






GAS RANGETOP



**GUIDE D'INSTALLATION
SPÉCIFICATIONS, INSTALLATION ET AUTRES**

NUMÉROS DE MODÈLES :

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| FCTGS5751-30 | FCTGS5751-36 | FCTGS5751-48 |

| Contents | |
|---------------------------------------------------------|----|
| Customer Care | 3 |
| Consumer Information | 4 |
| Informations importantes en matière de sécurité | 6 |
| Caractéristiques de la table de cuisson You | 8 |
| Installation Instructions | 9 |
| Installation de grilles de brûleurs de table de cuisson | 10 |
| Électricité | 10 |
| Approvisionnement en gaz | 11 |
| Régulateur de pression | 12 |
| Vanne d'arrêt du gaz | 12 |
| Dimensions du produit et armoires | 13 |
| Installation du capot d'échappement | 16 |
| Opération de conversion au gaz | 16 |
| Raccordement de l'alimentation en gaz | 20 |
| Cooktop Operation | 20 |
| Allumage | 21 |
| Mijoter et bouillir | 21 |
| Grilles de brûleur | 22 |
| Fonctionnement du gril | 22 |
| Conseils pour le nettoyage de la table de cuisson | 22 |
| Care and Cleaning Recommendation | 22 |
| Troubleshooting Tips | 23 |
| Schéma de câblage | 24 |

Customer Care

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit **FORNO**. Veuillez lire l'intégralité du mode d'emploi avant d'utiliser votre nouvel appareil pour la première fois. Que vous soyez un utilisateur occasionnel ou un expert, il vous sera utile de vous familiariser avec les pratiques de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien de votre appareil.

Le modèle et le numéro de série sont indiqués à l'intérieur du produit. Pour les besoins de la garantie, vous aurez également besoin du numéro de série, de la date d'achat et d'une copie de votre preuve d'achat. Notez ces informations ci-dessous pour référence ultérieure.

SERVICE INFORMATION

Utilisez ce numéro dans toute correspondance ou appel de service concernant votre produit.

Model Number

Si vous avez reçu un produit endommagé, contactez immédiatement **FORNO**.

Serial Number

Gagnez du temps et de l'argent. Avant de faire appel au service après-vente, consultez le guide de dépannage. Il répertorie les causes des problèmes mineurs de fonctionnement que vous pouvez corriger vous-même.

Date of Purchase

Purchase Address & Phone

SERVICE AU CANADA ET AUX ÉTATS-UNIS

Conservez le manuel d'instructions à portée de main pour répondre à vos questions. Vous pouvez également trouver toutes les informations nécessaires en ligne sur le site www.fornoappliances.com.

Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez besoin d'aide, veuillez consulter notre site web ou appeler notre service clientèle : 1 866-231-8893 opt.2 ext.214

Ou par courrier électronique : mysupport@forno.ca

En cas de problème, veuillez contacter le service clientèle de FORNO. Toutes les interventions

sous garantie doivent être autorisées par le service clientèle de FORNO. Tous nos prestataires de services agréés sont soigneusement sélectionnés et rigoureusement formés par nos soins.

Consumer Information

Sécurité de la table de cuisson

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Il s'agit d'un symbole d'alerte à la sécurité. Il vous avertit des risques potentiels pour la sécurité des personnes et des biens. Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dommage matériel, corporel ou mortel.

⚠ WARNING

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.

⚠ CAUTION

ATTENTION indique une situation modérément dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité vous alertent sur le danger potentiel, vous indiquent comment réduire les risques de blessure et vous informent de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

⚠ WARNING

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

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

- QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone dans votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin.

Suivez les instructions du fournisseur de gaz.

- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est reconnu par l'État de Californie comme causant des dommages au développement.

Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

⚠️ AVERTISSEMENT

Ne jamais faire fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de l'appareil sans surveillance.

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

N'ESSAYEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠️ WARNING

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

▲WARNING NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

1. Utilisez ce plan de cuisson pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans ce manuel d'instructions.
2. Faites installer et mettre à la terre votre plan de cuisson par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
3. Les réglages et l'entretien ne doivent être effectués que par un installateur de table de cuisson ou un technicien d'entretien qualifié. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre table de cuisson à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
4. Votre table de cuisson est expédiée de l'usine réglée pour fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane (GPL). Elle peut être convertie pour fonctionner avec l'un ou l'autre. Le cas échéant, ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions d'installation et aux codes locaux. L'agence qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.
5. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la table de cuisson et de vous montrer comment le fermer si nécessaire.
6. Branchez votre table de cuisson uniquement sur une prise de 120 volts avec mise à la terre. Ne retirez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. En cas de doute sur la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité et de votre obligation d'avoir une prise non mise à la terre conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas de code d'extension avec ce plan de cuisson.
7. Avant toute intervention, débranchez le plan de cuisson ou coupez l'alimentation électrique au niveau du panneau de distribution domestique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
8. Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage soient retirés du plan de cuisson avant de l'utiliser afin d'éviter toute inflammation de ces matériaux.
9. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où un appareil est en cours d'utilisation. Ils ne doivent jamais être autorisés à grimper, à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie du plan de cuisson.
10. N'obstruez jamais les événements (ouvertures d'aération) du plan de cuisson. Elles constituent les entrées d'air et

qui sont nécessaires au bon fonctionnement du plan de cuisson et à une combustion correcte.

11. N'utilisez que des maniques sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les brûleurs de surface ou la grille des brûleurs. N'utilisez pas de serviette ou d'autres tissus volumineux à la place des maniques.

12. Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le récipient pourrait éclater et de provoquer des blessures.

⚠ WARNING

Extrêmement lourd.

Un équipement approprié et une main-d'œuvre suffisante sont nécessaires pour déplacer le plan de cuisson afin d'éviter les blessures ou les dommages à l'appareil ou au sol.

Le non-respect de ces conseils peut entraîner des dommages ou des blessures.

▲WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS (cont.)

Faites bien cuire les aliments pour vous protéger contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température minimale de sécurité des aliments figurent sur les sites www.IsItDoneYet.gov et www.fsis.usda.gov. Utilisez un thermomètre alimentaire pour prendre la température des aliments et vérifiez à plusieurs endroits.

Maintenez la hotte du ventilateur et le filtre à graisse propres pour assurer une bonne ventilation et éviter les feux de graisse. Éteignez le ventilateur en cas d'incendie ou lorsque vous faites intentionnellement flamber de l'alcool ou d'autres spiritueux sur la table de cuisson. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager les flammes.

▲WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE TOP

Failure to do so may result in fire or personal injury.

Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris le papier, le plastique, les maniques, le linge, les revêtements muraux, les rideaux, les tentures et l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquer de graves brûlures.

Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou à proximité de la cuisinière. La graisse sur la table de cuisson peut s'enflammer.

▲WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole enflammée sur une unité de surface en la

▲WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS r... ne plaque à biscuits ou d'un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des températures moyennes ou élevées. Les aliments, en particulier les aliments gras, peuvent s'enflammer et provoquer un incendie qui pourrait se propager aux meubles environnants.

Ne laissez jamais l'huile sans surveillance pendant la friture. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumée, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux meubles environnants. Dans la mesure du possible, utilisez un thermomètre pour graisses profondes afin de contrôler la température de l'huile.

Pour éviter les débordements d'huile et les incendies, utilisez la quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire des aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.

Utilisez des casseroles de taille appropriée et évitez celles qui sont instables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles de cuisine dont la taille correspond à celle du brûleur. Les flammes du brûleur doivent être réglées de manière à ne pas dépasser le fond de la casserole. Des flammes excessives peuvent être dangereuses.

