

# Installation Instructions

# 24" Gas Cooktop

**?** In Canada, call 1-800.361.3400 or visit our website at: [www.moffatappliances.ca](http://www.moffatappliances.ca).

## Safety Information

### BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** – Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** – Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** – Keep these instructions with your Owner's Manual for future reference.
- **Completion Time – 1 to 3 hours.**
- Proper installation is the responsibility of the installer. Product failure due to improper installation is not covered under the warranty. See Owner's Manual for warranty information.

### ⚠ WARNING

This appliance must be properly grounded. Follow directions in "Electric Supply" of this manual. Failure to do so may result in electric shock.

For Service in Canada, call 1.800.561.3344.

If you received a damaged rangetop, you should contact your dealer.

#### In the Commonwealth of Massachusetts:

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball type gas shut off valves, they shall be T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

### Vent hood Combinations:

It is recommended that these cooktop be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood.

- Install a hood with at least 600 CFM above a 24" wide rangetop.

### ⚠ WARNING:

Do not install this product with an air curtain hood or other range hood that operates by blowing air down on the cooktop. This airflow may interfere with operation of the gas burners resulting in fire or explosion hazard.

Clearances to horizontal surfaces above the range, measured to the cooking surface are below. Failure to comply may result in fire hazard.

- Installations without a hood require 30" minimum to combustibles.
- For other installations with a hood, refer to hood installation instructions for specific hood clearances.

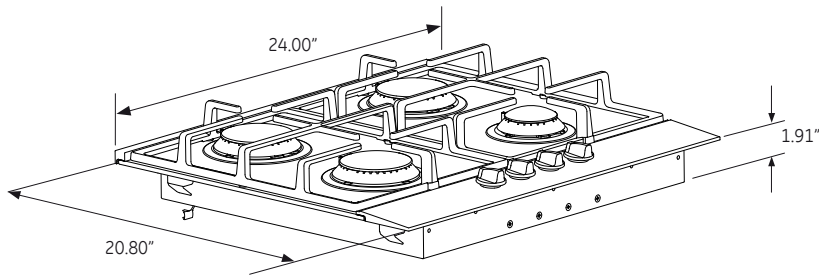
Installation must conform with local codes. In the absence of local codes, the rangetop must comply with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, latest edition and National Electrical Code ANSI/NFPA 70 latest addition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This rangetop has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.1, latest edition and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1 latest edition.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

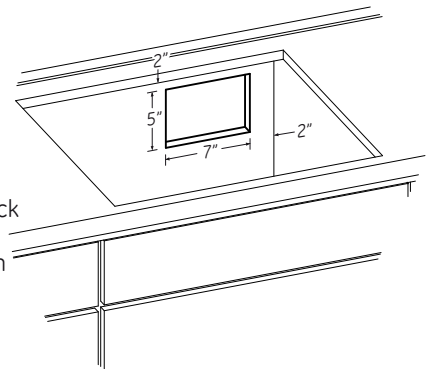
# Design Information

## PRODUCT DIMENSIONS AND CLEARANCES FOR 24" MODELS

### Universal Utility Locations



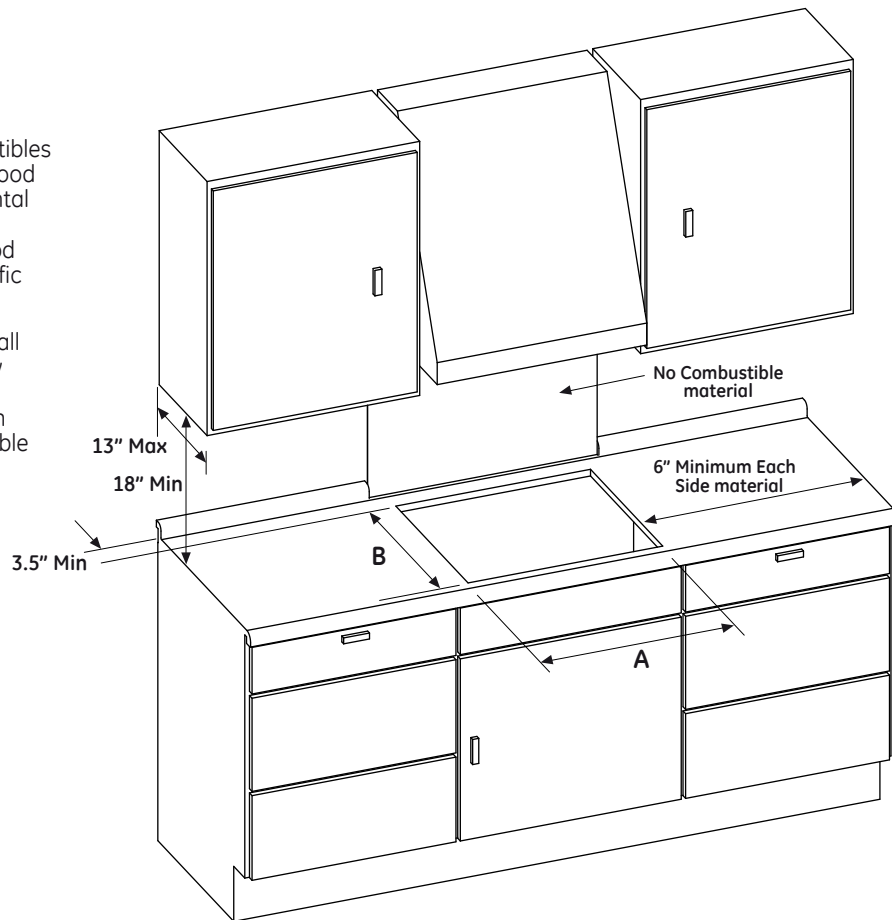
Locate gas inlet on back wall or on Top 2" from back wall.



### ⚠ WARNING:

Installations without a hood require 30" minimum to combustibles above the rangetop. A custom hood installation with exposed horizontal combustible surfaces must have an Auto-On feature. Refer to hood installation instructions for specific hood clearances.

The surface of the entire back wall above the countertop and below the hood must be covered with a non-combustible material such as metal, ceramic tile, brick, marble or other stone.



#### Cut Out

A	22.28 +/-1/4"
B	19.60 +/-1/4"

### ⚠ WARNING:

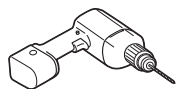
An air curtain or the overhead range hood which operates by blowing a downward airflow onto a range, shall not be used in conjunction with this gas cook top.

