VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Gas Cooktop

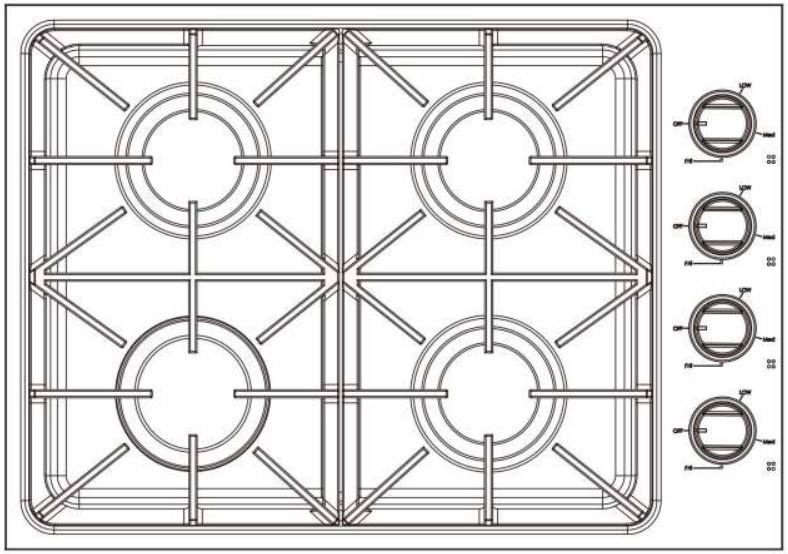
Model: LGC3001

VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODEL: LGC3001



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product

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.

—**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.**

Contents

Important safety information	**3**
Overview	**10**
Dimension and clearance	**10**
Circuit Diagram	**12**
Side &Back Panel Layout	**13**
What's included	**14**
Electrical Requirements	**15**
Using the cooktop burners	**15**
Ignition	**15**
Cookware	**17**
Install the grates	**17**
Care and cleaning of the cooktop	**18**
Cooktop surface	**18**
Stainless steel surfaces	19
Control knobs	19
Burner grates and components	20
Burner caps and heads	20
Burner bases	21
Electrodes	21
Grates	21
Burner head and cap replacement	22
Burner cap	22
Troubleshooting	23
Checkpoints	24
Gas Cooktop Conversion	24
Warranty	29

Important safety information

Read all instructions before using this appliance

- All electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. Please read the important safety instruction s for this appliance in this manual. The instructions mus t be followed to minimize the risk of injury, death, or property damage.

·Save this manual. Please Do Not Discard.

Symbols used in this manual

⚠ WARNING
Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION
Hazards or unsafe practices that may result in electric shock, personal injury, or property damage.

NOTE
Useful tips and instructions

These warning icons and symbols are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly. After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

State of California Proposition 65 warning (US only)

⚠ WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

Gas appliances can cause low-level exposure to Proposition 65 listed substances, including but not limited to, benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot,substances resulting from the incomplete combustion of natural gas or LP fuels.For more information go to www.P65 warnings.ca.gov

Commonwealth of Massachusetts

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves,you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

General safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- Do not touch any part of the cooktop, including but not limited to cooktop burners during or immediately after cooking.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off.
- Make sure the hold down brackets are properly installed on the cooktop. See the installation instructions for more information.
- Do not let children near the cooktop. Do not let children go onto the cooktop. Do not let children play with the cooktop or any part(s) of the cooktop. Do not leave children unattended in an area where the cooktop is in use.
- Remove all packaging materials from the cooktop before operating to prevent ignition of these materials. Keep all packaging materials out of children's reach.Properly dispose the packaging materials after the cooktop is unpacked.
- Do not store any object of interest to children on the cooktop or back-guard of the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be killed or seriously injured.
- Do not operate the cooktop if the cooktop or any part of the cooktop is damaged, malfunctioning, or missing parts.
- Do not use the cooktop as a space heater. Use the cooktop for cooking only.
  Use only dry pot holders.
- Do not use the cooktop to heat unopened food containers.
- Unplug or disconnect the power cord before servicing.
- Never store combustible materials (dishtowels, paper products, etc.) or packaged or canned food under the cooktop in a way that would let them come in contact with the underside of the cooktop. The combustible material could catch fire and the packaged or canned food could explode.
- Make sure the gas line is not compressed or bent by heavy objects. Otherwise, gas leaks or incomplete combustion may occur.

Fire safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- Do not store, place, or use flammable or combustible materials such as paper,plastic, pot holders, linens curtains, gasoline or other flammable vapors or liquids near the cooktop.
- Do not wear loose fitting or hanging garments while using the cooktop.
- To avoid grease buildup, regularly clean the vents.
- Do not let pot holders or other flammable materials touch a heating element. Do not use a towel or other bulky items made out of cloth in place of a pot holder.
- Do not use water on a grease fire. To put out a grease fire, turn off the heat source and smother the fire with a tight-fitting lid or use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not heat unopened food containers. The buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- Always check if the burners are combusting normally. Overheating may cause a fire, and incomplete combustion may cause carbon-monoxide poisoning.

Gas safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

Checking for gas leaks

- Leak testing of the appliance must be conducted according to the manufacturer's instructions. Do not use a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.

If you smell gas:

- Close the valve and do not use the cooktop.
- Do not light a match, candle, or cigarette.
- Do not turn on any gas or electric appliances.
- Do not touch any electrical switches or plug a power cord into an outlet.
- Do not use any phone in your building.
- Evacuate the room, building, or area of all occupants.
- 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.

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- Plug the power cord into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove the grounding prong.
- Do not use an adapter or an extension cord.
- Do not use a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
- Do not modify the power plug, power cord, or power outlet in any way.
- Do not put a fuse in a neutral or ground circuit.
- Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 20-amp, AC, fused electrical circuit for this cooktop. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
- Do not connect the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
- This cooktop must be Earth grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electrical shock by providing a path for the electric current. This cooktop is equipped with a cord having a grounding plug. The plug must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with the local codes and ordinances. If you are unsure whether your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
- The cooktop is supplied with a 3-pronged grounded plug. This cord must be plugged into a matching, grounded 3-prong outlet that meets all local codes and ordinances. If codes permit the use of a separate ground wire, we recommend that a qualified electrician determine the proper path for this ground wire.
- Electrical service to the cooktop must conform to local codes. Barring local codes,it should meet the latest ANSI/NFPA No. 70 – Latest Revision (for theU.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 – Latest Revisions.
- It is the personal responsibility of the cooktop owner to provide the correct electrical service for this cooktop.

Installation safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- Have your cooktop installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas cooktop installers or service technicians.
- Do not attempt to service, modify, or replace your cooktop or any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Always use new flexible connectors when installing a gas appliance. Do not use old flexible connectors.
- Make sure the hold down brackets are properly installed on the cooktop. See the installation instructions for more information.
- Remove all tape and packaging materials.
- Remove all accessories from the cooktop, Grates and griddles are heavy. Use caution when handling them.
- Make sure no parts came loose during shipping.
- Make sure your cooktop is correctly installed and adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For your cooktop to utilize LP gas, the installer must replace the 4 or 6 surface burner orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. Further more the bypass in burner valve will need to be adjusted.These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. The qualified agency performing this work assumes the gas conversion responsibility.
- Installation of this cooktop must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. 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 cooktop has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.
- Make sure the middle valve has adequate capacity and is not clogged.
- This cooktop must be installed by a qualified technician. Otherwise, gas leaks, fire, or defective ignition may occur.

Location safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries, and/or death, observe the following precautions.

- This cooktop is for indoor, household use only. Do not install the cooktop in areas exposed to the weather and/or water.
- Do not install the cooktop in a place which is exposed to a strong draft.
- Select a location where a grounded, 3- prong outlet is easily accessible.
- If the cooktop is located near a window, do not hang long curtains or paper blinds on that window.
- For the cooktop to ventilate properly, there must be enough clearance at the top, back and sides of the cooktop, and underneath the cooktop. The vents allow the necessary exhaust for the cooktop to operate properly with correct combustion.
- Make sure the wall coverings around the cooktop can withstand heat up to 194 °F (90 °C).
- Cabinet storage above the surface of the cooktop should be avoided. If cabinet storage above the cooktop is necessary: allow a minimum clearance of 30 inches (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinets.

Cooktop safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injuries and/or death, observe the following precautions.

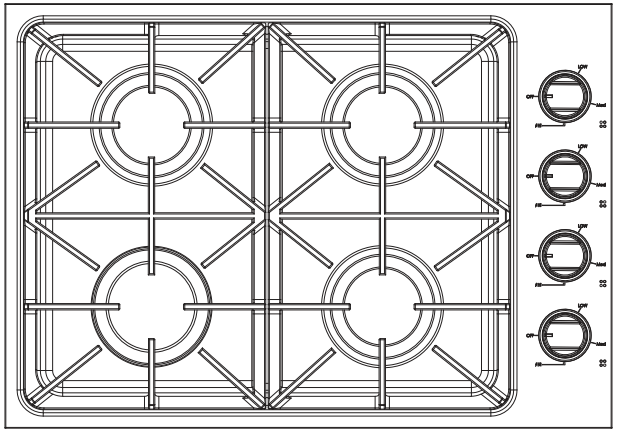
- Select cookware that is designed for range top cooking. Use cookware that is large enough to cover the burner grates. Adjust the burner flames so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Make sure all burners are off when not in use.
- Do not use aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- Do not leave burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, make sure all burner caps are properly in place and all burners are level.
- Always use the LITE position when igniting the burners and make sure the burners have ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF and wait until the gas has dissipated.
- When you set a burner to simmer, do not turn the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- Do not place any objects other than cookware on the cooktop.
- If foods are flamed, they should only be flamed under a ventilation hood that is on.

- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Before removing any parts of the burner for cleaning, make sure the cooktop is off and completely cool.
- After cleaning the burner spreader, make sure it is completely dry before re-assembling.
- To avoid carbon monoxide poisoning, do not pour water into the cooktop well while cleaning.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is substantially larger than the grate.
- Make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners.
- Stand away from the cooktop while frying.
- Always heat frying oils slowly, and watch as they heat. If you are frying foods at high heat, carefully watch during the cooking process. If a combination of fats or oils is to be used during frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fryer thermometer whenever possible. This prevents overheating the fryer beyond the smoking point.
- Use a minimum amount of oil when shallow pan-frying or deep-frying. Avoid cooking unthawed food or food with excessive amounts of ice.
- Before moving cookware full of fats or oils, make sure it has completely cooled.
- To prevent delayed eruptive boiling, always allow heated liquids to stand at least 20 seconds after you have turned off the burner so that the temperature in the liquid can stabilize. In the event of scalding, follow these first aid instructions:
  1.Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
  2.Do not apply any creams, oils, or lotions.
  3.Cover with a clean, dry cloth.
- If a power failure occurs or the electric ignition fails to operate, do not use matches or lighters to ignite the burners. This may cause a fire or physical burns.
- Do not place and use electric-powered cooking devices such as IH rice cookers or desktop cooking heaters on top of your cooktop. Electromagnetic forces from these appliances may cause the cooktop to malfunction.

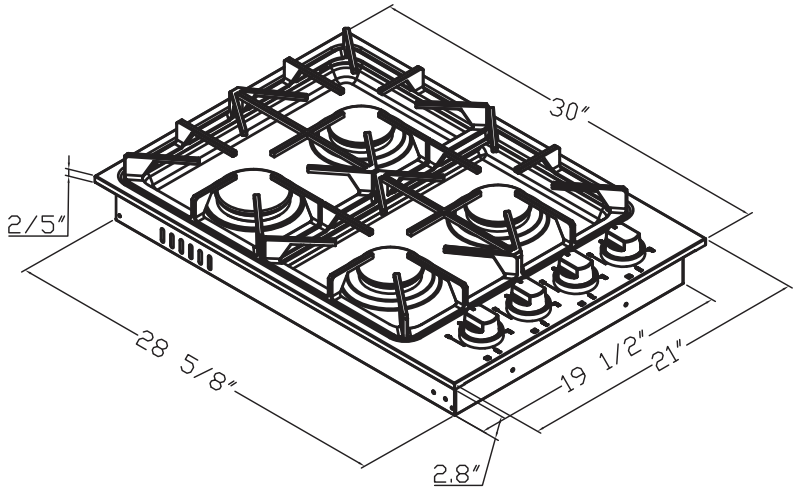
Overview

Dimension and clearance

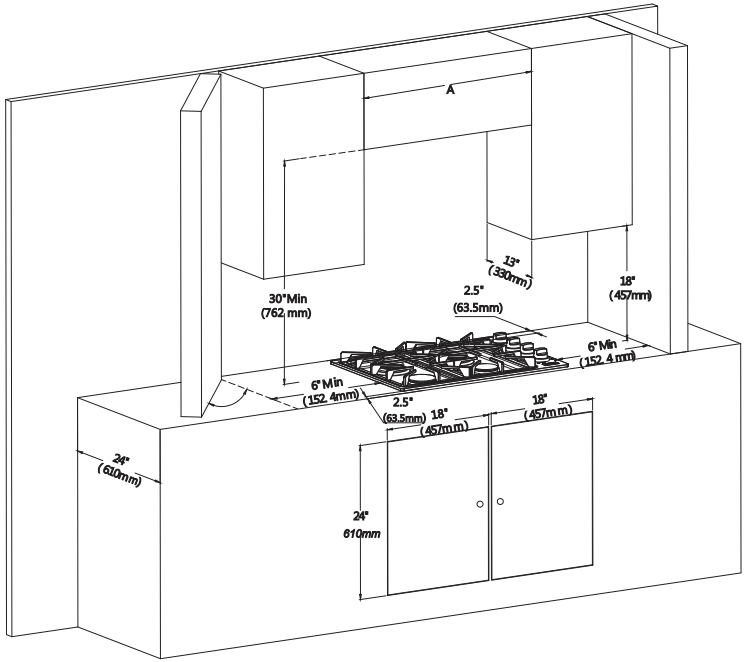
Model: LGC3001



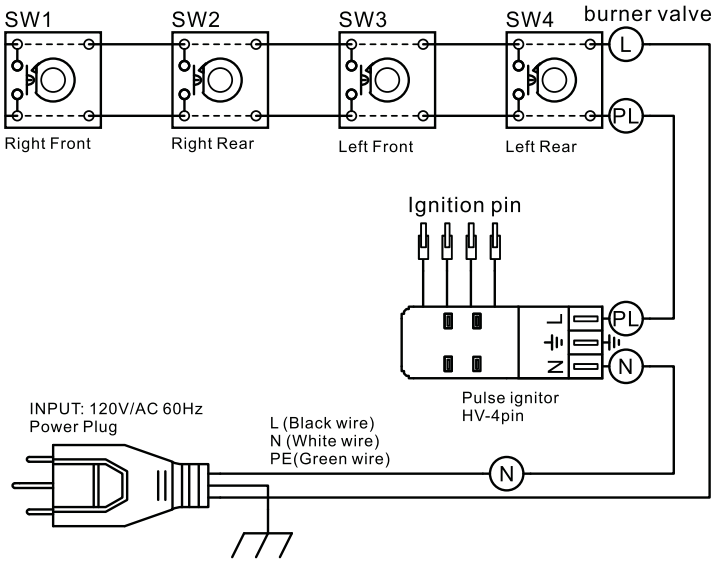
Left Front NG/LP : 18000 BTU/H
Left Rear NG/LP : 12000 BTU/H
Right Front NG/LP : 9000 BTU/H
Right Rear NG/LP : 9000 BTU/H



LGC3001 : Cut Out Dimension

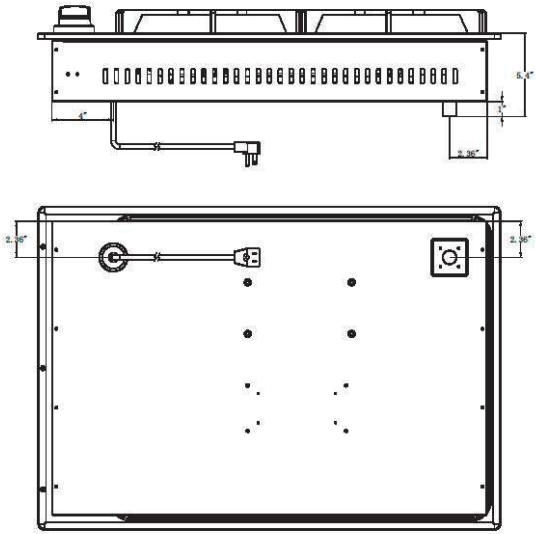


Gas Cooktop Clearance



Circuit Diagram

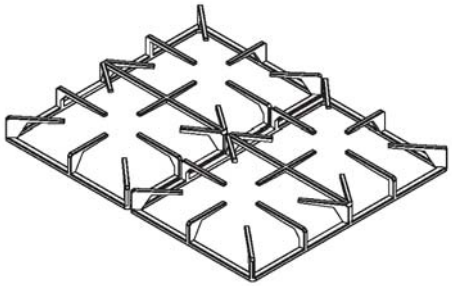
1



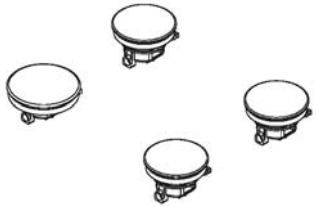
Side &Back Panel Layout

Each burner has a corresponding knob that lets you to set the flame level from LO to HI. In addition, each burner knob has a Lite setting. Turning a knob to Lite ignites the corresponding burner. The burner indicators are located above each knob and show which burner the knob controls. Each burner is designed for specific cooking purposes A statement of the maximum gas(NG10in w.c/LP 14in w.c) supply pressure in accordance with the inlet pressure rating of the gas appliance pressure regulator supplied.

What's included



Surface burner grates (2)



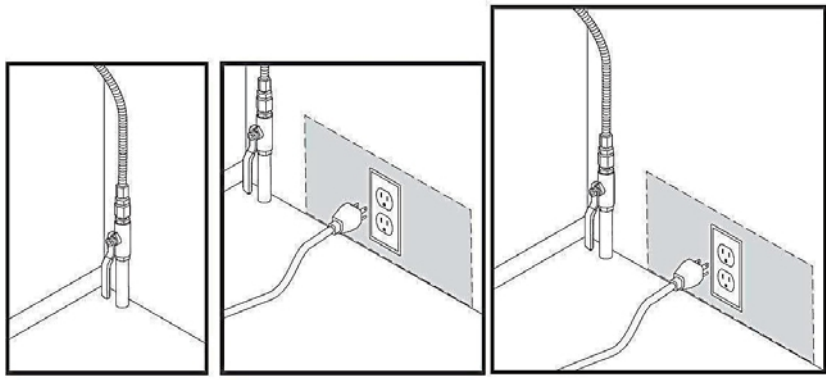
Surface burners and caps (4)

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Gas cooktop requires 120 volts, 60 Hz electrical supply to operate the ignition system.

⚠ WARNING

Electrical Grounding InstructionsThis appliance is equipped with a (three-prong)(four-prong) grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

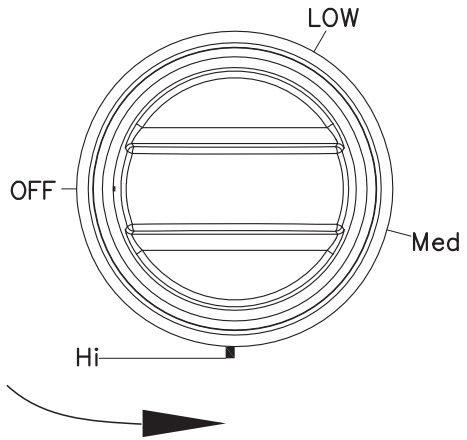


Using the cooktop burners

Ignition

⚠ CAUTION

Make sure all cooktop burners are properly installed. A statement of the gas supply pressure for checking the regulator setting[The pressure stated shall be at least NG 5in w.c/LP 10in w.c above the manufacturer's specified manifold pressure.]



To light a burner:

1.Turn anticlockwise to the ignite position,push in the control knob,the knob turns on and you will hear a “clicking” sound indicating the electronic ignition system is working properly.
2.After the cooktop burner lights, turn the control knob to shift it out of the Lite position and turn off the electronic ignition system.
3.Turn the control knob to adjust the flame Level.

Manual ignition

If there is a power failure, you can ignite the burner manually.
Use caution when doing this.
1.Hold a long gas grill lighter to the cooktop burner you want to light.
2.Push in the control knob for that burner, and then turn it to the Lite position. Turn on the grill lighter to ignite the burner.
3.After the burner is lit, turn the control knob to adjust the flame level.

Flame level

The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.

⚠ WARNING

- Flames larger than the cookware bottom may result in a fire or physical injury.
- After turning on a surface burner, make sure that the burner has ignited . Adjust the level of the flame by turning the burner knob.
- Always turn off the surface burner controls before removing cookware. All surface burner controls should be turned OFF when you are not cooking.
- Always turn the burners off before you go to sleep or go out.
- If you smell gas, turn off the gas to the cooktop and call a qualified service technician. NEVER use an open flame to locate a leak.
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

⚠ WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

Cookware

Requirements

·Flat bottom and straight sides
·Tight-fitting lid
·Well-balanced with the handle weighing less than the main portion of the pot or pan.

Size limitations

⚠ **CAUTION**

- Do not place a pan or pot with a bottom diameter of about 10 inches or more on the Left Front or Right Front burner.
- Always make sure cookware handles are turned to the side or rear of the cooktop and not over other surface burners.
- This will minimize the chance of burns,spillovers, and the ignition of flammable materials that can occur if pots or pans are bumped accidentally
- If using glass cookware, make sure it is designed for cooktop cooking.
- Never leave plastic items on the cooktop. They can melt or ignite. Heating a sealed plastic container can cause a building up of dangerous pressure which can cause the container to explode.
- When use a wok ,make sure you hold the handle of a wok or a small one-handled pot while cooking.

Install the grates

Install the grates as instructed below for longest life.

When installed properly, the openings in the grates are centered over the burners.

The three cooktop grates are designed to fit in specific positions on the cooktop. For maximum stability, these grates should only be used in their proper positions.

The back of the right grate is notched to help you orient the grates correctly. See the illustration below.

To replace the grates correctly, follow these steps:

1.Locate the notch on the back of the right grate.

2.Orient the right grate so that it is on the right side of the cooktop with the notch in the back.

3.Gently lower the legs of the right grate into the corresponding dimples on the cooktop.

4.Gently lower the legs of the remaining two grates into the corresponding dimples on the cooktop as shown in the illustration

Care and cleaning of the cooktop

⚠ WARNING

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Cooktop surface

We recommend that you remove food spills immediately after they take place.

1.Turn off all surface burners.

2.Wait until all burner grates cool down, and then remove them.

3.Clean the cooktop surface using a soft cloth. If food spills run into gaps of the burner components, remove the burner cap and the head,and wipe up the spills.

4.When you are done cleaning, reinsert the burner components, and then put the burner grates back into position.

Stainless steel surfaces

1.Do not remove any spills, spots, and grease stains using a soft, wet cloth until surface is cool.
2.Apply an approved stainless steel cleanser to a cloth or paper towel.
3.Clean one small area at a time, rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4.when done, dry the surface using a soft, dry cloth.
5.Repeat steps 2 through 4 as many times as necessary.

⚠ CAUTION

- Do not use a steel-wool pad or abrasive cleaner, which can scratch or damage the surface.
- Do not remove the cooktop surface to clean it. The gas lines leading to the burner manifolds can be damaged, resulting in a fire or system failure.
- Do not pour water into the cooktop well while cleaning the cooktop. This could leak down into the cooktop gas and electrical systems creating a risk of electrical shock or high levels of Carbon Monoxide due to corrosion of the gas valves or ports.
- Do not spray any type of cleanser into the manifold holes. The ignition system is located in those holes and must be kept free of moisture.

Control knobs

Make sure all surface burner knobs are in OFF position.

1.Grasp each knob and pull straight up to remove
2.Clean the knobs with soft cloth and warm, soapy water. Then rinse and dry them thoroughly.
3.Clean the stainless steel surfaces using stainless steel cleaner.
4.Re-attach the knobs in the OFF position to the control valve stems.
5.Do not remove spill protector.

Do not clean the control knobs in a dishwasher.
Do not spray cleansers directly onto the control panel. Moisture entering the electric circuits may cause electric shock or product damage.

Burner grates and components

Turn off all surface burners and make sure they have all cooled down.

1.Remove the burner grates.

2.Remove the burner caps from the burner heads.

3.Remove the burner heads from the valve manifolds to reveal the starter electrodes.

4.Clean all removable grates and burner components in warm, soapy water. Do not use steel-wool pads or abrasive cleaners.

5.Rinse and dry grates and burner components thoroughly.

6.Return the burner heads to their positions on top of the manifold valves. Make sure a starter electrode is inserted through the hole in each burner head burner component re-assembly instructions.

7.Return the burner caps to their positions on top of the burner heads. To ensureproper and safe operation, make sure the burner caps lie flat on top of the burner heads.

8.Re-install the burner grates in their respective positions.

9.Turn on each burner and check if it operates properly.After verifying that a burner operates normally, turn it off.

Burner caps and heads

NOTE

Before removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.

Wash burner caps and burner heads in hot, soapy water and rinse with clean running water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

Use a sewing needle or twist tie to unclog the small holes in the burner head, if required.

CAUTION

- Do not wash any burner parts in a dishwasher.
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners

Burner bases

CAUTION

The burner bases cannot be removed for cleaning. Make sure that no water gets into the burner bases and the brass gas orifices. Wipe clean with a damp cloth. Be careful not to scratch, deform, or damage the bases. Allow them to dry fully before using.

Electrodes

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop or burner bases.Be careful not to push in any cooktop controls while cleaning the cooktop. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware. Make sure that the white ceramic electrodes in the cooktop are clear of soil and dry.Clean the metal part of the electrode with a soft cloth. Do not use water to clean the igniters. Before reassembling the surface burners,push down gently on each of the white ceramic, electrodes to make sure they are pressed against the burners bases.

NOTE

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.

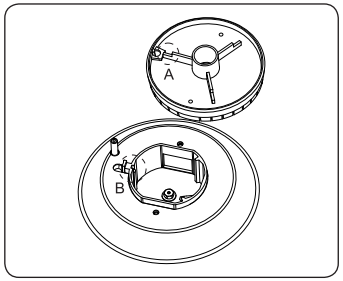
Grates

Do not clean the grates in a dishwasher. They will be damaged. Lift grates out when cool. Grates should be washed regularly and after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

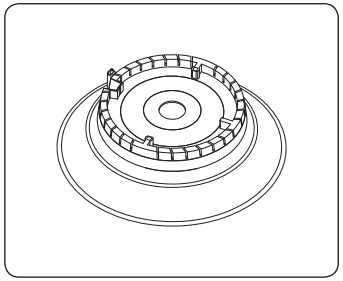
Burner head and cap replacement

Round Burner head

1.Align the burner (point A) with the notch in the bottom cup.(point B)

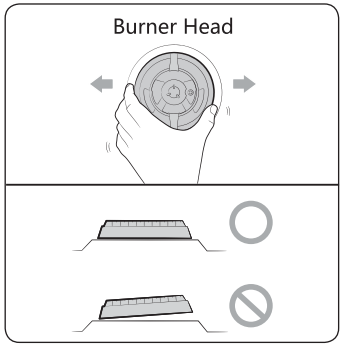


2. turn the burner over and cover the bottom cup.



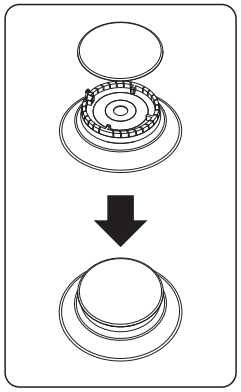
⚠ CAUTION

Make sure all burner components (heads and caps) are re-installed properly. They will be stable and rest flat when correctly installed.



Burner cap

1.Match the burner caps to the burners by size, and then re-install the caps on the burner heads.

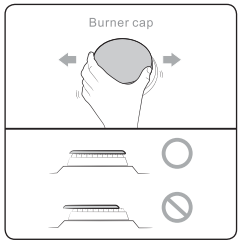


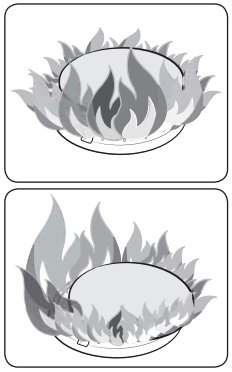
⚠ CAUTION

Make sure each cap is re-installed on the correct burner head, is centered on the burner head, and lies flat.

⚠ CAUTION

Make sure all burner components (heads and caps) are re-installed properly. They will be stable and rest flat when correctly Installed





After installation of surface burners, check the ignition.

Incorrect placement of a burner head or cap will result in poor ignition or uneven flames (as shown in the pictures).

Troubleshooting

If you encounter a problem with the cooktop, check the tables starting below, and then try the suggested actions.

Checkpoints

Gas safety

Problem	Possible cause	Action
You smell gas.	The surface burner knob is not in the **OFF** position and the burner is not lit.	Turn the burner knob to **OFF**.
	There is a gas leak.	Clear the room, building, or area of all occupants.Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Do not call from your phone. It is electrical and could cause a spark that could ignite the gas. Follow the gas supplier's instructions.If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
Surface burners do not light.	The control knob is not set properly.	Push in the control knob and turn it to the Lite position.
	The burner caps are not in place. The burner base is misaligned.	Clean the electrodes. Put the burner cap on the burner head.Align the burner base.
A surface burner clicks during operation.	The control knob has been left in the Lite position.	After the burner lights, turn the control knob to a desired setting.If the burner still clicks, contact a service technician.
Very large or yellow surface burner flames.	The wrong burner orifice is installed.	Check the burner orifice size. Contact your installer if you have the wrong orifice (LP gas instead of natural gas or natural gas instead of LP gas).

Gas Cooktop Conversion

The cooktop is set for use with Natural Gas (NG).The factory setting is indicated on the serial plate.When set for Natural Gas(NG) operation, the pressure regulator will regulate the gas to 4” inches water column pressure.When set for Liquefied Propane Gas(LPG)operation,the pressure regulator will regulate the pressure to 11”inches water column. Please refer to Instructions for Converting cooktop to Operate on Liquefied Petroleum Gas.

NG to LPG Conversion

Convertible Pressure Regulator

The cooktops are shipped to operate on Natural Gas (NG). Save the NG orifices removed from the appliance for future use,make sure you note which orifices are for which burner if you plan on converting back to NG.

Instructions for Converting cooktop to Operate on Liquefied Petroleum Gas
INSTALLATION AND SERVICES MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER

IMPORTANT: SAVE INSTRUCTION MANUAL FOR THE LOCAL INSPECTOR'S USE. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

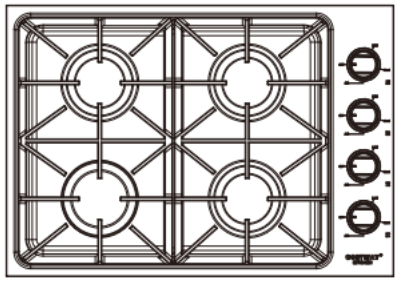
⚠ WARNING This conversion kit must be installed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions may result in fire, explosion or production of carbon monoxide causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.

⚠ WARNING Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply before disconnecting electrical power to the range. Be sure power supplies are off before installing the conversion kit. Failure to do so could cause serious bodily injury.

Determine the combination of top burners that are featured on your cooktop. Identify the parts you need from this kit to complete the L.P. conversion. When burners are converted from natural to L.P. the BTU ratings are as follows: Note: For operation at elevations above 2000ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4% for each 1000 ft. above sea level.

LGC3001	Left Front	Left Rear	Right Front	Right Rear
NG	1.88	1.50	1.30	1.30
LPG	1.24	1.00	0.90	0.90

Unit:mm



LGC3001	BURNER PERFORMANCE
Total number of cooktop Burners	4Burners
Left Front	18000 BTU/H
Left Rear	12000 BTU/H
Right Front	9000 BTU/H
Right Rear	9000 BTU/H

IMPORTANT: After replacing the natural gas to LP orifices, be sure to keep the original factory installed natural gas orifices for future range conversion back to natural gas.

Tools for LP Conversion

7mm Tool – Top Burner Orifice Replacement

Flat Screw Driver ¢2.0*130 (Not Available with the LP Conversion Kit Package)

- Bypass Adjustment Adjustable

Wrench *2 (Not Available with the LP Conversion Kit Package) – Orifice Adjustment

LGC3001 Conversion

1.**Convert the Pressure Regulator**

For 30 inch Cooktop, you could find your regulator in the package box and need to be installed in the left side of the back.

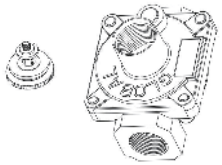


****IMPORTANT**** Pay attention that the NG and LP are in different direction. All the cooktop are initially designed with NG position, please have it changed in to LP position.

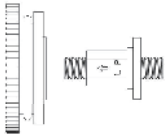




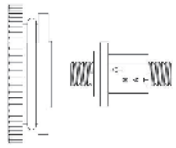




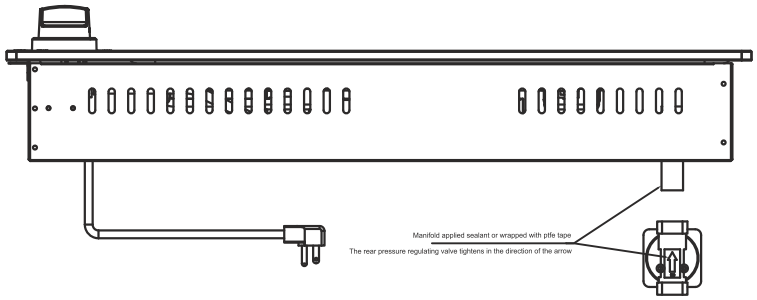
Take away the cap from the regulator



LP Position



NG Position



2.**Convert Burner for LP/ Propane Gas**

Save the natural gas orifices removed from the appliance for possible future conversions to natural gas. You should rely on the following process when converting unit back to Nature gas. Take extra care when handling orifice parts, making sure the orifice is not

a.Remove top grates, burner caps and inner burner rings.

b.Lift off outer burner heads and burner bases.

c.Remove the factory installed natural gas orifices from the center of the orifice holders using a 7mm nut driver Remember to keep the original natural gas orifices for future conversions back to natural gas.

"**IMPORTANT**" to identify their markings.

c.1 Replace the 18000BTU burner orifice in each with orifice size 1.24 mm.