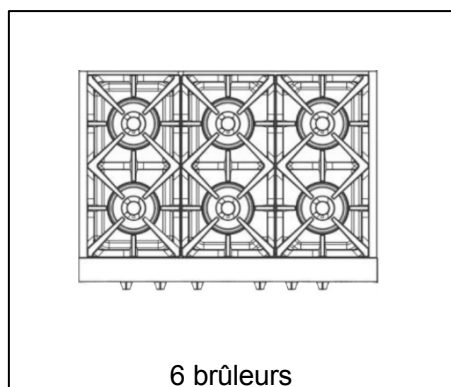
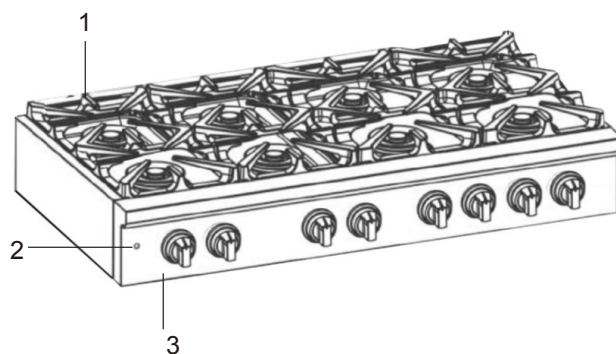
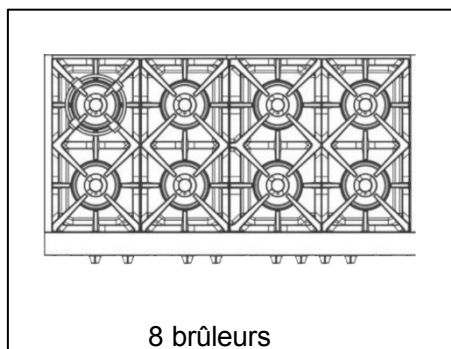
Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements, les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers le centre de la table de cuisson, sans dépasser les brûleurs situés à proximité.

N'utilisez pas de wok avec un anneau de support métallique rond. L'anneau peut retenir la chaleur et bloquer l'air vers le brûleur, ce qui entraîne un risque de monoxyde de carbone.

N'essayez pas de soulever la table de cuisson. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de gaz des brûleurs de surface, ce qui entraînerait une fuite de gaz et un risque d'incendie.

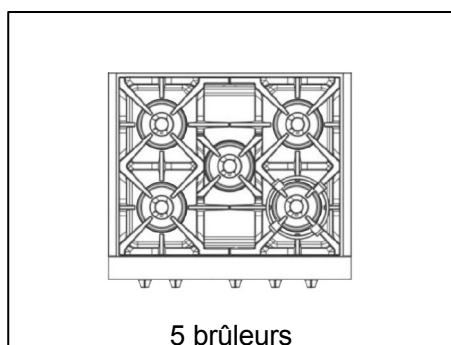
N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un risque d'incendie.

Caractéristiques de votre table de cuisson



| Feature Index | |
|---------------|-------------------------------------------|
| 1 | Grilles de brûleur de la table de cuisson |
| 2 | Interrupteur de lumière LED |
| 3 | Panneau de contrôle |




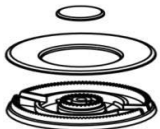


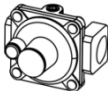

Toutes les caractéristiques ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier.



Instructions d'installation

Avant d'utiliser votre table de cuisson

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que vous disposez de tous les accessoires énumérés ci-dessous

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------|-------------|
|  | Injecteur GPL | FCTGS5751-30 | 15 pièces |
| | | FCTGS5751-36 | 18 pièces |
| | | FCTGS5751-48 | 24 pièces |
|  | Grilles de brûleurs | FCTGS5751-30 | 2 pièces |
|  | Grilles de brûleurs | FCTGS5751-36 | 3 pièces |
| | | FCTGS5751-48 | 3 pièces |
|  | Grilles de brûleurs | FCTGS5751-48 | 1 pièce |
|  | Brûleur et capuchon (20000BTU) | FCTGS5751-30 | 5 ensembles |
| | | FCTGS5751-36 | 6 ensembles |
| | | FCTGS5751-48 | 8 ensembles |
|  | Plaque de cuisson (Griddle) | | 1 pièce |
|  | Soutien au wok | | 1 pièce |
|  | Régulateur (pré-installé) | | 1 pièce |
|  | Autocollant du numéro de série et manuel d'instructions | | 1 ensemble |

▲WARNING

Electrical Grounding Instructions: ce plan de cuisson est équipé d'une prise de courant à trois broches.

(mise à la terre) pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branché directement dans une prise à trois branches correctement mise à la terre.

▲CAUTION

Ne coupez ni ne retirez la broche de mise à la terre de la fiche.

Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

Grounding

The power cord is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electrical risk d'électrocution avec la table de cuisson.

All cord connected appliance shall include instructions relative to location of the wall receptacle and a warning to the user to disconnect the electrical supply before serving the appliance.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from the power cord.

Approvisionnement en gaz

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54. Au Canada, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel en vigueur, CAN 1-1.1-M81, et aux codes locaux le cas échéant.

Ce plan de cuisson a été certifié conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z21.1b-2012.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ**GAZ NATUREL**

WC

Pression du régulateur 5" (12,5 mb)

Pression d'alimentation 6"

minimale 14" (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)

Pression d'alimentation maximale

LP GAS

WC

Pression du régulateur 10" (25 mb)

Pression d'alimentation 11"

minimale Pression 14" (34,9 mb), 0,5 psi (3,5 kPa)

d'alimentation maximale

La pression d'alimentation en gaz minimale et maximale correspond à la pression au niveau de la vanne d'arrêt du gaz.

Ventilation : il est recommandé d'utiliser l'appareil avec une hotte aspirante de taille et de capacité suffisantes.

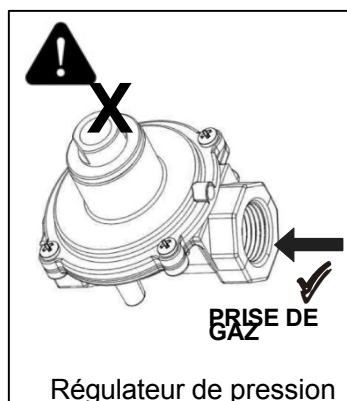
Régulateur de pression

La pression de service pouvant fluctuer en fonction de la demande locale, chaque table de cuisson doit être équipée d'un régulateur de pression sur la ligne de service d'arrivée pour un fonctionnement sûr et efficace.

Le régulateur de pression livré avec la cuisinière est doté de deux filetages femelles 1/2" NPT pour les modèles 30" 36" et 48".

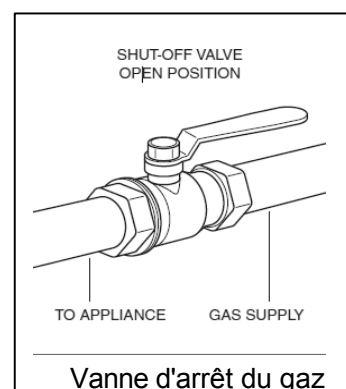
Le régulateur est préinstallé afin d'être accessible lorsque l'appareil est installé dans sa position finale.

Le régulateur de pression peut supporter une pression d'entrée maximale de 0,5 psi (3,5 kPa) et est réglé à une pression de sortie de 5" WC pour le gaz naturel et de 10" WC pour le gaz naturel.
la pression de sortie lorsqu'il est utilisé avec du PROPANE LIQUIDE.



Vanne d'arrêt du gaz (non incluse)

La conduite d'alimentation doit être équipée d'un robinet d'arrêt de gaz externe approuvé, situé à proximité de la cuisinière dans un endroit accessible. Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous. La cuisinière doit être alimentée par une conduite de gaz de 19 mm (3/4") de diamètre intérieur. Si les réglementations locales le permettent, il est recommandé d'utiliser un raccord métallique flexible certifié de 3' (.9 m) de long et de 1/2" (13 mm) ou 3/4" (19 mm) de diamètre intérieur pour raccorder l'entrée femelle 1/2" NPT (30" 36" 48") de l'appareil à la conduite d'alimentation en gaz. Il convient d'utiliser des composants pour joints de tuyauterie adaptés au gaz naturel ou au gaz de pétrole liquéfié.