# Installation Preparation

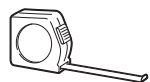
## TOOLS REQUIRED



Saber Saw



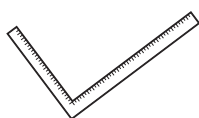
Drill and Appropriate Bits



Measuring Tape



Adjustable Wrench



Carpenter's Square



1/4" Driver or Wrench



Phillips #2 Screwdriver

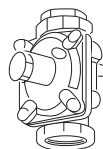


Safety Glasses



Level

## MATERIALS PROVIDED

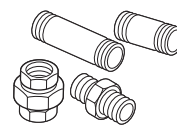


Regulator

## MATERIALS REQUIRED (not provided)



Joint Sealant



Pipe Fittings



Shut-Off Valve



5-foot maximum length, 5/8" O.D. CSA-approved flexible metal gas supply (3-foot maximum length in Massachusetts only)

**NOTE:** Purchase new flexible line; do not use previously used flexible gas line.

## POWER SUPPLY LOCATIONS

### Gas Supply:

- The natural gas models are designed to operate at 4" water column pressure. For proper operation, the pressure of the natural gas supplied to the regulator must be between 7" and 13" water column.
- The LP models are designed to operate at 10" water column pressure. For proper operation, the pressure of the LP gas supplied to the regulator must be between 11" and 13" water column.
- Locate the pipe stub on the back wall or floor (see "Product Dimensions and Clearances"). Use 5-foot maximum length, 5/8" O.D. flexible gas supply line.
- Install a manual shut-off valve in the gas line (not provided), in an easily accessible location. Make sure the homeowner knows where and how to shut off the gas supply to the cooktop.

### Electric Supply:

These cooktop must be supplied with 120 V, 60 Hertz, and connected to a dedicated, properly grounded branch circuit protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse.

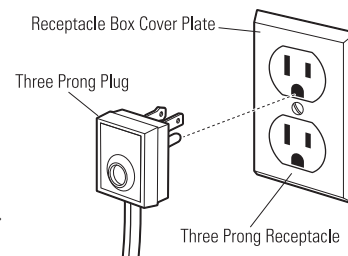
The power cord of this Appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of shock hazard from this appliance.

If the electrical service provided does not meet the above specifications, it is recommended that a licensed electrician install an approved outlet.

**DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.**

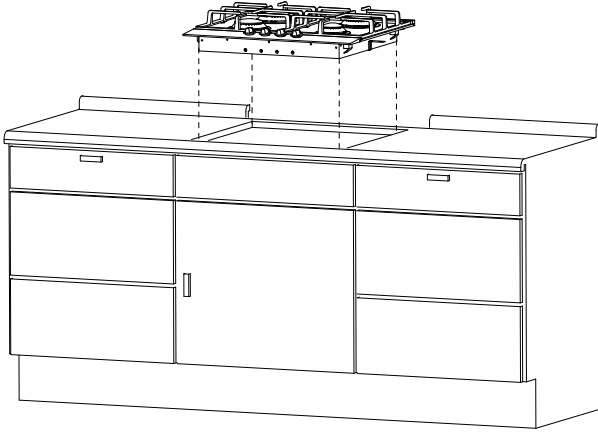
**DO NOT USE AN EXTENSION CORD WITH THIS APPLIANCE.**

- Locate the electric supply within the area shown or within reach of the rangetop's four-foot power cord.
- To avoid tangling cord with items stored in the cabinet, locate the receptacle on rear wall, inside the cabinet.



# Installation

## STEP 1 CUT THE COUNTERTOP OPENING



**NOTE:** Combined certified facility with wall oven model MCRS20.

24" wide models are designed to fit in 24" or wider base cabinets.

Measure carefully when cutting the countertop. Make sure sides of the opening are parallel.

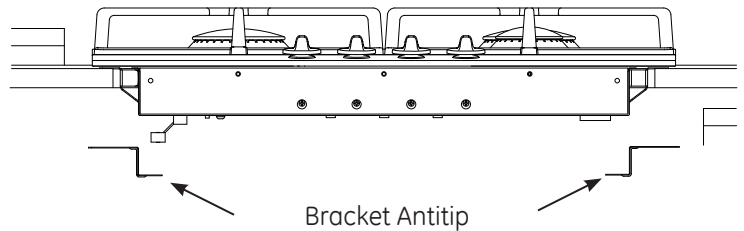
- Allow 4" free space below the top surface of the countertop.
- Allow additional clearances below the burner box to install the regulator and make house supply connections. Use a 90° elbow to route the gas connections and limit interference with drawers or other cabinetry features.
- These rangetops are designed to hang from the countertop by their side flanges.
- Smooth any rough edges on the countertop before installing the rangetop.
  - Formica countertop edges must be finished.

The countertop must be strong enough to support the weight of the rangetop.

- You can construct the cutout with a false bottom to conceal the bottom of the Cooktop.

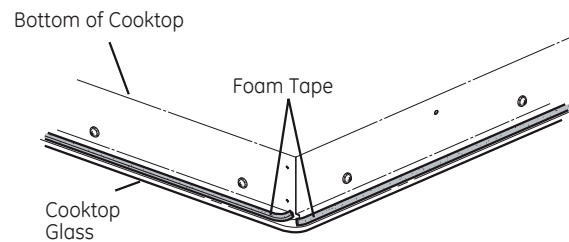
## STEP 2 INSTALL COOKTOP

- Set the cooktop into the opening. Make sure the cooktop is evenly seated and supported.
- Bracket antitip with screws is provided to secure the cooktop to the rear or side cabinet walls.
- Secure with bracket antitip in each side of the bottom of cooktop to cabinet.



## ATTACH FOAM TAPE

Apply the foam tape around the outer edge of the glass. Do not overlap the foam tape.



# Installation

## STEP 3 CONNECT COOKTOP TO GAS

### ⚠ WARNING

Do not use a flame to check for gas leaks.

