser de por lo menos 1 pulg. WCP superior a la presión del múltiple mostrada en la placa del número de serie.
- Debe utilizar el regulador de presión proporcionado junto con la parrilla.

Conexión de gas

Conecte el suministro de gas al regulador utilizando tubería rígida o un conector flexible. El regulador de presión suministrado junto con este artefacto tiene una conexión hembra de 1/2 pulg. NPT.

- Se debe instalar un cierre manual, no proporcionado junto con la parrilla, en un sitio accesible fuera de la parrilla.
- Utilice compuesto para juntas que resista la acción del gas propano en todas las roscas macho de la tubería.
- Utilice únicamente el regulador de presión proporcionado.
- No apriete demasiado el accesorio para gas al fijarlo al regulador de gas. Apretar demasiado puede agrietar el regulador.
- Soporte el regulador de presión con una llave mientras instala el accesorio de gas.

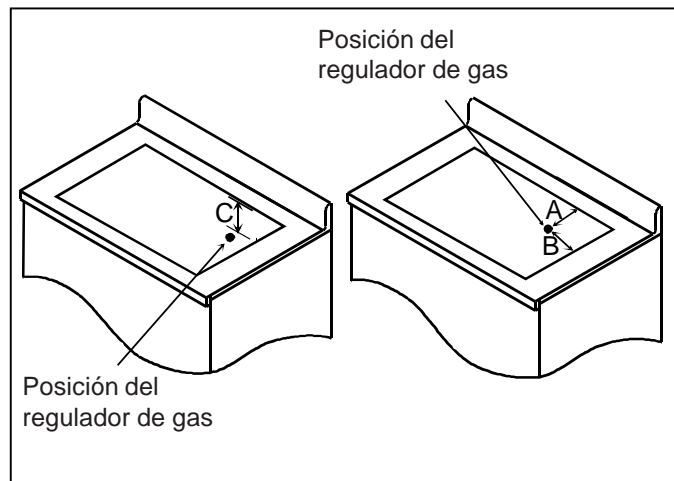


ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales, solamente utilice un conector flexible nuevo que sea un diseño certificado AGA/CGA.

- No vuelva a utilizar un conector viejo.
- No vuelva a utilizar un conector después de trasladar el artefacto.

Posición del regulador de gas



Posición del regulador de gas

Posición del regulador de gas

- A. 2 pulg. hacia adentro del recorte.
 - B. 2 pulg. desde el lado derecho del recorte.
 - C. 7 1/8 pulg. hacia abajo desde la parte superior del recorte. El punto de conexión para la conexión al servicio de gas doméstico.
- No apriete demasiado el regulador al conectarlo a la tubería de gas del cabezal. Apretarlo demasiado puede agrietar el regulador.
 - No apriete demasiado el accesorio o la tubería rígida cuando los fije al regulador de gas.
 - Sostenga el regulador mientras lo instala.

Pruebas para determinar si hay pérdidas de gas

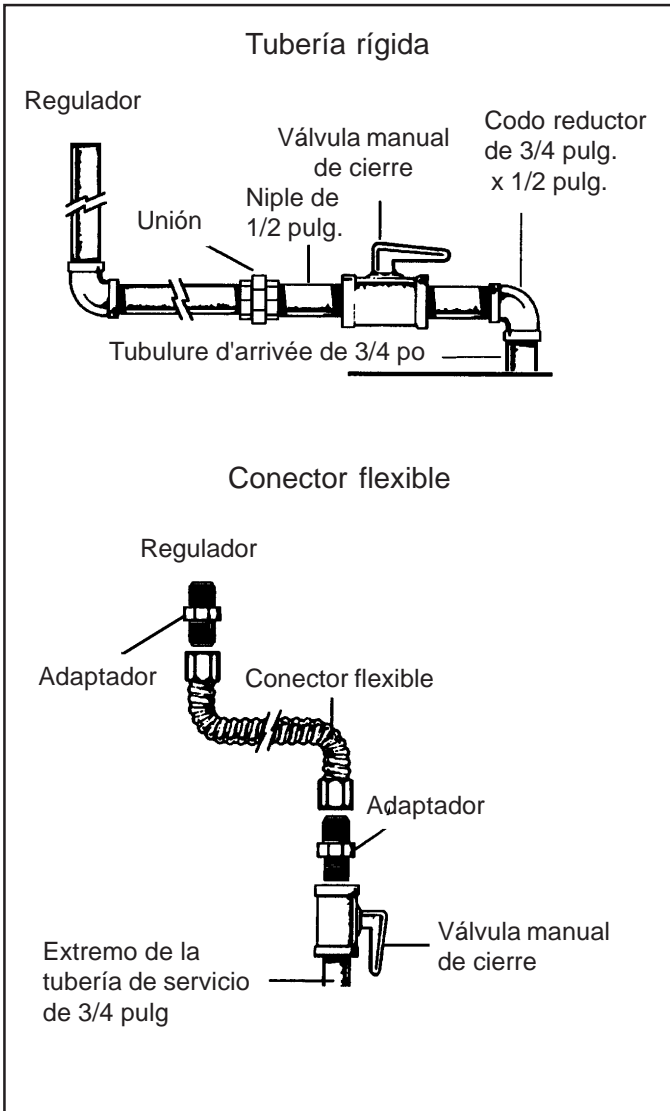


ADVERTENCIA

Para evitar daños a la propiedad o lesiones personales serias, nunca utilice un fósforo encendido para probar si hay pérdidas de gas.

Después de que se haya hecho la conexión final, pruebe todas las conexiones de la tubería de suministro de gas de la parrilla para determinar si hay pérdidas de gas.

1. Ponga espuma de jabón sobre las conexiones.
 - Si hay una pérdida se verán burbujas.
2. Apriete la junta si la pérdida es en un accesorio instalado en la fábrica.
 - Si la junta no es en un accesorio de la fábrica, destornille, aplique más compuesto para juntas y vuelva a apretar para corregir la pérdida.



Tubería rígida

Regulador

Válvula manual de cierre

Codo reductor de 3/4 pulg. x 1/2 pulg.

Unión

Niple de 1/2 pulg.

Tubulure d'arrivée de 3/4 po

Conector flexible

Regulador

Adaptador

Conector flexible

Adaptador

Extremo de la tubería de servicio de 3/4 pulg

Válvula manual de cierre

3. Vuelva probar la conexión para determinar si hay pérdidas después de apretar.
 - Vuelva a probar cualquier conexión que se haya alterado.



PRECAUCION

Para evitar daños a la propiedad, la presión máxima del suministro de gas no debe exceder 14 pulg. WCP.

Requisitos de la instalación eléctrica

La instalación de este producto debe cumplir con los códigos locales o, en la ausencia de los mismos, con el Código de Instalación de Gas Canadiense (Canadian Gas Installation Code) CAN/CGA-B149.2. Si se utiliza una fuente eléctrica externa cuando se instala el artefacto, se debe conectar a tierra de acuerdo a los códigos locales o, en ausencia de los mismos, con el Código Eléctrico Nacional ANSI NFPA 70 o la norma CSA C22.1 del Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electrical Code), Sección 1.