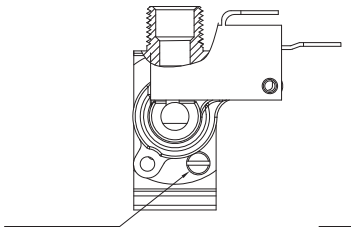
c.2 Replace the 12000BTU burner orifice in each with orifice size 1.00 mm.
Please remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

c.3 Replace the 9000BTU burner orifice in each with orifice size 0.90 mm.
Please remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.

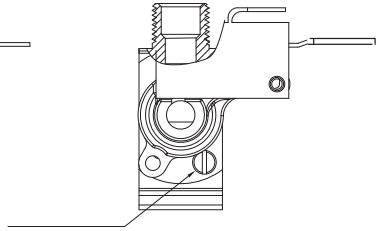
c.4 Replace the 6000BTU burner orifice in each with orifice size 0.70 mm.
Please remember not to over tighten the orifice and keep the orifice clean.
Put the burner flame ring back to the main burner bases. Put back the inner burner rings, burner caps and grates.

3.Convert Burner Valves for LP/Propane Gas



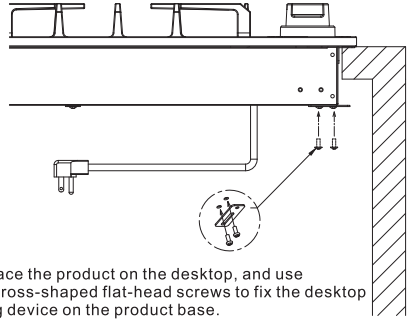


Adjust the horizontal direction of the shaft groove is NG

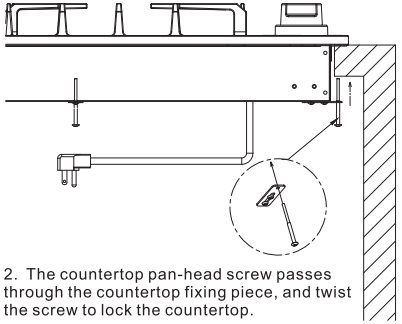


The vertical direction of the adjustment shaft groove is LP

INSTALLING THE COOKTOP



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

One 5/64” flat screw driver is needed for the Bypass Adjustment on Burner Valve .

a. Please take off the burner knobs to get access to the burner valve part. There's a hole located at bottom right of the burner valve, providing access to the adjustment of burner valve bypass orifice. Take out the bezel if needed. The hole is part of the micro-switch (the black part) sticking to the burner valve.

   Use the screw driver to go across the micro-switch and reach the bypass orifice on the burner valve. Bypass orifice could help to control the flame.

b. Put the knob back, adjust the flame by rotating the knob. The original location of bypass is for NG. If converted to LP, adjust the vertical direction of the adjustment shaft groove is LP.If converted from LP to NG,adjust the horizontal direction of the shaft groove is NG.

   Originally, the Bypass is located at NG Position and it's not screwed to the bottom (tightest)

   For LP conversion of bypass, not bypass orifice needs to be changed. Screw the Bypass Orifice to bottom (clockwise).

c. Save the main bypass jets, in the plastic bag labeled main jets . When you are using your top burners, if the flame needs to be adjusted accordingly to fit your need, please adjust the bypass orifices on the burner valve. Put back the knob on and adjust the flame by rotating the bypass via a small flat screw driver. Check the flame's condition to get the best performance.

4.Reconnect Gas and Electrical Supply to Cooktop.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the installation instructions provided with the cooktop. Checking for Manifold Gas Pressure . If it is necessary to check the manifold gas pressure, remove the burner cap, inner ring, outer burner head and burner base of the right front top burner and connect a manometer (water gauge) or another pressure test device to the burner orifice. Use a rubber hose with inside diameter of approximately ¼" and hold the end of the tube tight over the orifice. Turn the gas valve on. For a more accurate pressure check, have at least two other top burners burning. Be sure that the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above the specified manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted the manifold water column pressure is 10" for LP/Propane gas or 5" for Natural Gas.

5.Installation of New LP / Propane Rating / Serial Plate

Record the model and serial number on the LP / Propane Rating serial plate provided in this kit. The information can be obtained from the existing Rating /Serial plate. Place the new plate as close as possible to the existing Rating /Serial plate on the range.

⚠ **WARNING** Do not use a flame to check for gas leaks

a.Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately ½" psig)

b.The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual hut-off valve during any pressure testing of the supply system at test pressure equal to or less than 14" water column pressure(approximately ½" psig)

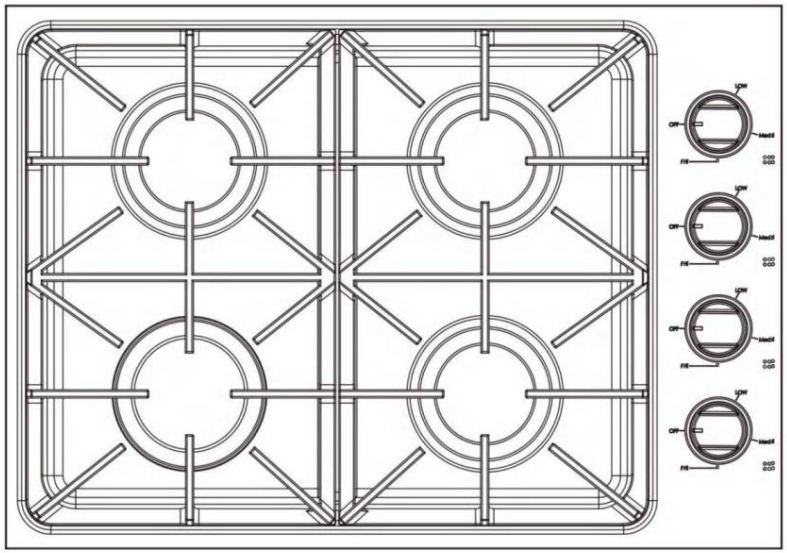


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Plaque de cuisson à gaz

MODÈLE : LGC3001



Voici les instructions originales. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit reçu peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles de nos produits.

AVERTISSEMENT : Le non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner un incendie ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

— NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

-QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ : •

N’essayez PAS d’allumer un appareil électroménager.

· NE TOUCHEZ À AUCUN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.

· N’utilisez aucun téléphone dans votre immeuble. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le 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.

— L’installation et l’entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un organisme de service agréé ou le fournisseur de gaz.

Contenu

Informations importantes relatives à la sécurité 3

Aperçu 10

Dimensions et dégagement 10

Schéma de circuit 12

Disposition des panneaux latéraux et arrière 13

Ce qui est inclus 14

Exigences électriques 15

Utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson 15

Allumage 15

Ustensiles de cuisine 17

Installer les grilles 17

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson 18

Surface de cuisson 18

surfaces en acier inoxydable 19

Boutons de commande 19

Grilles et composants du brûleur 20

Têtes et chapeaux de brûleur 20

Bases de brûleur 21

Électrodes 21

Grilles 21

remplacement de la tête de brûleur et du capuchon 22

Capuchon de brûleur 22

Dépannage 23

Points de contrôle 24

Conversion de plaque de cuisson à gaz 24

Garantie 29

Informations importantes relatives à la sécurité

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Tout appareil électrique ou à gaz comportant des pièces mobiles peut être dangereux. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité importantes de cet appareil dans ce manuel. Le respect de ces consignes est impératif afin de minimiser les risques de blessures graves, voire mortelles, ou de dommages matériels. ■ Conservez ce manuel. Ne le jetez pas.

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT ZL

Dangers ou pratiques dangereuses pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.


PRUDENCE

Risques ou pratiques dangereuses pouvant entraîner un choc électrique, des blessures corporelles ou des dommages matériels.


NOTE

Conseils et instructions utiles

Ces icônes et symboles d'avertissement sont là pour prévenir les blessures, pour vous comme pour les autres. Veuillez les respecter scrupuleusement.
Après avoir lu cette section, conservez-la en lieu sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Avertissement relatif à la Proposition 65 de l'État de Californie (États-Unis seulement)

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des substances chimiques connues de l'État de
La Californie peut causer le cancer et des malformations congénitales ou autres
dommages à la reproduction.
Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition à faible dose aux substances répertoriées dans la Proposition 65, notamment le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie.
résultant de la combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL.
Pour plus d'informations, consultez le site www.P65warnings.ca.gov

Commonwealth du Massachusetts

• Ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur de gaz agréé et qualifié par l'État du Massachusetts.
Lors de l'utilisation de vannes d'arrêt de gaz à bille, il est impératif d'utiliser le modèle à poignée en T. L'utilisation de plusieurs conduites de gaz flexibles est interdite.
connectés en série.

Sécurité générale

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, veuillez respecter les précautions suivantes.

- Ne touchez aucune partie de la plaque de cuisson, y compris, mais sans s'y limiter, les brûleurs, pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Sachez où se trouve la vanne d'arrêt du gaz et comment la fermer.
- Assurez-vous que les supports de fixation sont correctement installés sur la plaque de cuisson. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la plaque de cuisson. Ne laissez pas les enfants monter sur la plaque de cuisson. Ne laissez pas les enfants jouer avec la plaque de cuisson ou tout autre élément de celle-ci.

  Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de la plaque de cuisson.
- Retirez tous les matériaux d'emballage de la plaque de cuisson avant utilisation afin d'éviter tout risque d'inflammation. Conservez tous les emballages.

  Conserver les matériaux hors de portée des enfants. Éliminer correctement les matériaux d'emballage après le déballage de la plaque de cuisson.
- Ne posez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants sur la plaque de cuisson ou sur sa crédence. Les enfants pourraient grimper sur la plaque de cuisson.

  Les objets à portée de main pourraient être tués ou grièvement blessés.
- N’utilisez pas la plaque de cuisson si celle-ci ou l’une de ses parties est endommagée, dysfonctionnelle ou incomplète.
- N’utilisez pas la plaque de cuisson comme chauffage d’appoint. Utilisez-la uniquement pour la cuisson.

  Utilisez uniquement des maniques sèches.
- N’utilisez pas la plaque de cuisson pour réchauffer des contenants alimentaires non ouverts.
- Débranchez ou déconnectez le cordon d'alimentation avant toute intervention.
- Ne jamais entreposer de matériaux combustibles (torchons, produits en papier, etc.) ni d'aliments emballés ou en conserve sous la plaque de cuisson de manière à ce que

  les laisseraient entrer en contact avec le dessous de la plaque de cuisson. Le matériau combustible pourrait s'enflammer et les produits emballés ou

  Les conserves peuvent exploser.
- Veillez à ce que la conduite de gaz ne soit ni comprimée ni pliée par des objets lourds. Dans le cas contraire, des fuites de gaz ou une combustion incomplète pourraient se produire.

sécurité incendie

AVERTISSEMENT ZL

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles,

et/ou décès, veuillez observer les précautions suivantes.

- Ne pas entreposer, placer ou utiliser de produits inflammables ou combustibles.

des matériaux tels que du papier, du plastique, des maniques, du linge de

maison, des rideaux, de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à

proximité de la plaque de cuisson.

- Ne portez pas de vêtements amples ou pendants pendant

en utilisant la plaque de cuisson.

- Pour éviter l'accumulation de graisse, nettoyez régulièrement les grilles d'aération.
- Ne laissez pas les maniques ou autres matériaux inflammables se toucher

un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou d'autres objets encombrants en

tissu à la place d'un dessous de plat.

- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Pour éteindre un feu de graisse

Éteignez le feu, coupez la source de chaleur et étouffez-le avec un

utiliser un couvercle hermétique ou un extincteur polyvalent à poudre chimique ou à

mousse.

- Ne pas chauffer les contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de

La pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner

blessure.

- Vérifiez toujours si les brûleurs fonctionnent normalement.

La surchauffe peut provoquer un incendie et une combustion incomplète.

peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone.

sécurité gaz

AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles,

et/ou décès, veuillez observer les précautions suivantes.

Vérification des fuites de gaz

• Un test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions.

conformément aux instructions du fabricant. Ne pas utiliser de flamme pour vérifier

Pour les fuites de gaz, utilisez une brosse pour étaler un mélange d'eau savonneuse.

autour de la zone que vous vérifiez. S'il y a une fuite de gaz, vous

Vous verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse au niveau de la fuite.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez le robinet et n'utilisez pas la plaque de cuisson.
- N'allumez ni allumette, ni bougie, ni cigarette.
- N'allumez aucun appareil à gaz ou électrique.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique ni à aucune prise électrique.

dans une prise électrique.

- N'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
- Évacuez la pièce, le bâtiment ou la zone de tous ses occupants.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin.

Téléphone. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.

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

département.

sécurité électrique et de mise à la terre

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, veuillez respecter les précautions suivantes.

• Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant à trois broches avec mise à la terre. • Ne retirez pas la broche de mise à la terre. • N'utilisez pas d'adaptateur ni de rallonge. • N'utilisez pas une prise, un cordon d'alimentation ou une prise de courant endommagés ou mal fixés. • Ne modifiez en aucun cas la prise, le cordon d'alimentation ou la prise de courant. • N'installez pas de fusible sur un circuit neutre ou de terre. • Utilisez un circuit électrique dédié de 120 volts, 60 Hz, 20 ampères, en courant alternatif, protégé par un fusible, pour cette plaque de cuisson. L'utilisation d'un fusible temporisé ou d'un disjoncteur est recommandée.

Ne branchez pas plus d'un appareil sur ce circuit.

• Ne raccordez pas le fil de terre aux tuyaux de plomberie en plastique, aux conduites de gaz ou aux tuyaux d'eau chaude. • Cette plaque de cuisson doit être mise à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduira le risque de choc électrique.

Ce dispositif permet le passage du courant électrique. Cette plaque de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation muni d'une prise de terre. Cette prise doit être fermement branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre conformément aux normes et réglementations locales. En cas de doute quant à la mise à la terre de votre prise de courant, veuillez la faire vérifier par un électricien qualifié.

La plaque de cuisson est fournie avec une prise de courant à trois broches avec mise à la terre. Ce cordon doit être branché dans une prise de courant à trois broches avec mise à la terre conforme aux normes.

Conformément aux règlements et arrêtés municipaux, si ceux-ci autorisent l'utilisation d'un fil de terre séparé, nous recommandons de faire appel à un électricien qualifié pour déterminer le cheminement approprié de ce fil.

• L'alimentation électrique de la plaque de cuisson doit être conforme aux normes locales. Sauf en cas de non-respect des normes locales. doit être conforme à la dernière version de la norme ANSI/NFPA n° 70.

(pour thell.S.) ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1 - Dernières révisions.

• Il est de la responsabilité personnelle du propriétaire de la plaque de cuisson de fournir le service électrique adéquat pour celle-ci.

sécurité de l'installation

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, veuillez respecter les précautions suivantes.

• Faites installer et mettre à la terre votre plaque de cuisson par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout réglage

L'entretien doit être effectué uniquement par des installateurs ou des techniciens de maintenance qualifiés pour les plaques de cuisson à gaz.

• N'essayez pas de réparer, de modifier ou de remplacer votre plaque de cuisson ou l'une de ses pièces, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.

Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié.

• Utilisez toujours des raccords flexibles neufs lors de l'installation d'un appareil à gaz. N'utilisez pas de raccords flexibles usagés. • Assurez-vous que

les supports de fixation sont correctement installés sur la table de cuisson. Consultez les instructions d'installation pour plus d'informations. • Retirez tous les rubans adhésifs et

matériaux d'emballage. • Retirez tous les accessoires de la

table de cuisson. Les grilles et les plaques de cuisson sont lourdes. Manipulez-les avec précaution. • Assurez-vous qu'aucune pièce ne s'est détachée

pendant le transport. • Assurez-vous que votre table de cuisson est

correctement installée et réglée par un technicien ou un installateur qualifié pour le type de gaz (naturel ou GPL) utilisé. Pour que votre table de cuisson fonctionne au GPL, l'installateur doit remplacer les

gicleurs des brûleurs de surface (4 ou 6) par le kit de gicleurs GPL fourni et inverser l'adaptateur GPR. De plus, le clapet anti-retour du brûleur devra être réglé. Ces réglages doivent être

effectués par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à toutes les normes et exigences des autorités compétentes.

L'organisme qualifié qui effectue ces travaux assume la responsabilité de la conversion au gaz.

• L'installation de cette plaque de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national du gaz combustible.

ANSI Z223.1/NFPA 54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Code d'installation du gaz naturel en vigueur (CAN/CGA-B149.1) ou au Code d'installation du propane en vigueur

(CAN/CGA-B149.2), ainsi qu'aux codes locaux applicables. Cette table de cuisson a reçu la certification de conception d'ETL selon la norme ANSI Z21.1, dernière édition, et de l'Association canadienne

du gaz selon la norme CAN/CGA-1.1, dernière édition.

• Vérifiez que la vanne centrale a un débit suffisant et n'est pas obstruée. • Cette plaque de cuisson doit

être installée par un technicien qualifié. Dans le cas contraire, des fuites de gaz, un incendie ou un défaut d'allumage peuvent survenir.

Sécurité des lieux

AVERTISSEMENT

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles,
et/ou décès, veuillez observer les précautions suivantes.

• Cette plaque de cuisson est destinée à un usage domestique intérieur uniquement. Ne pas installer
la plaque de cuisson dans les zones exposées aux intempéries et/ou à l'eau.

• N'installez pas la plaque de cuisson dans un endroit exposé à un fort courant d'air.
brouillon.

• Choisissez un emplacement où une prise de courant à trois broches avec mise à la terre est facilement accessible.
accessible.

• Si la plaque de cuisson est située près d'une fenêtre, ne l'attendez pas trop longtemps.
Des rideaux ou des stores en papier à cette fenêtre.

• Pour que la plaque de cuisson soit correctement ventilée, il doit y avoir suffisamment d'air.
dégagement en haut, à l'arrière et sur les côtés de la plaque de cuisson, et en dessous
la plaque de cuisson. Les aérations permettent l'évacuation nécessaire de l'air chaud et sec de la plaque de cuisson.
pour fonctionner correctement grâce à une combustion correcte.

• Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la plaque de cuisson peuvent résister
chauffer jusqu'à 194 °F (90 °C).

• Il convient d'éviter de ranger des objets dans les placards situés au-dessus de la plaque de cuisson.
Si un espace de rangement au-dessus de la plaque de cuisson est nécessaire : prévoyez un minimum
un dégagement de 30 pouces (76,2 cm) entre la surface de cuisson et
le bas des placards.

sécurité des plaques de cuisson

AVERTISSEMENT ZL

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et/ou de décès, veuillez
respecter les précautions suivantes.

- Choisissez des ustensiles de cuisine conçus pour la cuisson sur une plaque de cuisson. Utilisez des ustensiles de cuisine.
qui soit suffisamment grande pour recouvrir les grilles du brûleur. Réglez les flammes du brûleur afin qu'elles ne
dépassent pas le fond de l'ustensile de cuisson.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou toute autre partie de la plaque de cuisson.
- Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une température moyenne ou élevée.
- Avant d'allumer, assurez-vous que tous les chapeaux de brûleur sont correctement en place et
Tous les brûleurs sont de niveau.
- Utilisez toujours la position LITE lors de l'allumage des brûleurs et assurez-vous de
Les brûleurs se sont allumés. En cas de problème d'allumage, tournez le bouton sur OFF et attendez.
jusqu'à ce que le gaz se soit dissipé.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur la position mijoter, ne tournez pas le bouton rapidement.
Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- Ne placez aucun objet autre que des ustensiles de cuisine sur la plaque de cuisson.
- Si l'on souhaite flamber des aliments, il convient de le faire uniquement sous une ventilation adéquate.
capote en place.

- Avant de retirer ou de changer les ustensiles de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisine immédiatement après la cuisson.
- Avant de retirer une quelconque pièce du brûleur pour le nettoyer, assurez-vous que la plaque de cuisson est éteinte et complètement froide.
- Après avoir nettoyé le diffuseur de brûleur, assurez-vous qu'il soit complètement sec avant de le remonter.
- Pour éviter une intoxication au monoxyde de carbone, ne versez pas d'eau dans le puits de la plaque de cuisson pendant le nettoyage.
- Pour éviter la décoloration, la déformation et/ou l'intoxication au monoxyde de carbone des ustensiles de cuisine, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine sensiblement plus grands que la grille.
- Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisine soient tournées vers le côté ou l'arrière de la plaque de cuisson et non au-dessus d'autres brûleurs.
- Éloignez-vous de la plaque de cuisson pendant la friture.
- Chauffez toujours l'huile de friture lentement et surveillez-la attentivement. Si vous faites frire des aliments à feu vif, surveillez-les attentivement pendant la cuisson.

Pour la friture, il faut utiliser un mélange de matières grasses ou d'huiles, à mélanger avant de chauffer.

- Utilisez un thermomètre à friture autant que possible. Cela évite de surchauffer la friteuse au-delà du point de fumée.
- Utilisez le moins d'huile possible pour la cuisson à la poêle ou la friture. Évitez de cuire des aliments non décongelés ou contenant une quantité excessive de glace.
- Avant de manipuler des ustensiles de cuisine contenant des matières grasses ou des huiles, assurez-vous qu'ils aient complètement refroidi.
- Pour éviter une ébullition éruptive retardée, laissez toujours reposer les liquides chauffés au moins 20 secondes après avoir éteint le feu afin que…

La température du liquide peut se stabiliser. En cas de brûlure, suivez ces instructions de premiers secours :

1. Immerger la zone brûlée dans de l'eau fraîche ou tiède pendant au moins 10 minutes.
2. N’appliquez aucune crème, huile ou lotion.
3. Recouvrir d'un chiffon propre et sec.

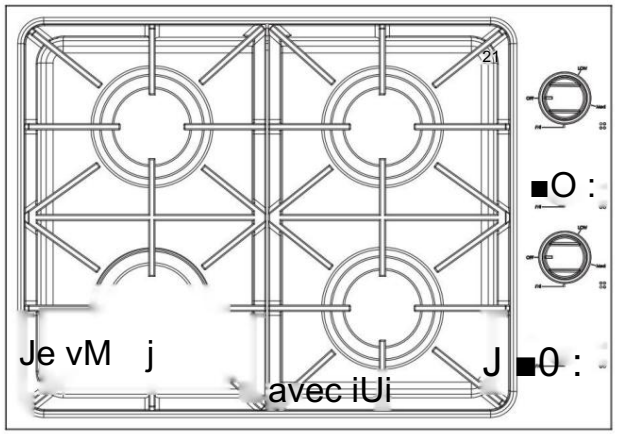
- En cas de panne de courant ou de dysfonctionnement de l'allumage électrique, n'utilisez pas d'allumettes ni de briquets pour allumer les brûleurs. Cela pourrait provoquer un incendie ou brûlures physiques.
- Ne placez pas et n'utilisez pas d'appareils de cuisson électriques, tels que des cuiseurs à riz à induction ou des réchauds de table, directement sur votre plaque de cuisson. Électromagnétique

Les forces exercées par ces appareils peuvent provoquer un dysfonctionnement de la plaque de cuisson.

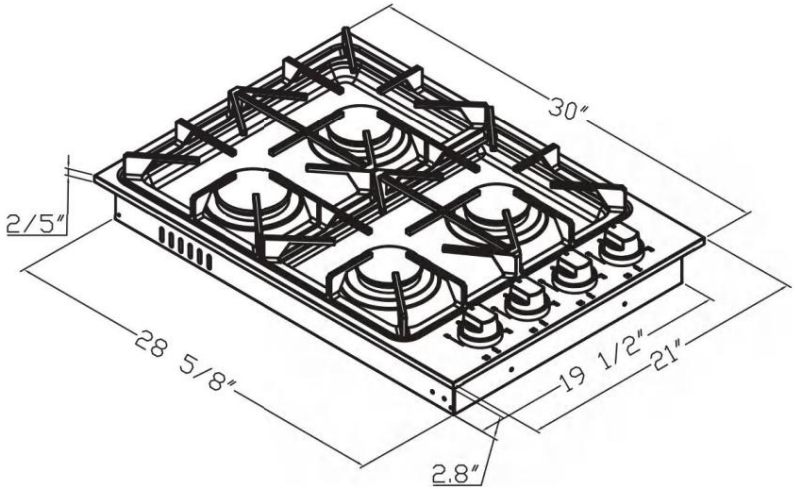
Aperçu

Dimensions et dégagement

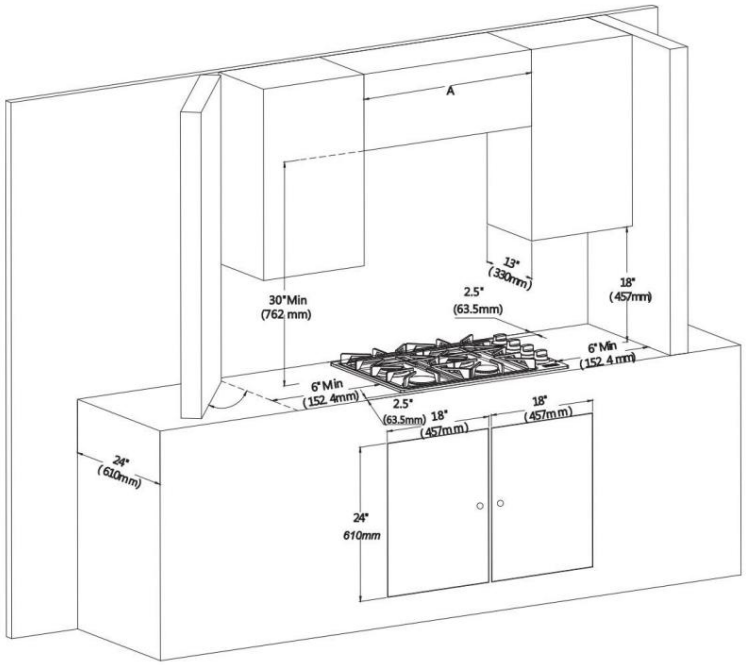
Modèle : LGC3001



Avant gauche NG/LP	:	18 000 BTU/h
Arrière gauche NG/LP	:	12 000 BTU/h
Avant droit NG/LP	:	9000 BTU/h
Arrière droit NG/LP	:	9000 BTU/h



LGC3001 Dimensions de découpe



Liquidation de plaques de cuisson à gaz

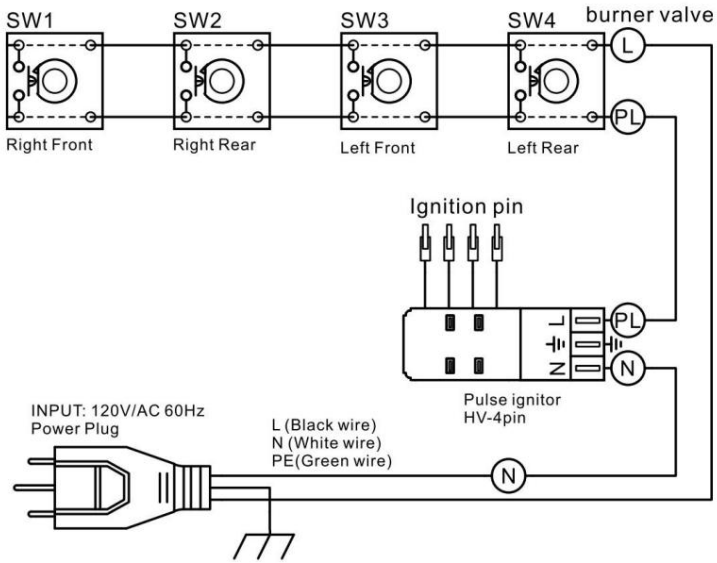
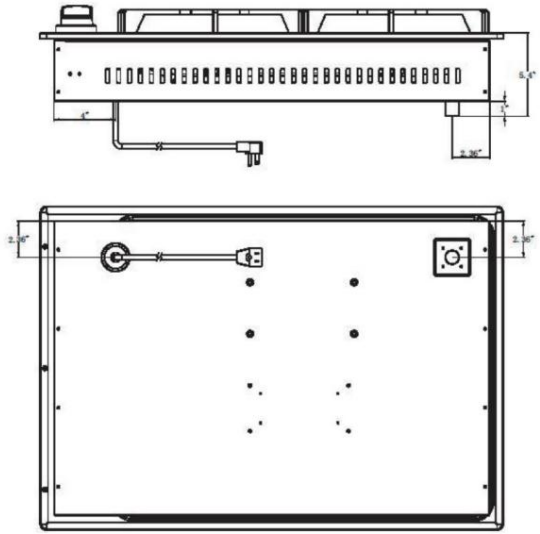


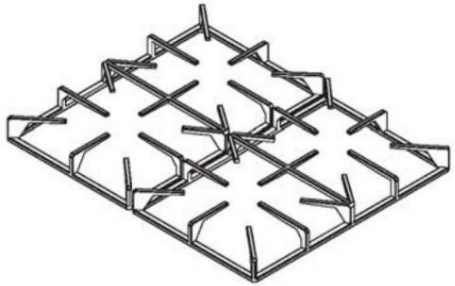
Schéma de circuit



Disposition des panneaux latéraux et arrière

Chaque brûleur possède un bouton permettant de régler l'intensité de la flamme de faible à élevée. Chaque bouton dispose également d'une position « Allumage ». Tourner un bouton sur cette position allume le brûleur correspondant. Les indicateurs lumineux situés au-dessus de chaque bouton indiquent le brûleur commandé. Chaque brûleur est conçu pour des usages de cuisson spécifiques. Une indication de la pression maximale d'alimentation en gaz (NG1 Oin wc/LP Min wc) est fournie, conformément à la pression nominale d'entrée du régulateur de pression fourni.

Whafs inclus



Grilles de brûleur de surface (2)



Brûleurs de surface et chapeaux (4)

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

La plaque de cuisson à gaz nécessite une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz pour faire fonctionner le système d'allumage.

AVERTISSEMENT

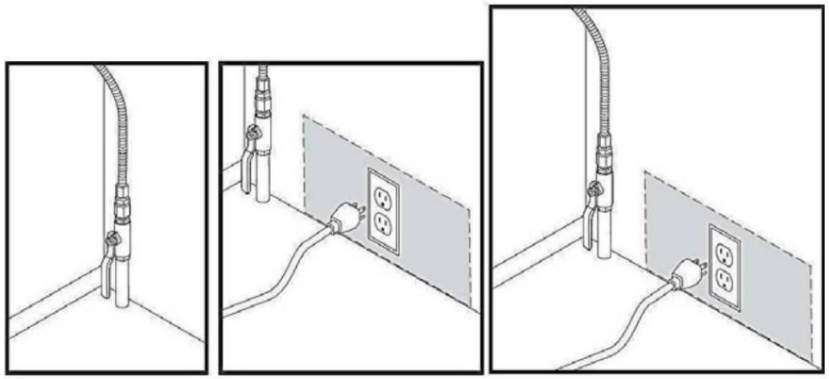
Instructions de mise à la terre électrique Cet appareil est équipé

muni d'une fiche de mise à la terre (à trois broches) (à quatre broches) pour votre

protection contre les risques d'électrocution, il doit être branché directement dans une prise de

courant correctement mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la fiche.

broche de mise à la terre de cette prise.

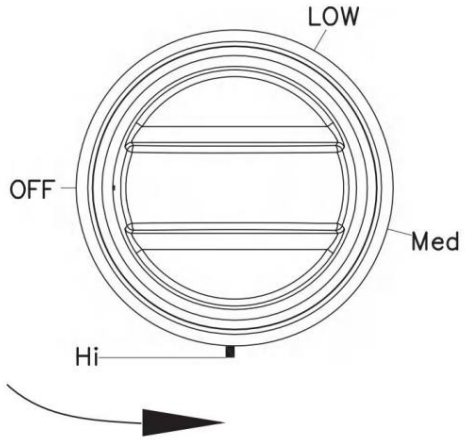


Utilisation des brûleurs de la plaque de cuisson

Allumage

/K ATTENTION

Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont correctement installés. Indiquez la pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur [La pression indiquée doit être supérieure d'au moins 5 pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 10 pouces de colonne d'eau pour le propane à la pression spécifiée par le fabricant].



Pour allumer un brûleur :

1. Tournez dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'allumage, appuyez sur le bouton de commande, le bouton s'allume et vous entendrez un « clic » indiquant que le système d'allumage électronique fonctionne correctement.
2. Une fois le brûleur de la table de cuisson allumé, tournez le bouton de commande pour le faire sortir de la position « Allumage » et éteignez le système d'allumage électronique.
3. Tournez le bouton de commande pour régler le niveau de la flamme.

Allumage manuel En

cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur manuellement.

Faites preuve de prudence lorsque vous faites cela.

1. Approchez un long allume-gaz du brûleur de la plaque de cuisson que vous souhaitez allumer. lumière.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le sur la position « Allumage ». Allumez le brûleur avec l'allume-barbecue.
3. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande pour régler la flamme. niveau.

Niveau de flamme

Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous les ustensiles de cuisson et ne doivent en aucun cas dépasser le fond de ces derniers.

AVERTISSEMENT

- Des flammes plus grandes que le fond des ustensiles de cuisine peuvent provoquer un incendie ou des blessures.
- Après avoir allumé un brûleur de surface, assurez-vous que le brûleur a Allumé. Ajustez l'intensité de la flamme en tournant le bouton du brûleur.
- Éteignez toujours les commandes du brûleur de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson. Toutes les commandes des brûleurs de surface doivent être éteintes lorsque vous ne cuisinez pas.
- Éteignez toujours les brûleurs avant d'aller dormir ou de sortir.
- Si vous sentez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de la plaque de cuisson et appelez un électricien qualifié. Technicien de maintenance. N'utilisez JAMAIS de flamme nue pour localiser une fuite.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur pendant une période prolongée sans Les ustensiles de cuisine posés sur la grille peuvent s'écailler si la chaleur n'est pas absorbée par celle-ci.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser la main, un gant de cuisine, des chiffons de nettoyage ou tout autre matériau.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer une pièce.

Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe.

du four.

Exigences

■ Fond plat et côtés droits

■Couvercle hermétique

■ Bien équilibré, la poignée étant plus légère que le corps principal
portion de la casserole ou de la poêle.

Limitations de taille

ATTENTION

- Ne placez pas une casserole ou une poêle dont le diamètre du fond est d'environ 10 pouces ou plus sur le brûleur avant gauche ou droit.
- Assurez-vous toujours que les poignées des ustensiles de cuisine sont tournées sur le côté. ou à l'arrière de la plaque de cuisson et non au-dessus d'autres brûleurs de surface.
- Cela minimisera les risques de brûlures, de débordements et de... L'inflammation de matériaux inflammables peut se produire si des casseroles ou des poêles sont heurtées accidentellement.
- Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre, assurez-vous qu'ils soient conçus pour cuisson sur plaque de cuisson.
- Ne laissez jamais d'objets en plastique sur la plaque de cuisson. Ils peuvent fondre ou s'enflammer. Chauffer un récipient en plastique scellé peut provoquer une accumulation de pression dangereuse qui peut provoquer Le conteneur va exploser.
- Lorsque vous utilisez un wok, assurez-vous de tenir la poignée du wok ou d'une petite casserole à une seule poignée pendant la cuisson.