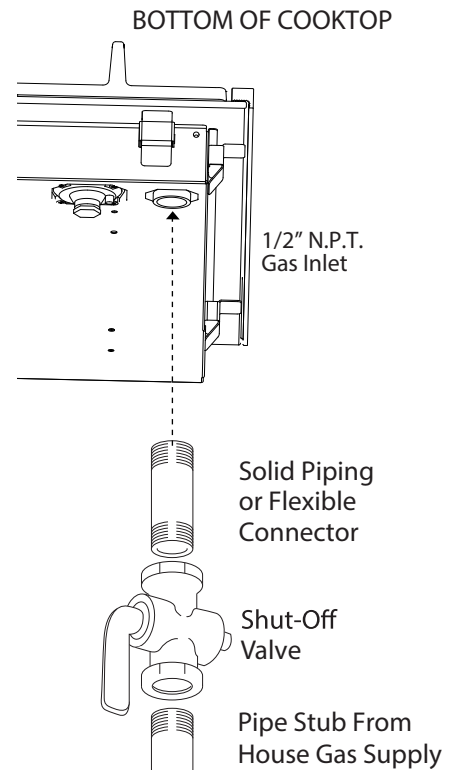
A manual shut-off valve must be installed where it will be accessible.

**Assure that gas is turned off at the shut-off valve.**

- You can install a 90° elbow (not provided) onto the gas inlet and route the gas connections to avoid interference with drawers or other cabinetry features. However, it is not recommended because it will result in a drop in gas pressure.
- Make sure the regulator is installed in the right direction. See arrow on the underside of the regulator.

**NOTE:** Instead of using solid piping to connect to pressure regulator, an approved flexible metal appliance connector may be used between the pipe stub and the shut-off valve to the pressure regulator, if local codes permit.

- Turn on gas and check for leaks:
  - Use a liquid leak detector at all joints and connections in the system.



**IMPORTANT:** Disconnect the cooktop and the individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig. Isolate the rangetop from the gas supply piping system by closing the individual manual shut-off valve to the cooktop during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig.

# Installation

## STEP 4 CONNECT ELECTRICAL

- Plug power cord into properly grounded receptacle.

## STEP 5 CHECK BURNERS

Check to be sure that burner heads and caps are securely seated.



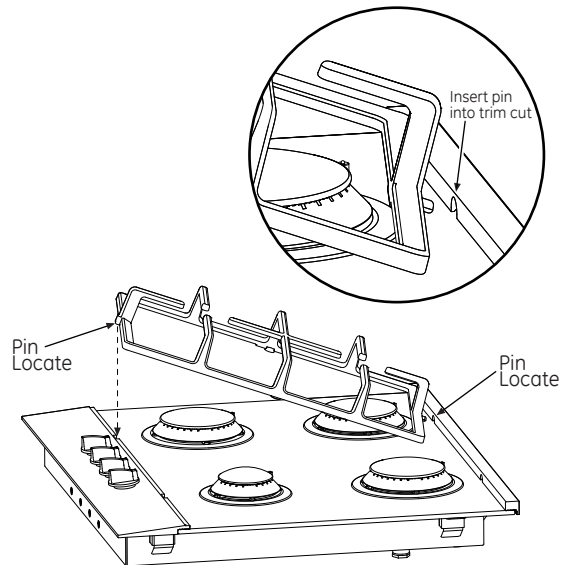
*Burner cap properly seated*



*Burner cap not properly seated*

- Check for proper ignition:
  - Push in one control knob and turn to LITE position.
  - The igniter will spark and the burner will light; the igniter will cease sparking when the burner is lit.
  - First test may require some time, while air is flushed out of the gas line.
  - Turn knob to OFF.
  - Repeat the procedure for each burner.
- Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the burner ports are not blocked. If one of these conditions continues, call for service.

## STEP 6 CHECK GRATE POSITION



## INSTALLATION CHECKLIST

- Make sure all controls are left in the OFF position.
- Make sure the flow of combustion and ventilation air to the cooktop is unobstructed.
- The serial plate for your rangetop is located on the bottom of the cooktop. In addition to the model and serial numbers, it tells you the ratings of the burners and the type of fuel and pressure the cooktop was adjusted for when it left the factory.
- **Recheck Steps:**  
**Double check to make sure everything in this manual has been completed. Rechecking steps will ensure safe use of the rangetop.**

# Installation Instructions

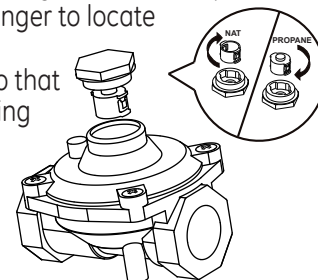
## Convert Natural Gas to LP Gas Operation Convert LP Gas to Natural Gas Operation

**⚠ WARNING:** This conversion must be performed by a qualified installer or gas supplier in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

**⚠ WARNING:** The cooktop, as shipped from the factory, is set for use with natural gas. If you wish to use your cooktop with the alternate gas, you must first replace the orifices and convert the pressure regulator.

**⚠ WARNING:** The following adjustments must be made before turning on the burner. Failure to do so could result in serious injury. Be sure pressure regulator has been converted as described in Step 2.

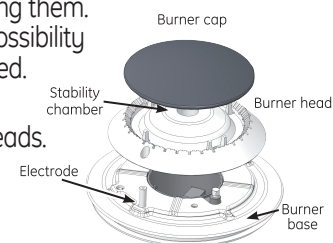
- B. Convert the pressure regulator:
- Unscrew the cap with plunger.
  - Place your thumb against flat side of the plunger and press down to snap the plunger out of the cap.
  - Carefully look at the plunger to locate the NAT or LP position.
  - Turn the plunger over so that the desired gas is showing near the bottom.
  - Snap the plunger back into the cap.
  - Screw the cap back onto the regulator.



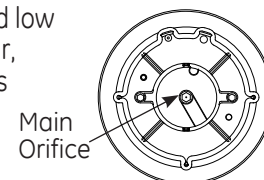
### 3 CHANGE BURNER ORIFICES

**INSTALLATION TIP:** First remove all orifices and then start replacing them. This will help to prevent the possibility that some may not be replaced.

- A. Remove the burner grates, burner caps and burner heads.
- B. Loosen the top burner orifices using a 7 mm nut driver. Use small pliers to carefully lift out the orifices.