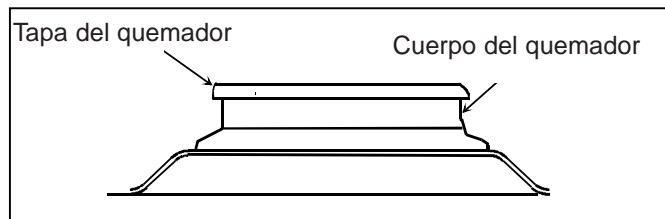
Todas las conexiones eléctricas se deben hacer de acuerdo a los requisitos eléctricos de las normas CSA Z240.6.1 para casas móviles.

Utilice un tomacorriente dedicado de 120 voltios, 60 hertzios, de tres puntas, protegido por un disyuntor de 15 amperios o por un fusible con demora de tiempo. Un electricista calificado debe confirmar que el tomacorriente esté conectado a tierra correctamente. La parrilla incluye un cable de alimentación de 4 pies conectado a la parte trasera en la esquina inferior izquierda del mismo.

Si se utiliza un tomacorriente de dos agujeros, el dueño de la parrilla debe reemplazarlo antes de utilizar la parrilla. No corte el cordón ni elimine la clavija de puesta a tierra.

Reemplazo de las tapas de los quemadores

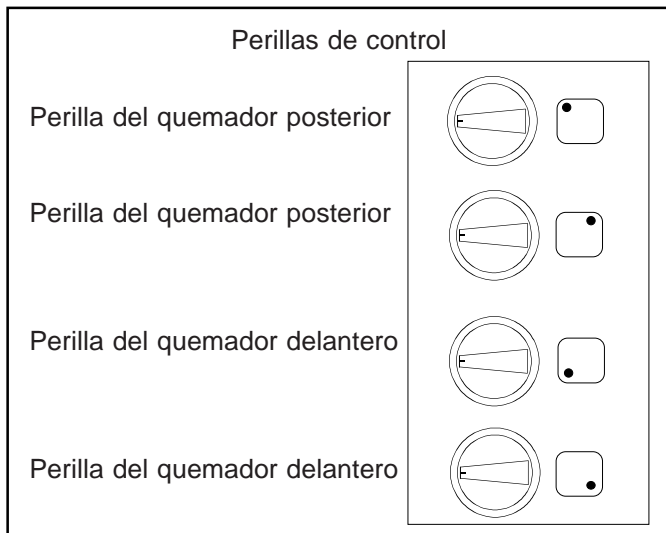
Para reemplazar las tapas de los quemadores después de limpiarlas, asegúrese que la tapa esté seca, correctamente alineada y nivelada. Verifique que las clavijas de ubicación en el cuerpo del quemador calcen dentro de los recesos en la parte inferior de las tapas de los quemadores. La tapa del quemador debe estar correctamente asentada en el cuerpo del quemador para que el mismo funcione correctamente. El quemador no quemará correctamente si se coloca la tapa del quemador en un cuerpo de quemador del tamaño equivocado. Compruebe la ignición después de la colocación.



Operación

Operación de los quemadores

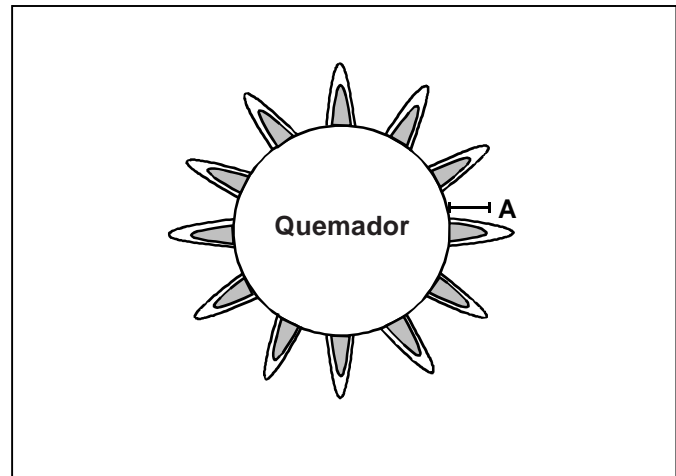
1. Empuje y gire la perilla del quemador a la posición "LITE" (ENCENDER).
 - El quemador produce chispas hasta que se gire la perilla sacándola de la posición "LITE" (ENCENDER).
2. Gire la perilla de control del quemador a la posición deseada.
3. Gire la perilla de control del quemador a la posición "OFF" (APAGADO) cuando haya terminado.



Ajuste de la llama del quemador de superficie

Las llamas del quemador de superficie correctamente ajustadas son limpias y de color azul con un cono interno característico de aproximadamente 1/4 pulg. a 1/2 pulg. de largo. Consulte la sección "Operación de los quemadores" para obtener las instrucciones de operación de los quemadores.

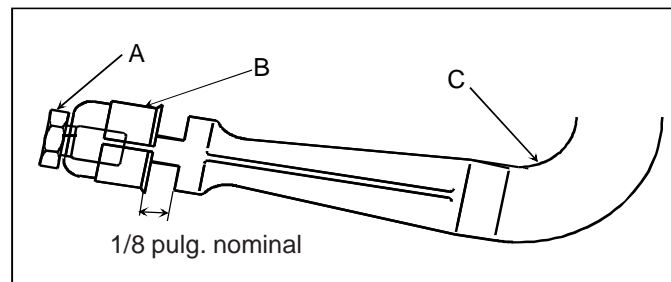
- Si la llama del quemador sopla o es ruidosa, reduzca el flujo de aire al quemador ajustando el obturador de aire.
- Si la llama del quemador es amarilla y no retiene su forma, incremente el flujo de aire al quemador ajustando el obturador de aire.



A. Largo del cono interno de 1/4 a 1/2 pulg.

Ajuste del obturador de aire

1. Extraiga las perillas de control, rejillas, tapas y tazones de los quemadores.
2. Retire los quemadores retirando los tornillos de los quemadores con un destornillador Phillips. Desenchufe los quemadores de los conductores eléctricos de los quemadores.
3. Levante la parte superior de la caja de los quemadores para exponer los obturadores de aire.
4. Deslice los obturadores de aire abriéndolos o cerrándolos dependiendo de la apariencia de la llama del quemador.
 - Si la llama es amarilla y no retiene su forma, abra el obturador de aire.
 - Si la llama sopla o es ruidosa, cierre el obturador de aire.