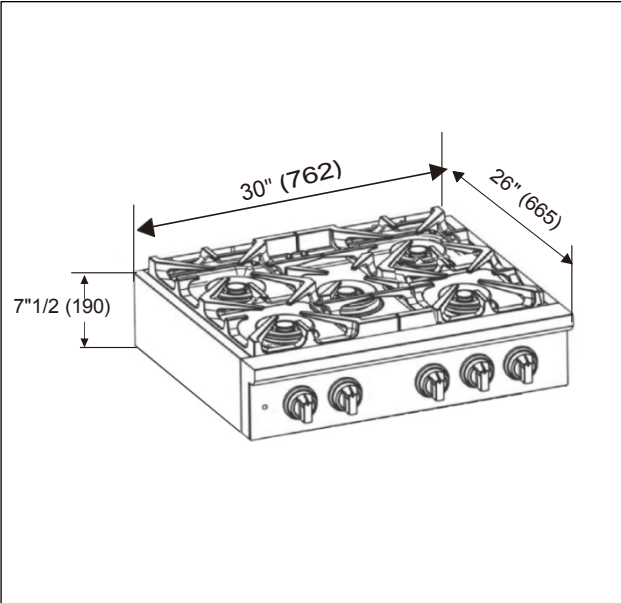
L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa). L'appareil

doit être isolée de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système à des pressions d'essai égales ou inférieures

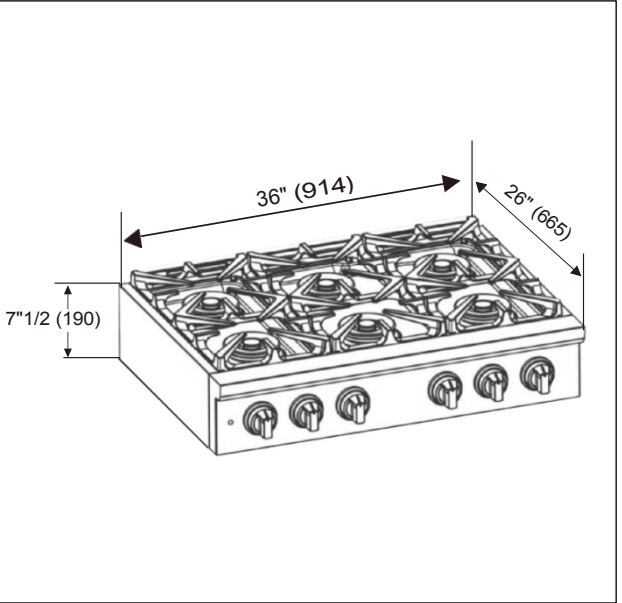
à 0,5 psi (3,5 kPa).

Dimensions du produit et armoires

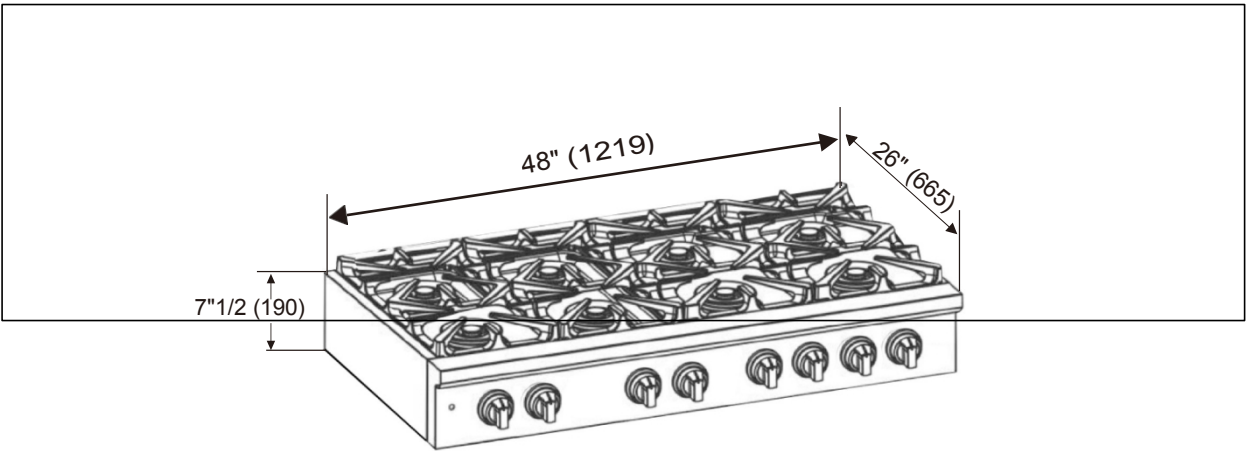
Model:
FCTGS5751-30



Model:
FCTGS5751-36

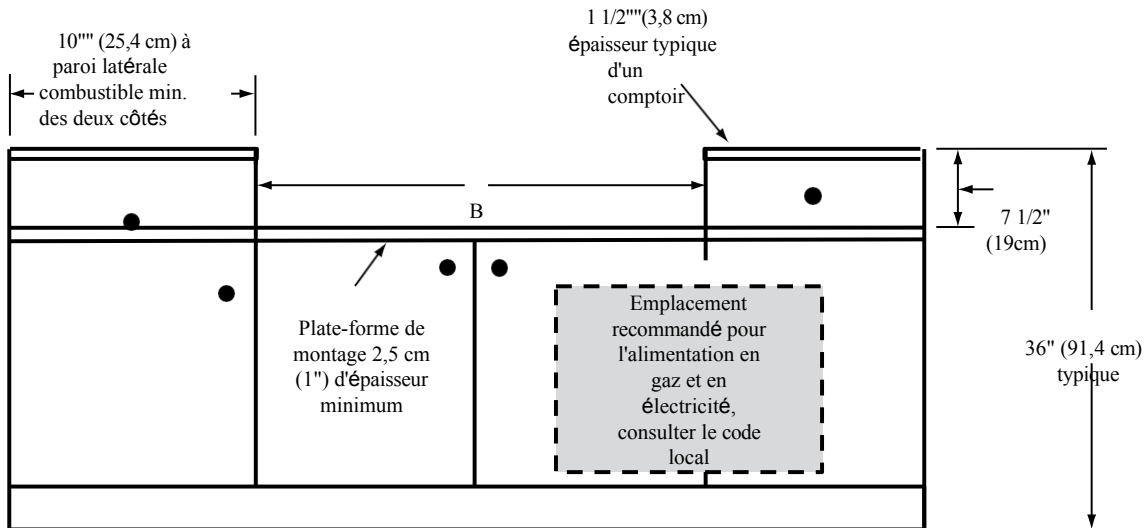


Model: FCTGS5751-48

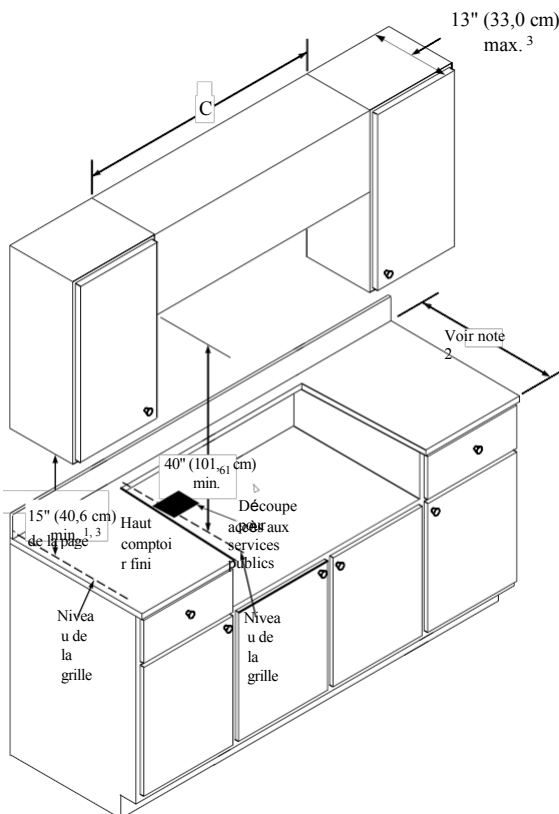


Dimensions et dégagements

Tolérances de l'armoire $\pm 1/16''$ ($\pm 1,6$ mm), sauf indication contraire.



Dimensions de l'armoire/du plan de travail - Vue de face



| Modèle de table de cuisson | B | C |
|----------------------------|-----------------|-----------------------------------------|
| FCTGS5751-30 | 30'' (76,2 cm) | 30'' (76,2 cm) * 36'' (91,4 cm) ** |
| FCTGS5751-36 | 36'' (91,4 cm) | 36'' (91,4 cm) * 42'' (106,7 cm) ** |
| FCTGS5751-48 | 48'' (121,9 cm) | 48'' (121,9 cm) * 54'' (137,2 cm) ** |
| * Minimum ** Rec | | |

1 Vertical par rapport à la surface combustible à partir du niveau de la grille de la table de cuisson ; en cas d'installation d'une hotte à évacuation par le haut, vérifiez également les spécifications de la hotte pour connaître les dégagements minimaux requis.