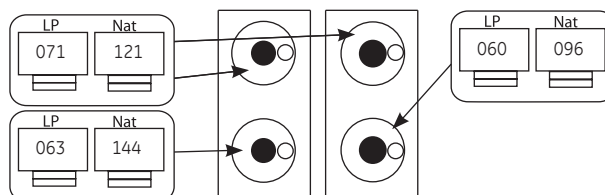


The main orifice is located low in the center of the burner, while the simmer orifice is located higher beside the center of the burner.



**IMPORTANT:** Find your model number below. Read each orifice label to identify and install them in the exact locations shown.

#### MAIN ORIFICES



**IMPORTANT:** Save the orifice removed from the appliance for future use. To convert appliance back to original gas follow same instructions.

### TOOLS YOU NEEDED FOR CONVERSION



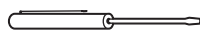
Crescent Wrench



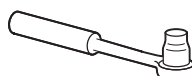
1/4" and 7mm Nutdrivers



Safety Glasses



Small Flat-Head Screwdriver (2 to 2.4 mm or 3/32" tip size, 60 mm long)



1/2" Deepwell Socket Wrench



Small Pliers



Philips Screwdriver

### 1 ORIFICE HOLDER

The cooktop orifice holder is located behind the front access panel at the bottom of the cooktop.

### 2 CONVERT THE REGULATOR

Disconnect all electrical power at the main circuit breaker or fuse box.

- A. Shut off the gas supply by closing the manual shut-off valve in the unit or at the wall.

# Installation Instructions for Gas Conversion

## 4 ADJUST BURNER FLAMES

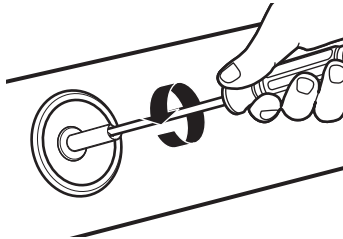
Normally, burners do not need further adjustment. Make adjustments only when necessary.

- A. Turn on the gas. Plug in electrical cord.
- B. Turn all burners on highest setting and check the flames. They should be blue in color. When using LP gas, the flames may have some yellow tipping at the ends of the flame. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame at first, but this will soon disappear.
- C. Turn the burner knob to "LO" while observing the flame.

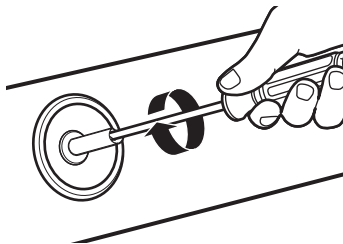
**Adjust the setting of the upper row of flames using the valve bypass screw as follows:**

Adjustments must be made with two other burners in operation on a medium setting. This prevents the upper row of flames from being set too low, resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.

- D. To adjust the flame, remove the knobs. Insert a small flat-blade screwdriver into the hole in the center of the valve stem to engage screw.



- If the flames are too small or flutter, turn the screw counterclockwise.



- If the flames are too large, turn the screw clockwise.
- E. Make the adjustment by slowly turning the screw until flame appearance is correct.



# Instructions d'Installation

# Surface de Cuisson au Gaz de 24"

? Au Canada, appelez au 1-800-361-3400 ou visitez notre site internet : [www.electromenagersmoffat.ca](http://www.electromenagersmoffat.ca).

## Informations de Sécurité

### AVANT DE COMMENCER

Lisez ces instructions complètement et attentivement.

- **IMPORTANT** – Gardez ces instructions pour l'usage de l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** – Observez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- **Note à l'installateur** – Assurez-vous de laisser ces instructions au client. aissez ces instructions.
- **Note au client** – Gardez ces instructions avec votre Guide de l'Utilisateur pour consultation ultérieure.
- **Durée de l'Installation** – 1 à 3 heures.
- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité d'une installation correcte. Une panne du produit due à une installation incorrecte n'est pas couverte par la garantie. Voir le Guide de l'Utilisateur pour des informations sur la garantie.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être mis à la terre correctement. Suivez les instructions dans « Alimentation Électrique » de ce guide. La non-observance de la présente directive peut entraîner un choc électrique. Pour un entretien au Canada, appelez au 1-800-561-3344.

Si vous avez reçu une surface de cuisson endommagée, vous devriez contacter votre marchand.

#### Dans l'état de Massachusetts :

- Ce produit doit être installé par un plombier autorisé ou un monteur d'installations au gaz.
- Lorsque vous utilisez des vannes d'arrêt du gaz à bille, elles devraient être de type manche en T.
- Un embout flexible de gaz, si utilisé, ne doit pas dépasser 3 pieds.

### Combinaisons de Hotte

Il est recommandé d'installer ces surfaces de cuisson sous une hotte appropriée

- Installez une hotte d'au moins 600 PCM au-dessus d'une surface de cuisson large de 24".

### ⚠ AVERTISSEMENT :

N'installez pas ce produit avec une hotte avec rideau d'air ou une hotte de cuisinière qui fonctionne en soufflant de l'air vers le bas sur la surface de cuisson. Ce courant d'air peut interférer avec le fonctionnement des brûleurs au gaz causant un risque d'incendie ou d'explosion.

Les espaces qui doivent être respectés entre les surfaces horizontales au-dessus de la cuisinière et la surface de cuisson sont ci-dessous. Le non-respect de ces précautions peut entraîner un risque d'incendie.

- Les installations sans hotte exigent un minimum de 30" entre l'appareil et tous combustibles.
- Pour les autres installations avec une hotte, consultez les instructions d'installation de la hotte pour les espaces spécifiques

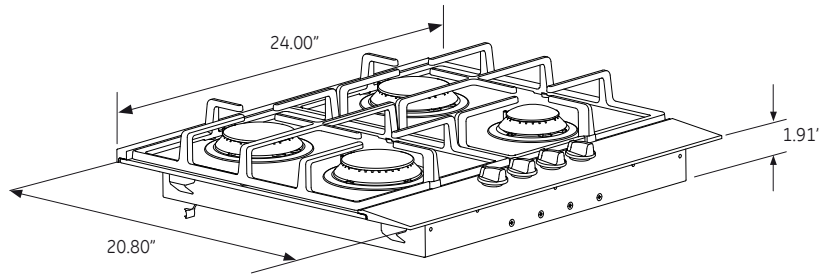
L'installation doit se conformer aux codes locaux. Faute de codes locaux, la surface de cuisson doit respecter la dernière édition du code relatif au gaz combustible (National Fuel Gas Code aux États-Unis), ANSI Z223.1/NFPA 54, et les derniers ajouts du code national d'électricité (National Electrical Code aux États-Unis), ANSI/NFPA 70. Au Canada, l'installation doit se conformer au code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN/CGA-B149.1 ou au code d'installation du gaz propane en vigueur, CAN/CGA-B149.2, et avec les codes locaux le cas échéant. Cette surface de cuisson a été conçue et certifiée par la dernière édition de CSA International conformément à ANSI Z21.1, et à la dernière édition de l'Association Canadienne du Gaz conformément à CAN/CGA-1.1

Les essais d'étanchéité de l'appareil devront être conduits conformément aux instructions du fabricant.