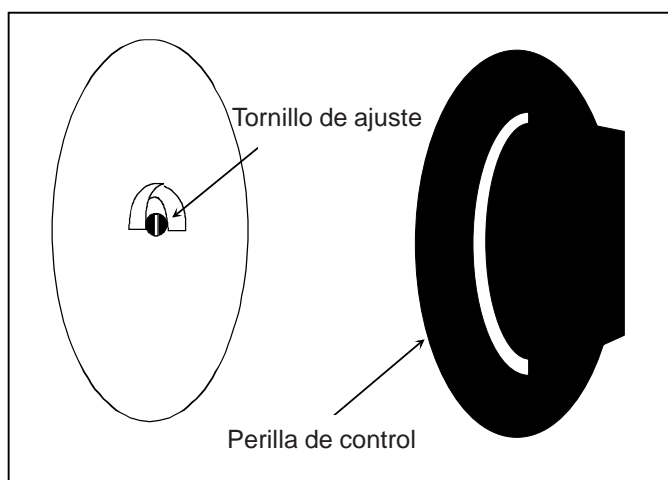


- A. Cubierta del orificio
- B. Obturador de aire
- C. Tubo Venturi

5. Vuelva a montar
6. Después de ajustar vuelva a probar la llama.

Ajuste de la llama baja del quemador de superficie

- Empuje y gire la perilla del quemador a la posición "LITE" (ENCENDER).
 - El quemador produce chispas hasta que se gire la perilla sacándola de la posición "LITE" (ENCENDER).
- Ajuste la perilla de control del quemador a la posición mínima.
- Extraiga la perilla de control del quemador.
- Mientras mantiene estacionario el vástago de la válvula, gire el tornillo en el centro del vástago de control del quemador hasta que la llama esté ajustada.
 - Utilice un destornillador pequeño de hoja plana.

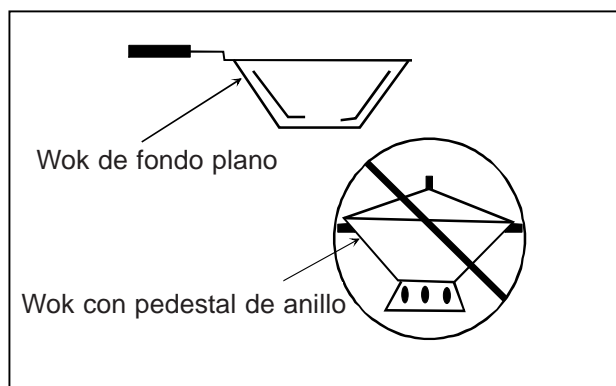


- Vuelva a instalar la perilla de control del quemador.
- Gire el control del quemador de superficie encendiéndolo y apagándolo para probar la llama del quemador.
- Si la llama está ajustada demasiado baja puede ser apagada fácilmente por corrientes de aire, abertura o cierre de puertas, ventilación de enfriamiento o calefacción, ventiladores de techo, etc.

Utensilios de cocina

- Utilice cacerolas del tamaño correcto. No utilice utensilios que sobresalgan de la rejilla más de una pulgada.
- Tenga cuidado al utilizar utensilios de cocina enlozados. Cierta tipo de vidrio, cerámica y otros utensilios vidriados se rompen debido a cambios repentinos en la temperatura.

- Seleccione utensilios que no tengan manijas rotas o sueltas. Las manijas no deben ser suficientemente pesadas para inclinar las cacerolas.
- Seleccione utensilios con fondos planos.
- No utilice un wok con un pedestal de anillo.



Características de los materiales de utensilios

Tipo	Repuesta a la temperatura	Usos
Aluminio	Se calienta y enfría rápidamente	Freír, cocer a fuego lento, asar
Hierro fundido	Se calienta y enfría rápidamente	Cocinar a baja temperatura, freír
Latón revestido en cobre	Se calienta y enfría rápidamente	Cocina para gourmets, salsas con vino, platillos con huevos
Enlozados	Se calienta y enfría rápidamente	Cocción a baja temperatura
Cerámicos (vidrio)	Se calienta y enfría rápidamente	Cocción a baja temperatura
Acero inoxidable	Se calienta y enfría a velocidad moderada	Sopas, salsas, verduras, cocción en general

Prueba Prueba de la planicidad de la cacerola

Para obtener mejores resultados, utilice una cacerola con un fondo plano. Determine si la cacerola tiene un fondo plano.

- Gire una regla a lo largo de la parte inferior de la cacerola. Si la cacerola no es plana, habrá espacios libres entre el fondo de la cacerola y el borde de la regla.

Antes de llamar para pedir servicio

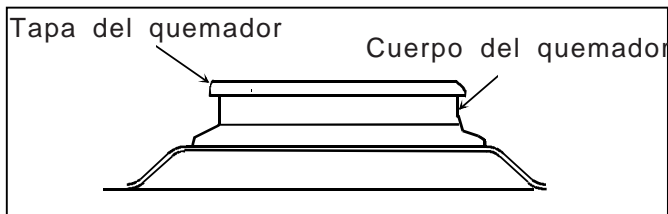
2. Una pequeña estría o marca en la cacerola no afecta los tiempos de cocción. Sin embargo, si la cacerola tiene un espacio libre, forma anillos o tiene un fondo disparejo, no cocina en forma eficiente y en ciertos casos es posible que no hierva el agua.

Limpeza de la parrilla, los quemadores y las rejillas

Limpe la parrilla, las tapas y las rejillas utilizando un paño húmedo y agua jabonosa. Si es necesario limpie con limpiadores o almohadillas no abrasivos. Seque completamente cuando haya terminado, para evitar la formación de óxido.

- No utilice polvos abrasivos, limpiadores para horno, esponjas para fregar o lana de acero.

Para reemplazar las tapas de los quemadores después de limpiar, asegúrese de que las tapas estén secas, correctamente alineadas y niveladas. Verifique que las clavijas de ubicación en el cuerpo del quemador calcen dentro del receso en la parte inferior de la tapa del quemador. La tapa del quemador debe estar correctamente asentada en el cuerpo del quemador para que el mismo funcione correctamente. El quemador no quemará correctamente si se coloca la tapa de quemador en un cuerpo de quemador de tamaño equivocado. Compruebe la ignición después de la colocación.



Encendido del quemador sin electricidad

Si no hay alimentación eléctrica disponible para alimentar el encendedor de quemadores, encienda el quemador utilizando un fósforo.

1. Sostenga el fósforo encendido a una distancia de 1/2 pulg. de la cabeza del quemador.
2. Empuje y gire la perilla de control del quemador a la posición "LITE" (ENCENDER).
 - Retire la mano cuando se encienda el quemador.
3. Gire la perilla de control del quemador a la posición "OFF" (APAGADO) cuando haya terminado.

Revise el Manual del propietario antes de llamar para obtener servicio. Si los problemas no son causados por mano de obra o materiales defectuosos, o si las piezas pueden ser reemplazadas por el cliente, se le podría cobrar por una llamada de servicio aún cuando el producto esté bajo garantía.

- Si escucha el silbido de gas pero el quemador no emite chasquidos, compruebe la alimentación eléctrica.
- Si la llama del quemador es larga y amarilla, compruebe si se tiene que convertir la parrilla a LP o gas natural.
- Si la llama es débil o ruidosa, consulte la sección "Ajuste de la llama del quemador" del manual.

Si tiene preguntas llame al Departamento de asuntos del consumidor al 1-800-843-0304 en los EE.UU. y al 319-622-5511 fuera de los EE.UU. Para ubicar un proveedor de servicio autorizado, llame al 1-800-628-5782. El servicio bajo la garantía lo debe realizar un proveedor de servicio autorizado. Amana Appliances también recomienda que se contrate un proveedor de servicio autorizado si se necesita servicio después de haberse vencido la garantía.