2 Voir les dimensions de l'armoire et du plan de travail - Vue du dessus

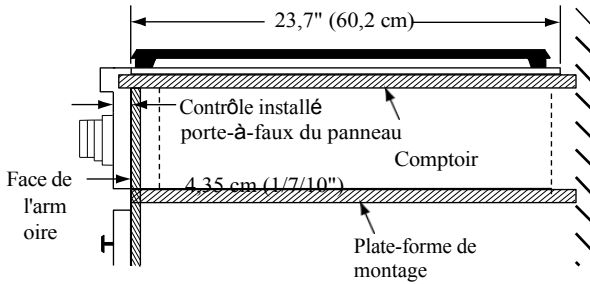
3 Cette spécification ne s'applique pas aux armoires à une distance horizontale de 10'' (25,4 cm) de la cabine.

Dimensions de l'armoire et du plan de travail - Vue ISO

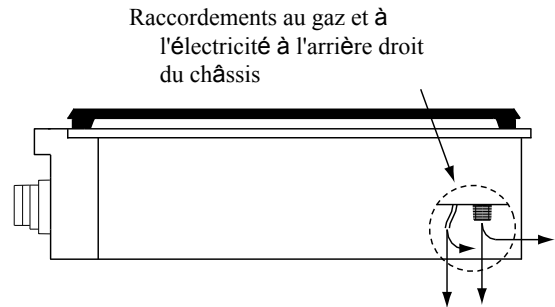
▲WARNING A titre de référence uniquement, veuillez vous référer à l'objet réel.

Dimensions de l'armoire et du plan de travail (suite)

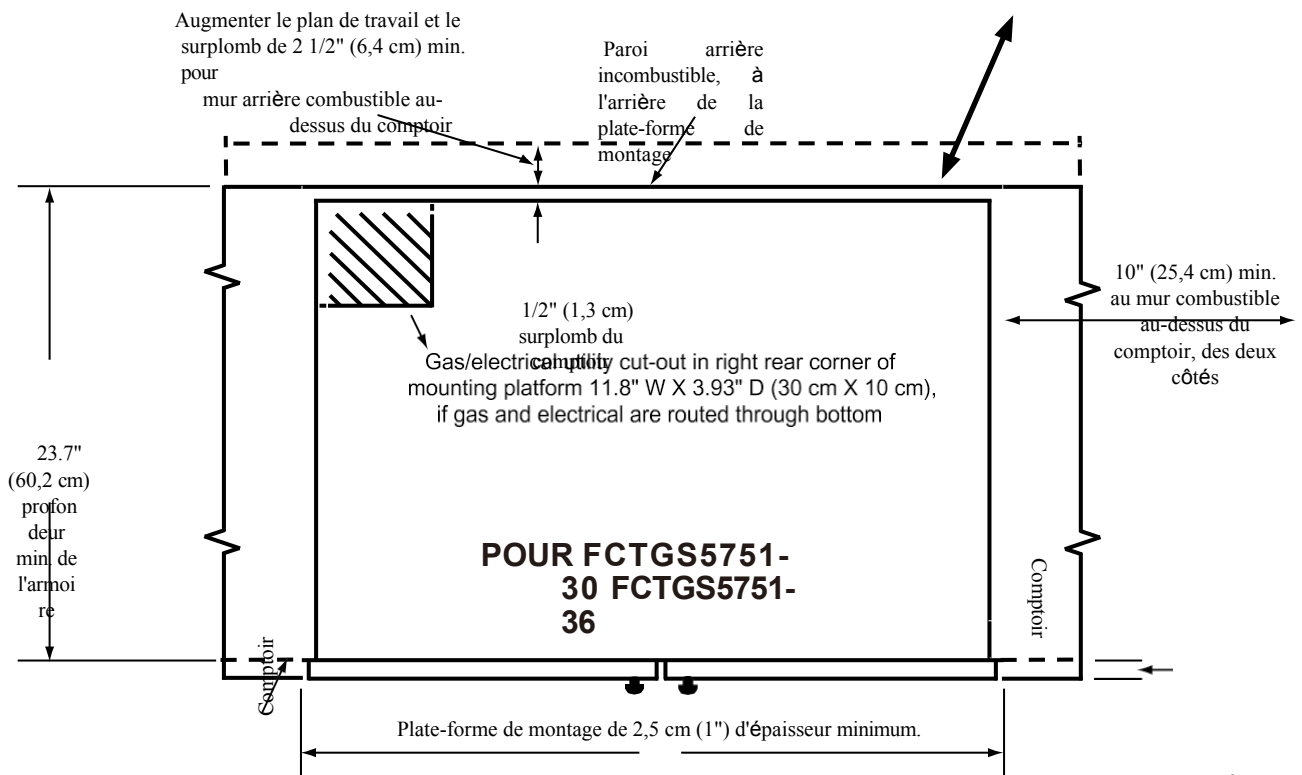
Tolérances de l'armoire $\pm 1/16"$ ($\pm 1,6$ mm), sauf indication contraire.



Le raccordement au gaz



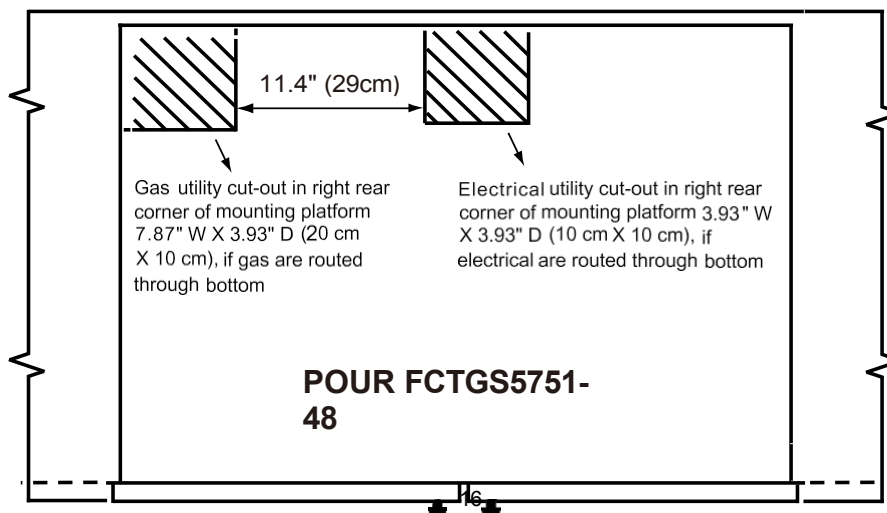
et le cordon d'alimentation peut être acheminés par le bas ou l'arrière du châssis.



Face de l'armoire sous le comptoir surplomb

B

Porte-à-faux de la contre-pointe 1" (2,5 cm) typique 1 7/10" (4,35 cm) max.



IMPORTANT : N'utilisez que les modèles d'évacuation spécifiés.



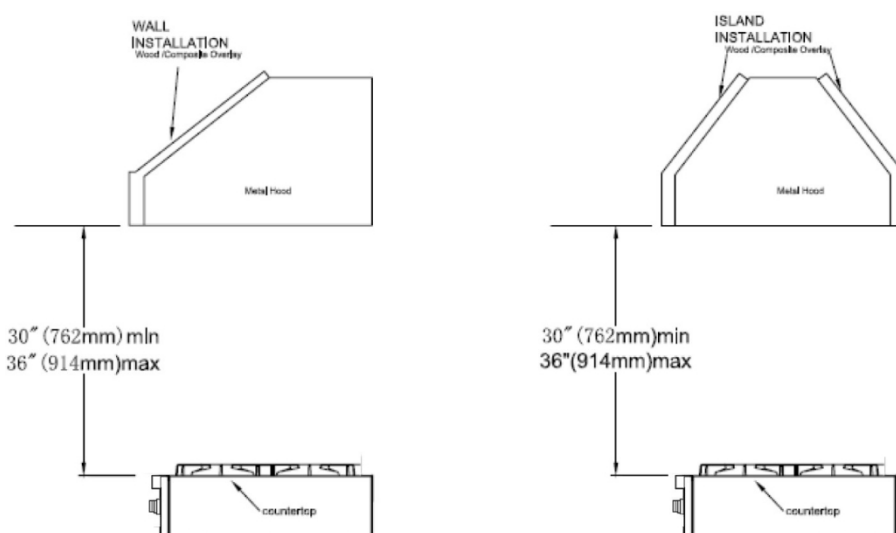
A titre de référence uniquement, veuillez vous référer à l'objet réel.