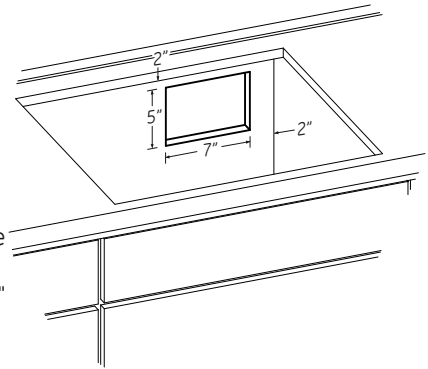
# Caractéristiques

## DIMENSIONS DU PRODUIT ET ESPACES DE SÉPARATION POUR LES MODÈLES DE 24"

Emplacements du Raccord Universel



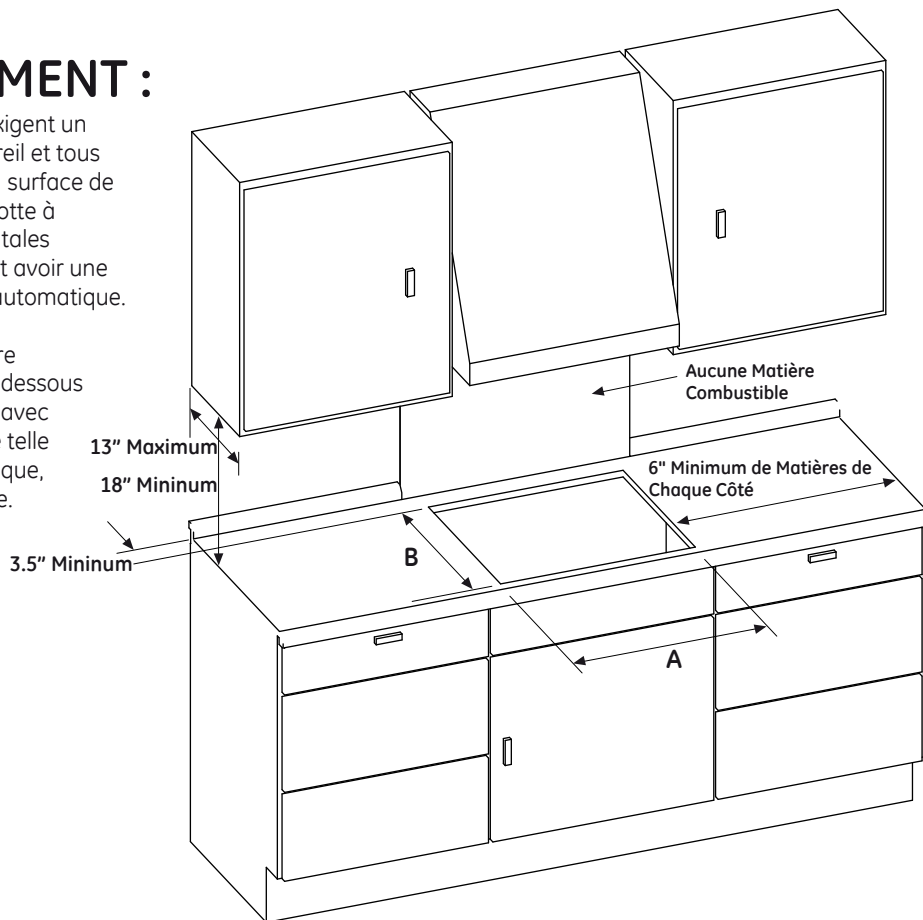
Placez la valve de gaz sur le mur arrière ou sur le dessus à 2" du mur arrière.



### ⚠ AVERTISSEMENT :

Les installations sans hotte exigent un minimum de 30" entre l'appareil et tous combustibles au-dessus de la surface de cuisson. L'installation d'une hotte à proximité de surfaces horizontales combustibles à découvert doit avoir une fonction de mise en marche automatique.

Toute la surface du mur arrière au-dessus du comptoir et en-dessous de la hotte doit être couverte avec une substance ininflammable telle que métal, carreau en céramique, brique, marbre ou autre pierre.



#### Découpe

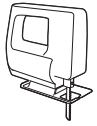
A	22.28 +/-1/4"
B	19.60 +/-1/4"

### ⚠ AVERTISSEMENT :

Un rideau d'air ou autre hotte tête qui fonctionne en soufflant un flux d'air vers le bas sur une plage, ne doivent pas être utilisés en conjonction avec ce de cuisson à gaz.

# Préparation à l'Installation

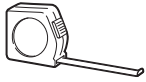
## OUTILS NÉCESSAIRES



Scie Sauteuse



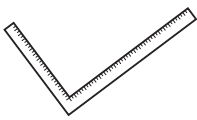
Perceuse et Mèches Appropriées



Ruban à Mesurer



Clé à Molette



Équerre de Menuisier



Clé de Mandrin ou à Cliquet de 1/4"



Tournevis Philips #2

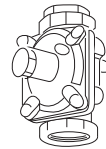


Lunettes de Sécurité



Niveau

## MATÉRIAUX FOURNIS

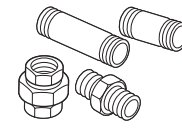


Régulateur

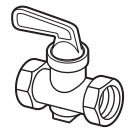
## MATÉRIAUX NÉCESSAIRES (non fournis)



Scellant à Joint



Raccords de Tuyau



Vanne d'Arrêt



Conduit d'alimentation en gaz flexible entièrement fait de métal approuvé CSA d'une longueur maximale de 5 pieds et d'un diamètre extérieur de 5/8" (Longueur maximale de 3 pieds seulement dans le Massachusetts)