Plan de Servicio Extendido Asure™

Asure™ ofrece un servicio de protección a largo plazo para esta parrilla nueva. El plan de servicio extendido Asure™ está especialmente diseñado para complementar la sólida garantía de Caloric. Asure™ proporciona protección accesible que protege su presupuesto durante hasta 3 años adicionales. Este plan cubre los cargos por repuestos, mano de obra y viáticos. Llame al 1-800-528-2682 para obtener información.

Table des matières

Table des matières	21
Identification du modèle	21
Renseignements de sécurité importants	22
Mise en service	
Espaces de dégagement minimum par rapport aux surfaces inflammables	23
Déballage de la plaque de cuisson	23
Dimensions de plaque de cuisson	23
Dimensions de la découpe	23
Fixation de la plaque de cuisson sur le comptoir ..	24
Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz propane/GPL	24
Conversion des brûleurs au gaz propane/GPL	24
Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz propane/GPL	24
Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz naturel	25
Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz naturel	25
Conversion des brûleurs au gaz naturel	25
Pression de l'alimentation en gaz	25
Raccordement au gaz	25
Emplacement du détendeur	26
Vérification des fuites de gaz	26
Alimentation électrique	26
Remise en place des chapeaux des brûleurs	27
Fonctionnement	
Fonctionnement des brûleurs	27
Puissance des brûleurs	27
Réglage de la flamme des brûleurs	27
Réglage de l'obturateur	28
Réglage de la hauteur de la flamme à feu doux ..	28
Récipients	28
Fond des récipients	29
Nettoyage de la plaque de cuisson, des brûleurs et des grilles	29
Allumage des brûleurs en cas de panne de secteur	29
Avant d'appeler le service de dépannage	30
Plan de service après-vente prolongé Asure™	30

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte manquerait, appeler le service à la clientèle « Consumer Affairs Department » au 1-800-843-0304 aux États-Unis ou au 1-319-622-5511 en dehors des États-Unis. Lors de tout contact avec Caloric, fournir les renseignements sur l'appareil, indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve sur le dessous de la plaque de cuisson. Noter les renseignements ci-dessous :

Numéro du modèle : _____

Numéro de fabrication : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom et adresse du détaillant : _____

Garder une copie de la facture pour référence ultérieure ou en cas d'utilisation de la garantie. Pour toutes questions ou pour localiser un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) aux États-Unis ou le 1-319-622-5511 hors des États-Unis. Toute prestation de garantie doit être effectuée par un réparateur agréé. Caloric recommande également de contacter un réparateur agréé même lorsque la garantie vient à expiration.

Renseignements de sécurité importants



DANGER

Cette plaque de cuisson contient ou produit une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, ou qui sont reconnus dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que cette plaque de cuisson soit mise en service, utilisée et entretenue suivant les indications de ce manuel.



DANGER

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que la plaque de cuisson soit correctement mise à la terre et toujours la débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.



ATTENTION

Ne pas bloquer les conduits d'air nécessaires à l'aération et à la combustion.



DANGER

Afin d'éviter décès, blessures ou dégâts matériels, suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.

QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser le téléphone de votre logement.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
- S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

La mise en service et les réparations doivent toujours être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréé ou encore un fournisseur de gaz.

- Dans le cas d'une mise en service de la plaque de cuisson dans une maison mobile, celle-ci doit être conforme aux Normes ACN Z241.1 concernant les appareils à gaz utilisés dans les maisons mobiles. Le raccordement à l'électricité doit être conforme aux Normes ACN Z240.6.1 concernant les caractéristiques techniques exigées pour les appareils utilisant l'électricité dans des maisons mobiles.

La mise en service d'appareils électroménagers conçus pour les maisons préfabriquées (mobiles) doit être conforme aux Normes de sécurité et de construction des maisons préfabriquées, article 24 CFR, paragraphe 3280 ou, lorsque cette norme ne s'applique pas, aux Normes d'installation des maisons préfabriquées, ANSI225.1/NFPA 501A, dernière édition, ou aux Normes CAN/ACN-Z240MH relatives aux maisons mobiles, ainsi qu'aux codes locaux, s'ils s'appliquent.

La mise en service d'appareils électroménagers doit être conforme au code CAN1-B149.1 ou B149.2 relatif aux appareils à gaz et/ou aux codes locaux.

Tous raccordements électriques doivent être conformes au code d'électricité canadien ACNC22.1.

Mise en service

Déballage de la plaque de cuisson

- Enlever tous matériaux d'emballage et imprimés emballés avec la plaque de cuisson.
- Glisser la plaque de cuisson de la boîte.
- Pour éviter tous dommages, ne pas faire glisser la plaque de cuisson sur le comptoir.
- Enlever les grilles, les grilles des brûleurs, les cuvettes des brûleurs et le détendeur de la boîte.

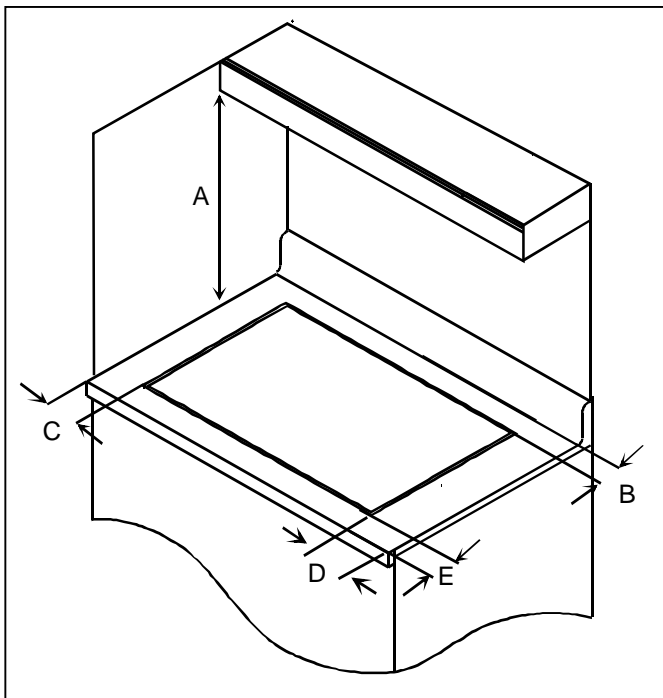


DANGER

Pour éviter les blessures et les dégâts matériels, observer les indications ci-après.

Espaces de dégagement minimum par rapport aux surfaces inflammables

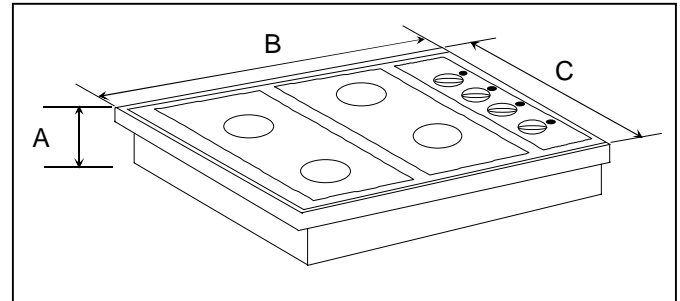
- L'armoire doit faire 24 pouces de largeur minim.