Installation du capot d'échappement

Le bas de la hotte doit se situer entre 30 et 36 pouces au-dessus du comptoir. Le bas de la hotte se trouve donc généralement entre 66 et 72 pouces au-dessus du sol. Ces dimensions permettent un fonctionnement sûr et efficace de la hotte.

Après l'installation :

1. Vérifier l'allumage des brûleurs de la table de cuisson.
2. Vérifier le réglage de l'obturateur d'air - flamme bleue vive, sans flamme jaune de basculement ou de soulèvement.



Opération de conversion au gaz

Cette table de cuisson peut être utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié et du gaz naturel. Elle est expédiée de l'usine réglée pour être utilisée avec du gaz naturel (NG). Les buses de conversion sont incluses. Suivez les instructions ci-dessous pour la conversion au gaz.

⚠ WARNING La conversion au gaz doit être effectuée par un professionnel formé en usine. Appelez le service d'assistance téléphonique pour connaître le nom d'un professionnel formé en usine près de chez vous.

⚠ WARNING Avant d'effectuer cette opération, débranchez le plan de cuisson du gaz et de l'électricité.

La procédure de conversion des gaz pour cette gamme comprend 5 étapes :

1. Régulateur de pression5 . Installation d'une nouvelle étiquette signalétique
2. Brûleurs de la table de cuisson
3. Vannes à gaz
4. Rebrancher l'alimentation en gaz et en électricité

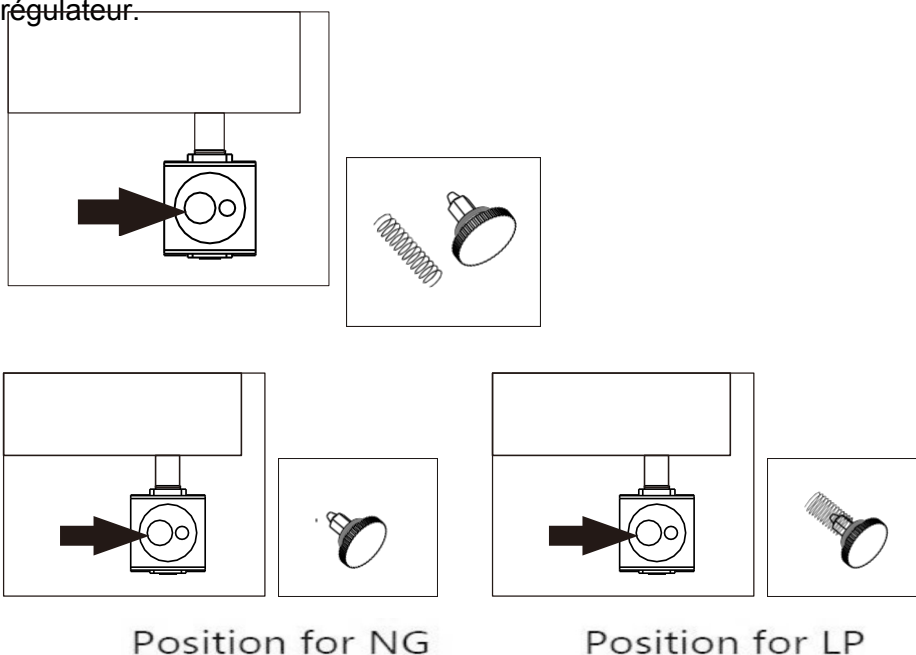
La conversion n'est pas achevée si les 5 étapes n'ont pas été correctement conclues.
Avant d'effectuer la conversion au gaz, repérez l'emballage contenant les buses de remplacement livré avec chaque table de cuisson.

ÉTAPE 1 : Régulateur de pression

Pour accéder au régulateur de gaz, éloignez la table de cuisson de la paroi du meuble. Le régulateur de gaz est situé à l'arrière de la table de cuisson.

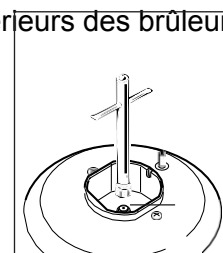
⚠ WARNING Un risque d'électrocution peut se produire et entraîner des blessures ou la mort. Débranchez l'alimentation électrique du plan de cuisson avant toute intervention. Ne retirez pas le régulateur et ne le laissez pas tourner pendant l'entretien.

- Dévisser le capuchon du régulateur. Ne pas retirer le ressort du régulateur.
- Dévisser l'insert du bouchon et le retourner de manière à ce que la tige la plus longue soit orientée vers le bouchon. Remettre l'insert en place sur le bouchon. Remettre le capuchon sur le régulateur.



ÉTAPE 2 : Brûleurs de la table de cuisson

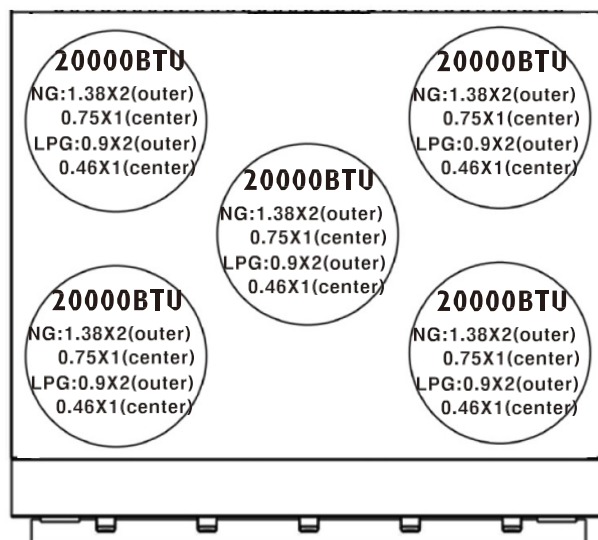
- Retirer les grilles de cuisson, les chapeaux des brûleurs et les anneaux intérieurs des brûleurs.
- Soulever les têtes et les bases des brûleurs extérieurs.
- Retirez les buses de gaz naturel installées en usine au centre des porte-buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm. Remplacez la buse de gaz naturel dans chaque porte-buse. Serrez chaque buse jusqu'à ce qu'elle soit bien ajustée. Veillez à ne pas trop serrer.



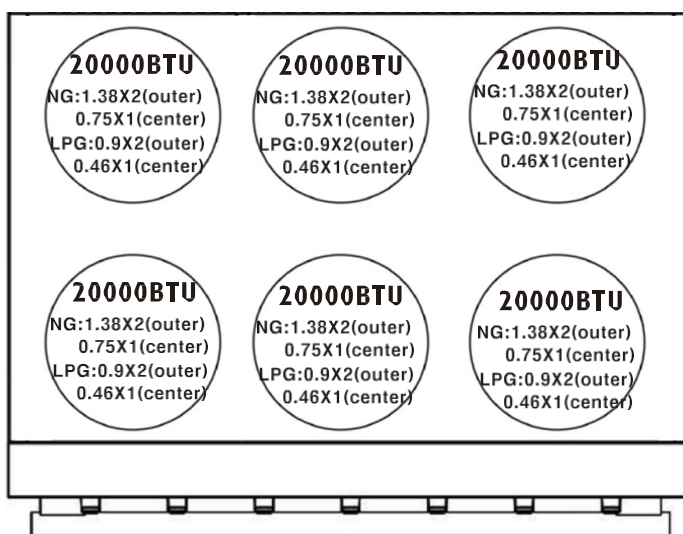
⚠ CAUTION Des précautions doivent être prises lors de la dépose et du remplacement des composants du gaz. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

Clé à douille

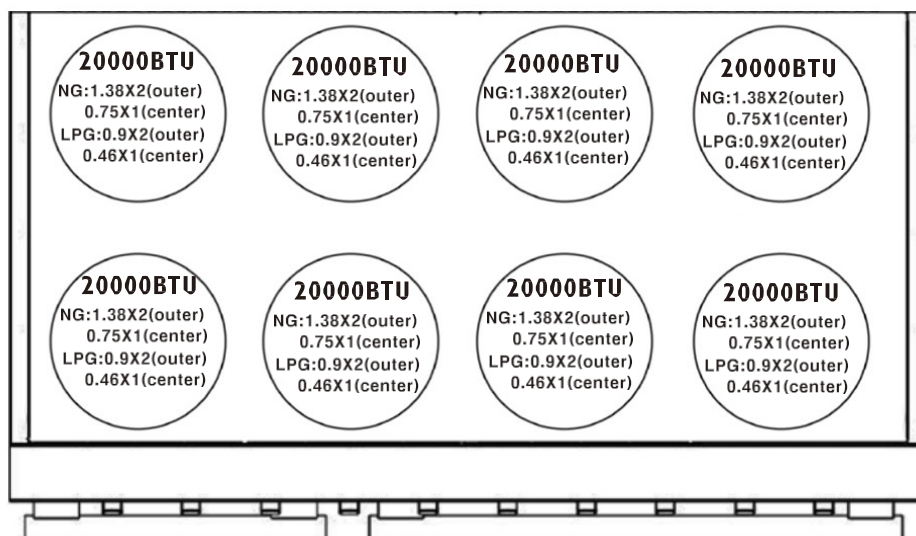
IMPORTANT: Chaque gicleur a un numéro indiquant son diamètre de débit imprimé sur le corps. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la correspondance entre les gicleurs et les brûleurs.