Installer les grilles

Installez les grilles comme indiqué ci-dessous pour une durée de vie optimale.

Lorsqu'elles sont correctement installées, les ouvertures des grilles sont centré au-dessus des brûleurs.

Les trois grilles de cuisson sont conçues pour s'adapter à des emplacements spécifiques positions sur la plaque de cuisson. Pour une stabilité maximale,

Ces grilles ne doivent être utilisées que dans leurs positions prévues à cet effet.

L'arrière de la grille de droite est cranté pour vous aider à l'orienter.

Positionnez correctement les grilles. Voir l'illustration ci-dessous.

Pour remplacer correctement les grilles, suivez ces étapes :

1. Repérez l'encoche à l'arrière de la grille droite.

2. Orientez la grille de droite de manière à ce qu'elle se trouve du côté droit de la plaque de cuisson avec l'encoche à l'arrière.

3. Abaissez délicatement les pieds de la grille de droite dans le des alvéoles correspondantes sur la plaque de cuisson.

4. Abaissez délicatement les pieds des deux grilles restantes dans les encoches correspondantes de la plaque de cuisson, comme illustré. dans l'illustration

Entretien et nettoyage de la plaque de cuisson

/!\ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la plaque de cuisson.

Surface de cuisson

Nous vous recommandons d'enlever immédiatement les aliments renversés. avoir lieu.

1. Éteignez tous les brûleurs de surface.

2. Attendez que toutes les grilles de brûleur refroidissent, puis retirez-les.

3. Nettoyez la surface de la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Si des projections d'aliments s'infiltrent dans les interstices des brûleurs, retirez le chapeau du brûleur et le tête, et essuyez les liquides renversés.

4. Une fois le nettoyage terminé, réinsérez les composants du brûleur. Remettez ensuite les grilles du brûleur en place.

surfaces en acier inoxydable

1. N'utilisez pas ce produit pour enlever les taches, les éclaboussures et les traces de graisse.
un chiffon doux et humide jusqu'à ce que la surface refroidisse.
2. Appliquez un nettoyant pour acier inoxydable approuvé sur un chiffon ou
Essuie-tout.
3. Nettoyez une petite zone à la fois, en frottant dans le sens du grain du bois.
l'acier inoxydable, le cas échéant.
4. Une fois terminé, séchez la surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.
5. Répétez les étapes 2 à 4 autant de fois que nécessaire.

ATTENTION

- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier ni de nettoyant abrasif, qui
peuvent rayer ou endommager la surface.
- Ne retirez pas la plaque de cuisson pour la nettoyer. Les conduites de gaz alimentant
les brûleurs pourraient être endommagées.
entraînant un incendie ou une panne du système.
- Ne versez pas d'eau dans les puits de la plaque de cuisson pendant le nettoyage.
la plaque de cuisson. Cela pourrait s'infiltrer dans les systèmes de gaz et électriques
de la plaque de cuisson, créant un risque de choc électrique ou
Niveaux élevés de monoxyde de carbone dus à la corrosion des vannes ou des orifices de
gaz.
- Ne vaporisez aucun type de nettoyant dans les orifices du collecteur.
Le système d'allumage se trouve dans ces trous et doit être
conservé à l'abri de l'humidité.

Boutons de commande

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs de surface sont en position ARRÊT.

1. Saisissez chaque bouton et tirez-le verticalement vers le haut pour le retirer.
2. Nettoyez les boutons avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse.
Rincez-les ensuite soigneusement et séchez-les bien.
3. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon en acier inoxydable.
nettoyeur.
4. Remettez les boutons en position OFF sur la commande.
tiges de soupape.
5. Ne pas retirer la protection anti-éclaboussures.

Ne nettoyez pas les boutons de commande au lave-vaisselle.

Ne vaporisez pas les produits nettoyants directement sur le panneau de commande.
L'humidité pénétrant dans les circuits électriques peut provoquer des interférences électriques.
choc ou dommage au produit.

Grilles et composants du brûleur

Éteignez tous les brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils ont

Tout est redescendu.

1. Retirez les grilles du brûleur.
2. Retirez les chapeaux de brûleur des têtes de brûleur.
3. Retirez les têtes de brûleur des collecteurs de vannes pour révéler le

   Électrodes de démarrage.

4.Nettoyez toutes les grilles amovibles et les composants du brûleur à l'eau chaude,

   Eau savonneuse. Ne pas utiliser de laine d'acier ni de nettoyants abrasifs.

5.Rincez et séchez soigneusement les grilles et les composants du brûleur.

6. Replacez les têtes de brûleur dans leur position initiale sur le collecteur.

   soupapes. Assurez-vous qu'une électrode de démarrage est insérée dans le trou.

   Instructions de réassemblage pour chaque composant de la tête de brûleur.

7. Remettez les chapeaux de brûleur en place sur le dessus du brûleur.

   têtes. Pour garantir un fonctionnement correct et sûr, assurez-vous que le brûleur

   Les capuchons reposent à plat sur les têtes de brûleur.

8. Réinstallez les grilles de brûleur dans leurs positions respectives.
9. Allumez chaque brûleur et vérifiez son bon fonctionnement.

   Après avoir vérifié que le brûleur fonctionne normalement, éteignez-le.

Têtes et chapeaux de brûleur

REMARQUE

Avant de retirer les chapeaux et les têtes de brûleur, n'oubliez pas leur taille.

et à leur emplacement d'origine. Replacez-les au même endroit après les avoir nettoyés.

Lavez les chapeaux et les têtes de brûleur à l'eau chaude savonneuse et rincez.

à l'eau courante propre. Vous pouvez frotter avec une éponge à récurer en plastique.

pour enlever les particules d'aliments brûlés.

Utilisez une aiguille à coudre ou un lien torsadé pour déboucher les petits trous du

Tête de brûleur, si nécessaire.

⚠ATTENTION

- Ne lavez aucune pièce du brûleur au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.

Bases de brûleur

ATTENTION

Les bases des brûleurs ne peuvent pas être retirées pour le nettoyage. Assurez-vous

qu'aucune eau ne pénètre dans les bases des brûleurs et le gaz en laiton

orifices. Nettoyer avec un chiffon humide. Attention à ne pas rayer.

Ne pas déformer ni endommager les bases. Laisser sécher complètement avant utilisation.

Électrodes

N'essayez pas de retirer l'électrode de la plaque de cuisson ou

bases de brûleurs.So veillez à ne pas appuyer sur les commandes de la plaque de cuisson

lors du nettoyage de la plaque de cuisson. Une légère décharge électrique pourrait se produire.

un résultat qui pourrait vous faire renverser des ustensiles de cuisine chauds.

Assurez-vous que les électrodes en céramique blanche de la plaque de cuisson sont bien positionnées.

sont exemptes de saleté et sèches. Nettoyez la partie métallique de l'électrode.

avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer les allumeurs. Avant

Lors du remontage des brûleurs de surface, appuyez doucement sur chacun d'eux.

la céramique blanche, électrodes pour s'assurer qu'elles sont pressées

contre les bases des brûleurs.

O NOTE

Ne tentez pas de retirer l'électrode de la plaque de cuisson.

Grilles

Ne lavez pas les grilles au lave-vaisselle. Elles seraient endommagées.

Retirez les grilles une fois refroidies. Les grilles doivent être lavées régulièrement.

et après les déversements. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire.

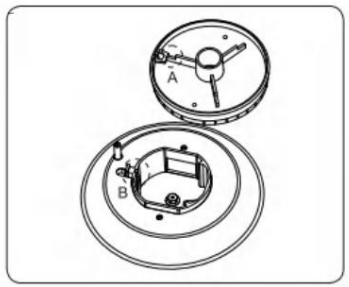
eau. Lors du remplacement des grilles, assurez-vous qu'elles sont bien positionnées.

Au-dessus des brûleurs.

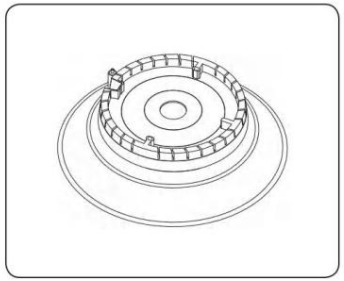
remplacement de la tête de brûleur et du capuchon

Tête de brûleur ronde

1. Alignez le brûleur (point A) avec l'encoche dans la tasse inférieure (point B).

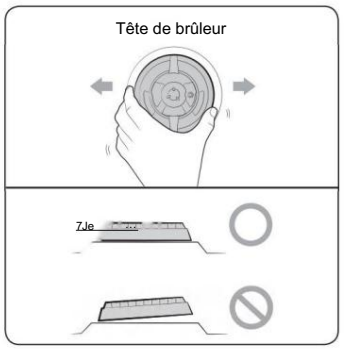


2. Retournez le brûleur et couvrez-le. la tasse du bas.



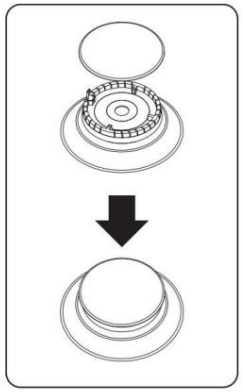
ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants du brûleur Les têtes et les capuchons sont correctement réinstallés. Ils seront stables et reposeront à plat une fois correctement installés.



Capuchon de brûleur

1. Faites correspondre les chapeaux de brûleur aux brûleurs en fonction de leur taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes de brûleur.



/!\ PRUDENCE

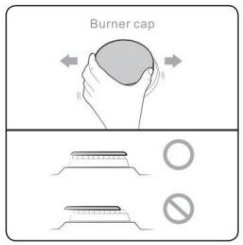
Assurez-vous que chaque bouchon est bien remis en place sur le

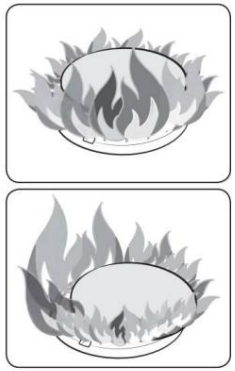
La tête de brûleur correcte est centrée sur le brûleur.

la tête, et elle est allongée à plat.

ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants du brûleur (têtes et Les capuchons sont correctement réinstallés. Ils seront stables. et repose à plat une fois correctement installé





Après l'installation des brûleurs de surface, vérifiez le allumage.

Un mauvais positionnement de la tête ou du chapeau du brûleur entraînera un allumage médiocre ou des flammes irrégulières (comme le montrent les photos).

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec la plaque de cuisson, consultez les tableaux commençant par ci-dessous, puis essayez les actions suggérées.

Points de contrôle

sécurité gaz

Problème	Cause possible	Action
Vous sentez une odeur de gaz.	Le bouton du brûleur de surface n'est pas en position ARRÊT et le brûleur n'est pas allumé.	Tournez le bouton du brûleur sur ARRÊT.
	Il y a une fuite de gaz.	Évacuez la pièce, le bâtiment ou la zone de toutes les personnes présentes. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. N'appelez pas depuis votre propre téléphone : il s'agit d'un appareil électrique et un risque d'étincelle pourrait provoquer une fuite de gaz. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz. Si vous ne parvenez pas à le joindre, appelez les pompiers.
Surface les brûleurs le font pas léger.	Le bouton de commande n'est pas correctement réglé.	Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur la position « Lite ».
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas en place. La base du brûleur est mal alignée.	Nettoyez les électrodes. Placez le chapeau du brûleur sur la tête du brûleur. Alignez la base du brûleur.
Un brûleur de surface clics pendant le fonctionnement.	Le bouton de commande est resté en position Lite.	Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande jusqu'au réglage souhaité. Si le brûleur continue de cliqueter, contactez un technicien de maintenance.
Flammes de brûleur de surface très grandes ou jaunes.	L'orifice du brûleur installé est incorrect.	Vérifiez le diamètre de l'orifice du brûleur. Contactez votre installateur si l'orifice est incorrect (gaz propane au lieu de gaz naturel ou gaz naturel au lieu de gaz propane).

Conversion de plaque de cuisson à gaz

La plaque de cuisson est configurée pour une utilisation au gaz naturel (GN). Réglage d'usine

est indiqué sur la plaque signalétique. Lorsqu'il est configuré pour un fonctionnement au gaz naturel (GN),

Le régulateur de pression régulera la pression du gaz à 4 pouces de colonne d'eau.

pression. Lorsqu'elle est réglée pour un fonctionnement au gaz propane liquéfié (GPL), la

Le régulateur de pression régulera la pression à 11 pouces de colonne d'eau.

Veuillez vous référer aux instructions pour convertir la plaque de cuisson en mode de fonctionnement.

Gaz de pétrole liquéfié.

Conversion du gaz naturel en GPL

Régulateur de pression convertible

Les plaques de cuisson sont livrées pour fonctionner au gaz naturel (GN).

Les orifices NG retirés de l'appareil pour une utilisation ultérieure permettent de…

Assurez-vous de bien noter quels orifices correspondent à quel brûleur si vous prévoyez de

reconversion en NG.

Instructions pour convertir la plaque de cuisson pour fonctionner avec des liquides

Gaz de pétrole

L'INSTALLATION ET LES SERVICES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS

PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ

IMPORTANT : CONSERVEZ LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR LES BESOINS LOCAUX

À L'USAGE DE L'INSPECTEUR. LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Avertissement ! Ce kit de conversion doit être installé par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur.
avec les instructions du fabricant et tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente
juridiction. Le non-respect des instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone
causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou des décès. L'organisme de services qualifié est responsable
pour une installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de
L'appareil transformé est vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec ce kit.

! Avertissement ! Avant de procéder à la conversion, coupez l'alimentation en gaz avant de débrancher
Alimentation électrique de la cuisinière. Assurez-vous que l'alimentation est coupée avant d'installer le kit de conversion.
Ne pas le faire pourrait entraîner des blessures corporelles graves.

Déterminez la combinaison de brûleurs supérieurs présents sur votre appareil.

Plaque de cuisson. Identifiez les pièces nécessaires dans ce kit pour compléter la plaque de cuisson au propane.

Conversion. Lorsque les brûleurs sont convertis du gaz naturel au propane, le BTU

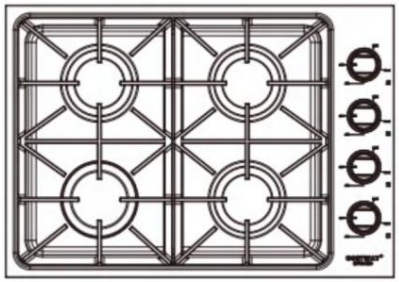
Les caractéristiques sont les suivantes : Remarque : Pour un fonctionnement à des altitudes supérieures à 2 000 pieds,

La puissance nominale de l'appareil doit être réduite au taux de 4 % pour chaque 1000 pieds.

au-dessus du niveau de la mer.

LGC3001	Avant gauche	Arrière gauche	Avant droit	Arrière droit
DE	1,88	1,50	1.30	1.30
GPL	1.24	1,00	0,90	0,90

Unité : mm



LGC3001 | PERFORMANCE DU BRÛLEUR	
Nombre total de brûleurs de la table de cuisson | 4 brûleurs	
Avant gauche	18 000 BTU/h
Arrière gauche	12 000 BTU/h
Avant droit	9000 BTU/h
Arrière droit	9000 BTU/h

IMPORTANT : Après avoir remplacé les orifices pour gaz naturel par des orifices pour propane, veillez à conserver les orifices d'origine installés en usine pour le gaz naturel en vue d'une future conversion de la cuisinière au gaz naturel.

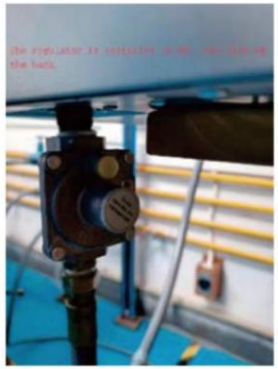
Outils pour la conversion LP

Outil de 7 mm - Tournevis plat de remplacement pour orifice de brûleur supérieur C 2.0*130 (Non disponible avec le kit de conversion LP)

- Réglage du bypass réglable français *2

(non disponible avec le kit de conversion LP) - Réglage de l'orifice LGC3001

1. Convertissez le régulateur de pression pour une plaque de cuisson de 30 pouces. Vous trouverez votre régulateur dans la boîte d'emballage et il doit être installé sur le côté gauche à l'arrière.

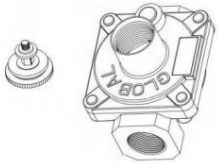


IMPORTANT** Veuillez noter que les orientations NG et LP sont inversées. Toutes les plaques de cuisson sont initialement conçues avec l'alimentation NG en position LP ; veuillez la faire inverser.

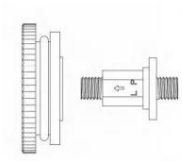




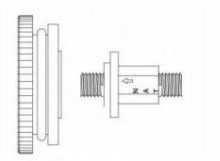




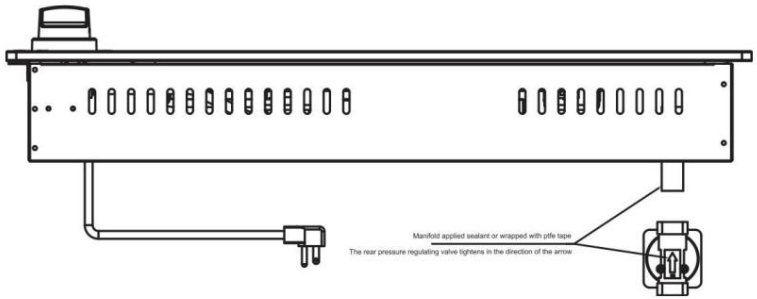
Retirez le capuchon du régulateur



Position LP



NG Position



2. Convertir le brûleur pour le gaz propane

Conservez les orifices de gaz naturel retirés de l'appareil pour d'éventuelles réparations.

Conversions futures au gaz naturel. Veuillez suivre la procédure suivante lors de la reconversion

de l'appareil au gaz naturel. Soyez particulièrement vigilant.

Lors de la manipulation de pièces à orifice, assurez-vous que l'orifice n'est pas

a. Retirez les grilles supérieures, les chapeaux de brûleur et les anneaux intérieurs des brûleurs.

b. Retirez les têtes de brûleur extérieures et les bases des brûleurs.

c. Retirez les orifices de gaz naturel installés en usine du centre.

des porte-orifices à l'aide d'un tournevis à douille de 7 mm. N'oubliez pas de conserver les

orifices d'origine pour gaz naturel pour les conversions ultérieures.

gaz naturel.

« IMPORTANT » d'identifier leurs marques.

c.1 Remplacez l'orifice du brûleur de 18000 BTU dans chacun par un orifice de taille 1,24 mm.

c.2 Remplacez l'orifice du brûleur de 12000 BTU dans chacun par un orifice de taille 1,00 mm.

N'oubliez pas de ne pas trop serrer l'orifice et de le maintenir propre.

c.3 Remplacez l'orifice du brûleur de 9000 BTU dans chacun par un orifice de taille 0,90 mm.

N'oubliez pas de ne pas trop serrer l'orifice et de le maintenir propre.

c.4 Remplacez l'orifice du brûleur de 6000 BTU dans chacun par un orifice de taille 0,70 mm.

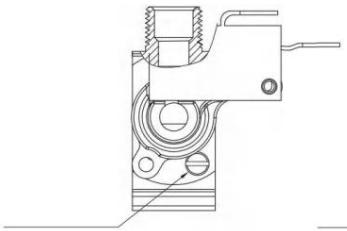
N'oubliez pas de ne pas trop serrer l'orifice et de le maintenir propre.

Remettez l'anneau de flamme du brûleur sur la base du brûleur principal. Remettez en place les anneaux de

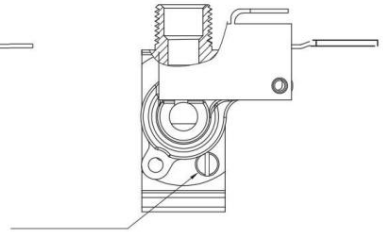
brûleur intérieurs, les chapeaux de brûleur et les grilles.

3. Convertir les vannes du brûleur pour le gaz propane



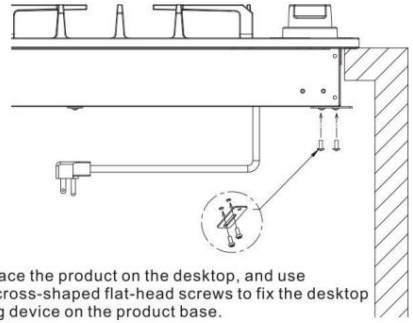


Ajustez la direction horizontale de la rainure de l'arbre à NG

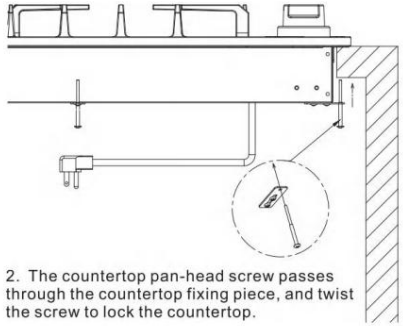


La direction verticale de la rainure de l'arbre de réglage est LP

INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

Un tournevis plat de 5/64" est nécessaire pour le réglage du by-pass sur la vanne du brûleur. a.

Veuillez retirer les boutons du brûleur pour accéder à la vanne du brûleur. Un trou se trouve en bas à droite de la vanne du brûleur.

Permet d'accéder au réglage de l'orifice de dérivation de la vanne du brûleur. Retirez la bague si nécessaire. L'orifice fait partie du micro-interrupteur (la partie noire) fixé à la vanne du brûleur.

Utilisez le tournevis pour contourner le micro-interrupteur et atteindre l'orifice de dérivation sur la vanne du brûleur. Cet orifice permet de contrôler la flamme.

b. Remettez le bouton en place et réglez la flamme en le tournant. La position initiale du bypass correspond au gaz naturel (GN). En cas de conversion en basse pression (BP), ajustez la rainure de l'axe de réglage verticalement pour BP. En cas de conversion de BP en GN, ajustez la rainure de l'axe horizontalement pour GN.

À l'origine, le by-pass est situé en position NG et n'est pas vissé au fond (au maximum).

Pour la conversion BP du bypass, il n'est pas nécessaire de changer l'orifice de bypass. Vissez l'orifice de bypass à fond (dans le sens horaire).

c. Conservez les gicleurs de dérivation principaux dans le sachet plastique étiqueté « gicleurs principaux ». Lorsque vous utilisez vos brûleurs supérieurs, si la flamme doit être ajustée selon vos besoins, veuillez régler les orifices de dérivation sur la vanne du brûleur. Remettez le bouton en place et ajustez la flamme en tournant la dérivation à l'aide d'un petit tournevis plat. Vérifiez l'état de la flamme pour obtenir un rendement optimal.

4. Rebranchez l'alimentation en gaz et en électricité de la plaque de cuisson.

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément à la

Instructions d'installation fournies avec la plaque de cuisson. Vérification de

Pression des gaz du collecteur. Si nécessaire, vérifier le collecteur

pression du gaz, retirez le chapeau du brûleur, la bague intérieure, le brûleur extérieur

La tête et la base du brûleur du brûleur supérieur avant droit et connectez un

manomètre (indicateur de pression) ou autre appareil de mesure de pression à

Orifice du brûleur. Utiliser un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur de

environ %" et maintenez fermement l'extrémité du tube sur l'orifice.

Ouvrez le robinet de gaz. Pour un contrôle de pression plus précis,

Assurez-vous qu'au moins deux autres brûleurs supérieurs soient allumés. Vérifiez que le gaz

La pression d'alimentation (d'entrée) est d'au moins un pouce supérieure à la pression spécifiée

pression du collecteur. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais être

colonne d'eau de plus de 14 pouces. Une fois correctement réglé, le collecteur d'eau

La pression de la colonne est de 10 pouces pour le GPL/propane ou de 5 pouces pour le gaz naturel.

5. Installation d'une nouvelle plaque signalétique pour le propane (LP) | Indice de puissance du propane |

Notez le modèle et le numéro de série sur la fiche technique du propane LP

Plaque signalétique fournie dans ce kit. Les informations peuvent être obtenues

Déplacez la nouvelle plaque au plus près de l'emplacement de la plaque signalétique/numéro de série existante. Placez-la au plus près de celle-ci.

autant que possible par rapport à la plaque signalétique/numéro de série existant sur la gamme.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.

a. Débranchez la cuisinière et sa vanne d'arrêt individuelle du

système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant toute pression de ce système à

pressions d'essai supérieures à 14 pouces de colonne d'eau

(environ W psig)

b. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz.

en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant toute pression

essai du système d'alimentation à une pression d'essai égale ou inférieure à 14 pouces

pression de la colonne d'eau (environ 14 pouces psig)

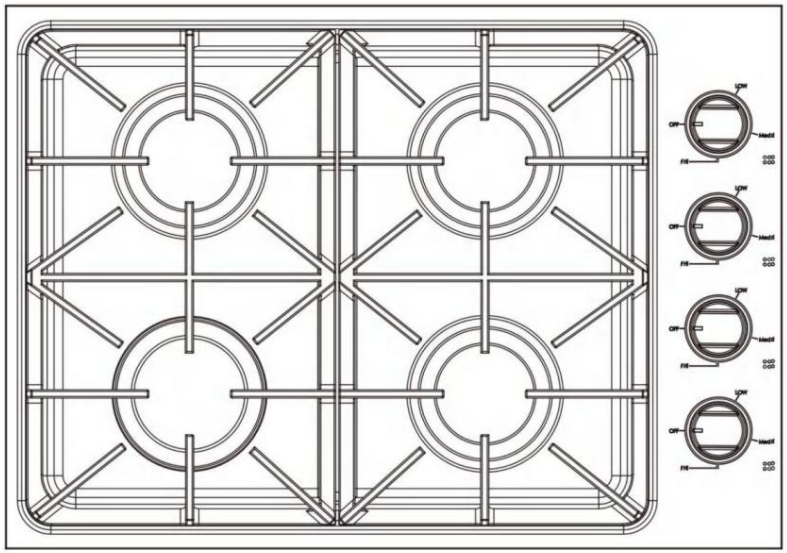


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Gaskochfeld

MODELL: LGC3001



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden.

WARNUNG: Werden die Anweisungen in diesem Handbuch nicht genau befolgt, kann dies zu einem Brand oder einer Explosion führen, die Sachschäden, Personenschäden oder Tod zur Folge haben kann.

— Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.

- WAS ZU TUN IST, WENN SIE GAS RIECHEN: •

Versuchen Sie NICHT, ein Elektrogerät anzuzünden.

· Berühren Sie keine elektrischen Schalter.

· Benutzen Sie kein Telefon in Ihrem Gebäude. ÿ Rufen Sie sofort Ihren Gasversorger von einem Nachbartelefon aus an. Befolgen Sie die Anweisungen des Gasversorgers.

ÿWenn Sie Ihren Gaslieferanten nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr an.

— Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Installateur, einer Serviceagentur oder dem Gaslieferanten durchgeführt werden.

Inhalt

Wichtige Sicherheitsinformationen 3

Überblick 10

Abmessungen und Freiraum 10

Schaltbild 12

Seiten- und Rückwandlayout 13

Im Lieferumfang enthalten 14

Elektrische Anforderungen 15

Verwendung der Kochfeldplatten 15

Zündung 15

Kochgeschirr 17

Die Gitterroste montieren 17

Pflege und Reinigung des Kochfelds 18

Kochfeldoberfläche 18

Edelstahloberflächen 19

Bedienknöpfe 19

Brennerroste und Komponenten 20

Brennerkappen und -köpfe 20

Brennerbasen 21

Elektroden 21

Gitter 21

Brennerkopf- und Kappenwechsel 22

Brennerkappe 22

Fehlerbehebung 23

Kontrollpunkte 24

Umbau eines Gaskochfelds 24

Garantie 29

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch.

Alle elektrischen und gasbetriebenen Geräte mit beweglichen Teilen können gefährlich sein. Bitte lesen Sie die wichtigen Sicherheitshinweise für dieses Gerät in dieser Bedienungsanleitung. Die Anweisungen müssen befolgt werden, um das Risiko von Verletzungen, Tod oder Sachschäden zu minimieren. ÿBewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf. Bitte nicht wegwerfen.

In diesem Handbuch verwendete Symbole

ZL-Warnung

Gefahren oder unsichere Praktiken, die zu schweren Personenschäden oder zum Tod führen können.

VORSICHT

Gefahren oder unsichere Praktiken, die zu Stromschlägen, Personenschäden oder Sachschäden führen können.

NOTIZ

Nützliche Tipps und Anleitungen

Diese Warnsymbole und -hinweise dienen dazu, Verletzungen für Sie und andere zu verhindern. Bitte beachten Sie diese Anweisungen genau.

Bewahren Sie diesen Abschnitt nach dem Lesen an einem sicheren Ort auf, um später darauf zurückgreifen zu können.

Warnung gemäß Proposition 65 des US-Bundesstaates Kalifornien (nur USA)

EINE WARNUNG

Dieses Produkt enthält Chemikalien, die dem Staat bekannt sind Kalifornien, um Krebs und Geburtsfehler oder andere zu verursachen

Schädigung der Fortpflanzung.

Gasgeräte können zu einer geringen Belastung mit in Proposition 65 aufgeführten Stoffen führen, darunter unter anderem Benzol, Kohlenmonoxid, Formaldehyd und Ruß.

entsteht durch die unvollständige Verbrennung von Erdgas oder Flüssiggas. Weitere Informationen finden Sie unter www.P65warnings.ca.gov

Commonwealth of Massachusetts

• Dieses Produkt darf nur von einem zugelassenen Klempner oder Gasinstallateur installiert werden, der im Bundesstaat Massachusetts qualifiziert oder zugelassen ist.

Bei Verwendung von Gasabsperrventilen mit Kugelverschluss muss der T-Griff-Typ verwendet werden. Mehrere flexible Gasleitungen dürfen nicht angeschlossen werden. in Reihe geschaltet.

Allgemeine Sicherheit

EINE WARNUNG

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen und/oder Tod zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

- Berühren Sie während und unmittelbar nach dem Kochen keinen Teil des Kochfelds, insbesondere nicht die Kochfeldbrenner.
- Kennen Sie den Standort des Gasabsperrventils und wissen Sie, wie man es absperrt.
- Achten Sie darauf, dass die Halteklammern ordnungsgemäß am Kochfeld befestigt sind. Weitere Informationen finden Sie in der Montageanleitung.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Kochfelds. Lassen Sie Kinder nicht auf das Kochfeld gehen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Kochfeld oder anderen Gegenständen spielen.

  Teile des Kochfelds. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in einem Bereich, in dem das Kochfeld in Betrieb ist.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial vom Kochfeld, um eine Entzündung zu verhindern. Bewahren Sie die gesamte Verpackung auf.

  Materialien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Verpackungsmaterialien nach dem Auspacken des Kochfelds ordnungsgemäß entsorgen.
- Lagern Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, auf dem Kochfeld oder der Rückwand des Kochfelds. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten leicht daran gehindert werden, darauf herumzuklettern.

  Personen in Reichweite könnten getötet oder schwer verletzt werden.
- Das Kochfeld darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Kochfeld oder ein Teil davon beschädigt ist, nicht richtig funktioniert oder Teile fehlen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Heizgerät. Es darf nur zum Kochen verwendet werden.

  Verwenden Sie nur trockene Topflappen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Erwärmen ungeöffneter Lebensmittelbehälter.
- Vor Wartungsarbeiten den Netzstecker ziehen oder das Netzkabel abziehen.
- Lagern Sie niemals brennbare Materialien (Geschirrtücher, Papierprodukte usw.) oder verpackte oder konservierte Lebensmittel so unter dem Kochfeld, dass

  würde dazu führen, dass sie mit der Unterseite des Kochfelds in Kontakt kommen. Das brennbare Material könnte Feuer fangen und die verpackten oder

  Konserven könnten explodieren.
- Achten Sie darauf, dass die Gasleitung nicht durch schwere Gegenstände zusammengedrückt oder geknickt wird. Andernfalls kann es zu Gaslecks oder unvollständiger Verbrennung kommen.

Brandschutz

ZL-Warnung

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Personenschäden zu verringern,

und/oder Tod, beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

- Brennbare oder entzündliche Stoffe dürfen nicht gelagert, platziert oder verwendet werden.

  Materialien wie Papier, Plastik, Topflappen, Leinen, Gardinen, Benzin oder andere

  brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Kochfelds.

- Tragen Sie keine locker sitzende oder herabhängende Kleidung, während

  beim Einsatz des Kochfelds.

- Um Fettablagerungen zu vermeiden, reinigen Sie die Lüftungsschlitze regelmäßig.

- Topflappen oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit dem Feuer in Berührung kommen.

  Ein Heizelement. Verwenden Sie kein Handtuch oder andere sperrige Gegenstände aus Stoff

  anstelle eines Topflappens.

- Verwenden Sie kein Wasser, um einen Fettbrand zu löschen.

  Feuer, Wärmequelle abschalten und Feuer mit einem

  Verwenden Sie einen dicht schließenden Deckel oder einen Mehrzweck-Pulverlöscher oder

  Schaumlöscher.

- Ungeöffnete Lebensmittelbehälter nicht erhitzen. Die Bildung von

  Der Druck kann zum Bersten des Behälters führen und folgende Folgen haben:

  Verletzung.

- Prüfen Sie stets, ob die Brenner normal funktionieren.

  Überhitzung kann zu einem Brand und unvollständiger Verbrennung führen.

  kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Gassicherheit

EINE WARNUNG

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Personenschäden zu verringern,

und/oder Tod, beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

Überprüfung auf Gaslecks

- Die Dichtigkeitsprüfung des Geräts muss gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

  Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie zum Prüfen keine offene Flamme.

  Bei Gaslecks. Verwenden Sie einen Pinsel, um eine Seifenwassermischung zu verteilen.

  in dem Bereich, den Sie überprüfen. Wenn es ein Gasleck gibt,

  Man wird kleine Bläschen in der Seifenwassermischung an der Leckstelle sehen.

Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Schließen Sie das Ventil und benutzen Sie das Kochfeld nicht.
- Zünden Sie weder Streichhölzer noch Kerzen oder Zigaretten an.
- Schalten Sie keine Gas- oder Elektrogeräte ein.
- Berühren Sie keine elektrischen Schalter und stecken Sie kein Netzkabel ein.

  in eine Steckdose.