- A. 30 po avec le bas de l'armoire.
- B. 1 3/8 po minimum avec la paroi arrière.
- C. 5 7/8 po minimum avec la paroi gauche.
- D. 5 7/8 po minimum avec la paroi droite.
- E. 1 5/16 po minimum devant.
- 3 po du dessus du comptoir au tiroir ou à toute autre obstruction sous le comptoir.
- En raison du détendeur, le tiroir doit être court ou l'arrière du tiroir doit être coupé pour assurer l'espace de dégagement nécessaire.
- Un minimum de 6 1/4 po doit séparer les rebords latéraux de plaques de cuisson juxtaposées.

- Les dimensions indiquées correspondent aux plaques de cuisson dont les commandes se trouvent à droite de la plaque.

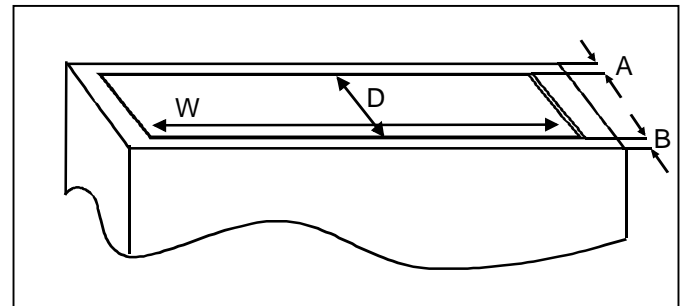
Dimensions de plaque de cuisson



- A. 2 7/8 po de profondeur, du dessus de la plaque de cuisson au dessous du compartiment des brûleurs
- B. Dessus de 29 1/2 po de longueur hors tout
- C. Dessus de 21 1/2 po de largeur hors tout

Dimensions de la découpe

Préparer la découpe dans le comptoir aux dimensions indiquées dans les schémas de montage. L'espace sous la plaque de cuisson doit être accessible, de façon à permettre le réglage du détendeur.



- A. 2 5/16 po
- B. 2 1/2 po
- D. 19 3/16 po
- W. 28 1/2 po

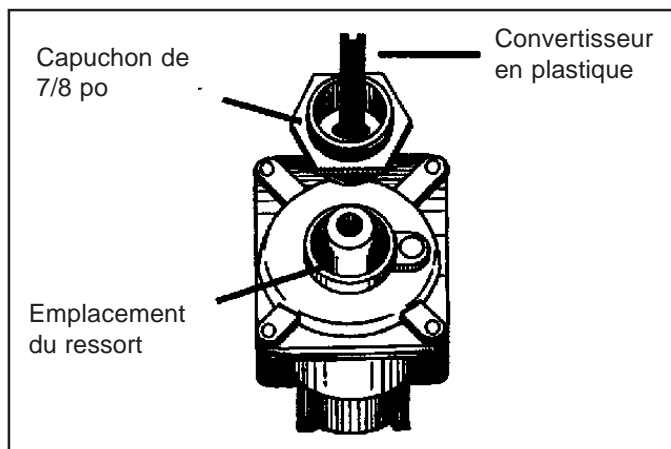
Fixation de la plaque de cuisson sur le comptoir

1. Enlever les grilles et les chapeaux des brûleurs.
2. Retirer les brûleurs. Pour cela, dévisser les vis qui les maintiennent en place à l'aide d'un tournevis. Débrancher les brûleurs de leurs fils électriques.
3. Enlever le dessus de la plaque de cuisson du compartiment des brûleurs.
4. Localiser les trous aux 4 coins.
5. Percer des trous dans le comptoir à travers ces 4 trous.
 - Utiliser une mèche de 5/64 po.
 - Ne pas traverser le comptoir.
6. Insérer les vis fournies dans les trous et serrer jusqu'à ce que la plaque de cuisson soit solidement en place.
7. Inverser les étapes 1 à 3 pour mettre la plaque de cuisson en place.

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz propane/GPL

Cette plaque de cuisson est réglée sur le gaz naturel en usine. Pour l'utiliser avec du gaz propane/GPL, il faut en faire la conversion.

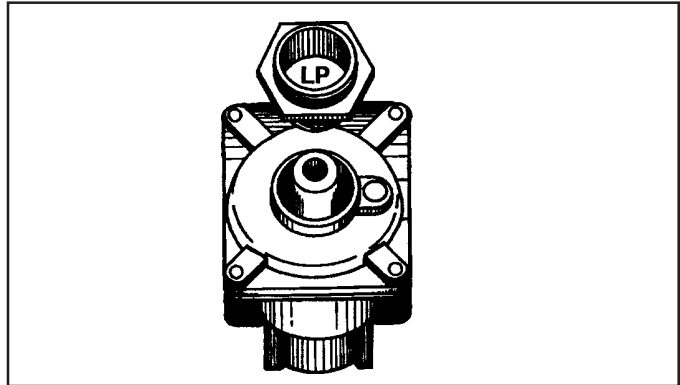
1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
 - Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon.
 - Le convertisseur doit maintenant indiquer « LPG10 » ou « LP10 ».



4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
 - Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz propane/GPL

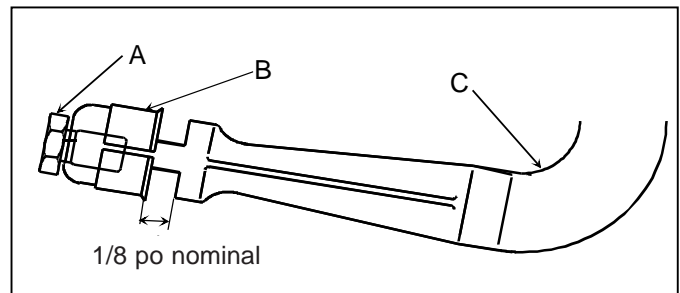
1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Inverser le capuchon.
 - Le convertisseur doit maintenant indiquer « LP ».



3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

Conversion des brûleurs au gaz propane/GPL

1. Enlever les boutons de réglage, les grilles, les chapeaux et les cuvettes des brûleurs.
2. Enlever les brûleurs. Pour cela, dévisser la vis qui les maintient en place à l'aide d'un tournevis cruciforme. Débrancher les brûleurs de leurs fils électriques.
3. Soulever le dessus de la plaque de cuisson de façon à exposer les obturateurs d'air.
 - Les bagues de serrage sont maintenant visibles.



- A. Bague de serrage
- B. Obturateur d'air
- C. Tube de venturi

4. Tourner les bagues de serrage d'environ 1,5 à 2 tours dans le sens des aiguilles d'une montre (les fermer) jusqu'à ce qu'elles reposent fermement contre le téton.
 - Ne pas trop serrer les bagues de serrage pour éviter de les endommager.

5. Remonter le dessus de la plaque de cuisson en place.
6. Ajuster la flamme du brûleur s'il y a lieu.
 - Voir sous *Réglage de la flamme des brûleurs*.