**NOTE :** Achetez un nouveau conduit flexible, n'utilisez pas un conduit de gaz flexible utilisé auparavant.

## EMPLACEMENTS D'ALIMENTATION

### Alimentation en Gaz :

- Les modèles au gaz naturel sont conçus pour fonctionner à une pression de 4" de colonne d'eau. Pour un fonctionnement optimal, la pression du gaz naturel qui alimente le régulateur doit être entre 7" et 13" de colonne d'eau.
- Les modèles au PL sont conçus pour fonctionner à une pression de 10" de colonne d'eau. Pour un fonctionnement optimal, la pression du gaz de PL qui alimente le régulateur doit être entre 11" et 13" de colonne d'eau.
- Placez le bout du tuyau sur le mur arrière ou sur le plancher (voir « Dimensions du Produit et Espaces de Séparation »). Utilisez un conduit d'alimentation en gaz flexible d'une longueur maximale de 5 pieds et d'un diamètre extérieur de 5/8".
- Installez une vanne d'arrêt manuelle sur le conduit de gaz (non fournie), à un emplacement facilement accessible. Assurez-vous que le propriétaire sait où et comment couper l'alimentation en gaz de la surface de cuisson.

### Alimentation Électrique :

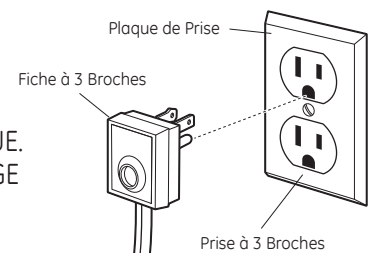
Ces surfaces de cuisson doivent être alimentées avec 120 volts, 60 hertz, et raccordées à un circuit de dérivation réservé, correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur de 15 ampères ou un fusible temporisé.

Le fil électrique de cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui se branche dans une prise murale standard de mise à la terre à trois broches pour réduire au maximum le risque de choc de cet appareil.

Si l'installation électrique fournie n'est pas conforme aux spécifications ci-dessus, il est recommandé qu'un électricien autorisé installe une prise approuvée.

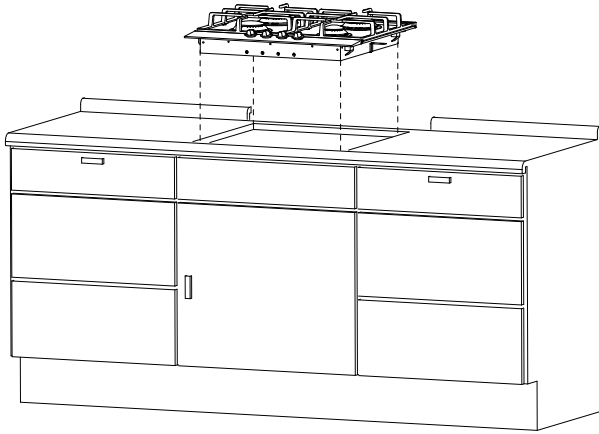
**NE COUPEZ OU N'ENLEVEZ SOUS AUCUNES CIRCONSTANCES, LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU FIL ÉLECTRIQUE. N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE AVEC CET APPAREIL.**

- Placez l'alimentation électrique à l'intérieur de l'espace présenté ou à proximité du fil électrique de 4 pieds de la surface de cuisson.
- Pour éviter que le fil s'emmêle avec des objets entreposés dans l'armoire, placez la prise sur le mur arrière, à l'intérieur de l'armoire.



# Installation

## ÉTAPE 1 COUPEZ L'OUVERTURE DU DESSUS DE COMPTOIR



**NOTE:** Combiné avec des installations certifiées modèle de four MCRS20.

Les modèles d'une largeur de 24" sont conçus pour rentrer dans une base d'armoires de 24" ou plus.

Mesurez attentivement lorsque vous coupez le dessus de comptoir. Assurez-vous que les côtés de l'ouverture sont parallèles.

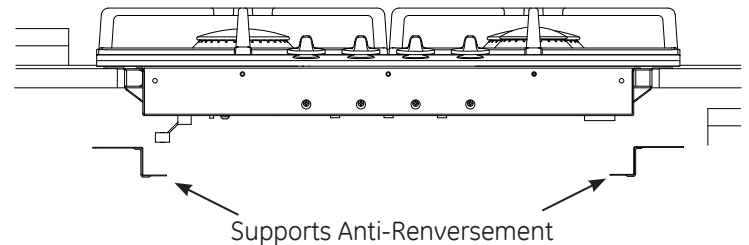
- Prévoyez un espace de 4" en-dessous de la surface du comptoir.
- Prévoyez de l'espace supplémentaire en dessous du boîtier de brûleur pour installer le régulateur et faire les raccords d'alimentation. Utilisez un coude 90° pour diriger les raccords de gaz et limiter l'interférence avec les tiroirs ou autre.
- Ces surfaces de cuisson sont conçues pour être suspendues du dessus de comptoir par leurs brides latérales.
- Lissez tous les bords rugueux sur le dessus de comptoir avant d'installer la surface de cuisson.

– Les bords de dessus de comptoir en formica doivent être finis. Le dessus de comptoir doit être assez solide pour soutenir le poids de la surface de cuisson.

- Vous pouvez construire la découpe avec un faux fond pour dissimuler le fond de la surface de cuisson.

## ÉTAPE 2 INSTALLER LA SURFACE DE CUISSON

- Glissez la surface de cuisson dans l'ouverture. Assurez-vous que la surface de cuisson est placée et soutenue uniformément.
- Des supports anti-renversement avec vis sont fournis pour bien fixer la surface de cuisson au mur arrière ou latéral de l'armoire.
- Fixez avec des supports anti-renversement chaque côté du fond de la surface de cuisson à l'armoire.

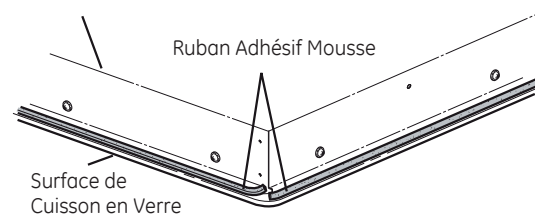


### FIXER LE RUBAN ADHÉSIF MOUSSE

Mettre le ruban adhésif mousse autour du bord externe du verre. Ne chevauchez pas le ruban adhésif mousse.