- Benutzen Sie in Ihrem Gebäude kein Telefon.
- Räumen Sie den Raum, das Gebäude oder den Bereich und evakuieren Sie alle Anwesenden.
- Rufen Sie sofort Ihren Gasversorger von einem Nachbarn aus an.

  Telefon. Befolgen Sie die Anweisungen des Gasversorgers.

- Wenn Sie Ihren Gasversorger nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr.

  Abteilung.

Elektrische und Erdungssicherheit

EINE WARNUNG

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen und/oder Tod zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

• Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete 3-polige Steckdose. • Entfernen Sie den Erdungsstift nicht. • Verwenden Sie keinen Adapter oder ein Verlängerungskabel. • Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker, kein beschädigtes Netzkabel und keine lockere Steckdose. • Verändern Sie weder den Netzstecker, das Netzkabel noch die Steckdose. • Setzen Sie keine Sicherung in einen Neutralleiter- oder Erdungsstromkreis ein. • Verwenden Sie für dieses Kochfeld einen separaten, abgesicherten 120-Volt-, 60-Hz-, 20-Ampere-Wechselstromkreis. Eine träge Sicherung oder ein Leitungsschutzschalter wird empfohlen. Schließen Sie nicht mehr als ein Gerät an diesen Stromkreis an.

• Schließen Sie den Erdungsdraht nicht an Kunststoff-Wasserleitungen, Gasleitungen oder Warmwasserrohre an. • Dieses Kochfeld muss geerdet sein. Im Falle einer Fehlfunktion oder eines Defekts verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags. Dieses Kochfeld ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet, der einen Pfad für den elektrischen Strom bereitstellt. Der Stecker muss fest in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt sein, die den örtlichen Vorschriften entspricht. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist, lassen Sie sie von einem zugelassenen Elektriker überprüfen.

• Das Kochfeld wird mit einem dreipoligen Schutzkontaktstecker geliefert. Dieses Kabel muss in eine passende, geerdete dreipolige Steckdose gesteckt werden, die alle Anforderungen erfüllt. Örtliche Vorschriften und Verordnungen sind zu beachten. Sofern die Vorschriften die Verwendung eines separaten Erdungsleiters zulassen, empfehlen wir, dass ein qualifizierter Elektriker den korrekten Verlauf dieses Erdungsleiters ermittelt.

• Die elektrische Anlage des Kochfelds muss den örtlichen Vorschriften entsprechen. Vorbehaltlich der örtlichen Vorschriften.it sollte der neuesten ANSI/NFPA Nr. 70 - Neueste Revision entsprechen (für alle) oder den Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Neueste Fassungen.

• Es liegt in der persönlichen Verantwortung des Besitzers des Kochfelds, für die korrekte Stromversorgung dieses Kochfelds zu sorgen.

Installationssicherheit

EINE WARNUNG

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen und/oder Tod zu verringern, beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

• Lassen Sie Ihr Kochfeld von einem qualifizierten Installateur gemäß der Installationsanleitung einbauen und ordnungsgemäß erden. Jegliche Justierung

Die Wartung sollte ausschließlich von qualifizierten Gaskochfeldinstallateuren oder Servicetechnikern durchgeführt werden.

• Versuchen Sie nicht, Ihr Kochfeld oder Teile davon zu reparieren, zu modifizieren oder auszutauschen, es sei denn, dies wird in dieser Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen.

Alle anderen Serviceleistungen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

• Verwenden Sie bei der Installation eines Gasgeräts immer neue flexible Verbindungsstücke. Verwenden Sie keine alten. • Stellen Sie sicher, dass die Halterungen

ordnungsgemäß am Kochfeld befestigt sind. Weitere Informationen finden Sie in der Installationsanleitung. • Entfernen Sie sämtliches Klebeband und Verpackungsmaterial. • Entfernen Sie sämtliches

Zubehör vom Kochfeld. Roste und Grillplatten sind schwer. Gehen

Sie beim Umgang damit vorsichtig vor. • Stellen Sie sicher, dass sich während des Transports keine Teile gelöst haben. • Lassen Sie Ihr Kochfeld von einem qualifizierten

Servicetechniker oder Installateur fachgerecht für die von Ihnen verwendete

Gasart (Erdgas oder Flüssiggas) installieren und einstellen. Für den Betrieb mit Flüssiggas muss der Installateur die 4 oder 6 Düsen der Oberflächenbrenner durch den mitgelieferten Flüssiggas-Düsensatz ersetzen und den

GPR-Adapter umdrehen. Außerdem muss das Bypassventil im Brenner eingestellt werden. Diese Einstellungen müssen von einem qualifizierten Servicetechniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und

allen geltenden Vorschriften und Anforderungen der zuständigen Behörde vorgenommen werden.

Die qualifizierte Fachfirma, die diese Arbeiten durchführt, übernimmt die Verantwortung für die Gasumstellung.

• Die Installation dieses Kochfelds muss den örtlichen Vorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften existieren, den nationalen Brenngasvorschriften entsprechen.

ANSI Z223.1/NFPA.54, neueste Ausgabe. In Kanada muss die Installation dem aktuellen Erdgasinstallationscode CAN/CGA-B149.1 bzw. dem aktuellen Propangasinstallationscode CAN/CGA-B149.2 sowie gegebenenfalls

den lokalen Vorschriften entsprechen. Dieses Kochfeld wurde von ETL gemäß ANSI Z21.1, neueste Ausgabe, und von der Canadian Gas Association gemäß CAN/CGA-1.1, neueste Ausgabe, designzertifiziert.

• Stellen Sie sicher, dass das mittlere Ventil ausreichend Durchfluss hat und nicht verstopft ist. • Dieses Kochfeld

muss von einem qualifizierten Fachmann installiert werden. Andernfalls kann es zu Gaslecks, Bränden oder Zündstörungen kommen.

Standortsicherheit

EINE WARNUNG

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Personenschäden zu verringern,
und/oder Tod, beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

- Dieses Kochfeld ist nur für den Gebrauch im Innenbereich und im Haushalt bestimmt. Nicht installieren
  das Kochfeld in Bereichen, die der Witterung und/oder Wasser ausgesetzt sind.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht an einem Ort, der starker Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
  Entwurf.
- Wählen Sie einen Standort, an dem eine geerdete, dreipolige Steckdose leicht zugänglich ist.
  zugänglich.
- Wenn sich das Kochfeld in der Nähe eines Fensters befindet, hängen Sie es nicht lange auf.
  Vorhänge oder Papierjalousien an diesem Fenster.
- Damit das Kochfeld ordnungsgemäß belüftet werden kann, muss ausreichend Platz vorhanden sein.
  Freiraum oben, hinten und an den Seiten des Kochfelds sowie darunter
  Das Kochfeld. Die Lüftungsschlitze ermöglichen die notwendige Abluft für das Kochfeld.
  für einen ordnungsgemäßen Betrieb mit korrekter Verbrennung.
- Stellen Sie sicher, dass die Wandverkleidungen um das Kochfeld herum widerstandsfähig sind.
  Erhitzen Sie sich auf bis zu 194 °F (90 °C).
- Die Aufbewahrung von Gegenständen in Schränken oberhalb der Kochfeldoberfläche sollte vermieden werden.
  Falls Stauraum über dem Kochfeld erforderlich ist: Planen Sie mindestens
  Abstand von 30 Zoll (76,2 cm) zwischen der Kochfläche und
  die Unterseite der Schränke.

Sicherheit auf dem Kochfeld

ZL-Warnung

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen und/oder Tod zu verringern,
beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.

- Wählen Sie Kochgeschirr, das für das Kochen auf dem Herd geeignet ist.
  Die Herdplatte sollte groß genug sein, um die Brennerroste abzudecken. Stellen Sie die Flammen so ein, dass sie nicht
  über den Boden des Kochgeschirrs hinausragen.
- Achten Sie darauf, dass alle Brenner ausgeschaltet sind, wenn sie nicht benutzt werden.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie, um die Roste oder irgendeinen Teil des Kochfelds auszulegen.
- Lassen Sie die Brenner bei mittlerer oder hoher Hitzestufe nicht unbeaufsichtigt.
- Vor dem Anzünden sicherstellen, dass alle Brennerkappen ordnungsgemäß angebracht sind und
  Alle Brenner sind auf gleicher Höhe.
- Verwenden Sie zum Anzünden der Brenner immer die Position „LITE“ und stellen Sie sicher, dass
  Die Brenner sind gezündet. Falls die Zündung fehlschlägt, drehen Sie den Knopf auf AUS und warten Sie.
  bis sich das Gas verflüchtigt hat.
- Wenn Sie eine Herdplatte auf Köcheln stellen, drehen Sie den Regler nicht schnell.
  Achten Sie darauf, dass die Flamme anbleibt.
- Stellen Sie keine anderen Gegenstände als Kochgeschirr auf das Kochfeld.
- Wenn Lebensmittel abgeflammt werden, sollte dies nur unter Belüftung geschehen.
  Die Motorhaube ist aufgesetzt.

- Vor dem Herausnehmen oder Austauschen des Kochgeschirrs die Herdplatten ausschalten.
- Entfernen Sie Speisen und Kochgeschirr sofort nach dem Kochen.
- Bevor Sie Teile des Brenners zur Reinigung entfernen, vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.
- Nach der Reinigung des Brennerverteilers muss sichergestellt werden, dass dieser vor dem Wiedereinbau vollständig trocken ist.
- Um eine Kohlenmonoxidvergiftung zu vermeiden, gießen Sie beim Reinigen kein Wasser in den Kochfeldbrunnen.
- Um Verfärbungen, Verformungen und/oder Kohlenmonoxidvergiftungen des Kochgeschirrs zu vermeiden, verwenden Sie kein Kochgeschirr, das wesentlich größer als der Rost ist.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe der Kochtöpfe zur Seite oder nach hinten zum Kochfeld zeigen und nicht über andere Kochzonen.
- Halten Sie beim Braten Abstand zum Kochfeld.
- Frittieröl immer langsam erhitzen und dabei beobachten. Beim Frittieren von Lebensmitteln bei hoher Hitze den Garvorgang sorgfältig überwachen.

Wenn Sie eine bestimmte Kombination von Fetten oder Ölen zum Frittieren verwenden möchten, vermischen Sie diese vor dem Erhitzen.

- Verwenden Sie nach Möglichkeit ein Friteusenthermometer. Dadurch wird verhindert, dass die Fritteuse über den Rauchpunkt hinaus überhitzt.
- Verwenden Sie beim Braten in der Pfanne oder beim Frittieren nur wenig Öl. Vermeiden Sie die Zubereitung von nicht aufgetauten Lebensmitteln oder Lebensmitteln mit zu viel Eis.
- Bevor Sie mit Fett oder Öl gefülltes Kochgeschirr bewegen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Um ein verzögertes, explosionsartiges Sieden zu verhindern, lassen Sie erhitzte Flüssigkeiten nach dem Ausschalten der Herdplatte immer mindestens 20 Sekunden stehen, damit die Hitze abklingen kann.

Die Temperatur der Flüssigkeit kann sich stabilisieren. Im Falle einer Verbrühung befolgen Sie bitte folgende Erste-Hilfe-Anweisungen:

1. Tauchen Sie die verbrühte Stelle mindestens 10 Minuten lang in kaltes oder lauwarmes Wasser.

2. Keine Cremes, Öle oder Lotionen auftragen.

3. Mit einem sauberen, trockenen Tuch abdecken.

- Bei einem Stromausfall oder wenn die elektrische Zündung nicht funktioniert, verwenden Sie keine Streichhölzer oder Feuerzeuge, um die Brenner anzuzünden. Dies kann einen Brand verursachen.

Körperliche Verbrennungen.

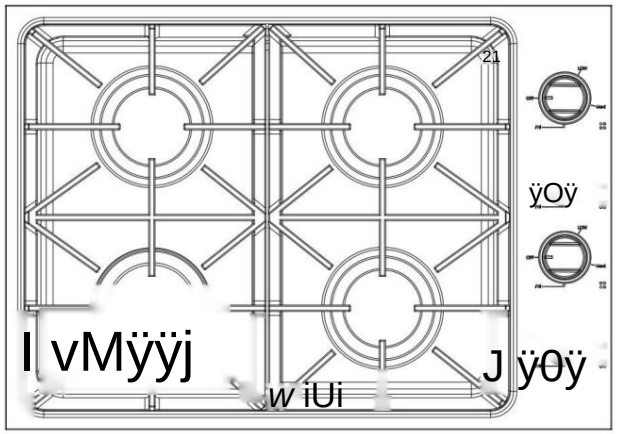
- Stellen und verwenden Sie keine elektrisch betriebenen Kochgeräte wie Induktionsreiskocher oder Tischheizgeräte auf Ihrem Kochfeld. Elektromagnetische

Die von diesen Geräten ausgehenden Kräfte können zu Fehlfunktionen des Kochfelds führen.

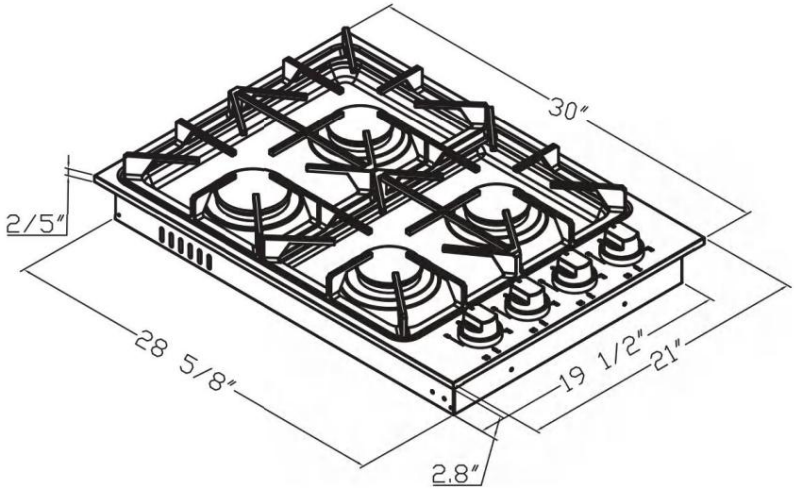
Überblick

Abmessungen und Freiraum

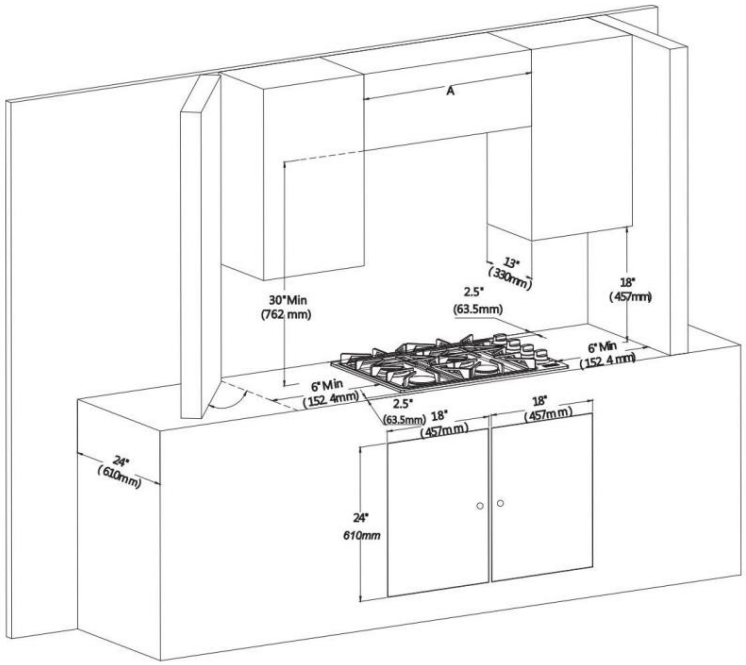
Modell: LGC3001



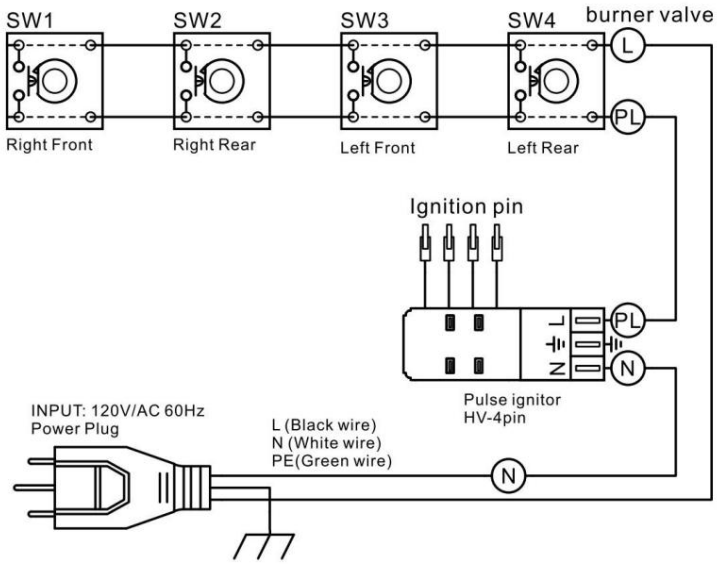
Links vorne NG/LP	:	18000 BTU/h
Links hinten NG/LP	:	12000 BTU/h
Rechts vorne NG/LP	:	9000 BTU/h
Rechts hinten NG/LP	:	9000 BTU/h



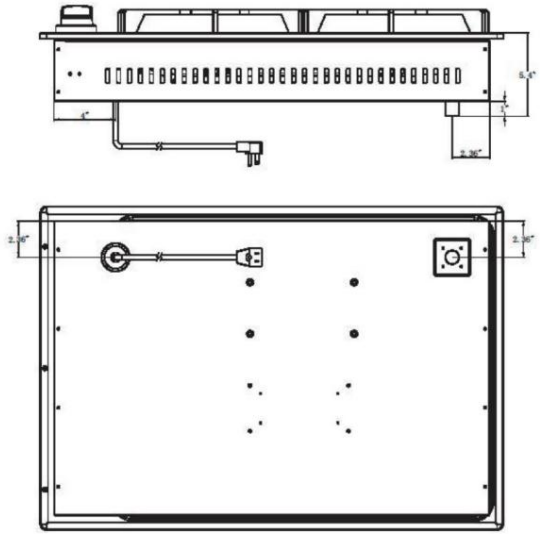
LGC3001 Ausschnittmaß



Gaskochfeld-Abverkauf



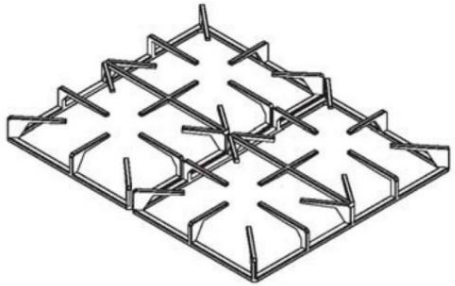
Schaltbild



Seiten- und Rückwandlayout

Jeder Brenner verfügt über einen zugehörigen Drehknopf zur Einstellung der Flammenstärke von niedrig bis hoch. Zusätzlich besitzt jeder Brennerknopf eine Zündfunktion. Durch Drehen des Knopfes auf „Zünden“ wird der entsprechende Brenner gezündet. Die Brenneranzeigen befinden sich über jedem Drehknopf und zeigen an, welcher Brenner durch den Knopf gesteuert wird.
Jeder Brenner ist für bestimmte Kochzwecke ausgelegt. Die Angabe des maximalen Gasversorgungsdrucks (NG1 Oin wc/LP Min wc) entspricht dem Nenndruck des mitgelieferten Gasdruckreglers.

Whafs inklusive



Oberflächenbrennerroste (2)



Oberflächenbrenner und -kappen (4)

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Für den Betrieb des Zündsystems eines Gaskochfelds wird eine elektrische Versorgung mit 120 Volt und 60 Hz benötigt.

EINE WARNUNG

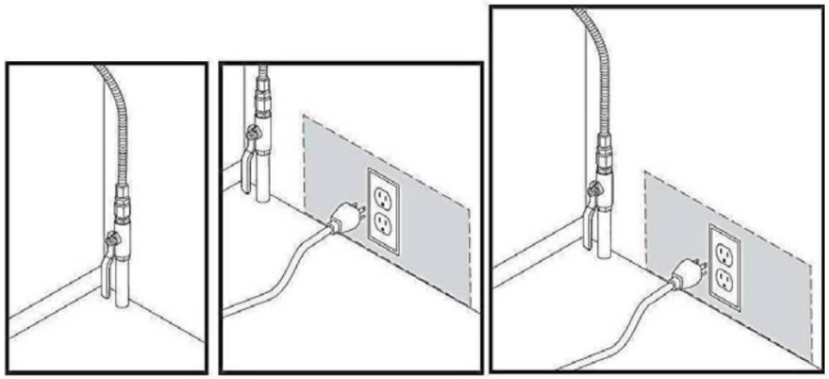
Anleitung zur elektrischen Erdung: Dieses Gerät ist ausgestattet mit

Mit einem (drei-)(vier-)poligen Schutzkontaktstecker zum Schutz vor

Stromschlägen und sollte direkt in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose gesteckt

werden. Nicht abschneiden oder entfernen.

Erdungsstift dieses Steckers.

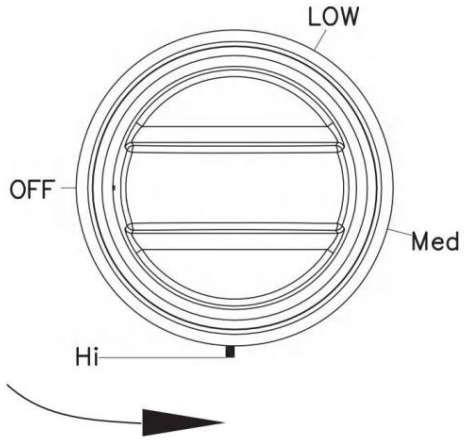


Verwendung der Kochfeldplatten

Zündung

/K VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass alle Kochfeldbrenner ordnungsgemäß installiert sind. Angabe des Gasversorgungsdrucks zur Überprüfung der Reglereinstellung [Der angegebene Druck muss mindestens 5 Zoll Wassersäule (NG) bzw. 10 Zoll Wassersäule (LP) über dem vom Hersteller angegebenen Verteilerdruck liegen.]



Einen Brenner anzünden:

1. Drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition, drücken Sie den Reglerknopf hinein, der Knopf schaltet sich ein und Sie hören ein „Klicken“, das anzeigt, dass die elektronische Zündanlage ordnungsgemäß funktioniert.
2. Sobald die Kochfeldbrenner zünden, drehen Sie den Reglerknopf, um ihn aus der Position „Lite“ herauszubewegen und das elektronische Zündsystem auszuschalten.

3. Mit dem Drehknopf kann die Flammenstärke eingestellt werden.

Manuelle Zündung

Bei einem Stromausfall kann der Brenner manuell gezündet werden.

Gehen Sie dabei vorsichtig vor.

1. Halten Sie ein langes Gasgrillanzünder an den Kochfeldbrenner, den Sie anzünden möchten. Licht.
2. Drücken Sie den Bedienknopf für den entsprechenden Brenner hinein und drehen Sie ihn dann in die Position „Zünden“. Schalten Sie den Grillanzünder ein, um den Brenner zu zünden.
3. Nachdem der Brenner angezündet ist, drehen Sie den Reglerknopf, um die Flamme einzustellen. Ebene.

Flammenpegel

Die Flammen auf den Brennern sollten sich stets unterhalb des Kochgeschirrs befinden und zu keiner Zeit über den Boden des Kochgeschirrs hinausragen.

EINE WARNUNG

- Flammen, die größer sind als der Boden des Kochgeschirrs, können zu einem Brand oder zu Verletzungen führen.
- Nach dem Einschalten einer Kochfeldplatte vergewissern Sie sich, dass die Kochfeldplatte eingeschaltet ist. Zünden. Die Flammenstärke kann durch Drehen des Brennerknopfes reguliert werden.
- Vor dem Herausnehmen des Kochgeschirrs immer die Bedienelemente der Kochfelder ausschalten. Alle Bedienelemente der Kochfelder sollten ausgeschaltet sein, wenn nicht gekocht wird.

- Schalten Sie die Herdplatten immer aus, bevor Sie schlafen gehen oder das Haus verlassen.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, drehen Sie die Gaszufuhr zum Kochfeld ab und rufen Sie einen qualifizierten Fachmann. Servicetechniker. Verwenden Sie NIEMALS eine offene Flamme, um ein Leck zu finden.
- Betreiben Sie den Brenner nicht über einen längeren Zeitraum ohne Das Kochgeschirr sollte nicht auf dem Rost stehen. Ohne Kochgeschirr, das die Hitze aufnimmt, kann die Beschichtung des Rosts abplatzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Brenner und Roste abgekühlt sind, bevor Sie Ihre Hand, einen Topflappen, Reinigungstücher oder andere Materialien darauflegen.

/j\ WARNUNG

Dieses Gerät darf NIEMALS als Raumheizung oder zum Erwärmen eines Raumes verwendet werden.

Dies kann zu Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung führen.

des Ofens.

Kochgeschirr

Anforderungen

ýFlacher Boden und gerade Seiten

ýDicht schließender Deckel

ýGut ausbalanciert, wobei der Griff weniger wiegt als das Hauptteil

einen Teil des Topfes oder der Pfanne.

Größenbeschränkungen

VORSICHT

- Stellen Sie keine Pfanne oder keinen Topf mit einem Bodendurchmesser von etwa 10 Zoll oder mehr auf dem linken oder rechten vorderen Brenner.
- Achten Sie stets darauf, dass die Griffe des Kochgeschirrs zur Seite zeigen. oder auf der Rückseite des Kochfelds und nicht über anderen Kochzonen.
- Dadurch wird die Gefahr von Verbrennungen, Überschwappen und dem Entzündung brennbarer Materialien, die auftreten kann, wenn Töpfe oder Pfannen versehentlich angestoßen werden
- Wenn Sie Kochgeschirr aus Glas verwenden, vergewissern Sie sich, dass es dafür geeignet ist. Kochen auf dem Herd.
- Lassen Sie niemals Plastikgegenstände auf dem Kochfeld liegen. Sie können schmelzen oder Entzünden. Das Erhitzen eines verschlossenen Kunststoffbehälters kann Folgendes verursachen: einen Aufbau gefährlichen Drucks, der Folgendes verursachen kann: Der Behälter soll explodieren.
- Wenn Sie einen Wok benutzen, achten Sie darauf, dass Sie beim Kochen den Griff des Woks oder eines kleinen Topfes mit einem Griff festhalten.

Die Gitterroste montieren

Für eine maximale Lebensdauer montieren Sie die Roste wie unten beschrieben.

Bei sachgemäßer Installation sind die Öffnungen in den Gittern

zentriert über den Brennern.

Die drei Kochfeldroste sind so konstruiert, dass sie in bestimmte Öffnungen passen.

Positionen auf dem Kochfeld. Für maximale Stabilität,

Diese Gitterroste dürfen nur an den dafür vorgesehenen Stellen verwendet werden.

Die Rückseite des rechten Rosts ist mit einer Kerbe versehen, um die Orientierung zu erleichtern.

die Gitterroste korrekt einsetzen. Siehe Abbildung unten.

Um die Roste korrekt auszutauschen, befolgen Sie diese Schritte:

1. Suchen Sie die Kerbe auf der Rückseite des rechten Gitters.

2. Richten Sie das rechte Gitter so aus, dass es sich auf der rechten Seite befindet.

das Kochfeld mit der Aussparung auf der Rückseite.

3. Senken Sie die Beine des rechten Rosts vorsichtig in die

entsprechende Vertiefungen auf dem Kochfeld.

4. Senken Sie die Füße der beiden verbleibenden Roste vorsichtig in die

entsprechenden Vertiefungen des Kochfelds ab, wie abgebildet.

in der Abbildung

Pflege und Reinigung des Kochfelds

/t\ WARNUNG

Bevor Sie irgendeinen Teil des Kochfelds reinigen, vergewissern Sie sich, dass der Strom

abgeschaltet und alle Oberflächen abgekühlt sind.

Kochfeldoberfläche

Wir empfehlen Ihnen, verschüttete Lebensmittel sofort nach dem Verschütten zu entfernen.

stattfinden.

1. Alle Kochfeldbrenner ausschalten.

2. Warten Sie, bis alle Brennerroste abgekühlt sind, und entfernen Sie sie dann.

3. Reinigen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem weichen Tuch. Falls Speisereste in die

Spalten der Brennerkomponenten gelangen, entfernen Sie die Brennerkappe und den Deckel.

Kopf hoch und wischen Sie die verschütteten Flüssigkeiten auf.

4. Nach Abschluss der Reinigung die Brennerkomponenten wieder einsetzen.

und setzen Sie dann die Brennerroste wieder ein.

Edelstahloberflächen

1. Entfernen Sie keine verschütteten Flüssigkeiten, Flecken und Fettflecken mit

mit einem weichen, feuchten Tuch abtrocknen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.

2. Tragen Sie einen zugelassenen Edelstahlreiniger auf ein Tuch auf oder

Papierhandtuch.

3. Reinigen Sie jeweils einen kleinen Bereich, indem Sie in Maserungsrichtung reiben.

Edelstahl, falls zutreffend.

4. Trocknen Sie die Oberfläche anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

5. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 so oft wie nötig.

VORSICHT

• Verwenden Sie keinen Stahlwollschwamm oder Scheuermittel,

kann die Oberfläche zerkratzen oder beschädigen.

• Die Kochfeldoberfläche darf zum Reinigen nicht entfernt werden. Die Gasleitungen

zu den Brennerverteilern könnten beschädigt werden.

was zu einem Brand oder einem Systemausfall führen kann.

• Gießen Sie beim Reinigen kein Wasser in den Kochfeldbrunnen.

Das Gas könnte in die Gas- und Elektrosysteme des Kochfelds gelangen und dort

ein Risiko eines Stromschlags darstellen.

hohe Kohlenmonoxidwerte aufgrund von Korrosion an den Gasventilen oder -anschlüssen.

• Sprühen Sie keinerlei Reinigungsmittel in die Ansaugkrümmeröffnungen.

Die Zündanlage befindet sich in diesen Löchern und muss

vor Feuchtigkeit geschützt halten.

Bedienknöpfe

Stellen Sie sicher, dass sich alle Regler der Kochfelder in der Position AUS befinden.

1. Fassen Sie jeden Knopf und ziehen Sie ihn gerade nach oben, um ihn zu entfernen.

2. Reinigen Sie die Knöpfe mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser.

Anschließend gründlich abspülen und trocknen.

3. Reinigen Sie die Edelstahloberflächen mit Edelstahlreiniger.

Reiniger.

4. Bringen Sie die Knöpfe in der AUS-Position wieder am Regler an.

Ventilschäfte.

5. Den Spritzschutz nicht entfernen.

Reinigen Sie die Bedienknöpfe nicht in der Spülmaschine.

Reinigungsmittel dürfen nicht direkt auf das Bedienfeld gesprüht werden.

Eindringende Feuchtigkeit in die Stromkreise kann elektrische Störungen verursachen.

Schock oder Produktbeschädigung.

Brennerroste und Komponenten

Schalten Sie alle Kochfelder aus und vergewissern Sie sich, dass sie über ausreichend Energie verfügen.

Alles abgekühlt.

1. Die Brennerroste entfernen.
2. Entfernen Sie die Brennerkappen von den Brennerköpfen.
3. Entfernen Sie die Brennerköpfe von den Ventilverteilern, um die Starterelektroden.
4. Reinigen Sie alle abnehmbaren Roste und Brennerkomponenten in warmem Wasser. Seifenwasser. Keine Stahlwollschwämme oder Scheuermittel verwenden.
5. Roste und Brennerkomponenten gründlich abspülen und trocknen.
6. Setzen Sie die Brennerköpfe wieder an ihren Positionen oben auf dem Verteiler ein. Ventile. Stellen Sie sicher, dass eine Starterelektrode durch das Loch in der Anleitung zur Wiedermontage der einzelnen Brennerkopfkomponenten.
7. Setzen Sie die Brennerkappen wieder an ihren ursprünglichen Positionen oben auf den Brenner. Um einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass der Brenner Die Kappen liegen flach auf den Brennerköpfen.
8. Bauen Sie die Brennerroste wieder in ihre jeweiligen Positionen ein.
9. Schalten Sie jeden Brenner ein und prüfen Sie, ob er ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie sich vergewissert haben, dass ein Brenner normal funktioniert, schalten Sie ihn aus.

Brennerkappen und -köpfe

ÿ **HINWEIS**

Bevor Sie die Brennerkappen und -köpfe abnehmen, merken Sie sich deren Größe. und an welchem Ort. Stellen Sie sie nach der Reinigung wieder an denselben Ort.

Brennerkappen und Brennerköpfe in heißem Seifenwasser waschen und abspülen Mit sauberem, fließendem Wasser. Sie können mit einem Kunststoff-Scheuerschwamm schrubben. um angebrannte Speisereste zu entfernen.

Verwenden Sie eine Nähnadel oder einen Kabelbinder, um die kleinen Löcher im/in der/dem Brennerkopf, falls erforderlich.

/!\ VORSICHT

- Brennerteile dürfen nicht in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Brenner keine Stahlwolle oder Scheuerpulver.

Brennerbasen

VORSICHT

Die Brennerfüße lassen sich zur Reinigung nicht abnehmen.

dass kein Wasser in die Brennerbasen und die Messing-Gasleitungen gelangt

Öffnungen. Mit einem feuchten Tuch abwischen. Vorsicht, nicht zerkratzen.

Die Sockel dürfen nicht verformt oder beschädigt werden. Lassen Sie sie vor Gebrauch vollständig trocknen.

Elektroden

Versuchen Sie nicht, die Elektrode vom Kochfeld zu entfernen oder

Brennerbasen.Be Achten Sie darauf, keine Kochfeldregler einzudrücken.

Beim Reinigen des Kochfelds könnte es zu einem leichten Stromschlag kommen.

Dies könnte dazu führen, dass Sie heißes Kochgeschirr umstoßen.

Stellen Sie sicher, dass die weißen Keramikelektroden im Kochfeld

Die Elektroden müssen frei von Schmutz und trocken sein. Reinigen Sie den Metallteil der Elektrode.

mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen der Zünder. Vorher

Beim Zusammenbau der Oberflächenbrenner drücken Sie jeden einzelnen vorsichtig nach unten.

die weiße Keramik, Elektroden, um sicherzustellen, dass sie gedrückt werden

gegen die Brennerbasen.