Modèle:FCTGS5751-30



Modèle:FCTGS5751-36



Modèle:FCTGS5751-48

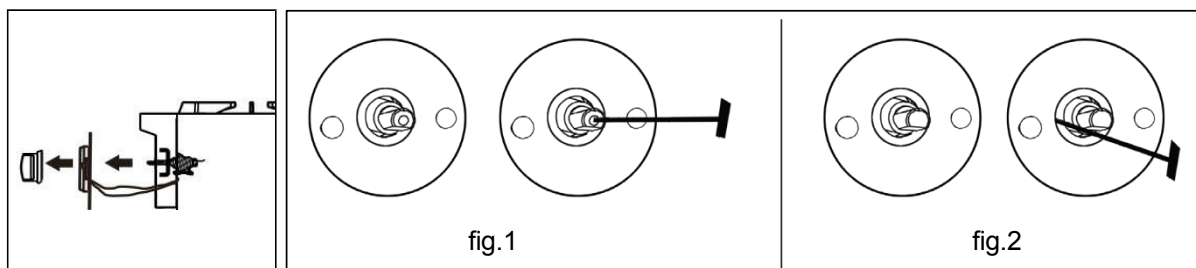
IMPORTANT: Conservez les buses retirées du plan de cuisson pour une utilisation ultérieure.

ÉTAPE 3 : Robinet à gaz

a. Retirer les boutons de commande.

b. À l'aide d'un tournevis plat, réglez les gicleurs de dérivation du brûleur principal vers 1/4 de cercle pour le GPL jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

est normal. Pour les brûleurs de 9 000 et 15 000 btu, veuillez vous référer à la figure 1, qui se trouve au centre de l'axe de la vanne. Pour les brûleurs de 20 000 btu, veuillez vous référer à la figure 2, qui se trouve sur le côté gauche de l'axe de la vanne.

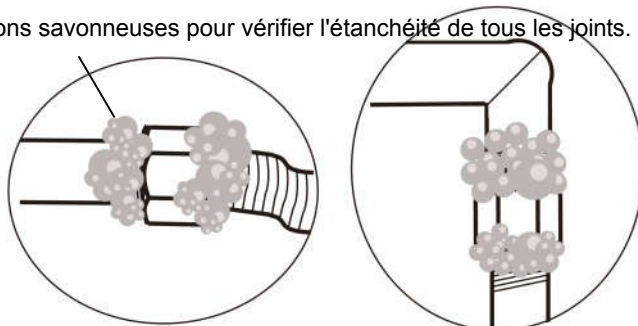


ÉTAPE 4 : Rebrancher l'alimentation en gaz et en électricité

Le test d'étanchéité du plan de cuisson doit être effectué conformément aux instructions d'installation fournies avec le plan de cuisson.

Avant d'utiliser le plan de cuisson après la conversion au gaz, vérifiez toujours l'absence de fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou d'une autre méthode acceptable au niveau des raccords de gaz installés entre le tuyau d'arrivée de gaz du plan de cuisson, le régulateur de gaz et le robinet d'arrêt manuel.

Utiliser des solutions savonneuses pour vérifier l'étanchéité de tous les joints.



⚠ WARNING DO NOT use a flame to check for gas leaks!

ÉTAPE 5 : Installation de la nouvelle étiquette d'évaluation

Inscrivez le modèle et le numéro de série sur la plaque d'évaluation LP / Propane fournie dans ce kit. Les informations peuvent être obtenues à partir de la plaque d'évaluation / de série existante. Placez la nouvelle plaque aussi près que possible de la plaque d'évaluation / de série existante sur le plan de cuisson.

Raccordement de l'alimentation en gaz

Tous les raccordements à la tuyauterie de gaz doivent être serrés à la clé. Ne pas trop serrer ni laisser les tuyaux tourner lors du serrage.

Une fois tous les raccordements effectués, vérifiez que toutes les commandes de la table de cuisson sont en position "OFF" et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz.

Si un connecteur métallique flexible est utilisé, vérifiez qu'il n'est pas plié, puis fixez la conduite d'alimentation en gaz au régulateur de la table de cuisson. Ouvrez le robinet et vérifiez l'absence de fuites en appliquant une solution de détergent liquide sur tous les raccords de gaz. La formation de bulles autour des raccords indique une fuite de gaz. Si une fuite apparaît, fermez le robinet d'arrêt et ajustez les raccords.

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuites au niveau de tous les joints et raccords pour vérifier l'étanchéité du système. N'utilisez pas de flamme pour vérifier les fuites de gaz.

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz du bâtiment en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 0,5 psi (3,5kPa).

Pour commencer

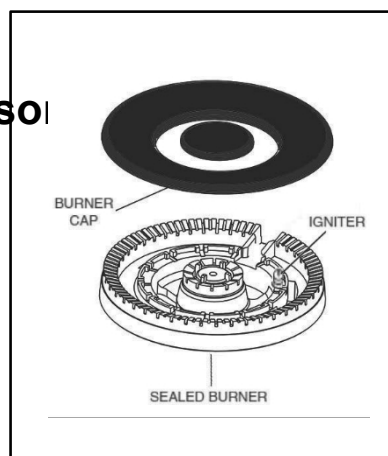
Avant de commencer à cuisiner, veuillez suivre les étapes suivantes.

- Retirer l'emballage extérieur et intérieur.
- Enlever le film protecteur sur les pièces en acier et en aluminium.
- Nettoyez soigneusement la table de cuisson avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon doux afin d'éliminer toute trace d'huile ou de graisse résiduelle provenant du processus de fabrication.
- Vérifier que les composants du brûleur de surface sont correctement assemblés.

Fonctionnement de la table de cuisson

La conception du brûleur combine toutes les pièces du brûleur en un seul ensemble.

Le chapeau du brûleur doit être placé horizontalement sur le brûleur. Voir l'illustration.



Allumage

Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "Hi". Vous entendrez un cliquetis - le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la taille de la flamme. Si le bouton reste sur "Hi", il continuera à cliquer.

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est réglé sur la position "Hi", tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez aucun capuchon de brûleur, base de brûleur ou allumeur lorsque les allumeurs produisent des étincelles.

Réglages de la chaleur :

| | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bonjour | Allume les brûleurs. |
| Mijoter | Faire fondre de petites quantités, faire cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, faire fondre du chocolat ou du beurre. |
| Faible | Faire fondre de grandes quantités. |
| Faible-Moyen | Frir à basse température, faire mijoter de grandes quantités, chauffer du lait, les sauces à la crème, les sauces. |
| Moyen | Sauter et dorer, braiser, poêler, conserver l'ébullition lente pour les grandes quantités. |
| Moyen-Haut | Friture à haute température, ébullition à la poêle, maintien d'une ébullition lente sur de grandes quantités. |
| Bonjour | Faire bouillir rapidement un liquide, faire frir. |

▲ CAUTION Never leave pans on a high setting unattended. Be careful when cooking food in fat or grease; it can become hot enough to ignite.

Mijoter et bouillir

Une petite flamme donne les meilleurs résultats pour mijoter. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour les aliments délicats, le maintien au chaud des aliments, la fonte du chocolat ou du beurre, et pour la cuisson à feu doux pendant une longue période. Les réglages de flamme les plus élevés (plus grands) fournissent la chaleur maximale disponible sur votre table de cuisson. Ce réglage doit être utilisé pour les cuissons lourdes telles que l'ébullition de l'eau et la cuisson des pâtes.