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz naturel

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
 - Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon.
 - Le convertisseur doit maintenant indiquer « NAT » ou ne porter aucune indication.
4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
 - Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz nature

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce.
2. Inverser le capuchon.
 - Le convertisseur doit maintenant indiquer « NAT » ou ne porter aucune indication.
3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

Conversion des brûleurs au gaz naturel

1. Enlever les boutons de réglage, les grilles, les chapeaux et les cuvettes des brûleurs.
2. Enlever les brûleurs. Pour cela, dévisser la vis qui les maintient en place à l'aide d'un tournevis cruciforme. Débrancher les brûleurs de leurs fils électriques.
3. Soulever le dessus de la plaque de cuisson de façon à exposer les obturateurs d'air.
4. Tourner les bagues de serrage d'environ 1,5 à 2 tours dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre (les ouvrir).
5. Remonter le dessus de la plaque de cuisson en place.
6. Ajuster la flamme du brûleur s'il y a lieu.
 - Voir sous *Réglage de la flamme des brûleurs*.

Pression de l'alimentation en gaz



ATTENTION

Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l'alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 14 pouces de colonne d'eau.

- La plaque de cuisson et le robinet d'arrêt individuel doivent être désolidarisés de l'alimentation en gaz pendant tout test de pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 pouces de colonne d'eau).
- La cuisinière doit être coupée de l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt pendant tout test de pression à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 pouces de colonne d'eau).
- La pression de gaz utilisée pour vérifier le réglage du détendeur doit être supérieure d'au moins 1 pouce de colonne d'eau à la pression de la tubulure indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Le détendeur livré avec la plaque de cuisson doit être celui utilisé.

Raccordement au gaz

Raccorder le détendeur à l'alimentation en gaz à l'aide d'une tubulure ou d'un flexible de raccordement. Le détendeur fourni avec cette plaque de cuisson est équipé d'une connexion femelle de 1/2 pouce NPT.

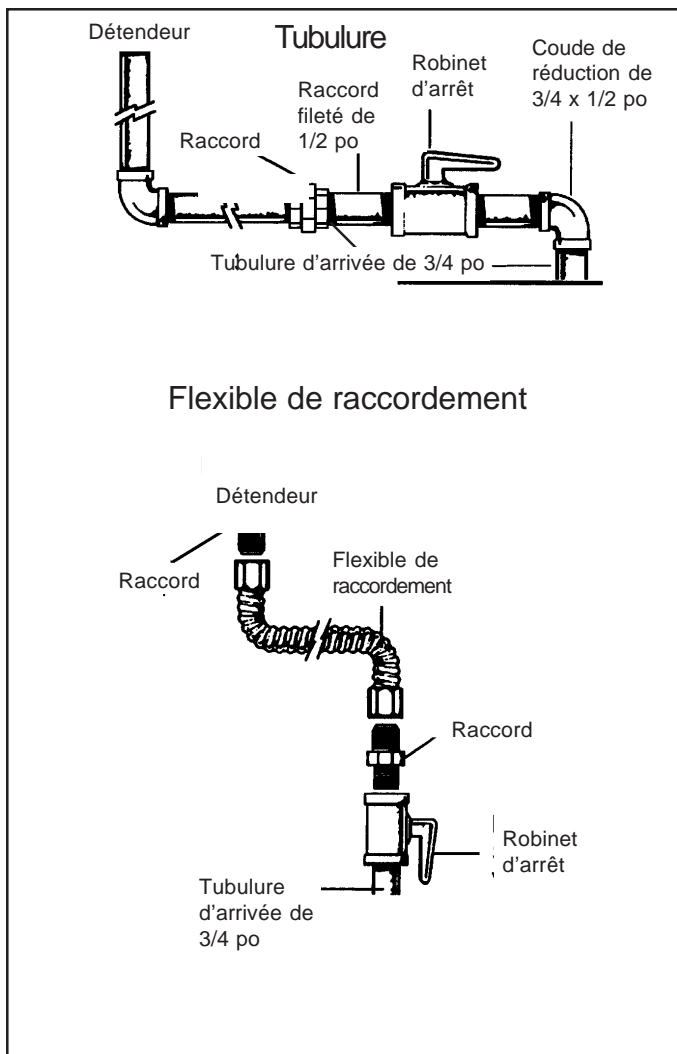
- Un robinet d'arrêt, non fourni avec la plaque de cuisson, doit être posé dans un endroit accessible à l'extérieur de la plaque de cuisson.
- Utiliser de la pâte à joints résistant aux effets du gaz propane sur le filetage de toutes les tubulures mâles.
- Utiliser uniquement le détendeur fourni.
- Ne pas trop serrer le raccord lors du raccordement du détendeur car celui-ci risque de se fêler.
- Maintenir le détendeur en place à l'aide d'une clé lors de la pose des raccords.



DANGER

Afin d'éviter tous dégâts matériels ou blessures, utiliser uniquement un flexible de raccordement neuf homologué AGA/CGA.

- Ne pas utiliser un flexible de raccordement usagé.
- Ne pas réutiliser l'ancien flexible de raccordement après avoir déplacé la plaque de cuisson.



- Ne pas trop serrer le détendeur sur la tubulure car il risque de se fêler.
- Ne pas trop serrer le raccord ni la conduite de gaz lors du raccordement au détendeur.
- Soutenir le détendeur pendant son raccordement.

Vérification des fuites de gaz



DANGER

Afin d'éviter tous dégâts ou blessures graves, ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette enflammée.

Une fois le raccordement au gaz effectué, vérifier que les joints et raccords de la conduite de gaz et de la plaque de cuisson ne présentent pas de fuites.

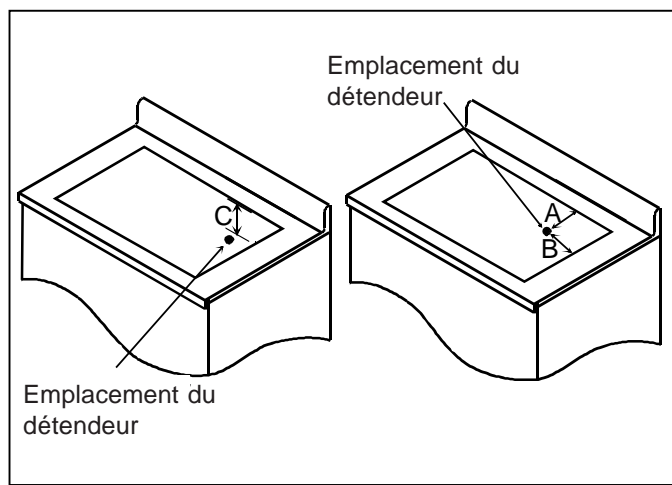
1. Mettre du savon sur le raccord.
 - S'il se forme des bulles, il y a une fuite.
2. S'il y a une fuite au niveau d'un joint installé en usine, le resserrer.
 - Si la fuite ne se trouve pas au niveau d'un joint installé en usine, le dévisser, mettre de la pâte à oint et serrer.
3. Revérifier que le raccord ne présente pas de fuite après avoir resserré le raccord.
 - Revérifier tout raccord qui aurait pu être desserré au cours du réglage précédent.



ATTENTION

Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l'alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 14 pouces de colonne d'eau.

Emplacement du détendeur



- A. 2 po à partir de l'arrière de la découpe.
- B. 2 po à partir du côté droit de la découpe.
- C. 7 1/8 po au-dessous du haut de la découpe. Point de raccordement avec l'alimentation en gaz.