O HINWEIS

Versuchen Sie nicht, die Elektrode vom Kochfeld zu entfernen.

Gitter

Reinigen Sie die Roste nicht in der Spülmaschine. Sie werden dadurch beschädigt.

Die Roste nach dem Abkühlen herausnehmen. Die Roste sollten regelmäßig gereinigt werden.

und nach dem Verschütten. Waschen Sie sie in heißem Seifenwasser und spülen Sie sie mit sauberem Wasser ab.

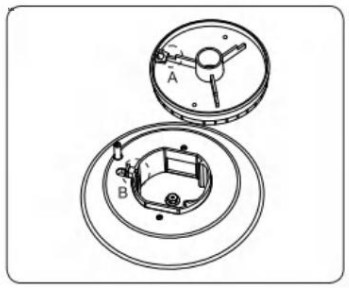
Wasser. Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Roste darauf, dass diese fest sitzen.

über den Brennern.

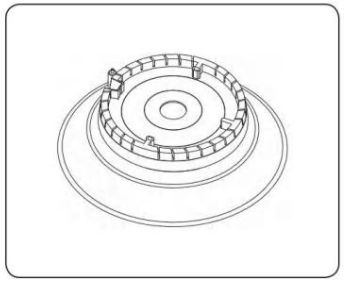
Brennerkopf- und Kappenwechsel

Runder Brennerkopf

1. Richten Sie den Brenner (Punkt A) an der Kerbe im unteren Becher (Punkt B) aus.

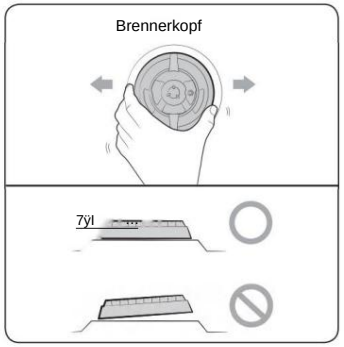


2. Den Brenner umdrehen und abdecken. die untere Tasse.



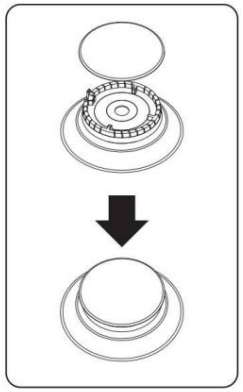
VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass alle Brennerkomponenten (Köpfe und Kappen) werden ordnungsgemäß wieder montiert. Sie stehen stabil und plan auf, wenn sie korrekt montiert sind.



Brennerkappe

1. Ordnen Sie die Brennerkappen den Brennern anhand ihrer Größe zu und setzen Sie die Kappen anschließend wieder auf die Brennerköpfe.



VORSICHT

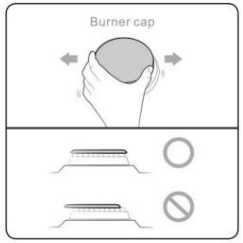
Stellen Sie sicher, dass jede Kappe wieder aufgesetzt ist.

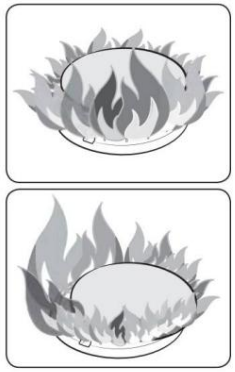
Der richtige Brennerkopf ist mittig auf dem Brenner positioniert.

Kopf und liegt flach.

VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass alle Brennerkomponenten (Köpfe und Die Kappen werden ordnungsgemäß wieder eingesetzt. Sie werden stabil sein. und liegen flach auf, wenn sie korrekt installiert sind.





Nach der Installation der Oberflächenbrenner überprüfen Sie die Zündung.

Eine falsche Positionierung des Brennerkopfes oder der Kappe führt zu schlechter Zündung oder ungleichmäßigen Flammen (wie auf den Bildern zu sehen).

Fehlerbehebung

Sollten Sie ein Problem mit dem Kochfeld feststellen, überprüfen Sie die Tabellen ab dem 1. Januar 1999.

Unten finden Sie weitere Informationen. Versuchen Sie anschließend die vorgeschlagenen Aktionen.

Kontrollpunkte

Gassicherheit

Problem	Mögliche Ursache	Aktion
Man riecht Gas.	Der Drehknopf des Oberflächenbrenners befindet sich nicht in der **AUS-** Position und der Brenner ist nicht eingeschaltet.	Den Brennerknopf auf **AUS stellen.**
	Es gibt ein Gasleck.	Räumen Sie den Raum, das Gebäude oder den Bereich fluchtartig. Rufen Sie sofort Ihren Gasversorger von einem Nachbartelefon aus an. Rufen Sie nicht von Ihrem eigenen Telefon aus an. Es ist elektrisch und könnte einen Funken erzeugen, der das Gas entzünden könnte. Befolgen Sie die Anweisungen des Gasversorgers. Sollten Sie Ihren Gasversorger nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr.
Oberfläche Brenner tun nicht Licht.	Der Bedienknopf ist nicht richtig eingestellt.	Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn in die Position „Lite“.
	Die Brennerkappen sind nicht aufgesetzt. Der Brennerfuß ist nicht richtig ausgerichtet.	Reinigen Sie die Elektroden. Setzen Sie die Brennerkappe auf den Brennerkopf. Richten Sie den Brennerfuß aus.
Ein Oberflächenbrenner Klicks während des Betriebs.	Der Bedienknopf befindet sich in der Position „Lite“.	Nachdem der Brenner gezündet hat, drehen Sie den Regler auf die gewünschte Stufe. Falls der Brenner weiterhin klickt, wenden Sie sich bitte an einen Servicetechniker.
Sehr große oder gelbe Flächenbrennerflammen.	Die falsche Brennerdüse ist eingebaut.	Prüfen Sie die Größe der Brennerdüse. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, falls die falsche Düse verbaut ist (Flüssiggas statt Erdgas oder Erdgas statt Flüssiggas).

Umbau eines Gaskochfelds

Das Kochfeld ist für die Verwendung mit Erdgas (NG) eingestellt. Die Werkseinstellung

ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Betrieb mit Erdgas (NG),

Der Druckregler regelt den Gasdruck auf 4 Zoll Wassersäule.

Druck. Bei Betrieb mit Flüssiggas (LPG) beträgt der

Der Druckregler regelt den Druck auf IT' Zoll Wassersäule.

Bitte beachten Sie die Anweisungen zur Umrüstung des Kochfelds für den Betrieb mit

Flüssiggas.

Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas

Umrüstbarer Druckregler

Die Kochfelder werden für den Betrieb mit Erdgas (NG) ausgeliefert. Sparen

die aus dem Gerät entfernten NG-Düsen zur späteren Verwendung,

Achten Sie unbedingt darauf, welche Düsen zu welchem Brenner gehören, wenn Sie vorhaben,

Rückumstellung auf NG.

Anleitung zur Umrüstung des Kochfelds auf Flüssiggasbetrieb

Erdölgas

INSTALLATION UND WARTUNGSARBEITEN MÜSSEN DURCHGEFÜHRT WERDEN

DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN INSTALLATEUR

WICHTIG: BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN LOKALEN HERSTELLER AUFBEWAHREN

NUR FÜR INSPEKTOREN. LESEN UND BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF.

ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN

| Achtung! Dieser Umbausatz darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker gemäß den geltenden Bestimmungen eingebaut werden.
unter Beachtung der Herstelleranweisungen und aller geltenden Vorschriften und Anforderungen der zuständigen Behörde
Zuständigkeit. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen oder zur Bildung von Kohlenmonoxid führen.
Verursacht Sachschäden, Personenschäden oder Todesfälle. Die qualifizierte Serviceagentur ist verantwortlich.
Für die ordnungsgemäße Installation dieses Bausatzes ist die Installation erst dann ordnungsgemäß und vollständig, wenn der Betrieb von
Das umgebaute Gerät wird gemäß den Anweisungen des Herstellers, die diesem Umbausatz beiliegen, geprüft.

| Warnung | Vor Beginn der Umrüstung die Gaszufuhr abstellen und anschließend die Verbindung trennen
Die Stromversorgung des Herdes muss sichergestellt sein. Vor dem Einbau des Umrüstsatzes muss die Stromversorgung ausgeschaltet sein.
Wird dies nicht beachtet, kann es zu schweren Körperverletzungen kommen.

Ermitteln Sie die Kombination der Kochfelder, die auf Ihrem Gerät vorhanden sind.

Kochfeld. Ermitteln Sie die Teile aus diesem Set, die Sie für die Fertigstellung des LP benötigen.

Umstellung. Bei der Umstellung von Erdgas- auf Flüssiggasbrenner ändert sich die BTU-Zahl.

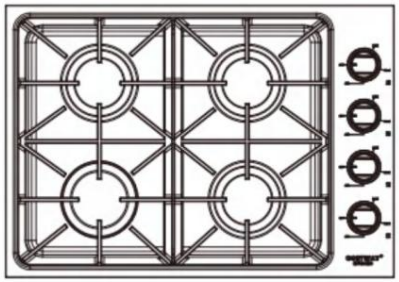
Die Nennwerte lauten wie folgt: Hinweis: Für den Betrieb in Höhenlagen über 2000 Fuß,

Die Nennleistung des Geräts wird um 4 % pro 1000 Fuß reduziert.

über dem Meeresspiegel.

LGC3001	Links vorne	Links hinten, rechts vorne		Hinten rechts
VON	1,88	1,50	1.30	1.30
Flüssiggas	1,24	1,00	0,90	0,90

Einheit: mm



LGC3001 | Brennerleistung	
Gesamtzahl der Kochfeld-Brenner | 4 Brenner	
Links vorne	18000 BTU/h
Links hinten	12000 BTU/h
Rechts vorne	9000 BTU/h
Hinten rechts	9000 BTU/h

WICHTIG: Nach dem Austausch der Erdgas- gegen Flüssiggasdüsen müssen die originalen, werkseitig installierten Erdgasdüsen unbedingt aufbewahrt werden, um den Herd später wieder auf Erdgas umrüsten zu können.

Werkzeuge für die LP-Konvertierung

7-mm-Werkzeug – Flachschraubendreher für Brennerdüsen-

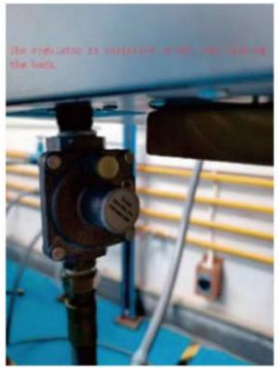
Ersatz C 2,0*130 (Nicht im Lieferumfang des LP-Umrüstsatzes enthalten)

- Bypass-Einstellung, einstellbar, französisch

*2 (nicht im LP-Umrüstsatz enthalten) - Düseneinstellung, **LGC3001-Umrüstung**

1. Bauen Sie den Druckregler für das 30-Zoll-

Kochfeld um. Sie finden den Regler in der Verpackung. Er muss auf der linken Seite der Rückseite eingebaut werden.

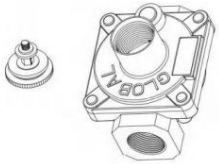


WICHTIG** Bitte beachten Sie, dass die Positionen für Erdgas (NG) und Niederdruck (LP) unterschiedlich sind. Alle Kochfelder sind standardmäßig für Erdgas (NG) ausgelegt. Bitte lassen Sie die Position auf Niederdruck (LP) ändern.

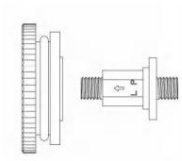




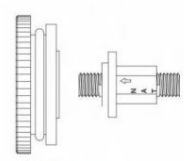




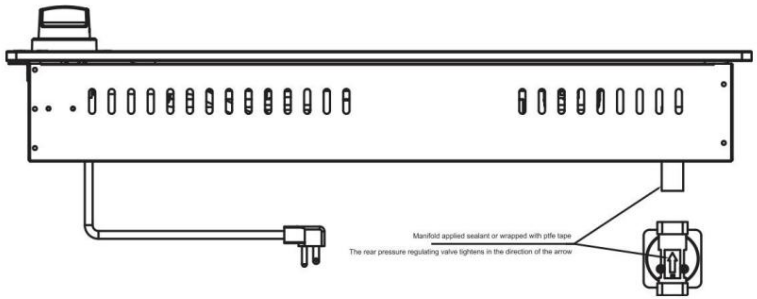
Entfernen Sie die Kappe vom Regler.



LP-Position



NG Position



2. Brenner für Flüssiggas/Propangas umrüsten

Bewahren Sie die aus dem Gerät ausgebauten Erdgasdüsen für mögliche Zwecke auf.

Zukünftige Umrüstungen auf Erdgas. Bei der Rückumrüstung des Geräts auf Erdgas sollten Sie

sich an das folgende Verfahren halten. Gehen Sie besonders sorgfältig vor.

Beim Umgang mit Düsenteilen ist darauf zu achten, dass die Düse nicht

a. Entfernen Sie die oberen Roste, die Brennerkappen und die inneren Brennerringe.

b. Äußere Brennerköpfe und Brennerbasen abnehmen.

c. Entfernen Sie die werkseitig installierten Erdgasdüsen aus der Mitte.

der Düsenhalter mit einem 7-mm-Steckschlüssel. Denken Sie daran, die originalen Erdgasdüsen

für zukünftige Rückrüstungen aufzubewahren.

Erdgas.

„WICHTIG“ , ihre Markierungen zu erkennen.

c.1 Ersetzen Sie die 18000-BTU-Brennerdüse in jedem Brenner durch eine Düse mit einer Größe von 1,24 mm.

c.2 Ersetzen Sie die 12000-BTU-Brennerdüse in jedem Brenner durch eine Düse mit einem Durchmesser von 1,00 mm.

Bitte achten Sie darauf, die Düse nicht zu fest anzuziehen und sie sauber zu halten.

c.3 Ersetzen Sie die 9000-BTU-Brennerdüse in jedem Brenner durch eine Düse mit einem Durchmesser von 0,90 mm.

Bitte achten Sie darauf, die Düse nicht zu fest anzuziehen und sie sauber zu halten.

c.4 Ersetzen Sie die 6000-BTU-Brennerdüse in jedem Brenner durch eine Düse mit einem Durchmesser von 0,70 mm.

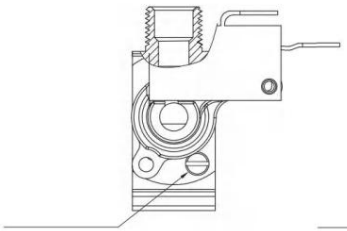
Bitte achten Sie darauf, die Düse nicht zu fest anzuziehen und sie sauber zu halten.

Setzen Sie den Brennerflammenring wieder auf die Hauptbrennerbasen. Setzen Sie die inneren Brennerringe,

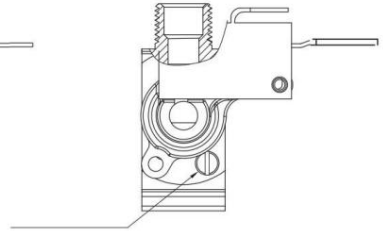
Brennerkappen und Roste wieder ein.

3. Brennerventile für Flüssiggas/Propangas umrüsten



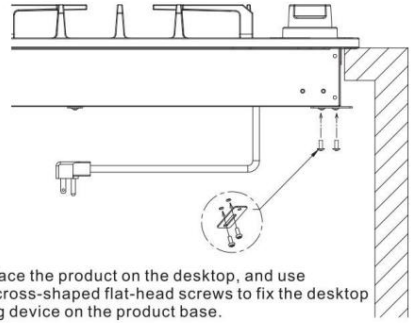


Die horizontale Ausrichtung der Wellennut muss angepasst werden (NG).

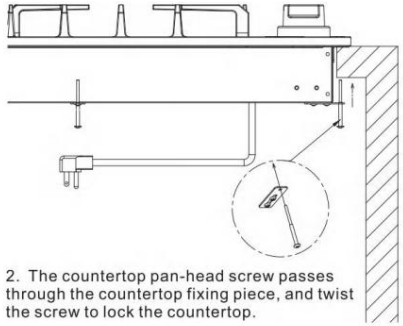


Die vertikale Richtung der Einstellwellennut ist LP.

EINBAU DES KOCHFELDS



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

Für die Bypass-Einstellung am Brennerventil wird ein 5/64"-Schlitzschraubendreher benötigt. a. Bitte entfernen Sie die Brennerknöpfe, um Zugang zum Brennerventil zu erhalten. Unten rechts am Brennerventil befindet sich eine Öffnung.

Ermöglicht den Zugang zur Einstellung der Bypassdüse des Brennerventils. Entfernen Sie gegebenenfalls die Blende. Die Öffnung ist Teil des Mikroschalters (des schwarzen Teils), der am Brennerventil haftet.

Verwenden Sie den Schraubendreher, um den Mikroschalter zu überbrücken und die Bypass-Düse am Brennerventil zu erreichen. Die Bypass-Düse kann zur Flammenregulierung beitragen.

b. Setzen Sie den Knopf wieder ein und regulieren Sie die Flamme durch Drehen des Knopfes. Die ursprüngliche Position des Bypass ist für Erdgas (NG). Bei Umstellung auf Niederdruck (LP) ist die vertikale Ausrichtung der Einstellwellennut für LP vorgesehen. Bei Umstellung von LP auf NG ist die horizontale Ausrichtung der Wellennut für NG vorgesehen.

Ursprünglich befindet sich der Bypass an der NG-Position und ist nicht am Boden festgeschraubt (festste Position).

Für die Umrüstung des Bypass auf Niederdruck muss nicht die Bypass-Düse ausgetauscht werden. Schrauben Sie die Bypass-Düse (im Uhrzeigersinn) ganz nach unten.

c. Bewahren Sie die Haupt-Bypassdüsen im mit „Hauptdüsen“ beschrifteten Plastikbeutel auf. Wenn Sie Ihre oberen Brenner verwenden und die Flamme Ihren Bedürfnissen entsprechend anpassen müssen, justieren Sie bitte die Bypassdüsen am Brennerventil. Setzen Sie den Drehknopf wieder auf und stellen Sie die Flamme mithilfe eines kleinen Schlitzschraubendrehers ein, indem Sie die Bypassdüse drehen. Überprüfen Sie die Flammenform, um die beste Leistung zu erzielen.

4. Schließen Sie die Gas- und Stromversorgung des Kochfelds wieder an.

Die Dichtigkeitsprüfung des Geräts ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.

Die Installationsanleitung liegt dem Kochfeld bei. Überprüfen Sie Folgendes:

Verteilergasdruck. Falls eine Überprüfung des Verteilers erforderlich ist.

Gasdruck, Brennerkappe, Innenring und Außenbrenner entfernen

Kopf und Brennerfuß des rechten vorderen oberen Brenners und verbinden Sie einen

Manometer (Wasserstandsanzeiger) oder ein anderes Druckprüfgerät an den

Brennerdüse. Verwenden Sie einen Gummischlauch mit einem Innendurchmesser von

ungefähr %“ und halten Sie das Ende des Schlauchs fest über der Öffnung.

Öffnen Sie das Gasventil. Für eine genauere Druckprüfung,

Stellen Sie sicher, dass mindestens zwei weitere Kochplatten auf der Oberseite in Betrieb sind.

Der Versorgungsdruck (Eingangsdruck) liegt mindestens einen Zoll über dem vorgegebenen Wert.

Verteilerdruck. Der Gasversorgungsdruck sollte niemals

über 14 Zoll Wassersäule. Bei korrekter Einstellung des Verteilers Wasser

Der Säulendruck beträgt 10 Zoll für Flüssiggas/Propangas bzw. 5 Zoll für Erdgas.

5. Installation des neuen LP- /- Propangas-Kennzeichens /- Seriennummernschilds

Notieren Sie die Modell- und Seriennummer auf dem LP / Propangas-Bewertungsbogen.

Das in diesem Set enthaltene Typenschild kann abgerufen werden.

Bringen Sie das neue Schild so nah wie möglich am vorhandenen Typenschild an.

so weit wie möglich an das vorhandene Typenschild/die Seriennummer des Geräts angepasst.

WARNUNG: Verwenden Sie keine offene Flamme, um auf Gaslecks zu prüfen.

a. Trennen Sie den Herd und sein jeweiliges Absperrventil vom Herd.

Gasversorgungsleitungssystem bei jedem Druck dieses Systems bei

Prüfdrücke größer als 14 Zoll Wassersäule

(ungefähr *W* psig)

b. Das Gerät muss vom Gasversorgungssystem getrennt werden.

durch Schließen des jeweiligen manuellen Absperrventils bei jeglichem Druck

Prüfung des Versorgungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 14 Zoll

Wassersäulendruck (ungefähr 14 Zoll psig)

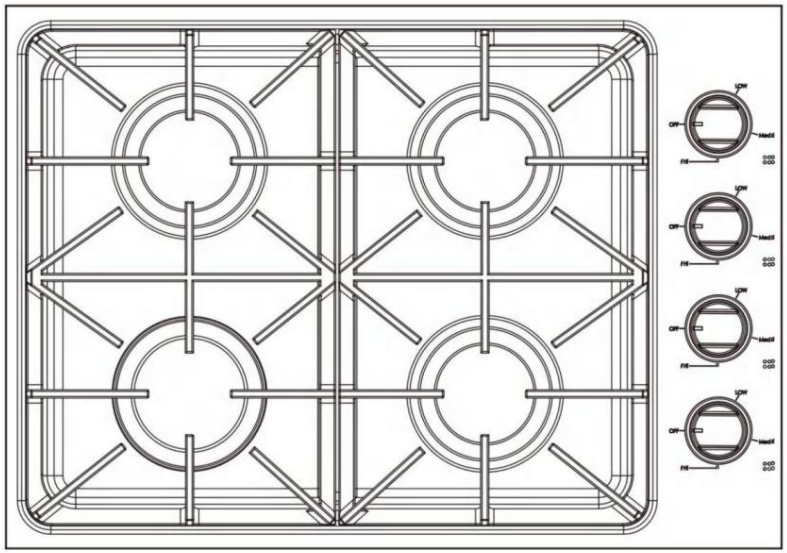


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Piano cottura a gas

MODELLO: LGC3001



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso.
VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto.
Non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

ATTENZIONE: se le informazioni contenute nel presente manuale non vengono seguite scrupolosamente, potrebbero verificarsi incendi o esplosioni, con conseguenti danni alla proprietà, lesioni personali o morte.

— **NON** conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.

-COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

• NON tentare di accendere alcun apparecchio.

· NON toccare nessun interruttore elettrico.

· NON utilizzare alcun telefono nel tuo edificio.

ÿChiama immediatamente il tuo fornitore di gas dal telefono di un vicino. Segui le istruzioni del fornitore di gas.

ÿSe non riesci a contattare il tuo fornitore di gas, chiama i vigili del fuoco.

— L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un installatore qualificato, da un'agenzia di assistenza o dal fornitore del gas.

Contenuto

Informazioni importanti sulla sicurezza 3

Panoramica 10

Dimensioni e spazio libero 10

Schema elettrico 12

Disposizione del pannello laterale e posteriore 13

Cosa è incluso 14

Requisiti elettrici 15

Utilizzo dei fornelli del piano cottura 15

Accensione 15

Pentole 17

Installare le griglie 17

Cura e pulizia del piano cottura 18

Superficie del piano cottura 18

Superfici in acciaio inossidabile 19

Manopole di controllo 19

Griglie e componenti del bruciatore 20

Cappellini e teste dei bruciatori 20

Basi del bruciatore 21

Elettrodi 21

Griglie 21

Sostituzione della testa e del tappo del bruciatore 22

tappo del bruciatore 22

Risoluzione dei problemi 23

Posti di blocco 24

Conversione del piano cottura a gas 24

Garanzia 29

Informazioni importanti sulla sicurezza

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio

• Tutte le apparecchiature elettriche e a gas con parti in movimento possono essere pericolose. Leggere attentamente le importanti istruzioni di sicurezza per questo apparecchio contenute nel presente manuale. Seguire scrupolosamente le istruzioni per ridurre al minimo il rischio di lesioni, morte o danni alla proprietà.
ÿConservare
il presente manuale. Non gettarlo via.

Simboli utilizzati in questo manuale

ATTENZIONE ZL

Pericoli o pratiche non sicure che possono provocare gravi lesioni personali o la morte.

ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che potrebbero causare scosse elettriche, lesioni personali o danni alla proprietà.

NOTA

Consigli e istruzioni utili

Queste icone e simboli di avvertenza servono a prevenire lesioni a te e agli altri. Seguili scrupolosamente.
Dopo aver letto questa sezione, conservarla in un luogo sicuro per poterla consultare in futuro.

Avviso sulla Proposta 65 dello Stato della California (solo USA)

UN AVVERTIMENTO

Questo prodotto contiene sostanze chimiche note allo Stato di California per causare cancro e difetti alla nascita o altro danni riproduttivi.

Gli apparecchi a gas possono causare un'esposizione di basso livello alle sostanze elencate nella Proposta 65, tra cui, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, benzene, monossido di carbonio, formaldeide e fuliggine.
derivanti dalla combustione incompleta di gas naturale o carburanti GPL. Per maggiori informazioni visita www.P65warnings.ca.gov

Commonwealth del Massachusetts

• Questo prodotto deve essere installato da un idraulico autorizzato o da un installatore di gas qualificato o autorizzato dallo Stato del Massachusetts.
Quando si utilizzano valvole di intercettazione del gas a sfera, è necessario utilizzare il tipo con maniglia a T. Non devono essere presenti più linee flessibili del gas. collegati in serie.

Sicurezza generale

UN AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e/o morte, osservare le seguenti precauzioni.

- Non toccare nessuna parte del piano cottura, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, i bruciatori, durante o subito dopo la cottura.
- Conoscere la posizione della valvola di intercettazione del gas e come chiuderla.
- Assicurarsi che le staffe di fissaggio siano installate correttamente sul piano cottura. Per ulteriori informazioni, consultare le istruzioni di installazione.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino al piano cottura. Non lasciare che i bambini salgano sul piano cottura. Non lasciare che i bambini giochino con il piano cottura o con qualsiasi altro apparecchio. parte/i del piano cottura. Non lasciare i bambini incustoditi nell'area in cui è in uso il piano cottura.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dal piano cottura prima di utilizzarlo per evitare l'accensione di questi materiali. Conservare tutti i materiali di imballaggio materiali fuori dalla portata dei bambini. Smaltire correttamente i materiali di imballaggio dopo aver disimballato il piano cottura.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini sul piano cottura o sulla protezione posteriore del piano cottura. I bambini devono arrampicarsi sul piano cottura per raggiungere oggetti potrebbe causare la morte o lesioni gravi.
- Non utilizzare il piano cottura se il piano cottura o una qualsiasi sua parte è danneggiato, non funziona correttamente o presenta parti mancanti.
- Non utilizzare il piano cottura come stufa. Utilizzarlo solo per cucinare.
  Utilizzare solo presine asciutte.
- Non utilizzare il piano cottura per riscaldare contenitori di cibo non aperti.
- Prima di effettuare interventi di manutenzione, scollegare o disconnettere il cavo di alimentazione.
- Non conservare mai materiali combustibili (strofinacci, prodotti di carta, ecc.) o alimenti confezionati o in scatola sotto il piano cottura in modo che lascerebbe che entrino in contatto con la parte inferiore del piano cottura. Il materiale combustibile potrebbe prendere fuoco e l'imballaggio o il cibo in scatola potrebbe esplodere.
- Assicurarsi che il tubo del gas non sia compresso o piegato da oggetti pesanti. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite di gas o una combustione incompleta.

ATTENZIONE ZL

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali,
e/o morte, osservare le seguenti precauzioni.

- Non conservare, posizionare o utilizzare materiali infiammabili o combustibili materiali quali carta, plastica, presine, lenzuola, tende, benzina o altri vapori o liquidi infiammabili vicino al piano cottura.
- Non indossare indumenti larghi o pendenti mentre utilizzando il piano cottura.
- Per evitare l'accumulo di grasso, pulire regolarmente le prese d'aria.
- Non lasciare che presine o altri materiali infiammabili tocchino un elemento riscaldante. Non utilizzare un asciugamano o altri oggetti ingombranti in tessuto al posto di una presina.
- Non usare acqua su un incendio di grasso. Per spegnere un incendio di grasso fuoco, spegnere la fonte di calore e soffocare il fuoco con un coperchio a chiusura ermetica oppure utilizzare un estintore multiuso a polvere chimica o a schiuma.
- Non riscaldare contenitori di cibo non aperti. L'accumulo di la pressione può causare lo scoppio del contenitore e provocare infortunio.
- Controllare sempre che i bruciatori brucino normalmente. Il surriscaldamento può causare un incendio e una combustione incompleta può causare avvelenamento da monossido di carbonio.

UN AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali,
e/o morte, osservare le seguenti precauzioni.

Controllo delle perdite di gas

- La prova di tenuta dell'apparecchio deve essere condotta secondo secondo le istruzioni del produttore. Non utilizzare una fiamma per controllare per perdite di gas. Utilizzare una spazzola per stendere una miscela di acqua saponata intorno all'area che stai controllando. Se c'è una perdita di gas, si vedranno piccole bolle nella miscela di acqua e sapone nel punto di perdita.

Se senti odore di gas:

- Chiudere la valvola e non utilizzare il piano cottura.
- Non accendere fiammiferi, candele o sigarette.
- Non accendere apparecchi a gas o elettrici.
- Non toccare gli interruttori elettrici né collegare il cavo di alimentazione in una presa.
- Non utilizzare alcun telefono all'interno del tuo edificio.
- Evacuare la stanza, l'edificio o l'area da tutti gli occupanti.
- Chiama subito il tuo fornitore di gas da un vicino telefono. Seguire le istruzioni del fornitore del gas.
- Se non riesci a contattare il tuo fornitore di gas, chiama i vigili del fuoco dipartimento.

Sicurezza elettrica e di messa a terra

UN AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e/o morte, osservare le seguenti precauzioni.

• Collegare il cavo di alimentazione a una presa a tre poli con messa a terra. • Non rimuovere il polo di messa a terra.

• Non utilizzare un adattatore o una prolunga. • Non utilizzare una spina di alimentazione, un cavo di alimentazione o una presa di corrente danneggiati. • Non modificare in alcun modo la spina di alimentazione, il cavo di alimentazione o la presa di corrente. • Non inserire un fusibile in un circuito neutro o di terra. • Utilizzare un circuito elettrico dedicato da 120 volt, 60 Hz, 20 ampere, CA, con fusibile per questo piano cottura. Si consiglia un fusibile o un interruttore automatico ritardato. Non collegare più di un apparecchio a questo circuito.

• Non collegare il filo di terra a tubi idraulici in plastica, tubi del gas o tubi dell'acqua calda. • Questo piano cottura deve essere collegato a terra. In caso di malfunzionamento o guasto, la messa a terra ridurrà il rischio di scosse elettriche Fornire un percorso per la corrente elettrica. Questo piano cottura è dotato di un cavo con spina di messa a terra. La spina deve essere saldamente inserita in una presa correttamente installata e dotata di messa a terra, in conformità con le normative e le ordinanze locali. In caso di dubbi sulla corretta messa a terra della presa elettrica, farla controllare da un elettricista qualificato.

• Il piano cottura è dotato di una spina a 3 poli con messa a terra. Questo cavo deve essere collegato a una presa a 3 poli con messa a terra corrispondente che soddisfi tutti i requisiti codici e ordinanze locali. Se i codici consentono l'uso di un cavo di terra separato, si consiglia di far determinare il percorso corretto per questo cavo di terra da un elettricista qualificato.

• L'impianto elettrico del piano cottura deve essere conforme alle normative locali. Salvo diversa indicazione , dovrebbe soddisfare l'ultima revisione ANSI/NFPA n. 70 (per thell.S.) o il Codice elettrico canadese CSA C22.1 - Ultime revisioni.

• È responsabilità personale del proprietario del piano cottura fornire il corretto servizio elettrico per questo piano cottura.

Sicurezza dell'installazione

UN AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e/o morte, osservare le seguenti precauzioni.

• Far installare e collegare correttamente a terra il piano cottura da un installatore qualificato, in conformità con le istruzioni di installazione. Qualsiasi regolazione e la manutenzione deve essere eseguita solo da installatori di piani cottura a gas qualificati o da tecnici addetti all'assistenza.

• Non tentare di riparare, modificare o sostituire il piano cottura o qualsiasi sua parte, a meno che non sia specificamente raccomandato nel presente manuale. Per tutti gli altri interventi di assistenza è necessario rivolgersi a un tecnico qualificato.

• Utilizzare sempre nuovi connettori flessibili quando si installa un apparecchio a gas. Non utilizzare vecchi connettori flessibili. • Assicurarsi che le staffe di fissaggio siano installate correttamente sul piano cottura. Consultare le istruzioni di installazione per ulteriori informazioni. • Rimuovere tutto il nastro adesivo e il materiale di imballaggio. • Rimuovere tutti gli accessori dal piano cottura.

Griglie e piastre sono pesanti. Prestare attenzione durante la movimentazione. • Assicurarsi che nessuna parte si sia allentata durante la spedizione. • Assicurarsi che il piano cottura sia installato correttamente e regolato da un tecnico qualificato o da un installatore per il tipo di gas (naturale o GPL) che si utilizzerà. Affinché il piano cottura utilizzi il GPL, l'installatore deve sostituire i 4 o 6 orifizi del bruciatore di superficie con il set di orifizi GPL fornito e invertire l'adattatore GPR. Inoltre, sarà necessario regolare il bypass nella valvola del bruciatore. Queste regolazioni devono essere eseguite da un tecnico qualificato in conformità con le istruzioni del produttore e tutti i codici e i requisiti dell'autorità competente.

L'agenzia qualificata che esegue questo lavoro si assume la responsabilità della conversione del gas.

• L'installazione di questo piano cottura deve essere conforme ai codici locali o, in assenza di codici locali, al Codice nazionale del gas combustibile, ANSI Z223.1/NFPA.54, ultima edizione. In Canada, l'installazione deve essere conforme all'attuale Codice di Installazione del Gas Naturale, CAN/CGA-B149.1, o all'attuale Codice di Installazione del Propano, CAN/CGA-B149.2, e alle normative locali ove applicabili. Questo piano cottura è stato certificato da ETL secondo ANSI Z21.1, ultima edizione, e dalla Canadian Gas Association secondo CAN/CGA-1.1, ultima edizione.

• Assicurarsi che la valvola centrale abbia una capacità adeguata e non sia ostruita. • Questo piano cottura deve essere installato da un tecnico qualificato. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite di gas, incendi o accensioni difettose.

Sicurezza della posizione

UN AVVERTIMENTO

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali, e/o morte, osservare le seguenti precauzioni.