**Note :** Sur les modèles ZEU30, mettre le ruban adhésif mousse autour du bord externe du verre sur les côtés et l'arrière de l'unité seulement.

Partie Inférieure de la Surface de Cuisson



# Installation

## ÉTAPE 3 RACCORDER LA SURFACE DE CUISSON AU GAZ

FOND DE LA SURFACE DE CUISSON

### ⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de flammes pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.

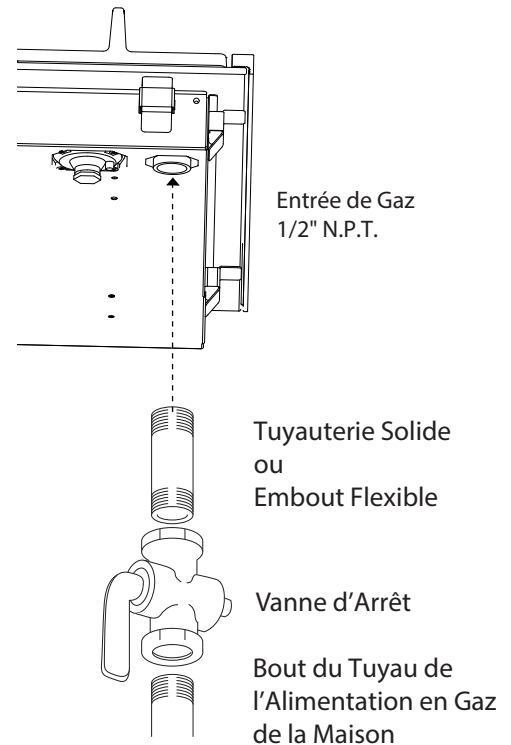
Une vanne d'arrêt manuelle doit être installée où elle sera accessible.

#### Assurez-vous que le gaz est coupé.

- Vous pouvez installer un coude 90° (non fourni) sur l'entrée de gaz et diriger les raccords de gaz pour éviter l'interférence avec les tiroirs ou autre. Cependant, ce n'est pas recommandé parce que cela entrainera une chute de la pression du gaz.
- Assurez-vous que le régulateur est installé dans la bonne direction. Voir la flèche en dessous du régulateur.

**NOTE :** Plutôt qu'utiliser de la tuyauterie solide pour raccorder le régulateur, un embout d'appareil approuvé en métal flexible peut être utilisé entre le bout du tuyau et la vanne d'arrêt sur le régulateur de pression, si les codes locaux le permettent.

- Allumez le gaz et vérifiez s'il y a des fuites.
  - Utilisez un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et les raccords du système.



**IMPORTANT :** Débranchez la surface de cuisson et la vanne d'arrêt individuelle du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des analyses de pression plus importantes que 1/2 psi. Isolez la surface de cuisson du système d'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt manuelle individuelle au niveau de la surface de cuisson pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des analyses de pression égales à ou moins que 1/2 psi.

# Installation

## ÉTAPE 4 RACCORDEZ À L'ÉLECTRICITÉ

- Branchez le fil électrique dans une prise correctement mise à la terre.

## ÉTAPE 5 VÉRIFIEZ LES BRULEURS

Assurez-vous que les têtes et chapeaux des brûleurs sont correctement placés.



Le chapeau du brûleur n'est PAS correctement placé.



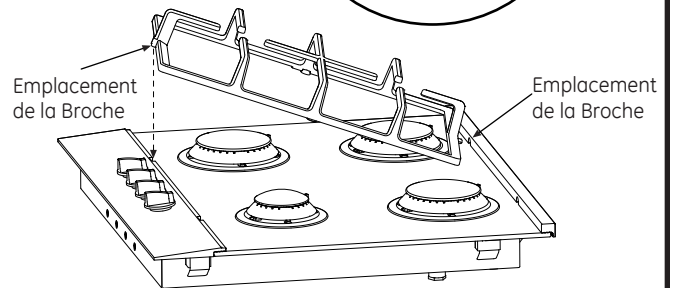
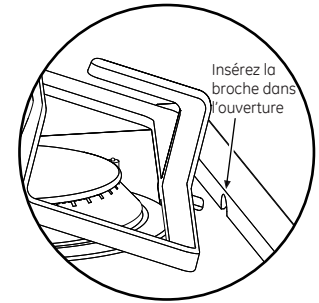
Le chapeau du brûleur est correctement placé.

- Vérifiez l'allumage :
  - Enfoncez un bouton de commande et tournez à la position LITE (ALLUMAGE).
  - L'allumeur étincèlera et le brûleur allumera; l'allumeur cessera d'étincèler lorsque le brûleur est allumé.
  - Le premier essai peut exiger un certain temps, alors que l'air est éliminé hors du conduit de gaz.
  - Tournez le bouton à OFF (ÉTEINT).
  - Répétez la procédure pour chaque brûleur.

**IMPORTANT :** Si les électrodes de l'allumeur continuent d'étincèler après que les brûleurs soient allumés, vérifiez que chaque composant du brûleur est monté correctement. Consultez le Guide de l'Utilisateur.

- Les flammes du brûleur devraient être bleues et stables sans pointes jaunes, bruits excessifs ni sautellement des flammes. Si c'est le cas, vérifiez que les ports de brûleur ne soient pas bloqués. Si le problème persiste, appelez pour un service d'entretien.

## ÉTAPE 6 VÉRIFIEZ LA POSITION DE LA GRILLE



## LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INSTALLATION

- Assurez-vous que toutes les commandes sont laissées à la position OFF (ÉTEINT).
- Assurez-vous que le courant d'air de ventilation de combustion vers la surface de cuisson est sans obstacle.
- La plaque de série pour votre surface de cuisson est située sous la surface de cuisson. Outre les numéros de modèle et de série, elle indique les cotes des brûleurs et le type de combustible et de pression réglé en usine.
- **Revérifiez les Étapes :**  
**Revérifiez pour vous assurer que tout a été effectué dans ce guide. Revérifier les étapes assurera l'utilisation sécuritaire de la surface de cuisson.**

# Instructions d'Installation

## Conversion du Gaz Naturel au Gaz de PL Conversion du Gaz de PL au Gaz Naturel

**⚠ AVERTISSEMENT :** Cette conversion doit être effectuée par un installateur ou un fournisseur de gaz qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et conditions nécessaires de l'autorité ayant juridiction. La non-observance de ces instructions peut entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels. L'agence qualifiée accomplissant ce travail assume la responsabilité de la conversion.