Fonctionnement

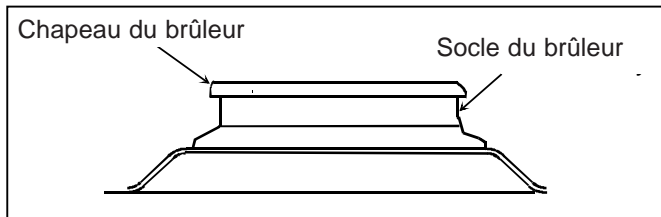
Le raccordement à l'électricité doit être conforme aux Normes ACN Z240.6.1 concernant les caractéristiques techniques exigées pour les appareils utilisant l'électricité dans des maisons mobiles.

Utiliser une prise murale dédiée à trois trous de 120 V et 60 Hz protégée par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisé 15 A. Un électricien qualifié doit confirmer que la prise est correctement reliée à la terre. La plaque de cuisson est munie d'un cordon d'alimentation de 4 pieds relié au bas de celle-ci dans la partie inférieure du coin arrière gauche.

Si la prise est à deux trous, le propriétaire de la plaque de cuisson doit la remplacer avant de l'utiliser. Ne pas couper le cordon ni enlever la broche de mise à la terre.

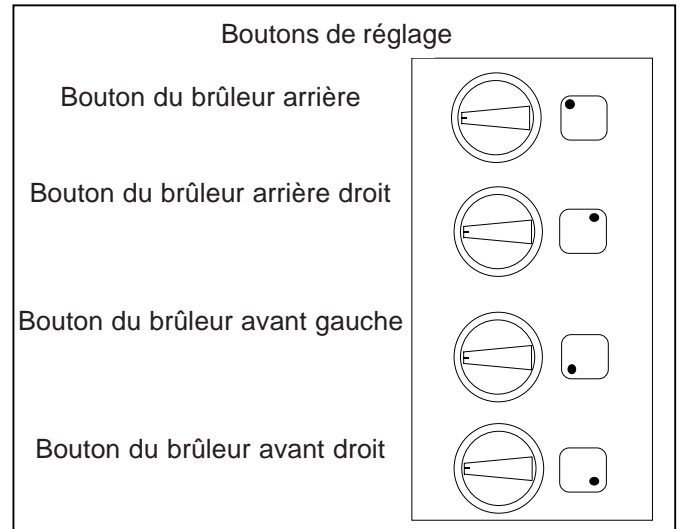
Remise en place des chapeaux des brûleurs

Pour remettre les chapeaux des brûleurs en place après le nettoyage, s'assurer qu'ils sont secs, bien alignés et de niveau. Vérifier que les chevilles du socle entrent dans l'indentation en dessous du chapeau du brûleur. Celui-ci doit être posé correctement sur le socle pour assurer le bon fonctionnement du brûleur. Ce dernier ne fonctionnera pas correctement si le chapeau ne convient pas à la taille du socle. Vérifier l'allumage après avoir mis les chapeaux des brûleurs en place.



Fonctionnement des brûleurs

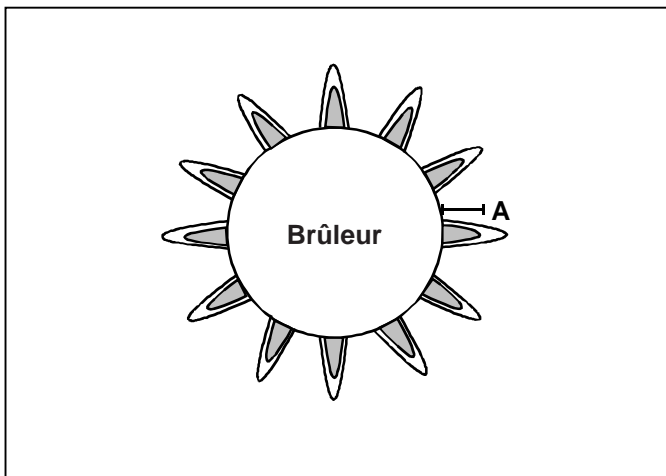
1. Pousser sur le bouton et le tourner jusqu'à la position « LITE » (allumage).
 - Le brûleur produit une étincelle jusqu'à ce que le bouton ne soit plus sur « LITE ».
2. Mettre le bouton sur le réglage désiré.
3. Une fois la cuisson terminée, mettre le réglage sur « OFF » (arrêt).



Réglage de la flamme des brûleurs

Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône bien défini d'environ 1/4 à 1/2 pouce de long. Voir la partie "Fonctionnement des brûleurs" pour l'utilisation des brûleurs.

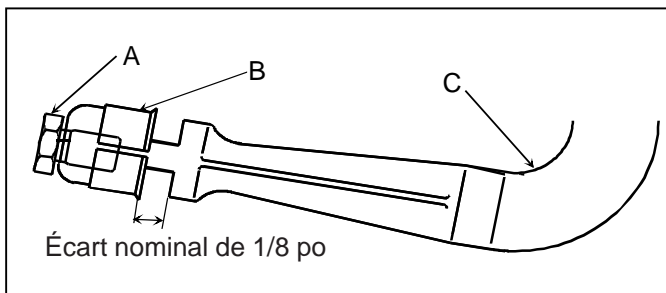
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur au niveau de l'obturateur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur au niveau de l'obturateur.



A. Cône interne de 1/4 à 1/2 po de long

Réglage de l'obturateur

1. Enlever les boutons de réglage, les grilles, les chapeaux et les cuvettes des brûleurs.
2. Enlever les brûleurs. Pour cela, dévisser la vis qui les maintient en place à l'aide d'un tournevis cruciforme. Débrancher les brûleurs de leurs fils électriques.
3. Soulever le dessus de la plaque de cuisson de façon à exposer les obturateurs d'air.
4. Faire coulisser l'obturateur pour l'ouvrir ou le fermer, en fonction de la flamme.
 - Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, ouvrir l'obturateur.
 - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, fermer l'obturateur.