- Questo piano cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni. Non installare il piano cottura in zone esposte alle intemperie e/o all'acqua.
- Non installare il piano cottura in un luogo esposto a forti bozza.
- Selezionare una posizione in cui sia facilmente raggiungibile una presa di corrente a 3 poli con messa a terra. accessibile.
- Se il piano cottura si trova vicino a una finestra, non appenderlo a lungo tende o veneziane di carta su quella finestra.
- Per una corretta ventilazione del piano cottura, è necessario che ci sia abbastanza spazio libero nella parte superiore, posteriore e laterale del piano cottura e sotto il piano cottura. Le prese d'aria consentono lo scarico necessario per il piano cottura per funzionare correttamente con una combustione corretta.
- Assicurarsi che i rivestimenti murali attorno al piano cottura possano resistere riscaldare fino a 194 °F (90 °C).
- Evitare di riporre gli oggetti nei mobili sopra la superficie del piano cottura. Se è necessario riporre i mobili sopra il piano cottura: prevedere un minimo distanza di 30 pollici (76,2 cm) tra la superficie di cottura e il fondo degli armadietti.

Sicurezza del piano cottura

ATTENZIONE ZL

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali e/o morte, osservare le seguenti precauzioni.

- Scegli pentole adatte alla cottura sul piano cottura. Usa pentole sufficientemente grande da coprire le griglie del bruciatore. Regolare le fiamme del bruciatore in modo che non superino il fondo della pentola.
- Assicurarsi che tutti i fornelli siano spenti quando non sono in uso.
- Non utilizzare fogli di alluminio per rivestire le griglie o qualsiasi altra parte del piano cottura.
- Non lasciare i fornelli incustoditi se impostati su una temperatura media o alta.
- Prima dell'accensione, assicurarsi che tutti i tappi dei bruciatori siano correttamente posizionati e tutti i bruciatori sono a livello.
- Utilizzare sempre la posizione LITE quando si accendono i bruciatori e assicurarsi i bruciatori si sono accesi. Se l'accensione fallisce, ruotare la manopola su OFF e attendere finché il gas non si sarà dissipato.
- Quando si imposta un fornello su fuoco lento, non ruotare la manopola rapidamente. Assicuratevi che la fiamma rimanga accesa.
- Non appoggiare sul piano cottura oggetti diversi dalle pentole.
- Se gli alimenti vengono fiammeggiati, devono essere fiammeggiati solo sotto ventilazione cofano che è acceso.

- Prima di rimuovere o cambiare le pentole, spegnere i fornelli.
- Dopo la cottura, rimuovere subito gli alimenti e le pentole.
- Prima di rimuovere qualsiasi parte del bruciatore per pulirla, assicurarsi che il piano cottura sia spento e completamente freddo.
- Dopo aver pulito lo spargifiamma, assicurarsi che sia completamente asciutto prima di rimontarlo.
- Per evitare l'avvelenamento da monossido di carbonio, non versare acqua nel pozzetto del piano cottura durante la pulizia.
- Per evitare che le pentole si scoloriscano, si deformino e/o si avvelenino con monossido di carbonio, non utilizzare pentole che siano notevolmente più grandi della griglia.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano rivolti verso il lato o la parte posteriore del piano cottura e non sopra altri fornelli.
- Durante la frittura, stare lontani dal piano cottura.
- Riscaldare sempre lentamente l'olio per friggere e osservarne la temperatura. Se si friggono cibi ad alta temperatura, osservare attentamente la cottura. Se

Se si desidera utilizzare una combinazione di grassi o oli durante la frittura, mescolarli insieme prima di riscaldarli.

- Se possibile, utilizzare un termometro per friggitrice. Questo eviterà che la friggitrice si surriscaldi oltre il punto di fumo.
- Utilizzare una quantità minima di olio quando si frigge in padella bassa o in immersione. Evitare di cuocere cibi non scongelati o con quantità eccessive di ghiaccio.
- Prima di spostare pentole piene di grassi o oli, assicurarsi che si siano completamente raffreddate.
- Per evitare l'ebollizione eruttiva ritardata, lasciare sempre riposare i liquidi riscaldati per almeno 20 secondi dopo aver spento il fornello in modo che il

la temperatura del liquido può stabilizzarsi. In caso di scottatura, seguire queste istruzioni di primo soccorso:

1. Immergere la zona scottata in acqua fredda o tiepida per almeno 10 minuti.
2. Non applicare creme, oli o lozioni.
3. Coprire con un panno pulito e asciutto.

- In caso di interruzione di corrente o di mancato funzionamento dell'accensione elettrica, non utilizzare fiammiferi o accendini per accendere i bruciatori. Ciò potrebbe causare un incendio o

ustioni fisiche.

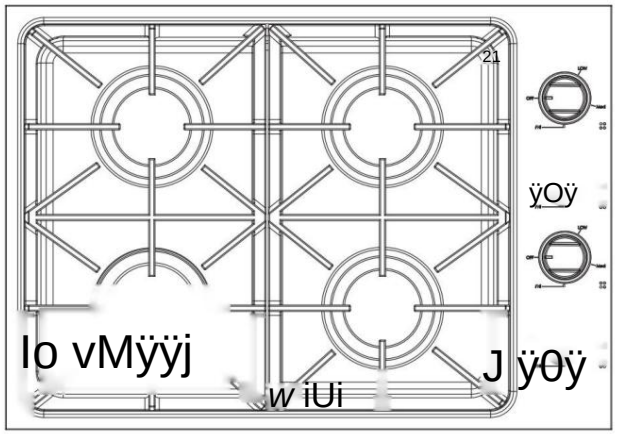
- Non posizionare e utilizzare apparecchi di cottura elettrici come cuociriso IH o riscaldatori da tavolo sopra il piano cottura. Elettromagnetico

le forze esercitate da questi apparecchi potrebbero causare il malfunzionamento del piano cottura.

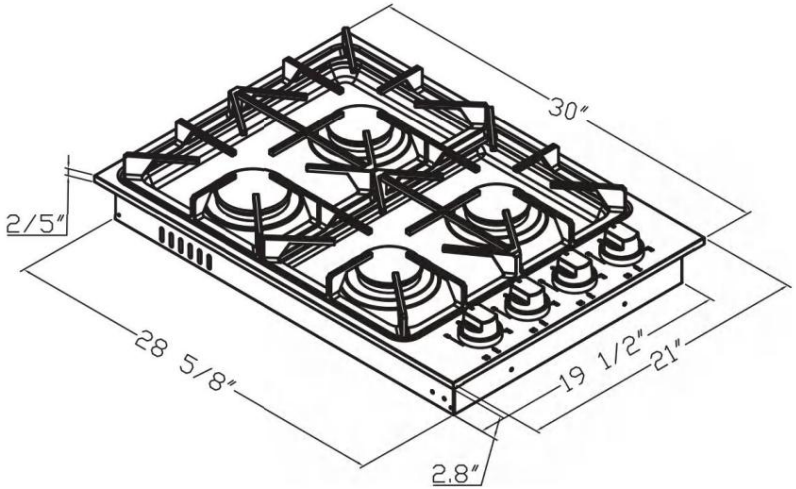
Panoramica

Dimensioni e spazio libero

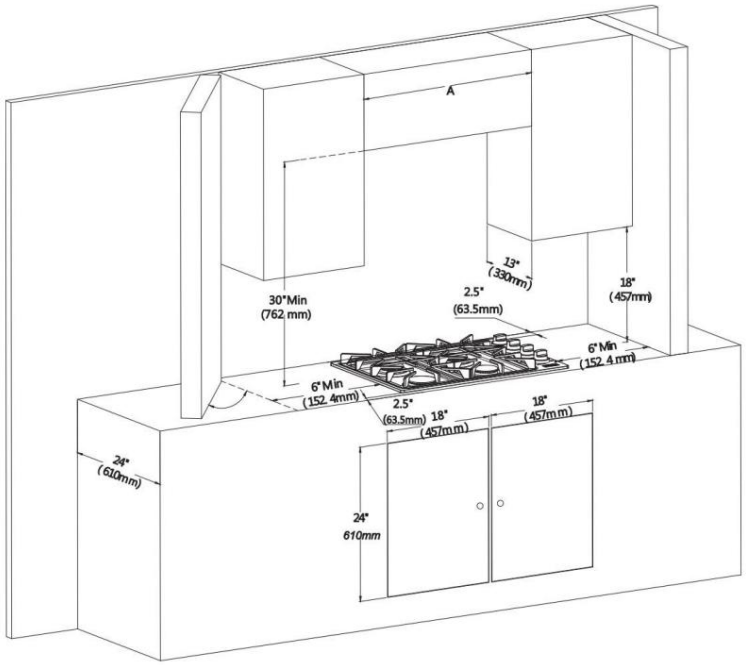
Modello: LGC3001



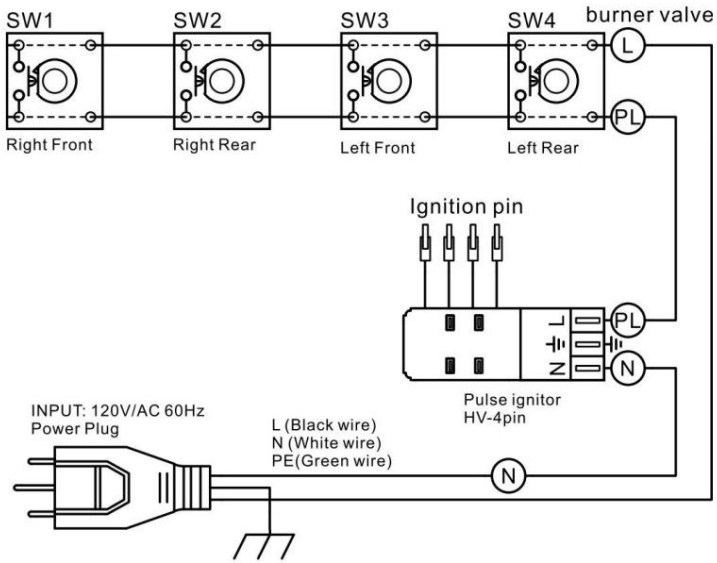
Anteriore sinistro NG/LP	:	18000 BTU/ora
Posteriore sinistro NG/LP	:	12000 BTU/ora
Anteriore destro NG/LP	:	9000 BTU/ora
Posteriore destro NG/LP	:	9000 BTU/ora



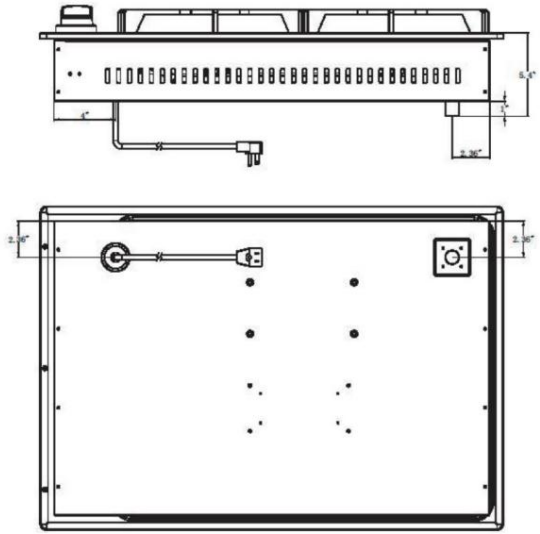
LGC3001 :Dimensione di ritaglio



Svendita di piani cottura a gas



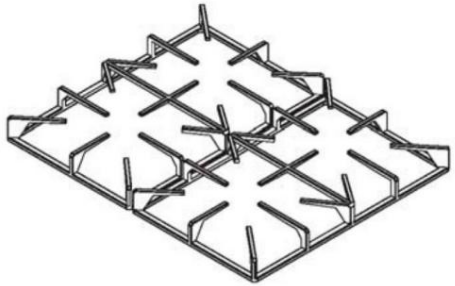
Schema elettrico



Disposizione del pannello laterale e posteriore

Ogni bruciatore ha una manopola corrispondente che consente di impostare il livello di fiamma da LO ad HI. Inoltre, ogni manopola del bruciatore ha un'impostazione Lite. Ruotando una manopola su Lite si accende il bruciatore corrispondente. Gli indicatori del bruciatore si trovano sopra ogni manopola e mostrano quale bruciatore controlla la manopola. Ogni bruciatore è progettato per scopi di cottura specifici. Una dichiarazione della pressione massima di alimentazione del gas (NG1 Oin wc/LP Min wc) in base alla pressione nominale di ingresso del regolatore di pressione dell'apparecchio a gas in dotazione.

Cosa è incluso



Griglie per bruciatori di superficie (2)



Bruciatori di superficie e cappellotti (4)

REQUISITI ELETTRICI

Per far funzionare il sistema di accensione, il piano cottura a gas necessita di un'alimentazione elettrica da 120 volt e 60 Hz.

UN AVVERTIMENTO

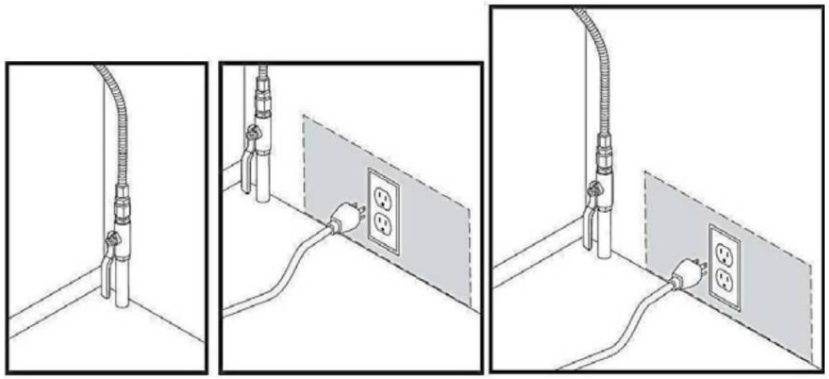
Istruzioni per la messa a terra elettricaQuesto apparecchio è dotato

con una spina di messa a terra (a tre poli) (a quattro poli) per la protezione contro il rischio di

scosse elettriche e deve essere collegata direttamente a una presa correttamente messa a terra. Non

tagliare o rimuovere la

polo di messa a terra di questa spina.

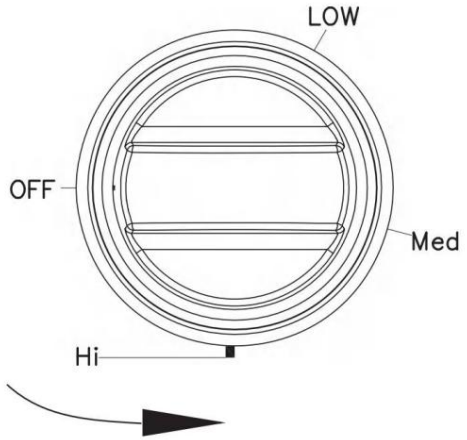


Utilizzo dei fornelli del piano cottura

Accensione

/K ATTENZIONE

Assicurarsi che tutti i bruciatori del piano cottura siano installati correttamente. Indicazione della pressione di alimentazione del gas per il controllo dell'impostazione del regolatore [La pressione indicata deve essere almeno NG 5 in wc/LP 10 in wc superiore alla pressione del collettore specificata dal produttore.]



Per accendere un fornello:

1. Ruotare in senso antiorario fino alla posizione di accensione, premere la manopola di controllo, la manopola si accende e si sentirà un "clic" che indica che il sistema di accensione elettronica funziona correttamente.
2. Dopo l'accensione del bruciatore del piano cottura, ruotare la manopola di controllo per spostarla dalla posizione Lite e spegnere il sistema di accensione elettronica.

3. Ruotare la manopola di controllo per regolare il livello della fiamma.

Accensione manuale In caso di interruzione di corrente, è possibile accendere il bruciatore manualmente.

Prestare attenzione quando si esegue questa operazione.

1. Tieni un accendino a gas lungo sul bruciatore del piano cottura che desideri leggero.
2. Spingere la manopola di controllo del bruciatore e ruotarla in posizione Lite. Accendere l'accenditore per accendere il bruciatore.
3. Dopo aver acceso il bruciatore, ruotare la manopola di controllo per regolare la fiamma livello.

Livello della fiamma

Le fiamme sui fornelli devono sempre rimanere sotto la pentola e non devono mai estendersi oltre il fondo della pentola.

UN AVVERTIMENTO

- Le fiamme più grandi del fondo della pentola possono provocare incendi o lesioni fisiche.
- Dopo aver acceso un fornello di superficie, assicurarsi che il fornello abbia acceso. Regolare il livello della fiamma ruotando la manopola del bruciatore.
- Prima di rimuovere le pentole, spegnere sempre i comandi del fornello di superficie. Quando non si cucina, tutti i comandi dei fornelli devono essere spenti.
- Spegnere sempre i fornelli prima di andare a dormire o di uscire.
- Se senti odore di gas, chiudi il gas del piano cottura e chiama un tecnico qualificato tecnico dell'assistenza. NON utilizzare MAI una fiamma libera per individuare una perdita.
- Non far funzionare il bruciatore per un periodo di tempo prolungato senza pentole sulla griglia. La finitura della griglia potrebbe scheggiarsi se le pentole non assorbono il calore.
- Assicuratevi che i fornelli e le griglie siano freddi prima di appoggiarvi sopra le mani, una presina, panni per la pulizia o altri materiali.

/j\ ATTENZIONE

NON utilizzare MAI questo apparecchio come termoventilatore per riscaldare o riscaldare la stanza.

Ciò potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio e surriscaldamento del forno.

Pentole

Requisiti

ÿFondo piatto e lati dritti

ÿCoperchio a tenuta stagna

ÿ Ben bilanciato con l'impugnatura che pesa meno del corpo principale
porzione della pentola o della padella.

Limitazioni di dimensione

ATTENZIONE

- Non posizionare una padella o una pentola con un diametro inferiore di circa 10 pollici o più sul bruciatore anteriore sinistro o anteriore destro.
- Assicurarsi sempre che i manici delle pentole siano rivolti lateralmente o sul retro del piano cottura e non sopra altri bruciatori superficiali.
- Ciò ridurrà al minimo il rischio di ustioni, fuoriuscite e accensione di materiali infiammabili che può verificarsi se pentole o padelle vengono urtate accidentalmente
- Se si utilizzano pentole in vetro, assicurarsi che siano progettate per cottura sul piano cottura.
- Non lasciare mai oggetti di plastica sul piano cottura. Possono sciogliersi o incendiarsi. Il riscaldamento di un contenitore di plastica sigillato può causare un accumulo di pressione pericolosa che può causare contenitore per esplodere.
- Quando si usa un wok, assicurarsi di tenere il manico del wok o di una piccola pentola con un solo manico durante la cottura.

Installare le griglie

Per una durata più lunga, installare le griglie come indicato di seguito.

Se installate correttamente, le aperture nelle griglie sono centrato sui bruciatori.

Le tre griglie del piano cottura sono progettate per adattarsi a specifici posizioni sul piano cottura. Per la massima stabilità, queste griglie devono essere utilizzate solo nella posizione corretta.

La parte posteriore della griglia destra è dentellata per aiutarti a orientarti le griglie correttamente. Vedere l'illustrazione qui sotto.

Per sostituire correttamente le griglie, seguire questi passaggi:

1. Individuare la tacca sul retro della griglia destra.
2. Orientare la griglia destra in modo che sia sul lato destro di il piano cottura con la tacca sul retro.
3. Abbassare delicatamente le gambe della griglia destra nella fossette corrispondenti sul piano cottura.
4. Abbassare delicatamente le gambe delle due griglie rimanenti nelle fossette corrispondenti sul piano cottura come mostrato nell'illustrazione

Cura e pulizia del piano cottura

/t\ ATTENZIONE

Prima di pulire qualsiasi parte del piano cottura, assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia disattivata e che tutte le superfici siano fredde.

Superficie del piano cottura

Si consiglia di rimuovere immediatamente le fuoriuscite di cibo dopo che avere luogo.

1. Spegnere tutti i fornelli di superficie.
2. Attendere che tutte le griglie dei bruciatori si raffreddino, quindi rimuoverle.
3. Pulire la superficie del piano cottura con un panno morbido. Se il cibo fuoriuscito penetra nelle fessure dei componenti del bruciatore, rimuovere il tappo del bruciatore e il testa e asciugare le fuoriuscite.
4. Una volta terminata la pulizia, reinserire i componenti del bruciatore, e poi rimettere le griglie del bruciatore in posizione.

Superfici in acciaio inossidabile

1. Non rimuovere eventuali fuoriuscite, macchie e macchie di grasso utilizzando un panno morbido e umido finché la superficie non si raffredda.
2. Applicare un detergente per acciaio inossidabile approvato su un panno o tovagliolo di carta.
3. Pulisci una piccola area alla volta, strofinando nel senso della grana l'acciaio inossidabile, se applicabile.
4. una volta terminato, asciugare la superficie con un panno morbido e asciutto.
5. Ripetere i passaggi da 2 a 4 tutte le volte necessarie.

ATTENZIONE

- Non utilizzare pagliette di acciaio o detergenti abrasivi, che può graffiare o danneggiare la superficie.
- Non rimuovere la superficie del piano cottura per pulirla. Le linee del gas che portano ai collettori del bruciatore potrebbero danneggiarsi, provocando un incendio o un guasto del sistema.
- Non versare acqua nel pozzetto del piano cottura durante la pulizia il piano cottura. Ciò potrebbe fuoriuscire nel gas del piano cottura e nei sistemi elettrici creando un rischio di scossa elettrica o elevati livelli di monossido di carbonio dovuti alla corrosione delle valvole o delle porte del gas.
- Non spruzzare alcun tipo di detergente nei fori del collettore. Il sistema di accensione si trova in quei fori e deve essere tenuto al riparo dall'umidità.

Manopole di controllo

Assicurarsi che tutte le manopole dei bruciatori di superficie siano in posizione OFF.

1. Afferrare ciascuna manopola e tirare verso l'alto per rimuoverla
2. Pulire le manopole con un panno morbido e acqua calda e sapone. Quindi sciacquateli e asciugateli accuratamente.
3. Pulire le superfici in acciaio inossidabile utilizzando acciaio inossidabile più pulito.
4. Riposizionare le manopole in posizione OFF sul controllo steli delle valvole.
5. Non rimuovere la protezione anti-versamento.

Non lavare le manopole di controllo in lavastoviglie.

Non spruzzare detergenti direttamente sul pannello di controllo.

L'umidità che entra nei circuiti elettrici può causare scariche elettriche urti o danni al prodotto.

Griglie e componenti del bruciatore

Spegnere tutti i fornelli di superficie e assicurarsi che siano
tutto raffreddato.

1. Rimuovere le griglie del bruciatore.
2. Rimuovere i tappi dei bruciatori dalle teste dei bruciatori.
3. Rimuovere le teste del bruciatore dai collettori delle valvole per rivelare il elettrodi di avviamento.
4. Pulire tutte le griglie rimovibili e i componenti del bruciatore in acqua calda, acqua saponata. Non utilizzare pagliette metalliche o detergenti abrasivi.
5. Risciacquare e asciugare accuratamente le griglie e i componenti del bruciatore.
6. Riposizionare le teste dei bruciatori nella loro posizione sulla parte superiore del collettore valvole. Assicurarsi che un elettrodo di avviamento sia inserito attraverso il foro in istruzioni per il riassemblaggio di ogni componente del bruciatore della testa del bruciatore.
7. Riposizionare i tappi dei bruciatori nella loro posizione sulla parte superiore del bruciatore teste. Per garantire un funzionamento corretto e sicuro, assicurarsi che il bruciatore
   i tappi siano appoggiati in piano sulla parte superiore delle teste dei bruciatori.
8. Reinstallare le griglie del bruciatore nelle rispettive posizioni.
9. Accendere ogni bruciatore e verificare che funzioni correttamente. Dopo dopo aver verificato che un bruciatore funzioni normalmente, spegnerlo.

Cappellini e teste dei bruciatori

ÿ **NOTA**

Prima di rimuovere i coperchi e le teste dei bruciatori, ricordarne le dimensioni e posizione. Riposizionarli nella stessa posizione dopo la pulizia.

Lavare i coperchi e le teste dei bruciatori in acqua calda e sapone e risciacquare con acqua corrente pulita. Puoi strofinare con una spugna abrasiva di plastica per rimuovere le particelle di cibo bruciate.

Utilizzare un ago da cucito o una fascetta per sturare i piccoli fori nel testa del bruciatore, se necessario.

/!\ ATTENZIONE

- Non lavare le parti del bruciatore in lavastoviglie.
- Non utilizzare lana d'acciaio o polveri abrasive per pulire i bruciatori

Basi del bruciatore

ATTENZIONE

Le basi dei bruciatori non possono essere rimosse per la pulizia. Assicurarsi che l'acqua non entri nelle basi del bruciatore e nel gas in ottone orifizi. Pulire con un panno umido. Fare attenzione a non graffiare, deformare o danneggiare le basi. Lasciarle asciugare completamente prima dell'uso.

Elettrodi

Non tentare di rimuovere l'elettrodo dal piano cottura o basi del bruciatore.Be fare attenzione a non premere alcun comando del piano cottura durante la pulizia del piano cottura. Potrebbe verificarsi una leggera scossa elettrica risultato che potrebbe farti rovesciare le pentole calde. Assicurarsi che gli elettrodi in ceramica bianca nel piano cottura siano puliti da terra e asciutti. Pulire la parte metallica dell'elettrodo con un panno morbido. Non usare acqua per pulire gli accenditori. Prima rimontando i bruciatori di superficie, premere delicatamente verso il basso su ciascuno di essi la ceramica bianca, elettrodi per assicurarsi che siano premuti contro le basi dei bruciatori.

NOTA BENE

Non tentare di rimuovere l'elettrodo dal piano cottura.

Griglie

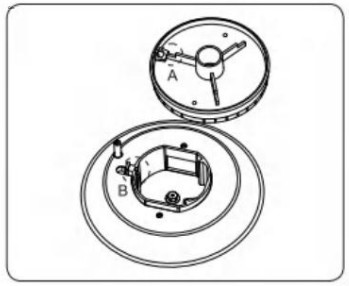
Non lavare le griglie in lavastoviglie. Si danneggeranno.

Sollevare le griglie quando sono fredde. Le griglie devono essere lavate regolarmente. e dopo le fuoriuscite. Lavarli in acqua calda e sapone e risciacquare con acqua pulita acqua. Quando si sostituiscono le griglie, assicurarsi che siano posizionate saldamente sopra i fornelli.

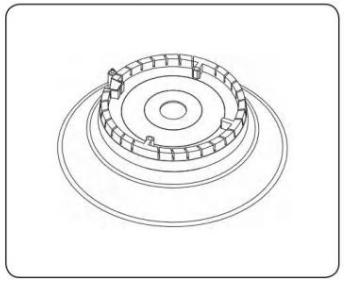
Sostituzione della testa e del tappo del bruciatore

Testa del bruciatore rotonda

1. Allineare il bruciatore (punto A) con la tacca nella tazza inferiore (punto B).

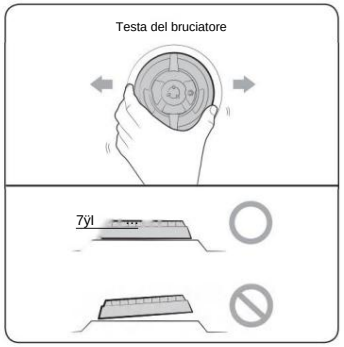


2. girare il fornello e coprire la tazza inferiore.



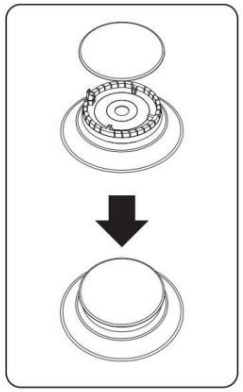
⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che tutti i componenti del bruciatore (teste e tappi) siano reinstallati correttamente. Saranno stabili e appoggieranno in piano se installati correttamente.



tappo del bruciatore

1. Abbinare i coperchi dei bruciatori ai bruciatori in base alle dimensioni, quindi reinstallare i coperchi sulle teste dei bruciatori.

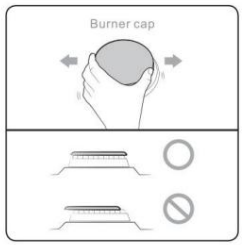


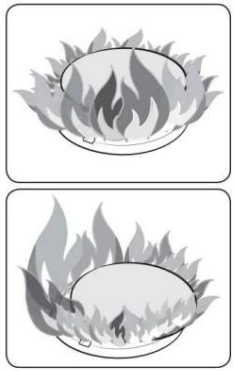
⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che ogni tappo sia reinstallato sul la testa del bruciatore corretta è centrata sul bruciatore testa e giace piatto.

⚠ ATTENZIONE

Assicurarsi che tutti i componenti del bruciatore (teste e i tappi) siano reinstallati correttamente. Saranno stabili e poggiare in piano quando installato correttamente





Dopo l'installazione dei bruciatori di superficie, controllare il accensione.

Un posizionamento errato della testa o del cappello del bruciatore può causare una scarsa accensione o fiamme irregolari (come mostrato nelle immagini).

Risoluzione dei problemi

Se riscontri un problema con il piano cottura, controlla le tabelle a partire da

di seguito, quindi prova le azioni suggerite.

Posti di blocco

Sicurezza del gas

Problema	Possibile causa	Azione
Senti odore di gas.	La manopola del bruciatore di superficie non è in posizione **OFF** e il bruciatore non è acceso.	Ruotare la manopola del bruciatore su **OFF.**
	C'è una fuga di gas.	Sgomberare la stanza, l'edificio o l'area da tutti gli occupanti. Chiamare immediatamente il fornitore del gas dal telefono di un vicino. Non chiamare dal proprio telefono. È elettrico e potrebbe causare una scintilla che potrebbe incendiare il gas. Seguire le istruzioni del fornitore del gas. Se non è possibile contattare il fornitore del gas, chiamare i vigili del fuoco.
Superficie i bruciatori fanno non leggero.	La manopola di controllo non è impostata correttamente.	Premere la manopola di controllo e ruotarla in posizione Lite.
	I coperchi dei bruciatori non sono al loro posto. La base del bruciatore non è allineata.	Pulire gli elettrodi. Posizionare il tappo del bruciatore sulla testa del bruciatore. Allineare la base del bruciatore.
Un bruciatore di superficie clic durante il funzionamento.	La manopola di controllo è stata lasciata in posizione Lite.	Dopo l'accensione del bruciatore, ruotare la manopola di controllo fino all'impostazione desiderata. Se il bruciatore continua a emettere clic, contattare un tecnico dell'assistenza.
Fiamme del bruciatore molto grandi o gialle.	È stato installato l'orifizio del bruciatore sbagliato.	Controllare la dimensione dell'orifizio del bruciatore. Contattare l'installatore se l'orifizio è sbagliato (gas GPL invece di gas naturale o gas naturale invece di gas GPL).

Conversione del piano cottura a gas

Il piano cottura è predisposto per l'uso con gas naturale (NG). L'impostazione di fabbrica è indicato sulla targhetta seriale. Quando impostato per il funzionamento a gas naturale (NG), il regolatore di pressione regolerà il gas a 4 pollici di colonna d'acqua pressione. Quando impostato per il funzionamento a gas propano liquefatto (GPL), Il regolatore di pressione regolerà la pressione a 100 cm di colonna d'acqua. Fare riferimento alle istruzioni per la conversione del piano cottura per il funzionamento su Gas di petrolio liquefatto.

Conversione da GN a GPL

Regolatore di pressione convertibile

I piani cottura vengono spediti per funzionare a gas naturale (NG). Risparmia gli orifizi NG rimossi dall'apparecchio per un uso futuro, effettuare assicurati di annotare quali orifizi sono per quale bruciatore se hai intenzione di riconversione in NG.

Istruzioni per la conversione del piano cottura per funzionare con acqua liquefatta Gas di petrolio

L'INSTALLAZIONE E I SERVIZI DEVONO ESSERE ESEGUITI DA UN INSTALLATORE QUALIFICATO

IMPORTANTE: CONSERVARE IL MANUALE DI ISTRUZIONI PER IL LOCALE USO DELL'ISPETTORE. LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO

| Attenzione! Questo kit di conversione deve essere installato da un tecnico qualificato in conformità con le istruzioni del produttore e tutti i codici e requisiti applicabili dell'autorità competente giurisdizione. La mancata osservanza delle istruzioni può provocare incendi, esplosioni o produzione di monossido di carbonio causando danni alla proprietà, lesioni personali o perdita di vite umane. L'agenzia di assistenza qualificata è responsabile per la corretta installazione di questo kit. L'installazione non è corretta e completa fino al funzionamento di l'apparecchio convertito viene controllato come specificato nelle istruzioni del produttore fornite con questo kit.

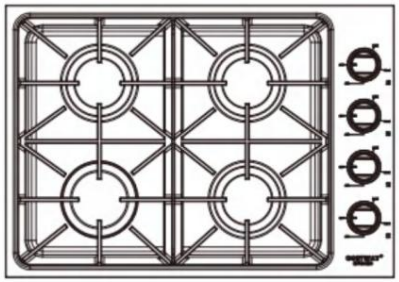
| Un avvertimento | Prima di procedere alla conversione, chiudere l'alimentazione del gas prima di scollegare alimentazione elettrica alla cucina. Assicurarsi che l'alimentazione sia spenta prima di installare il kit di conversione.

La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare gravi lesioni personali.

Determina la combinazione dei bruciatori superiori presenti sul tuo piano cottura. Identifica le parti di cui hai bisogno da questo kit per completare l'LP conversione. Quando i bruciatori vengono convertiti da naturale a GPL, il BTU le classificazioni sono le seguenti: Nota: per il funzionamento ad altitudini superiori a 2000 piedi, la potenza nominale dell'apparecchio sarà ridotta del 4% per ogni 1000 piedi. sopra il livello del mare.

LGC3001	Anteriore sinistro	Posteriore sinistro	Anteriore destro	Posteriore destro
DI	1,88	1,50	1.30	1.30
GPL	1.24	1,00	0,90	0,90

Unità: mm



LGC3001 | PRESTAZIONI DEL BRUCIATORE	
Numero totale di bruciatori del piano cottura | 4 bruciatori	
Anteriore sinistro	18000 BTU/ora
Posteriore sinistro	12000 BTU/ora
Anteriore destro	9000 BTU/ora
Posteriore destro	9000 BTU/ora

IMPORTANTE: dopo aver sostituito gli orifizi da gas naturale a GPL, assicurarsi di conservare gli orifizi originali installati in fabbrica per una futura conversione della gamma al gas naturale.