Taille de la flamme

- Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, observez la flamme lorsque vous tournez le bouton.
- Toute flamme plus grande que le fond de l'ustensile de cuisson est perdue.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. La présence de corps étrangers dans la conduite de gaz peut entraîner l'apparition d'une flamme orangée lors de la mise en service initiale.

Panne d'électricité

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez le robinet et attendez au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenez

une allumette allumée près d'un brûleur et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "HI". Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton au réglage souhaité.

Grilles de brûleur

1. Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner des rayures sur la table de cuisson et/ou une mauvaise combustion.
2. Ne faites pas fonctionner les brûleurs sans casserole ou ustensile sur les grilles.

Fonctionnement du grill

Avant d'utiliser le grill

1. Nettoyez soigneusement la plaque avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever la poussière ou tout revêtement protecteur.
2. Rincer à l'eau claire et essuyer avec une serviette ou un chiffon doux, propre et non pelucheux.

Utilisation de la plaque de cuisson

1. Placez la plaque de cuisson à l'endroit où vous voulez cuire.
2. Préchauffer la plaque pendant 10 à 12 minutes.
3. On peut ajouter du beurre ou de l'huile de cuisson pour plus de saveur, puis placer les aliments à cuire.

⚠ CAUTION The surface of the griddle is hot after use. Please allow sufficient time for the griddle to cool prior to cleaning.

Conseils pour le nettoyage de la table de cuisson

- Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne se tache, nettoyez-la après chaque utilisation et essuyez les liquides acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.
- Les brûleurs étanches de votre table de cuisson ne sont pas fixés à la table de cuisson et sont conçus pour être retirés. Les débordements ou les déversements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

Recommandations d'entretien et de nettoyage

| | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acier inoxydable | Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et appliquez-le à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humidifié, puis avec un chiffon de polissage sec. Suivez toujours le grain de l'acier inoxydable. |
| Grilles de brûleur | Retirer et placer sur une surface plane près de l'évier. Nettoyer à l'eau chaude et à l'aide d'un détergent doux. détergent ou pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Ne pas immerger dans l'eau. Sécher à l'aide d'une serviette. |
| Cuvette du brûleur | Enlever les débris de la surface avant le nettoyage pour accélérer le processus de nettoyage et réduire le risque de rayer la surface pendant le nettoyage. À l'aide de nettoyants abrasifs doux ou de dégraissants en spray, nettoyez et rincez la surface, puis séchez-la immédiatement pour éviter les traces. Pour nettoyer les taches dues à l'eau dure, utilisez du vinaigre blanc. et de l'eau. Rincer et sécher immédiatement. |

| | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brûleurs de surface | Laisser refroidir. Utiliser un détergent doux ou un dégraissant en spray pour nettoyer. Rincer à l'eau et sécher avec une serviette. |
| Boutons de commande | A l'aide d'un chiffon humide, essuyez avec un détergent doux ou un dégraissant en spray ; rincez et laissez refroidir. sec. Ne pas mettre au lave-vaisselle. |

Conseils de dépannage

Avant d'appeler le service après-vente


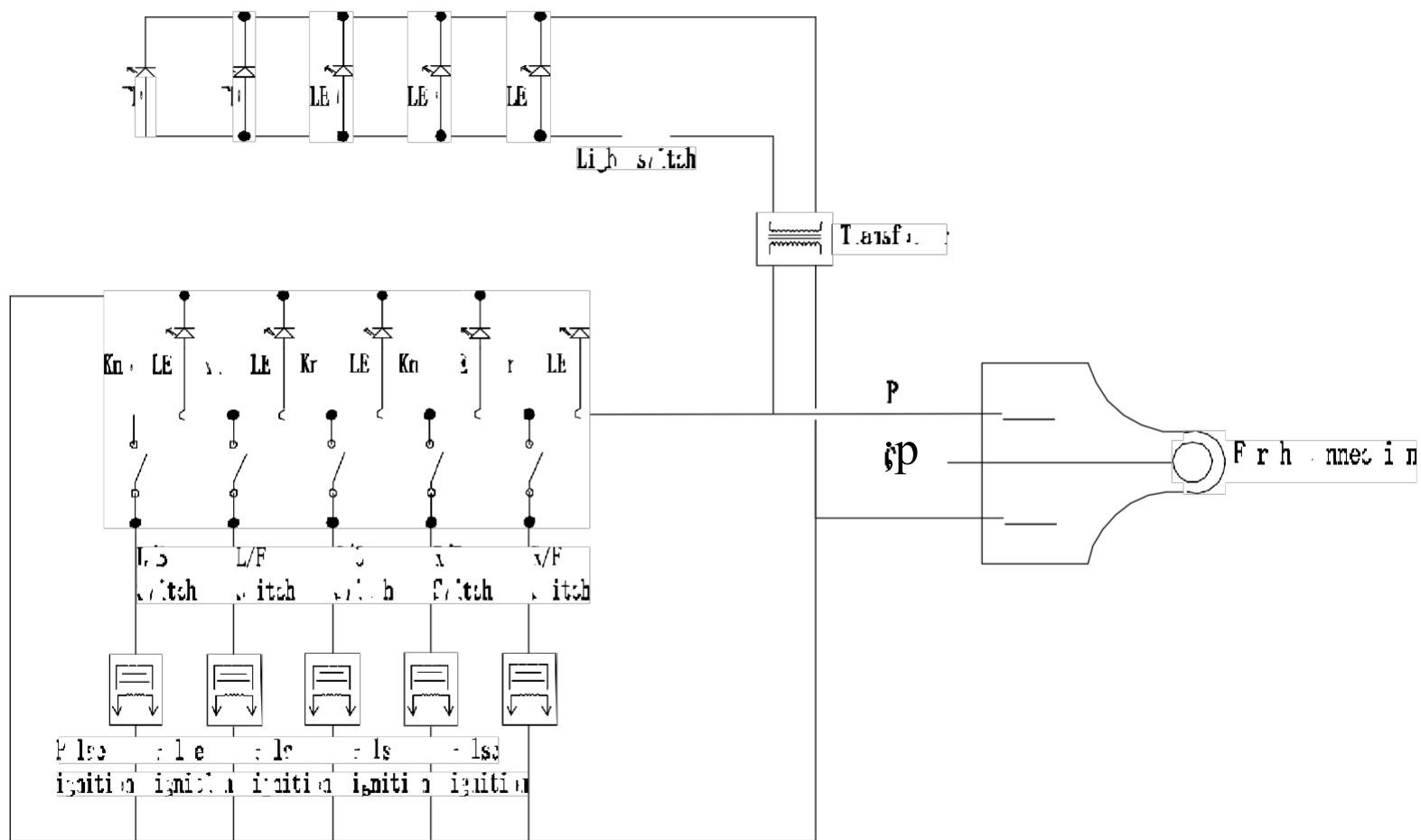
| | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La table de cuisson ne fonctionne pas | Vérifier que l'appareil est sous tension. Vérifier que l'alimentation électrique de la table de cuisson et le disjoncteur de la maison sont activés. |
| Les brûleurs ne s'allument pas ou produisent des étincelles de façon aléatoire | La fiche électrique n'est pas branchée dans une prise de courant sous tension. L'alimentation en gaz n'est pas activée. Les pièces du brûleur n'ont pas été remplacées correctement. Les trous dans les anneaux de mijotage ou les fentes dans les anneaux du brûleur sont obstrués. Buses bouchées, brûleurs ou électrodes mouillés. Il se peut qu'un fusible ait sauté ou que le disjoncteur se soit déclenché. |
| Les brûleurs ont des flammes jaunes ou à bouts jaunes | Les pièces du brûleur n'ont pas été remplacées correctement. A. Flammes jaunes : Appeler le service après-vente. B. Extrémités jaunes sur les cônes extérieurs : Normal pour le gaz propane (LP). C. Flammes bleues et douces : Normal pour le gaz naturel.  Si les flammes du brûleur ressemblent à (A), appelez le service après-vente. Les flammes normales du brûleur doivent ressembler à (B) ou (C), selon le type de gaz. |
| Flammes du brûleur très grandes ou jaunes | Le plan de cuisson est peut-être raccordé au mauvais type de combustible. Contact la personne qui a installé votre table de cuisson ou effectué la conversion. |
| Les flammes du brûleur contiennent des scintillements orange | Poussière en suspension dans l'air ; humidificateur à vapeur froide ; débris sur ou à l'intérieur du brûleur. |
| Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas correctement | Utilisation d'ustensiles de cuisine inadaptés ou de taille inappropriée. |