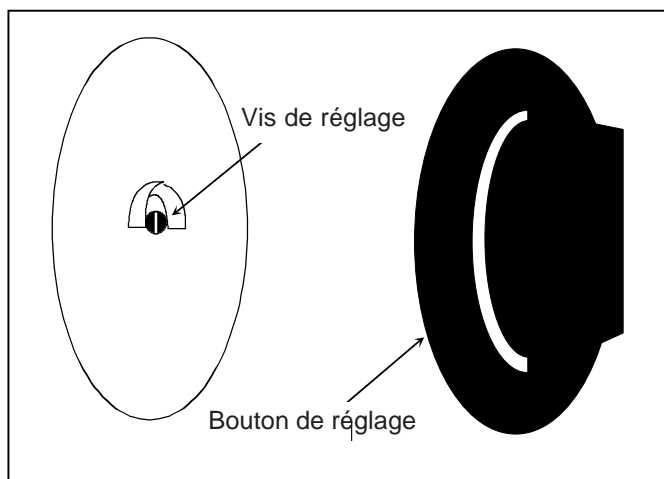


- A. Bague de serrage
 B. Obturateur d'air
 C. Tube de venturi

5. Remonter les brûleurs.
6. Revérifier la flamme.

Réglage de la hauteur de la flamme à feu doux

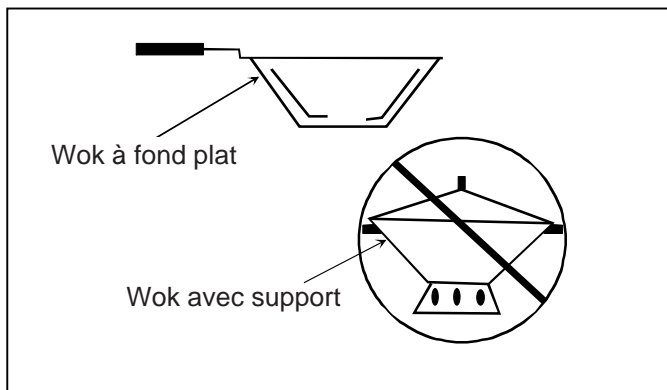
1. Pousser sur le bouton et le tourner jusqu'à la position « LITE » (allumage).
 - Le brûleur produit une étincelle jusqu'à ce que le bouton ne soit plus sur « LITE ».
2. Mettre le réglage sur feu doux.
3. Retirer le bouton de réglage.
4. Maintenir la tige en place et visser ou dévisser la vis qui se trouve au centre jusqu'à ce que la flamme soit réglée.
 - Utiliser un petit tournevis plat.



5. Remettre le bouton de réglage en place.
6. Allumer et éteindre le brûleur pour en vérifier la flamme.
7. Si la flamme est trop basse, elle risque d'être facilement éteinte par un courant d'air, l'ouverture et la fermeture d'une porte, les bouches de climatisation et de chauffage, les ventilateurs de plafond, etc.

Récipients

- Utiliser des casseroles dont les dimensions conviennent aux brûleurs. Elles ne doivent pas dépasser de la grille du brûleur de plus d'un pouce.
- Utiliser les récipients vernissés avec prudence. Certains articles en verre, en grès ou autres matières de ce type peuvent se briser en raison du changement brusque de température.
- Utiliser des récipients dont les queues et les poignées ne sont pas cassées et n'ont pas de jeu. Le poids des poignées ne doit pas faire basculer la casserole.
- Sélectionner des récipients à fond plat.
- Ne pas utiliser de wok avec support.



Caractéristiques des matériaux de fabrication des récipients

Type	Réaction la chaleur	Usages
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement	Pour faire frire, braiser, rôtir
Fonte	Chauffe et refroidit rapidement	Pour faire cuire à feu doux, pour faire frire
Cuivre à revêtement d'étain	Chauffe et refroidit rapidement	Pour les plats fins, les sauces au vin, les mets aux oeufs
Émail vitrifié	Dépend du métal de support	Cuisson à feu doux
Céramique (verre)	Chauffe et refroidit rapidement	Cuisson à feu doux
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à vitesse modérée	Soupes, sauces, légumes, tous types de cuisson

Fond des récipients

Pour des résultats optimaux, utiliser des casseroles dont le fond est plat. Déterminer si le fond de la casserole est plat.

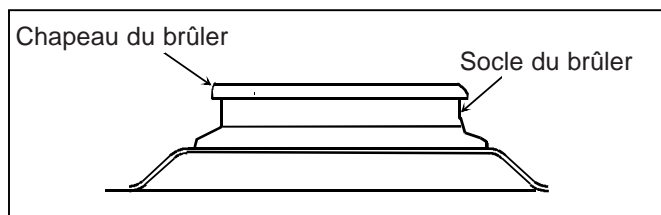
1. Faire pivoter une règle sur le fond de la casserole. Si celui-ci n'est pas plat, il y a un jour entre le fond de la casserole et le bord de la règle.
2. Un petit sillon ou une marque sur le fond de la casserole n'affecte pas les temps de cuisson. En revanche, si le fond de la casserole n'est pas plat, présente des ondulations ou est irrégulier, il ne permet pas une cuisson efficace et peut, dans certains cas, ne pas permettre d'amener les liquides à ébullition.

Nettoyage de la plaque de cuisson, des brûleurs et des grilles

Nettoyer la plaque de cuisson, les chapeaux et les grilles avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Nettoyer à l'aide de produits ou de tampons nettoyants non abrasifs s'il y a lieu. Bien sécher une fois le nettoyage terminé pour éviter la formation de rouille.

- Ne pas utiliser de poudres à récurer très abrasives, de produits pour le four, de tampons à récurer ni de laine d'acier.

Pour remettre les chapeaux des brûleurs en place après le nettoyage, s'assurer qu'ils sont secs, bien alignés et de niveau. Vérifier que les chevilles du socle entrent dans l'indentation en dessous du chapeau du brûleur. Celui-ci doit être posé correctement sur le socle pour assurer le bon fonctionnement du brûleur. Ce dernier ne fonctionnera pas correctement si le chapeau ne convient pas à la taille du socle. Vérifier l'allumage après avoir mis les chapeaux des brûleurs en place.



Allumage des brûleurs en cas de panne de secteur

Si la plaque de cuisson n'est pas alimentée en électricité, allumer le brûleur au moyen d'une allumette.

1. Tenir l'allumette allumée à 1/2 po de la tête du brûleur.
2. Pousser sur le bouton de réglage et le mettre sur « LITE » (allumage).
 - Retirer la main une fois que le brûleur s'allume.
3. Tourner le bouton sur « OFF » (arrêt) une fois la cuisson terminée.

Avant d'appeler le service de dépannage

Relire le Manuel de l'utilisateur avant d'appeler le service de dépannage. Si le problème n'est pas dû à un défaut de matériaux ou de main-d'oeuvre ou si la pièce peut être remplacée par l'utilisateur, le dépannage peut donner lieu à une facturation, même si l'appareil est encore sous garantie.

- S'il sort du gaz du brûleur mais que celui-ci ne produit pas de déclics, vérifier l'alimentation en électricité.
- Si le brûleur produit une flamme jaune plus grande que la normale, vérifier si la plaque de cuisson doit être convertie au gaz GPL ou au gaz naturel.
- Si le brûleur produit une flamme faible ou bruyante, voir sous « Réglage de la flamme des brûleurs ».

Pour toutes questions, appeler le service Consumer Affairs Department au 319-622-5511 hors des États-Unis et au 1-800-843-0304 aux États-Unis. Pour localiser un prestataire de service agréé, appeler le 1-800-628-5782. Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un prestataire de service agréé. Amana Appliances recommande également de faire appel à un prestataire de service après-vente agréé en cas de panne après expiration de la garantie.

Plan de service après-vente prolongé Asure™

Asure™ offre un plan de protection à long terme pour cette plaque de cuisson. Le plan de service après-vente prolongé Asure™ a été créé pour compléter la solide garantie qui couvre votre appareil. Le plan Asure™ offre un programme de protection budgétaire allant jusqu'à trois années supplémentaires et couvre les pièces détachées, la main-d'oeuvre et les frais de déplacement. Appeler le 1-800-528-2682 pour obtenir tous renseignements.