Strumenti per la conversione LP

Cacciavite piatto di ricambio per orifizio del bruciatore

superiore da 7 mm C 2.0*130 (non disponibile con il kit di conversione LP)

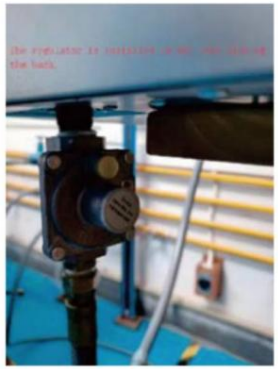
- Regolazione bypass regolabile francese

*2 (non disponibile con il pacchetto kit di conversione LP) - Regolazione orifizio **LGC3001**

Conversione

1. Convertire il regolatore di pressione per

un piano cottura da 30 pollici: il regolatore si trova nella scatola della confezione e deve essere installato sul lato sinistro della parte posteriore.

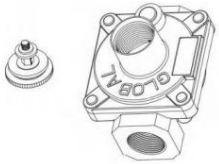


IMPORTANTE** Prestare attenzione che NG e LP siano in direzioni diverse. Tutti i piani cottura sono inizialmente progettati con la posizione NG, si prega di modificarla in posizione LP.

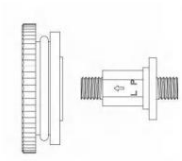




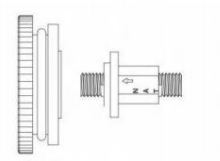




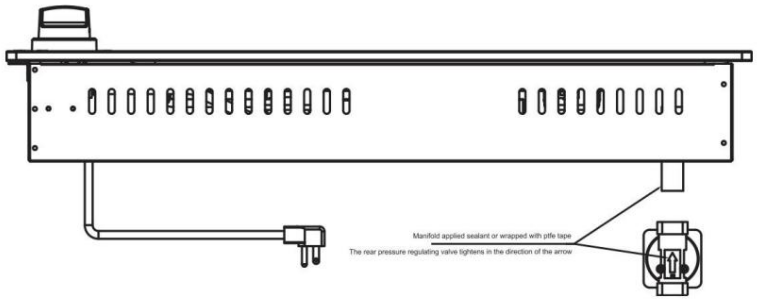
Togliere il tappo dal regolatore



Posizione LP



NG Position



2. Convertire il bruciatore per gas GPL/propano

Conservare gli orifizi del gas naturale rimossi dall'apparecchio per eventuali future conversioni a gas naturale. Si consiglia di seguire la seguente procedura quando si riconverte l'unità a gas naturale. Prestare particolare attenzione quando si maneggiano parti dell'orifizio, assicurarsi che l'orifizio non sia

a.Rimuovere le griglie superiori, i coperchi dei bruciatori e gli anelli dei bruciatori interni.

b.Sollevare le teste dei bruciatori esterni e le basi dei bruciatori.

c. Rimuovere gli orifizi del gas naturale installati in fabbrica dal centro dei porta-orifizi utilizzando un cacciavite a bussola da 7 mm. Ricordarsi di conservare gli orifizi originali del gas naturale per future conversioni. gas naturale.

“IMPORTANTE” per identificare i loro segni.

c.1 Sostituire l'orifizio del bruciatore da 18000 BTU in ciascuno con un orifizio da 1,24 mm.

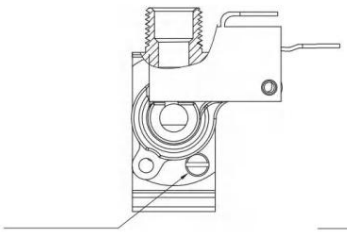
c.2 Sostituire l'orifizio del bruciatore da 12000 BTU in ciascuno con un orifizio da 1,00 mm.
Ricordarsi di non stringere eccessivamente l'orifizio e di mantenerlo pulito.

c.3 Sostituire l'orifizio del bruciatore da 9000 BTU in ciascuno con un orifizio da 0,90 mm.
Ricordarsi di non stringere eccessivamente l'orifizio e di mantenerlo pulito.

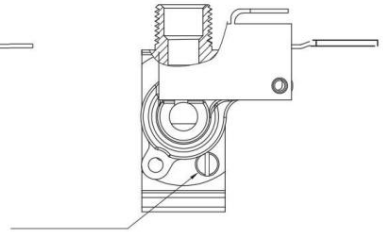
c.4 Sostituire l'orifizio del bruciatore da 6000 BTU in ciascuno con un orifizio da 0,70 mm.
Ricordarsi di non stringere eccessivamente l'orifizio e di mantenerlo pulito.
Riposizionare l'anello di fiamma del bruciatore sulle basi del bruciatore principale. Riposizionare gli anelli del bruciatore interno, i cappellotti e le griglie.

3. Convertire le valvole del bruciatore per gas GPL/propano



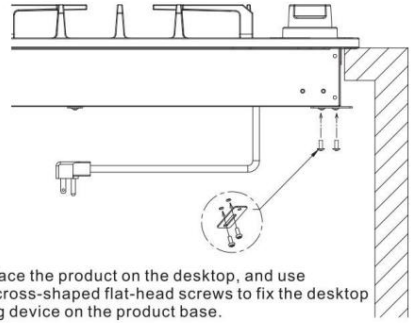


Regolare la direzione orizzontale della scanalatura dell'albero è NG

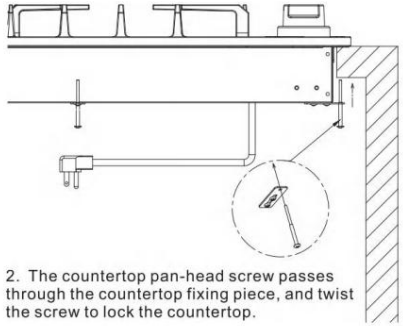


La direzione verticale della scanalatura dell'albero di regolazione è LP

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

Per la regolazione del bypass sulla valvola del bruciatore è necessario un cacciavite piatto da 5/64". a.

Rimuovere le manopole del bruciatore per accedere alla parte della valvola del bruciatore. C'è un foro situato in basso a destra della valvola del bruciatore.

Fornisce accesso alla regolazione dell'orifizio di bypass della valvola del bruciatore. Rimuovere la lunetta se necessario. Il foro fa parte del microinterruttore (la parte nera) attaccato alla valvola del bruciatore.

Utilizzare il cacciavite per passare attraverso il microinterruttore e raggiungere l'orifizio di bypass sulla valvola del bruciatore. L'orifizio di bypass potrebbe aiutare a controllare la fiamma.

b. Riposizionare la manopola e regolare la fiamma ruotandola. La posizione originale del bypass è per gas naturale. Se si converte a gas liquido, regolare la direzione verticale della scanalatura dell'albero di regolazione in direzione BP. Se si converte da gas liquido a gas naturale, regolare la direzione orizzontale della scanalatura dell'albero in direzione NG.

Originariamente, il bypass si trova in posizione NG e non è avvitato nella parte inferiore (più stretto)

Per la conversione a bassa pressione del bypass, non è necessario sostituire l'orifizio di bypass. Avvitare l'orifizio di bypass fino in fondo (in senso orario).

c. Conservare gli ugelli di bypass principali nel sacchetto di plastica con l'etichetta "ugelli principali". Quando si utilizzano i bruciatori superiori, se è necessario regolare la fiamma in base alle proprie esigenze, regolare gli orifizi di bypass sulla valvola del bruciatore. Riposizionare la manopola e regolare la fiamma ruotando il bypass con un piccolo cacciavite piatto. Controllare le condizioni della fiamma per ottenere le migliori prestazioni.

4. Ricollegare l'alimentazione del gas e quella elettrica al piano cottura.

La prova di tenuta dell'apparecchio deve essere condotta secondo la istruzioni di installazione fornite con il piano cottura. Verifica della Pressione del gas del collettore. Se è necessario controllare il collettore pressione del gas, rimuovere il tappo del bruciatore, l'anello interno, il bruciatore esterno testa e base del bruciatore del bruciatore superiore anteriore destro e collegare un manometro (misuratore di pressione) o altro dispositivo di prova della pressione al orifizio del bruciatore. Utilizzare un tubo di gomma con diametro interno di circa %" e tenere l'estremità del tubo ben stretta sopra l'orifizio.

Aprire la valvola del gas. Per un controllo più accurato della pressione, avere almeno altri due fornelli superiori accesi. Assicurarsi che il gas la pressione di alimentazione (ingresso) è almeno un pollice superiore a quella specificata pressione del collettore. La pressione di alimentazione del gas non dovrebbe mai essere oltre 14" di colonna d'acqua. Quando l'acqua del collettore è regolata correttamente la pressione della colonna è di 10" per il gas GPL/propano o di 5" per il gas naturale.

5. Installazione della nuova targhetta **di** serie *per* **propano** GPL */*

Registrare il modello e il numero di serie sulla targhetta del gas propano LP */* targhetta seriale fornita in questo kit. Le informazioni possono essere ottenute dalla targhetta di classificazione/serie esistente. Posizionare la nuova targhetta il più vicino possibile il più possibile alla targhetta di classificazione/serie esistente sulla gamma.

A ATTENZIONE Non utilizzare una fiamma per verificare la presenza di perdite di gas

a.Scollegare la gamma e la sua valvola di intercettazione individuale dalla sistema di tubazioni di alimentazione del gas durante qualsiasi pressione di quel sistema a pressioni di prova superiori a 14" di pressione della colonna d'acqua (circa *W* psig)

b. L'apparecchio deve essere isolato dalla rete di distribuzione del gas chiudendo la sua valvola manuale individuale di spegnimento durante qualsiasi pressione collaudo del sistema di alimentazione a pressione di prova uguale o inferiore a 14" pressione della colonna d'acqua (circa 14" psig)

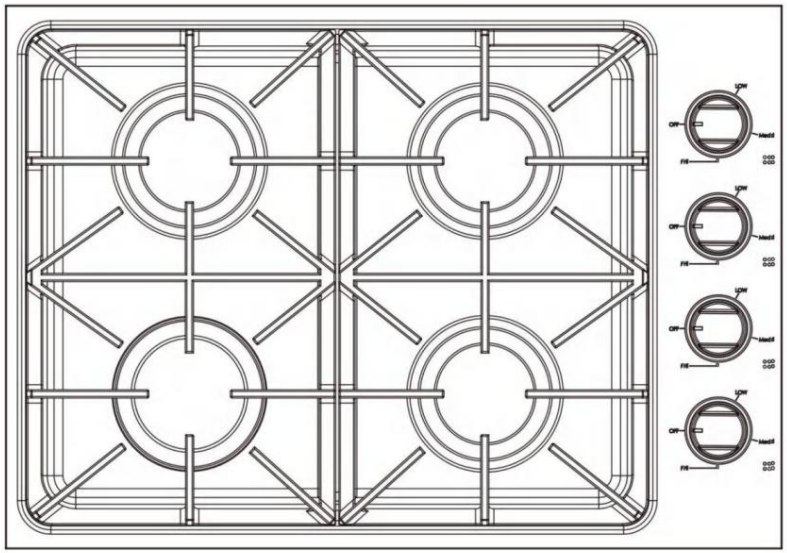


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Cocina de gas

MODELO: LGC3001



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

ADVERTENCIA: Si no se sigue exactamente la información de este manual, podría producirse un incendio o una explosión que ocasione daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

— NO almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

-QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS: • NO intente encender ningún aparato.

· NO toque ningún interruptor eléctrico.

· NO use ningún teléfono en su edificio.

■Llame inmediatamente a su compañía de gas desde el teléfono de un vecino. Siga sus instrucciones.

■Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

— La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

Contenido

Información importante de seguridad 3

Descripción general 10

Dimensión y espacio libre 10

Diagrama de circuito 12

Disposición de los paneles laterales y traseros 13

Qué incluye 14

Requisitos eléctricos 15

Uso de los quemadores de la cocina 15

Encendido 15

Utensilios de cocina 17

Instalar las rejillas 17

Cuidado y limpieza de la placa de cocción 18

Superficie de la placa de cocción 18

Superficies de acero inoxidable 19

Perillas de control 19

Rejillas y componentes de quemadores 20

Tapas y cabezales de quemadores 20

Bases de quemadores 21

Electrodos 21

Rejillas 21

Reemplazo del cabezal y la tapa del quemador 22

Tapa del quemador 22

Solución de problemas 23

Puntos de control 24

Conversión de estufas de gas 24

Garantía 29

Información importante de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

• Todos los equipos eléctricos y de gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Lea las instrucciones de seguridad importantes para este aparato en este manual. Siga estas instrucciones para minimizar el riesgo de lesiones, muerte o daños materiales. ■Conserve este manual. No lo deseche.

Símbolos utilizados en este manual

ADVERTENCIA ZL

Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

Consejos e instrucciones útiles

Estos iconos y símbolos de advertencia sirven para evitar lesiones, tanto para usted como para otras personas. Por favor, sígalos estrictamente.
Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para futuras consultas.

Advertencia sobre la Proposición 65 del estado de California (solo en EE. UU.)

UNA ADVERTENCIA

Este producto contiene sustancias químicas que el Estado reconoce como peligrosas.
California puede causar cáncer y defectos de nacimiento u otros

daño reproductivo.

Los aparatos de gas pueden causar exposición de bajo nivel a sustancias incluidas en

la Proposición 65, incluidas, entre otras, benceno, monóxido de carbono, formaldehído

y hollín.

resultante de la combustión incompleta de gas natural o combustibles

LP. Para obtener más información, visite www.P65warnings.ca.gov

Mancomunidad de Massachusetts

• Este producto debe ser instalado por un plomero o un gasista autorizado y calificado

por el estado de Massachusetts.

Al utilizar válvulas de cierre de gas tipo bola, debe utilizar el tipo de manija en T. No

se deben conectar múltiples líneas de gas flexibles.

conectados en serie.

Seguridad general

UNA ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- No toque ninguna parte de la estufa, incluidos, entre otros, los quemadores, durante o inmediatamente después de cocinar.
- Conozca la ubicación de la válvula de cierre de gas y cómo cerrarla.
- Asegúrese de que los soportes de sujeción estén correctamente instalados en la placa de cocción. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información.
- No permita que los niños se acerquen a la placa de cocción. No permita que los niños se suban a la placa de cocción. No permita que los niños jueguen con la placa de cocción ni con ningún otro objeto.

  Parte(s) de la placa de cocción. No deje a los niños sin supervisión en un área donde la placa de cocción esté en uso.
- Retire todos los materiales de embalaje de la placa de cocción antes de usarla para evitar que se incendien. Conserve todos los materiales de embalaje.

  materiales fuera del alcance de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de embalaje después de desembalar la cocina.
- No guarde ningún objeto de interés para los niños sobre la placa de cocción ni sobre la protección trasera de la misma. Los niños que se suben a la placa de cocción para...

  Los objetos que se caen al suelo podrían causar la muerte o lesiones graves.
- No opere la cocina si esta o alguna de sus partes está dañada, funciona mal o le faltan piezas.
- No utilice la placa de cocción como calefactor. Úsela únicamente para cocinar.

  Utilice únicamente agarraderas secas.
- No utilice la estufa para calentar recipientes de alimentos sin abrir.
- Desenchufe o desconecte el cable de alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Nunca guarde materiales combustibles (paños de cocina, productos de papel, etc.) ni alimentos envasados o enlatados debajo de la estufa de manera que

  dejaría que entraran en contacto con la parte inferior de la placa de cocción. El material combustible podría incendiarse y el embalaje o

  Los alimentos enlatados podrían explotar.
- Asegúrese de que la línea de gas no esté comprimida ni doblada por objetos pesados. De lo contrario, podrían producirse fugas de gas o una combustión incompleta.

Seguridad contra incendios

ADVERTENCIA ZL

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- No almacene, coloque ni utilice materiales inflamables o combustibles. materiales como papel, plástico, agarraderas, cortinas de lino, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de la estufa.
- No use prendas sueltas o colgantes mientras usando la estufa.
- Para evitar la acumulación de grasa, limpie periódicamente las rejillas de ventilación.
- No permita que los agarradores de ollas u otros materiales inflamables toquen un elemento calefactor. No utilice una toalla ni ningún otro objeto voluminoso de tela en lugar de un agarrador.
- No use agua para apagar un incendio de grasa. Para apagar un incendio de grasa fuego, apague la fuente de calor y apague el fuego con un tapa hermética o utilice un extintor de incendios multiuso de tipo espuma o químico seco.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de La presión puede hacer que el recipiente reviente y provoque lesión.
- Compruebe siempre si los quemadores funcionan normalmente. El sobrecalentamiento puede provocar un incendio y una combustión incompleta. Puede causar intoxicación por monóxido de carbono.

Seguridad del gas

UNA ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

Comprobación de fugas de gas

- La prueba de fugas del aparato debe realizarse de acuerdo con según las instrucciones del fabricante. No utilice una llama para comprobar Para detectar fugas de gas. Use un cepillo para extender una mezcla de agua y jabón. alrededor del área que está revisando. Si hay una fuga de gas, Verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de fuga.

Si huele a gas:

- Cierre la válvula y no utilice la cocina.
- No encienda fósforos, velas ni cigarrillos.
- No encienda ningún aparato eléctrico ni de gas.
- No toque ningún interruptor eléctrico ni enchufe un cable de alimentación. en una toma de corriente.
- No utilice ningún teléfono en su edificio.
- Evacuar la habitación, el edificio o el área de todos los ocupantes.
- Llama inmediatamente a tu proveedor de gas desde la casa de un vecino. Teléfono. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos. departamento.

Seguridad eléctrica y de puesta a tierra

UNA ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

• Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra. • No retire la clavija de conexión a tierra. • No utilice un adaptador ni un alargador. • No utilice un enchufe, cable o tomacorriente dañados ni sueltos. • No modifique el enchufe, cable ni tomacorriente de ninguna manera. • No conecte un fusible a un circuito neutro o de tierra. • Utilice un circuito eléctrico dedicado de 120 voltios, 60 Hz, 20 amperios de CA con fusibles para esta placa de cocción. Se recomienda un fusible o disyuntor de retardo.

No conecte más de un aparato a este circuito.

• No conecte el cable de tierra a tuberías de plástico, tuberías de gas ni tuberías de agua caliente. • Esta placa de cocción debe estar conectada a tierra. En caso de mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica.

Proporcionar una ruta para la corriente eléctrica. Esta placa de cocción está equipada con un cable con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe estar firmemente conectado a una toma de corriente correctamente instalada y conectada a tierra, de acuerdo con los códigos y ordenanzas locales. Si no está seguro de si su toma de corriente está correctamente conectada a tierra, solicite a un electricista autorizado que la revise.

• La placa de cocción se suministra con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Este cable debe enchufarse a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra que cumpla con todos los requisitos.

Códigos y ordenanzas locales. Si los códigos permiten el uso de un cable de tierra independiente, recomendamos que un electricista cualificado determine la ruta correcta para este cable.

• El servicio eléctrico de la placa de cocción debe cumplir con los códigos locales. Salvo que se indique lo contrario, Debe cumplir con la última norma ANSI/NFPA No. 70 - Última revisión (para el resto del texto) o el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 - Últimas revisiones.

• Es responsabilidad personal del propietario de la cocina proporcionar el servicio eléctrico correcto para esta cocina.

Seguridad de la instalación

UNA ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra correctamente su estufa, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste y el servicio debe ser realizado únicamente por instaladores de estufas a gas o técnicos de servicio calificados.
- No intente reparar, modificar ni reemplazar su cocina ni ninguna de sus partes a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio deberá ser realizado por un técnico calificado.

Utilice siempre conectores flexibles nuevos al instalar un aparato de gas. No utilice conectores flexibles viejos. Asegúrese de que los soportes de sujeción estén correctamente instalados en la placa de cocción. Consulte las instrucciones de instalación para obtener más información. Retire toda la cinta adhesiva y los materiales de embalaje.

Retire todos los accesorios de la placa de cocción. Las rejillas y planchas son pesadas. Tenga cuidado al manipularlas. Asegúrese de que ninguna pieza se haya soltado durante el envío. Asegúrese de que su placa de cocción esté correctamente instalada y ajustada por un técnico de servicio o instalador cualificado para el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para que su placa de cocción utilice gas LP, el instalador debe sustituir los 4 o 6 orificios de los quemadores de superficie por el juego de orificios de LP proporcionado e invertir el adaptador GPR. Además, será necesario ajustar la válvula de derivación del quemador. Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente.

La agencia calificada que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión de gas.

- La instalación de esta estufa debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible. ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de Instalación de Gas Natural (CAN/CGA-B149.1) o el Código de Instalación de Propano (CAN/CGA-B149.2) vigentes, así como con los códigos locales, cuando corresponda. Esta placa de cocción cuenta con la certificación de diseño de ETL según la norma ANSI Z21.1, última edición, y de la Asociación Canadiense del Gas (CAN/CGA-1.1), última edición.

Asegúrese de que la válvula central tenga la capacidad adecuada y no esté obstruida.

Esta placa de cocción debe ser instalada por un técnico cualificado. De lo contrario, podrían producirse fugas de gas, incendios o fallos de encendido.

Seguridad de la ubicación

UNA ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- Esta placa de cocción es solo para uso doméstico en interiores. No la instale la placa de cocción en zonas expuestas a la intemperie y/o al agua.
- No instale la placa de cocción en un lugar expuesto a una fuerte borrador.
- Seleccione una ubicación donde sea fácil acceder a un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra. accesible.
- Si la placa de cocción está ubicada cerca de una ventana, no la cuelgue demasiado tiempo. cortinas o persianas de papel en esa ventana.
- Para que la placa de cocción se ventile adecuadamente, debe haber suficiente espacio libre en la parte superior, trasera y laterales de la placa de cocción, y debajo La placa de cocción. Las rejillas de ventilación permiten el escape necesario para la placa de cocción. para funcionar correctamente con una combustión correcta.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la placa de cocción puedan soportar calentar hasta 194 °F (90 °C).
- Se debe evitar almacenar alimentos en gabinetes que estén por encima de la superficie de la cocina. Si es necesario almacenar algo en un gabinete sobre la estufa: deje un mínimo de espacio libre de 30 pulgadas (76,2 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes.

Seguridad en la cocina

ADVERTENCIA ZL

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, observe las siguientes precauciones.

- Seleccione utensilios de cocina diseñados para cocinar en la estufa. Use utensilios de cocina Que sea lo suficientemente grande como para cubrir las rejillas de los quemadores. Ajuste las llamas de los quemadores para que no sobresalgan del fondo del utensilio de cocina.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- No utilice papel de aluminio para revestir las rejillas ni ninguna parte de la placa de cocción.
- No deje los quemadores desatendidos a temperatura media o alta.
- Antes de encender, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén correctamente colocadas y Todos los quemadores están nivelados.
- Utilice siempre la posición LITE al encender los quemadores y asegúrese Los quemadores se han encendido. Si falla el encendido, gire la perilla a la posición de apagado y espere. hasta que el gas se haya disipado.
- Cuando configure un quemador para que hierva a fuego lento, no gire la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- No coloque ningún objeto que no sean utensilios de cocina sobre la placa de cocción.
- Si se flamean alimentos, solo se debe hacer bajo ventilación. capucha que esta puesta.

- Antes de retirar o cambiar los utensilios de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los utensilios de cocina inmediatamente después de cocinar.
- Antes de retirar cualquier pieza del quemador para limpiarlo, asegúrese de que la placa de cocción esté apagada y completamente fría.
- Después de limpiar el esparcidor del quemador, asegúrese de que esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- Para evitar la intoxicación por monóxido de carbono, no vierta agua en el recipiente de cocción mientras lo limpia.
- Para evitar la decoloración, deformidad y/o intoxicación por monóxido de carbono de los utensilios de cocina, no utilice utensilios de cocina que sean sustancialmente más grandes que la rejilla.
- Asegúrese de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados hacia el costado o la parte trasera de la cocina y no sobre otros quemadores de la superficie.
- Manténgase alejado de la estufa mientras esté friendo.
- Siempre caliente los aceites para freír lentamente y observe cómo se calientan. Si fríe alimentos a fuego alto, observe atentamente el proceso de cocción. Si...

Si se va a utilizar una combinación de grasas o aceites durante la fritura, mézclelos antes de calentarlos.

- Utilice un termómetro para freidoras siempre que sea posible. Esto evita que la freidora se sobrecaliente más allá del punto de humeo.
- Use una cantidad mínima de aceite al freír en sartén o en abundante aceite. Evite cocinar alimentos sin descongelar o con demasiado hielo.
- Antes de mover utensilios de cocina llenos de grasas o aceites, asegúrese de que se hayan enfriado completamente.
- Para evitar una ebullición eruptiva retardada, siempre deje reposar los líquidos calentados al menos 20 segundos después de haber apagado el quemador para que

La temperatura del líquido puede estabilizarse. En caso de quemaduras, siga estas instrucciones de primeros auxilios:

1. Sumerja la zona escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.

2.No aplique cremas, aceites ni lociones.

3. Cubrir con un paño limpio y seco.

- Si se produce un corte de energía o el encendido eléctrico no funciona, no utilice cerillas ni encendedores para encender los quemadores. Esto podría provocar un incendio o

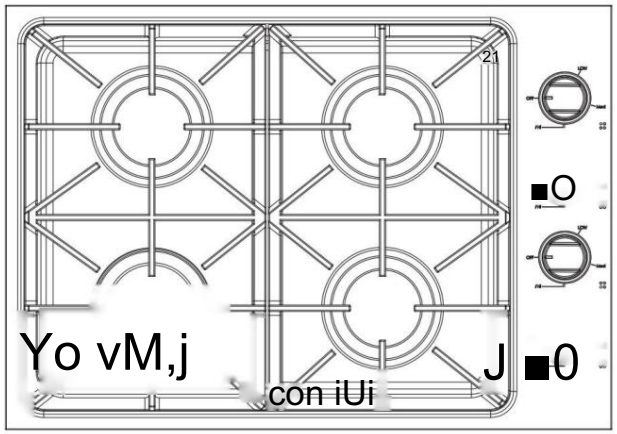
quemaduras físicas.

- No coloque ni utilice aparatos de cocina eléctricos, como ollas arroceras IH o calentadores de cocina de escritorio, sobre la placa de cocción. Electromagnético

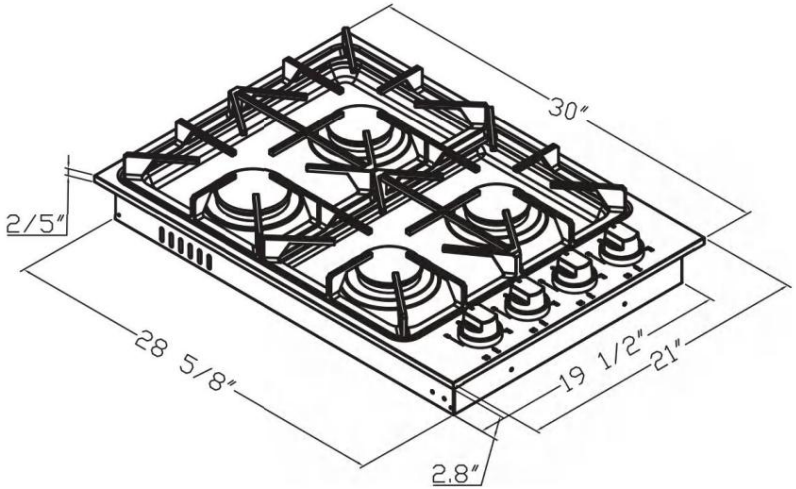
Las fuerzas de estos aparatos pueden provocar un mal funcionamiento de la placa de cocción.

Dimensión y espacio libre

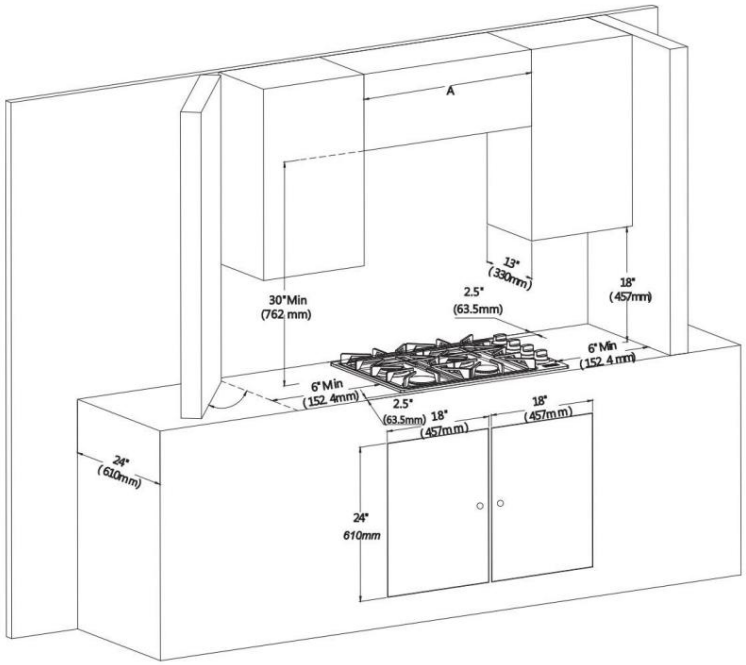
Modelo: LGC3001



Delantero izquierdo NG/LP	:	18000 BTU/H
Trasero izquierdo NG/LP	:	12000 BTU/H
Delantero derecho NG/LP	:	9000 BTU/H
Trasero derecho NG/LP	:	9000 BTU/H



LGC3001 :Dimensión de corte



Liquidación de estufas de gas

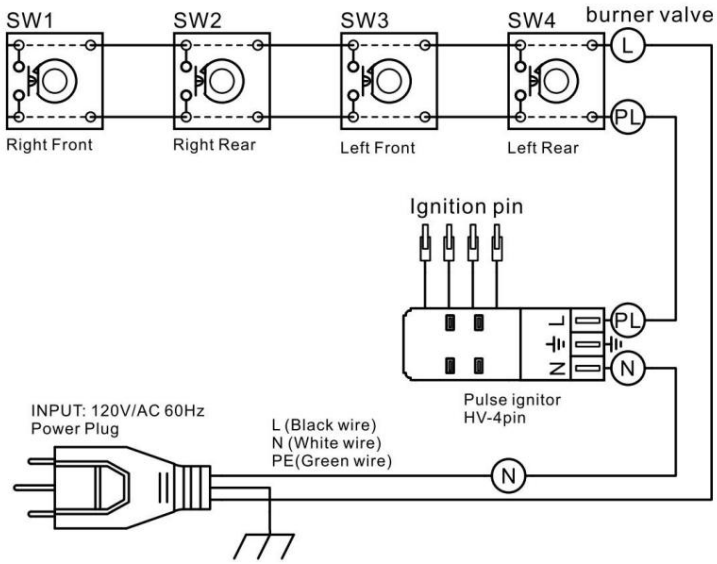
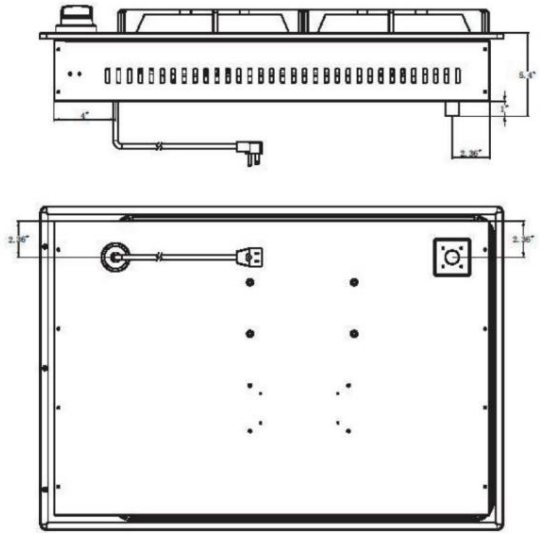


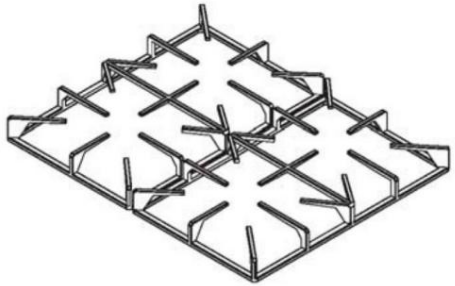
Diagrama de circuito



Disposición de los paneles laterales y traseros

Cada quemador tiene una perilla que permite ajustar el nivel de llama de bajo a alto. Además, cada perilla tiene una función de encendido. Al girar la perilla a esta posición, se enciende el quemador correspondiente. Los indicadores de quemador se encuentran sobre cada perilla y muestran qué quemador controla. Cada quemador está diseñado para usos específicos de cocción. Se incluye una indicación de la presión máxima de suministro de gas (NG1 Oin wc/LP Min wc) de acuerdo con la presión nominal de entrada del regulador de presión del aparato de gas suministrado.

¿Qué incluye?



Rejillas de quemadores de superficie (2)



Quemadores de superficie y tapas (4)

REQUISITOS ELÉCTRICOS

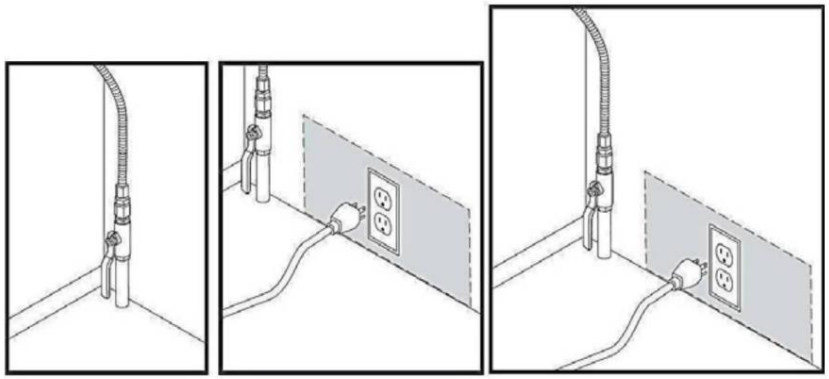
La estufa de gas requiere un suministro eléctrico de 120 voltios y 60 Hz para operar el sistema de encendido.

UNA ADVERTENCIA

Instrucciones de conexión a tierra eléctricaEste aparato está equipado

Con un enchufe con conexión a tierra (de tres y cuatro clavijas) para su protección contra descargas eléctricas, y debe enchufarse directamente a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada. No corte ni retire el...

clavija de conexión a tierra de este enchufe.