**⚠ AVERTISSEMENT :** La surface de cuisson, telle qu'expédiée de l'usine, est réglée pour être utilisée avec du gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser votre surface de cuisson avec le gaz alternatif, vous devez avant tout remplacer les orifices et convertir le régulateur de pression.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Les réglages suivants doivent être faits avant d'allumer le brûleur. La non-observance de la présente directive peut entraîner des blessures graves. Assurez-vous que le régulateur de pression a été transformé comme décrit à l'étape 2.

### OUTILS QUE VOUS AUREZ BESOIN POUR LA CONVERSION



Clé à Molette



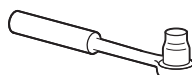
Tournevis à Écrou  
1/4" et 7mm



Lunettes de Sécurité



Petit Tournevis à Tête Plate  
(pointe de 2 à 2.4 mm ou  
3/32", 60 mm de long)



Clé à Douille 1/2"



Petites Pincès à Bec



Tournevis Philips

### 1 SUPPORT D'ORIFICE

L'orifice de la surface de cuisson est situé derrière l'avant du panneau d'accès au bas de la surface de cuisson.

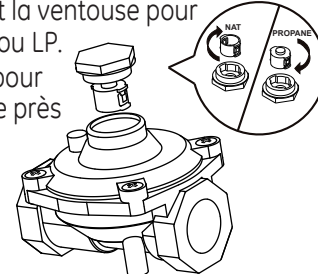
### 2 CONVERTIR LE RÉGULATEUR

Débranchez l'électricité au disjoncteur ou à la boîte de fusibles.

A. Fermez l'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt manuelle dans l'unité ou au mur.

B. Convertissez le régulateur de pression :

- Dévissez le bouchon avec la ventouse.
- Placez votre pouce contre le côté plat de la ventouse et appuyez pour sortir la ventouse hors du bouchon.
- Regardez attentivement la ventouse pour repérer la position NAT ou LP.
- Retournez la ventouse pour que le gaz désiré se voie près du bas.
- Remplacez la ventouse dans le bouchon.
- Vissez le bouchon sur le régulateur.

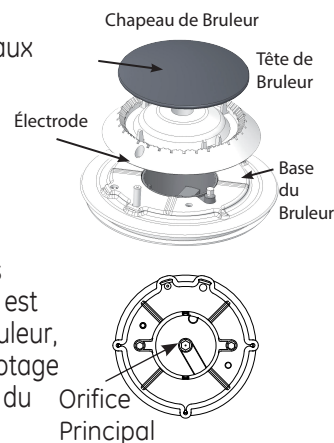


### 3 CHANGEZ LES ORIFICES DE BRÛLEUR

**CONSEIL D'INSTALLATION :** Tout d'abord enlevez tous les orifices et puis commencez à les remplacer. Ceci empêchera que certaines ne soient pas remplacées.

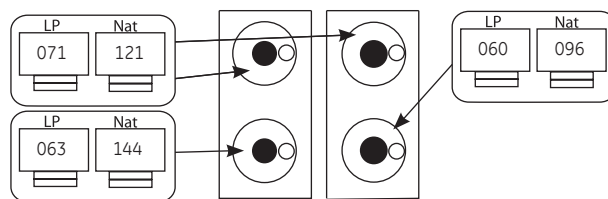
A. Enlevez les grilles, chapeaux et têtes de brûleur.

B. Desserrez les orifices du brûleur du haut à l'aide d'un tournevis à écrou 7 mm. Utilisez les petites pincès à bec pour soulever prudemment les orifices. L'orifice principal est situé bas au centre du brûleur, tandis que l'orifice de mijotage est situé plus haut à côté du centre du brûleur.



**IMPORTANT :** Trouvez votre numéro de modèle ci-dessous. Lisez chaque étiquette d'orifice et installez-la à l'emplacement exact.

#### ORIFICES PRINCIPAUX



**IMPORTANT :** Conservez les orifices enlevés de l'appareil pour une utilisation future.

A'conver appareil vers l'arrière à gaz d'origine suivez mêmes instructions.

# Consignes d'installation pour la conversion de gaz

## 6 AJUSTEZ LES FLAMMES DU BRÛLEUR

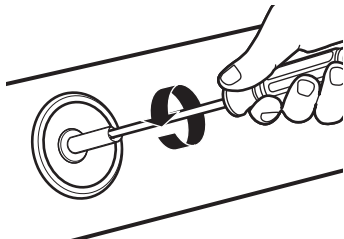
Les brûleurs ne requièrent normalement aucun ajustement. Ne procédez à des ajustements que si cela s'avère nécessaire.

- A. Allumez le gaz. Branchez le cordon d'alimentation.
- B. Allumez les brûleurs au maximum et vérifiez les flammes. Elles devraient être bleues. Si vous utilisez du propane, la pointe de flammes devrait être jaune. La présence d'objets étrangers dans le tuyau d'alimentation en gaz devraient donner une couleur orange à la flamme au début. L'orange disparaît par la suite.
- C. Tournez le bouton du brûleur sur "LO" (feu doux) tout en observant la flamme.

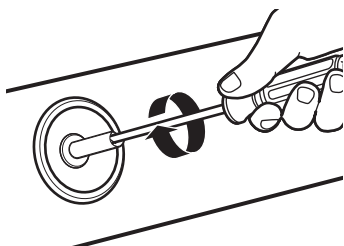
**Ajustez le réglage de la première rangée de flammes avec la vis de dérivation de vanne de la manière suivante :**

Vous pouvez procéder à des ajustements sur deux autres brûleurs en marche sur un réglage moyen. La rangée supérieure des flammes est ainsi réglée sur un niveau qui n'est pas trop faible, ce qui pourrait provoquer l'extinction de la flamme lorsque d'autres brûleurs sont allumés.

- D. Pour ajuster la flamme, retirez les boutons. Introduisez un tournevis à tête plate dans le trou au centre du piston de la vanne pour engager la vis.



- Si les flammes sont trop petites ou vacillent, tournez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- Si les flammes sont trop grandes, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.
- E. Procédez à l'ajustement en tournant doucement la vis jusqu'à ce que l'aspect de la flamme soit le bon.