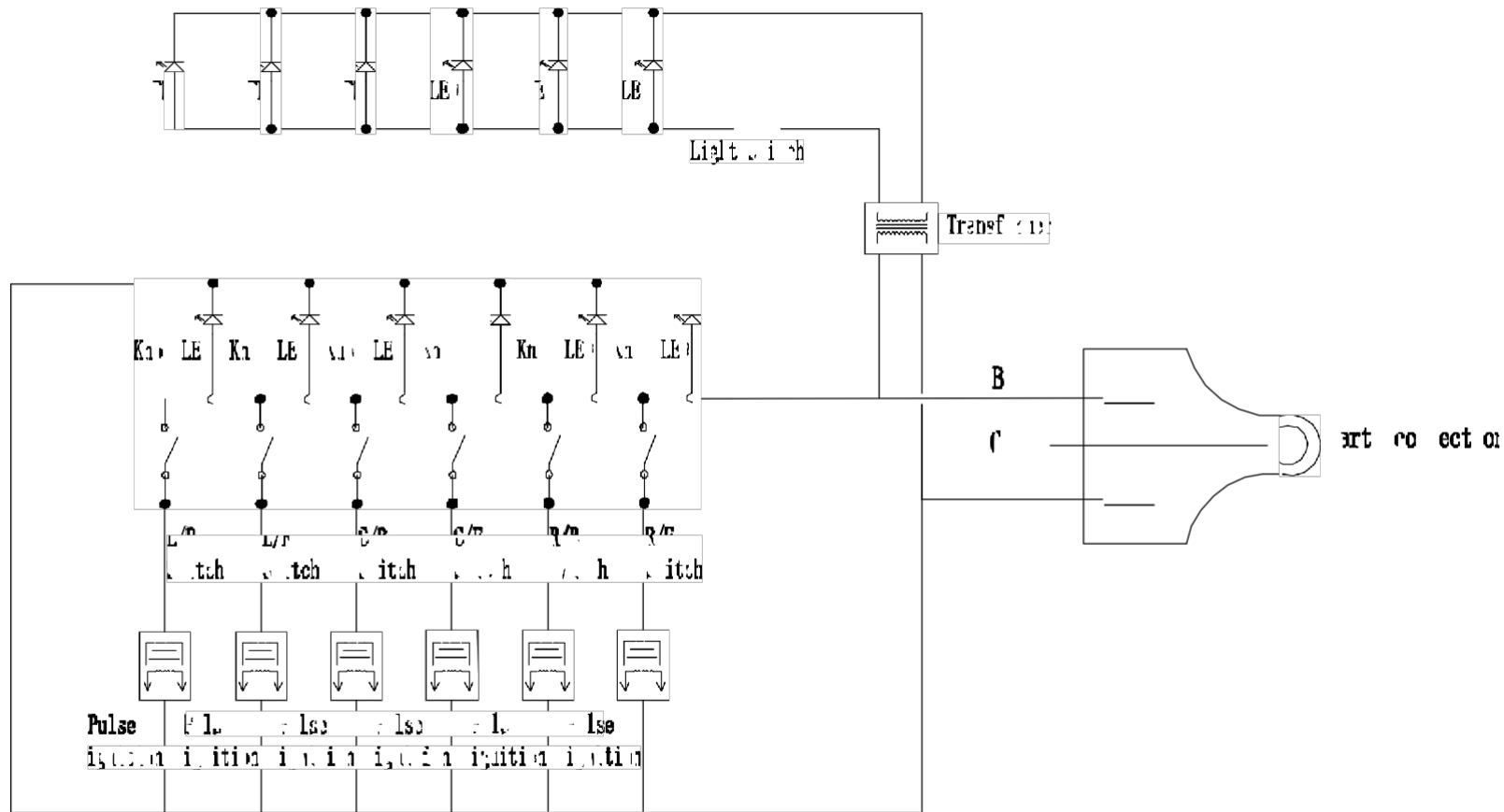
Schéma de câblage

FCTGS5751-30



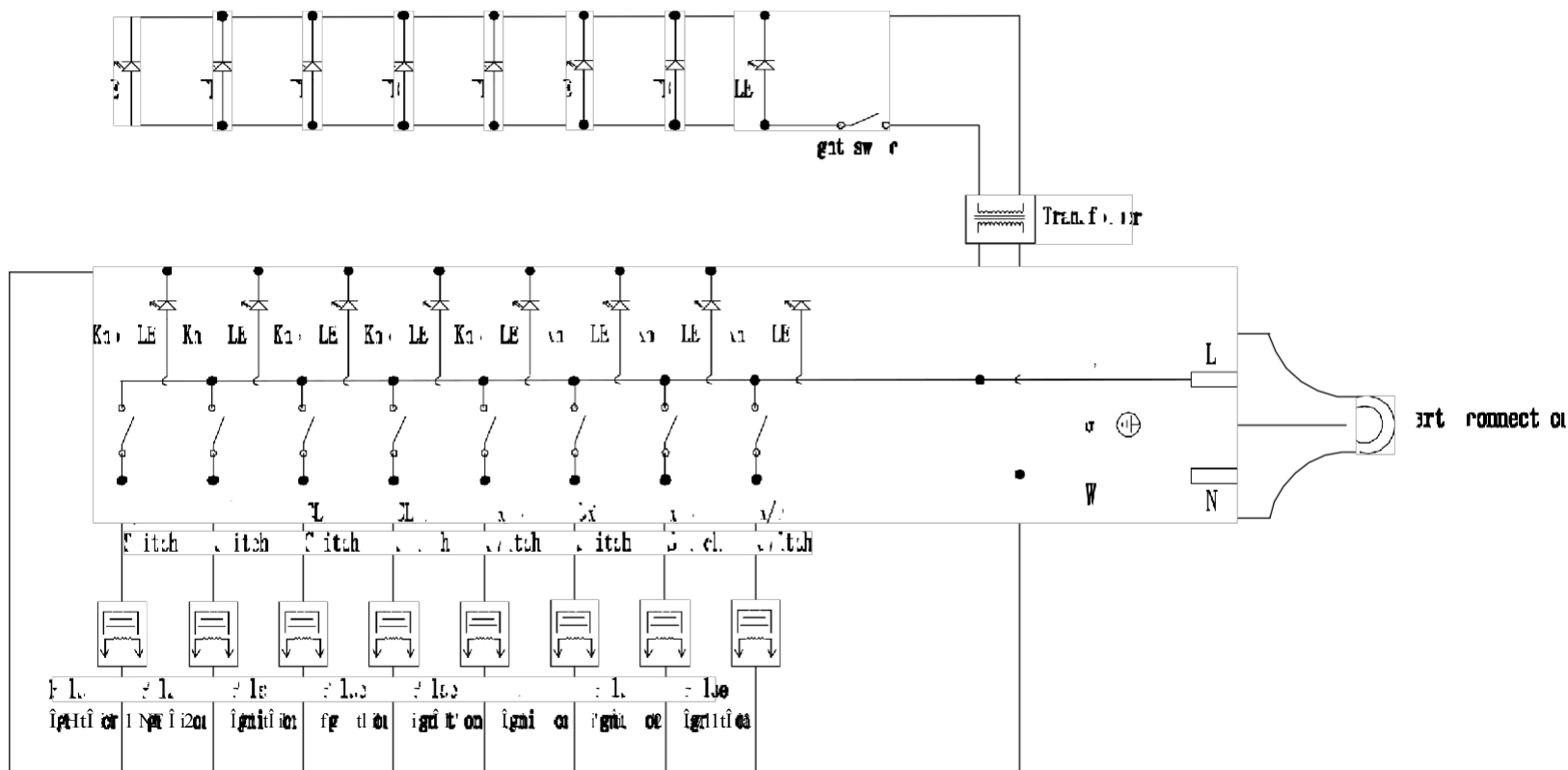
Attention : Etiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

FCTGS5751-36



Attention : Etiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

FCTGS5751-48



Attention : Etiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement incorrect et dangereux. Vérifier le bon fonctionnement après l'entretien.