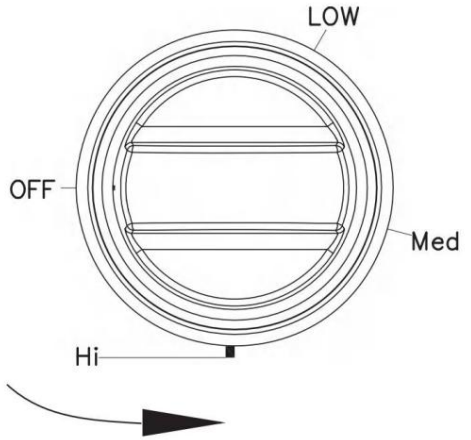


Uso de los quemadores de la cocina

Encendido

/K PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los quemadores de la estufa estén correctamente instalados. Una declaración de la presión de suministro de gas para verificar el ajuste del regulador [La presión indicada debe ser al menos 5 pulgadas de columna de agua (GN)/10 pulgadas de columna de agua (LP) por encima de la presión del colector especificada por el fabricante].



Para encender un quemador:

1. Gire en sentido antihorario hasta la posición de encendido, presione la perilla de control, la perilla se encenderá y escuchará un sonido de "clic" que indica que el sistema de encendido electrónico está funcionando correctamente.
2. Después de que se encienda el quemador de la cocina, gire la perilla de control para sacarlo de la posición Lite y apague el sistema de encendido electrónico.

3. Gire la perilla de control para ajustar el nivel de la llama.

Encendido manual En

caso de corte de corriente eléctrica, se puede encender el quemador manualmente.

Tenga cuidado al hacer esto.

1. Sostenga un encendedor de parrilla de gas largo hacia el quemador de la cocina que desea encender. luz.
2. Presione la perilla de control de ese quemador y luego gírela a la posición de encendido. Encienda el encendedor de la parrilla para encender el quemador.
3. Después de encender el quemador, gire la perilla de control para ajustar la llama. nivel.

Nivel de llama

Las llamas de los quemadores siempre deben permanecer debajo de los utensilios de cocina y no deben extenderse más allá del fondo de los utensilios de cocina en ningún momento.

UNA ADVERTENCIA

- Las llamas más grandes que el fondo del utensilio de cocina pueden provocar un incendio o lesiones físicas.
- Después de encender un quemador de superficie, asegúrese de que el quemador esté Encendido. Ajuste el nivel de la llama girando la perilla del quemador.
- Siempre apague los controles de los quemadores superficiales antes de retirar los utensilios de cocina. Todos los controles de los quemadores de superficie deben estar APAGADOS cuando no esté cocinando.
- Apague siempre los quemadores antes de irse a dormir o salir.
- Si huele a gas, cierre el suministro de gas a la cocina y llame a un técnico calificado. Técnico de servicio. NUNCA use una llama abierta para localizar una fuga.
- No opere el quemador durante un período prolongado sin Utensilios de cocina sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría desportillarse si no se utilizan utensilios de cocina que absorban el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de colocar la mano, una agarradera, paños de limpieza u otros materiales sobre ellos.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA utilice este aparato como calentador para calentar o entibiar la habitación.

Hacerlo puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento.

del horno.

Requisitos

■Fondo plano y lados rectos

■Tapa de ajuste hermético

■Bien equilibrado con el mango que pesa menos que el principal.
porción de la olla o sartén.

Limitaciones de tamaño

UNA PRECAUCIÓN

- No coloque una sartén o una olla con un diámetro de fondo de aproximadamente 10 pulgadas o más en el quemador delantero izquierdo o delantero derecho.
- Asegúrese siempre de que los mangos de los utensilios de cocina estén girados hacia un lado. o la parte trasera de la estufa y no sobre otros quemadores de la superficie.
- Esto minimizará el riesgo de quemaduras, derrames y ignición de materiales inflamables que puede ocurrir si se golpean accidentalmente ollas o sartenes
- Si utiliza utensilios de cocina de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para cocina de encimera
- Nunca deje objetos de plástico sobre la estufa. Pueden derretirse o encenderse. Calentar un recipiente de plástico sellado puede causar una acumulación de presión peligrosa que puede provocar contenedor a punto de explotar.
- Cuando utilice un wok, asegúrese de sujetar el mango del wok o de una olla pequeña con un solo mango mientras cocina.

Instalar las rejillas

Instale las rejillas según las instrucciones a continuación para una mayor vida útil.

Cuando se instalan correctamente, las aberturas en las rejillas son centrado sobre los quemadores.

Las tres rejillas de cocción están diseñadas para adaptarse a áreas específicas. posiciones en la placa de cocción. Para máxima estabilidad,

Estas rejillas sólo deben utilizarse en sus posiciones adecuadas.

La parte posterior de la rejilla derecha tiene una muesca para ayudarle a orientarse.

las rejillas correctamente. Vea la ilustración a continuación.

Para reemplazar las rejillas correctamente, siga estos pasos:

1. Localice la muesca en la parte posterior de la rejilla derecha.
2. Oriente la rejilla derecha de modo que quede en el lado derecho de La placa de cocción con la muesca en la parte posterior.
3. Baje suavemente las patas de la rejilla derecha hacia el hoyuelos correspondientes en la encimera.
4. Baje con cuidado las patas de las dos rejillas restantes en los hoyuelos correspondientes de la superficie de cocción, como se muestra. en la ilustración

Cuidado y limpieza de la placa de cocción

/t\ ADVERTENCIA

Asegúrese de que la energía eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.

Superficie de la placa de cocción

Recomendamos que elimines los derrames de alimentos inmediatamente después de que se produzcan. tener lugar.

1. Apague todos los quemadores de la superficie.
2. Espere hasta que todas las rejillas de los quemadores se enfríen y luego retírelas.
3. Limpie la superficie de la placa de cocción con un paño suave. Si se derrama comida en los huecos de los componentes del quemador, retire la tapa del quemador y el... cabeza y limpie los derrames.
4. Cuando haya terminado de limpiar, vuelva a insertar los componentes del quemador. y luego vuelva a colocar las rejillas del quemador en su posición.

Superficies de acero inoxidable

1. No elimine derrames, manchas ni manchas de grasa con un paño suave y húmedo hasta que la superficie se enfríe.
2. Aplique un limpiador de acero inoxidable aprobado a un paño o toalla de papel.
3. Limpie un área pequeña a la vez, frotando en la dirección de la veta. El acero inoxidable si aplica.
4. Cuando haya terminado, seque la superficie con un paño suave y seco.
5. Repita los pasos 2 a 4 tantas veces como sea necesario.

UNA PRECAUCIÓN

- No utilice una almohadilla de lana de acero ni un limpiador abrasivo, ya que Puede rayar o dañar la superficie.

No retire la superficie de la placa de cocción para limpiarla. Las líneas de gas que conducen a los colectores de los quemadores pueden dañarse. lo que podría provocar un incendio o un fallo del sistema.

- No vierta agua en el pozo de la estufa mientras la limpia la placa de cocción. Esto podría filtrarse hacia los sistemas de gas y eléctricos de la placa de cocción, creando un riesgo de descarga eléctrica o altos niveles de monóxido de carbono debido a la corrosión de las válvulas o puertos de gas.
- No rocíe ningún tipo de limpiador en los orificios del colector. El sistema de encendido se encuentra en esos orificios y debe estar mantenerse libre de humedad.

Perillas de control

Asegúrese de que todas las perillas de los quemadores de superficie estén en la posición APAGADO.

1. Sujete cada perilla y tire hacia arriba para quitarla.
2. Limpie las perillas con un paño suave y agua tibia con jabón. Luego enjuágalos y sécalos bien.
3. Limpie las superficies de acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable. limpiador.
4. Vuelva a colocar las perillas en la posición OFF (APAGADO) en el control. vástagos de válvulas.
5. No retire el protector contra derrames.

No limpie las perillas de control en el lavavajillas.

No rocíe limpiadores directamente sobre el panel de control.

La humedad que entra en los circuitos eléctricos puede provocar descargas eléctricas. golpes o daños al producto.

Rejillas y componentes de quemadores

Apague todos los quemadores de la superficie y asegúrese de que estén

Todo se enfrió.

1. Retire las rejillas del quemador.
2. Retire las tapas de los cabezales de los quemadores.
3. Retire los cabezales de los quemadores de los colectores de válvulas para revelar el electrodos de arranque.
4. Limpie todas las rejillas removibles y los componentes del quemador en agua tibia. Agua jabonosa. No utilice estropajos de acero ni limpiadores abrasivos.
5. Enjuague y seque completamente las rejillas y los componentes del quemador.
6. Regrese los cabezales del quemador a sus posiciones en la parte superior del colector. válvulas. Asegúrese de que se inserte un electrodo de arranque a través del orificio en Instrucciones de montaje de cada componente del cabezal del quemador.
7. Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en sus posiciones en la parte superior del quemador. cabezales. Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro, asegúrese de que el quemador Las tapas quedan planas sobre los cabezales de los quemadores.
8. Vuelva a instalar las rejillas del quemador en sus respectivas posiciones.
9. Encienda cada quemador y verifique si funciona correctamente.Después Para verificar que un quemador funciona normalmente, apáguelo.

Tapas y cabezales de quemadores

NOTA

Antes de retirar las tapas y cabezales de los quemadores, recuerde su tamaño

y ubicación. Vuelva a colocarlos en el mismo lugar después de limpiarlos.

Lave las tapas y los cabezales de los quemadores con agua caliente y jabón y enjuague.

Con agua corriente limpia. Puedes fregar con un estropajo de plástico.

para eliminar partículas de comida quemadas.

Utilice una aguja de coser o una brida para destapar los pequeños agujeros en el

Cabezal del quemador, si es necesario.

/!\ PRECAUCIÓN

- No lave ninguna pieza del quemador en el lavavajillas.
- No utilice lana de acero ni polvos abrasivos para limpiar los quemadores.

Bases de quemadores

UNA PRECAUCIÓN

Las bases de los quemadores no se pueden quitar para limpiarlas. Asegúrese

que no entre agua en las bases de los quemadores y en el gas de latón.

Orificios. Limpiar con un paño húmedo. Tener cuidado de no rayar.

Deformar o dañar las bases. Deje que se sequen completamente antes de usar.

Electrodos

No intente retirar el electrodo de la placa de cocción ni

bases de quemadores.Ser Tenga cuidado de no presionar ningún control de la estufa.

mientras limpia la placa de cocción. Una ligera descarga eléctrica podría

resultado que podría provocar que vuelques utensilios de cocina calientes.

Asegúrese de que los electrodos cerámicos blancos de la placa de cocción

estén limpios de tierra y secos. Limpie la parte metálica del electrodo.

con un paño suave. No utilice agua para limpiar los encendedores. Antes

Al volver a montar los quemadores de la superficie, presione suavemente cada uno de ellos.

Los electrodos de cerámica blanca se aseguran de que estén presionados.

contra las bases de los quemadores.

O NOTA

No intente retirar el electrodo de la placa de cocción.

Rejillas

No lave las rejillas en el lavavajillas. Se dañarán.

Saque las rejillas cuando estén frías. Lavar las rejillas con regularidad.

y después de derrames. Lávelos con agua caliente y jabón y enjuáguelos con agua limpia.

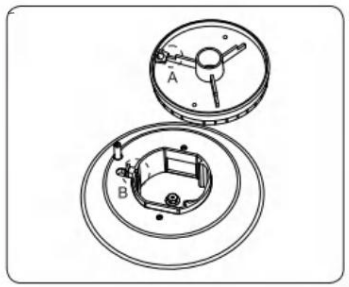
agua. Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que estén bien colocadas.

sobre los quemadores.

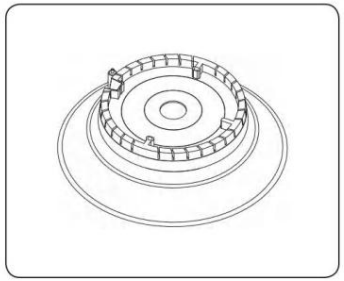
Reemplazo del cabezal y la tapa del quemador

Cabezal de quemador redondo

1. Alinee el quemador (punto A) con la muesca en la copa inferior (punto B).



2. Gire el quemador y cúbralo la taza de abajo.

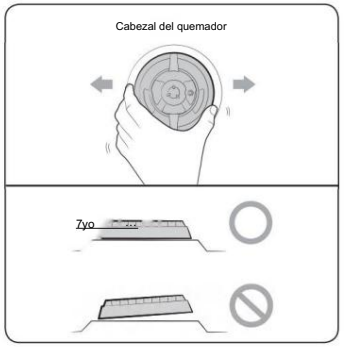


A\ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes del quemador

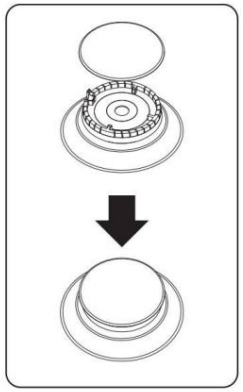
Los cabezales y tapas se reinstalan correctamente.

Quedarán estables y planos una vez instalados.



Tapa del quemador

1. Haga coincidir las tapas de los quemadores con los quemadores por tamaño y luego vuelva a instalar las tapas en los cabezales de los quemadores.



/!\ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que cada tapa esté reinstalada en el

El cabezal del quemador correcto está centrado en el quemador.

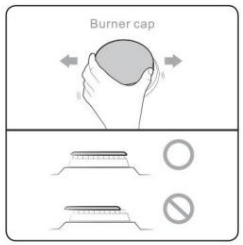
cabeza y se acuesta plana.

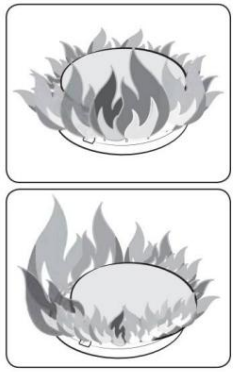
A\ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes del quemador (cabezales y

Las tapas se reinstalan correctamente. Quedarán estables.

y descanse plano cuando esté correctamente instalado





Después de instalar los quemadores de superficie, verifique

encendido.

La colocación incorrecta del cabezal o la tapa del quemador provocará un encendido deficiente o llamas desiguales (como se muestra en las imágenes).

Solución de problemas

Si tiene algún problema con la placa de cocción, consulte las tablas que comienzan

a continuación y luego pruebe las acciones sugeridas.

Puntos de control

Seguridad del gas

Problema	Posible causa	Acción
Hueles a gas.	La perilla del quemador de superficie no está en la posición APAGADO y el quemador no está encendido.	Gire la perilla del quemador a OFF (apagado).
	Hay una fuga de gas.	Despeje a todos los ocupantes de la habitación, el edificio o el área. Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. No llame desde su teléfono. Es eléctrico y podría causar una chispa que podría encender el gas. Siga las instrucciones del proveedor de gas. Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos.
Superficie los quemadores hacen No ligero.	La perilla de control no está configurada correctamente.	Presione la perilla de control y gírela a la posición Lite.
	Las tapas de los quemadores no están en su lugar. La base del quemador está desalineada.	Limpie los electrodos. Coloque la tapa del quemador en el cabezal. Alinee la base del quemador.
Un quemador de superficie clics durante el funcionamiento.	La perilla de control se ha dejado en la posición Lite.	Después de que el quemador se encienda, gire la perilla de control a la posición deseada. Si el quemador sigue haciendo clic, contacte a un técnico de servicio.
Llamas del quemador superficiales muy grandes o amarillas.	Está instalado el orificio del quemador incorrecto.	Verifique el tamaño del orificio del quemador. Contacte a su instalador si el orificio es incorrecto (gas LP en lugar de gas natural o gas natural en lugar de gas LP).

Conversión de estufas de gas

La placa de cocción está configurada para usarse con gas natural (GN). La configuración de fábrica se indica en la placa de serie. Cuando se configura para funcionamiento con gas natural (GN), El regulador de presión regulará el gas a una columna de agua de 4 pulgadas. presión. Cuando se configura para operación con gas propano licuado (GLP), El regulador de presión regulará la presión a 1/2 pulgada de columna de agua. Consulte las instrucciones para convertir la estufa para que funcione en Gas licuado de petróleo.

Conversión de GN a GLP

Regulador de presión convertible

Las estufas se envían para funcionar con gas natural (GN). Ahorrar Los orificios NG retirados del aparato para uso futuro, hacen Asegúrese de anotar qué orificios son para cada quemador si planea Convirtiendo de nuevo a NG.

Instrucciones para convertir la estufa para que funcione con gas licuado Gas de petróleo

LA INSTALACIÓN Y LOS SERVICIOS DEBEN REALIZARSE POR UN INSTALADOR CALIFICADO

IMPORTANTE: GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA SU CONSULTA LOCAL USO DEL INSPECTOR. LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA

¡¡Advertencia! Este kit de conversión debe ser instalado por un técnico de servicio calificado de acuerdo con con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos aplicables de la autoridad competente jurisdicción. El incumplimiento de las instrucciones puede provocar incendios, explosiones o la producción de monóxido de carbono. Causando daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte. La agencia de servicio calificada es responsable Para la correcta instalación de este kit, la instalación no estará completa hasta que se ponga en funcionamiento el El aparato convertido se comprueba según lo especificado en las instrucciones del fabricante suministradas con este kit.

¡Advertencia ¡Antes de continuar con la conversión, cierre el suministro de gas antes de desconectar Suministro eléctrico a la cocina. Asegúrese de que las fuentes de alimentación estén apagadas antes de instalar el kit de conversión. De no hacerlo podrían producirse lesiones corporales graves.

Determine la combinación de quemadores superiores que se incluyen en su

Identifique las piezas que necesita de este kit para completar la estufa de gas LP.

Conversión. Cuando los quemadores se convierten de gas natural a gas LP, el BTU

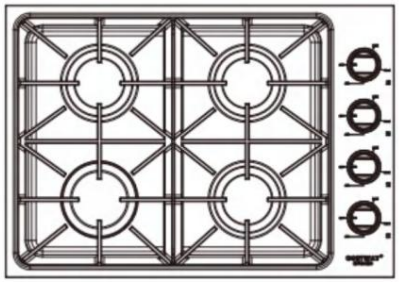
Las clasificaciones son las siguientes: Nota: Para operar a elevaciones superiores a 2000 pies,

La clasificación del aparato se reducirá a una tasa del 4% por cada 1000 pies.

sobre el nivel del mar.

LGC3001	Frente izquierdo	Trasero izquierdo	Delantero derecho	Trasero derecho
DE	1.88	1,50	1.30	1.30
GLP	1.24	1.00	0.90	0.90

Unidad: mm



LGC3001 | RENDIMIENTO DEL QUEMADOR	
Número total de quemadores de la placa de cocción | 4 quemadores	
Frente izquierdo	18000 BTU/H
Trasero izquierdo	12000 BTU/H
Delantero derecho	9000 BTU/H
Trasero derecho	9000 BTU/H

IMPORTANTE: Después de reemplazar los orificios de gas natural a LP, asegúrese de conservar los orificios de gas natural originales instalados de fábrica para una futura conversión de la estufa a gas natural.

Herramientas para la conversión de LP

Herramienta de 7 mmDestornillador plano de repuesto para

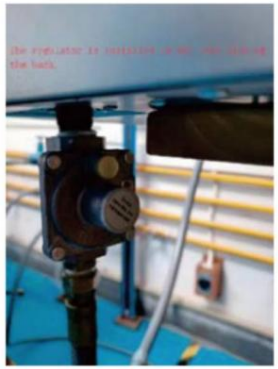
orificio del quemador superior C 2.0*130 (no disponible con el paquete de kit de conversión a LP)

-Ajuste de derivación ajustable francés *2

(no disponible con el paquete de kit de conversión LP) - Ajuste de orificio Conversión LGC3001

1. Convierta el regulador de presión para una

estufa de 30 pulgadas, puede encontrar el regulador en la caja del paquete y debe instalarse en el lado izquierdo de la parte posterior.

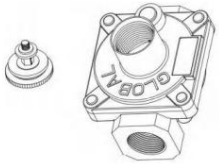


IMPORTANTE** Tenga en cuenta que el gas natural y el gas LP están en direcciones diferentes. Todas las placas de cocción están diseñadas inicialmente con la posición para gas natural; por favor, cámbiela a la posición para gas LP.

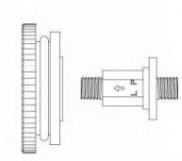




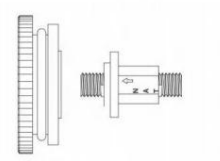




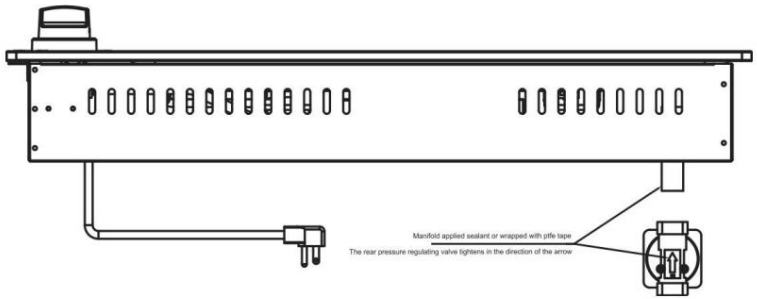
Retire la tapa del regulador.



Posición LP



NG Position



2. Convertir quemador para gas LP/propano

Guarde los orificios de gas natural extraídos del aparato para posibles averías.

Futuras conversiones a gas natural. Debe seguir el siguiente proceso al convertir la unidad

de nuevo a gas natural. Tenga mucho cuidado.

Al manipular piezas con orificios, asegúrese de que el orificio no esté

a. Retire las rejillas superiores, las tapas de los quemadores y los anillos internos de los quemadores.

b. Levante los cabezales y las bases de los quemadores externos.

c. Retire los orificios de gas natural instalados de fábrica del centro.

de los porta orificios usando una llave de tuercas de 7 mm. Recuerde conservar los

orificios de gas natural originales para futuras conversiones.

gas natural.

"IMPORTANTE" identificar sus marcas.

c.1 Reemplace el orificio del quemador de 18000 BTU en cada uno con un orificio de tamaño 1,24 mm.

c.2 Reemplace el orificio del quemador de 12000 BTU en cada uno con un orificio de tamaño 1,00 mm.

Recuerde no apretar demasiado el orificio y mantenerlo limpio.

c.3 Reemplace el orificio del quemador de 9000 BTU en cada uno con un orificio de tamaño 0,90 mm.

Recuerde no apretar demasiado el orificio y mantenerlo limpio.

c.4 Reemplace el orificio del quemador de 6000 BTU en cada uno con un orificio de tamaño 0,70 mm.

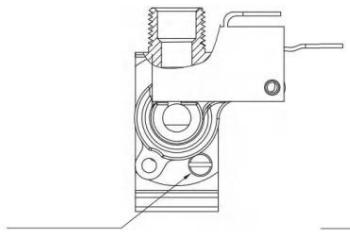
Recuerde no apretar demasiado el orificio y mantenerlo limpio.

Coloque el anillo de llama del quemador en las bases del quemador principal. Coloque los anillos

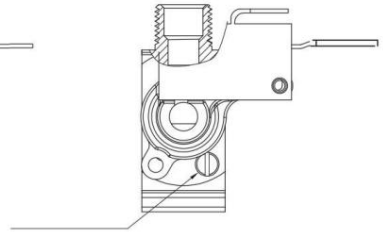
interiores, las tapas y las rejillas del quemador.

3. Convertir válvulas de quemador para gas LP/propano



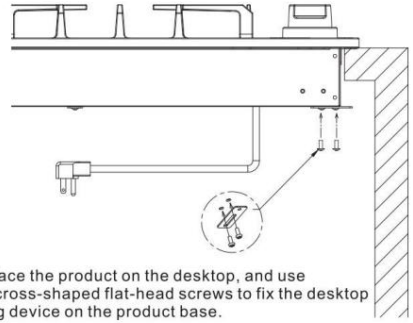


Ajustar la dirección horizontal de la ranura del eje es NG

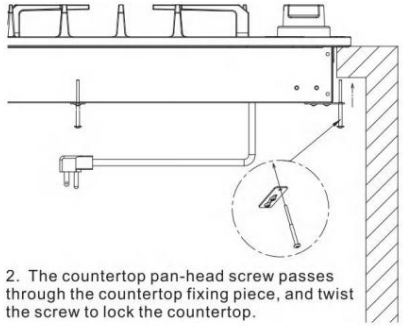


La dirección vertical de la ranura del eje de ajuste es LP

INSTALACIÓN DE LA COCINA



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

Se necesita un destornillador plano de 5/64" para ajustar la derivación de la válvula del quemador. a.

Retire las perillas del quemador para acceder a la válvula. Hay un orificio en la parte inferior derecha de la válvula del quemador.

Proporciona acceso para ajustar el orificio de derivación de la válvula del quemador. Retire el bisel si es necesario. El orificio forma parte del microinterruptor (la parte negra) que está adherido a la válvula del quemador.

Use el destornillador para atravesar el microinterruptor y llegar al orificio de derivación de la válvula del quemador. Este orificio podría ayudar a controlar la llama.

b. Vuelva a colocar la perilla y ajuste la llama girándola. La posición original de la derivación es para gas natural. Si se convierte a gas LP, ajuste la dirección vertical de la ranura del eje de ajuste a gas natural. Si se convierte de gas LP a gas natural, ajuste la dirección horizontal de la ranura del eje a gas natural.

Originalmente, el Bypass está ubicado en la posición NG y no está atornillado al fondo (más apretado)

Para la conversión de derivación a baja presión (LP), no es necesario cambiar el orificio de derivación. Atornille el orificio de derivación hasta el fondo (en sentido horario).

c. Guarde los surtidores de derivación principales en la bolsa de plástico etiquetada como "Jetadores principales". Si necesita ajustar la llama según sus necesidades al usar los quemadores superiores, ajuste los orificios de derivación de la válvula del quemador. Vuelva a colocar la perilla y ajuste la llama girando el orificio de derivación con un destornillador plano pequeño. Compruebe el estado de la llama para obtener el mejor rendimiento.

4. Vuelva a conectar el suministro de gas y electricidad a la estufa.

La prueba de fugas del aparato se realizará de acuerdo con las

Instrucciones de instalación proporcionadas con la placa de cocción. Comprobación de

Presión de gas del colector. Si es necesario, revise el colector.

Presión del gas, retire la tapa del quemador, el anillo interior y el quemador exterior.

Cabezal y base del quemador del quemador superior delantero derecho y conectar un

manómetro (medidor de agua) u otro dispositivo de prueba de presión a la

orificio del quemador. Utilice una manguera de goma con un diámetro interior de

aproximadamente %" y mantenga el extremo del tubo firmemente sobre el orificio.

Abra la válvula de gas. Para una comprobación de presión más precisa,

Tenga al menos otros dos quemadores superiores encendidos. Asegúrese de que el gas

La presión de suministro (entrada) es al menos una pulgada superior a la especificada.

Presión del colector. La presión de suministro de gas nunca debe ser

Más de 14" de columna de agua. Cuando se ajusta correctamente el colector de agua

La presión de la columna es de 10" para gas LP/propano o 5" para gas natural.

5. Instalación de la nueva placa de serie de clasificación de propano LP

Registre el modelo y el número de serie en la Clasificación de propano LP l

Placa de serie incluida en este kit. La información se puede obtener

de la placa de clasificación/serie existente. Coloque la nueva placa lo más cerca posible.

lo más cercano posible a la placa de clasificación/serie existente en la gama.

ADVERTENCIA No utilice una llama para comprobar si hay fugas de gas.

a. Desconecte la estufa y su válvula de cierre individual de la

sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier presión de ese sistema en

Presiones de prueba superiores a 14" de presión de columna de agua

(aproximadamente W psig)

b. El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías de suministro de gas.

cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier presión

Prueba del sistema de suministro a una presión de prueba igual o inferior a 14"

Presión de la columna de agua (aproximadamente 14 psig)

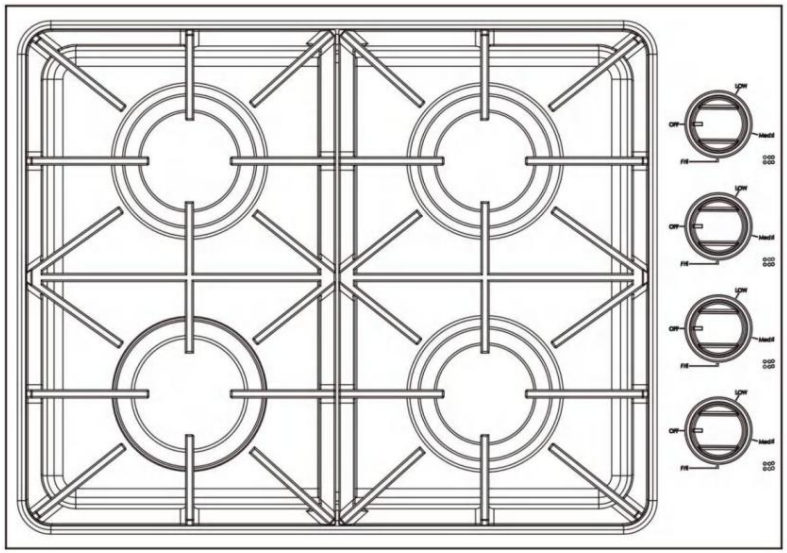


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Płyta gazowa

MODEL: LGC3001



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od otrzymanego produktu. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

OSTRZEŻENIE: Nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji może skutkować pożarem lub wybuchem, powodującym szkody materialne, obrażenia ciała lub śmierć.

— NIE WOLNO przechowywać ani używać benzyny ani innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu tego ani żadnego innego urządzenia.

-CO ZROBIĆ, JEŚLI POCZUJESZ ZAPACH GAZU: • NIE próbuj zapalać żadnego urządzenia.

· NIE dotykaj żadnego przełącznika elektrycznego.

· NIE korzystaj z telefonu w swoim budynku.

Natychmiast zadzwoń do dostawcy gazu z telefonu sąsiada. Postępuj zgodnie z instrukcjami dostawcy gazu.

Jeśli nie możesz skontaktować się z dostawcą gazu, zadzwoń do straży pożarnej.

— Instalację i serwisowanie musi wykonywać wykwalifikowany instalator, firma serwisowa lub dostawca gazu.

Zawartość

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa 3

Przegląd 10

Wymiary i prześwit 10

Schemat obwodu 12

Układ panelu bocznego i tylnego 13

Co jest wliczone 14

Wymagania elektryczne 15

Korzystanie z palników płyty kuchennej 15

Zapłon 15

Naczynia kuchenne 17

Montaż kratek 17

Pielęgnacja i czyszczenie płyty kuchennej 18

Powierzchnia płyty grzewczej 18

Powierzchnie ze stali nierdzewnej 19

Pokrętła sterujące 19

Ruszty i komponenty palników 20

Nasadki i głowice palników 20

Podstawy palników 21

Elektrody 21

Kratki 21

Wymiana głowicy palnika i nasadki 22

Nasadka palnika 22

Rozwiązywanie problemów 23

Punkty kontrolne 24

Konwersja kuchenki gazowej 24

Gwarancja 29

Przed użyciem tego urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje.

- Wszystkie urządzenia elektryczne i gazowe z ruchomymi częściami mogą być niebezpieczne. Prosimy o zapoznanie się z ważnymi instrukcjami bezpieczeństwa dotyczącymi tego urządzenia zawartymi w niniejszej instrukcji. Należy ich przestrzegać, aby zminimalizować ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub uszkodzenia mienia.

Zachowaj tę instrukcję. Nie wyrzucaj.

Symbole używane w niniejszej instrukcji

OSTRZEŻENIE ZL

Zagrożenia lub niebezpieczne praktyki, które mogą skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią.

OSTROŻNOŚĆ

Zagrożenia lub niebezpieczne praktyki, które mogą skutkować porażeniem prądem, obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

NOTATKA

Przydatne wskazówki i instrukcje

Te ikony i symbole ostrzegawcze mają na celu zapobieganie obrażeniom u Ciebie i innych. Prosimy o ich ścisłe przestrzeganie.
Po przeczytaniu zachowaj tę sekcję w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

Ostrzeżenie dotyczące propozycji 65 stanu Kalifornia (tylko w USA)

OSTRZEŻENIE

Ten produkt zawiera substancje chemiczne znane państwu Kalifornia powoduje raka i wady wrodzone lub inne szkody reprodukcyjne.

Urządzenia gazowe mogą powodować narażenie na niewielkie ilości substancji wymienionych w Propozycji 65, w tym między innymi benzenu, tlenku węgla, formaldehydu i sadzy.
powstające w wyniku niepełnego spalania gazu ziemnego lub paliw płynnych. Więcej informacji można znaleźć na stronie www.P65warnings.ca.gov

Wspólnota Massachusetts

- Produkt ten musi zostać zainstalowany przez licencjonowanego hydraulika lub instalatora gazowego posiadającego kwalifikacje lub licencję stanu Massachusetts.

W przypadku stosowania zaworów odcinających gaz z kulą, należy używać zaworów z uchwytem w kształcie litery T. Nie wolno stosować wielu elastycznych przewodów gazowych. połączone szeregowo.

Bezpieczeństwo ogólne

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała i/lub śmierci, należy przestrzegać następujących środków ostrożności.

- Nie dotykaj żadnej części płyty kuchennej, w tym między innymi palników płyty kuchennej, podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- Dowiedz się, gdzie znajduje się zawór odcinający gaz i jak go zamknąć.
- Upewnij się, że wsporniki mocujące są prawidłowo zamontowane na płycie grzewczej. Więcej informacji znajdziesz w instrukcji montażu.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do płyty kuchennej. Nie pozwalaj dzieciom wchodzić na płytę kuchenną. Nie pozwalaj dzieciom bawić się płytą kuchenną ani żadnym innym urządzeniem.

  części płyty kuchennej. Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w miejscu, w którym używana jest płyta kuchenna.
- Przed użyciem należy usunąć z płyty kuchennej wszystkie materiały opakowaniowe, aby zapobiec ich zapłonowi. Zachowaj wszystkie materiały opakowaniowe.

  materiały poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu płyty kuchennej należy prawidłowo zutylizować materiały opakowaniowe.
- Nie przechowuj na płycie kuchennej ani na jej tylnej osłonie żadnych przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci mogą wspinać się na płytę kuchenną, aby...

  przedmioty o dużym zasięgu mogą spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
- Nie używaj płyty kuchennej, jeśli płyta lub jakakolwiek jej część jest uszkodzona, działa nieprawidłowo lub brakuje jej części.
- Nie używaj płyty kuchennej jako grzejnika. Używaj płyty kuchennej wyłącznie do gotowania.

  Używaj wyłącznie suchych ściereczek.
- Nie należy używać kuchenki do podgrzewania nieotwartych pojemników z żywnością.
- Przed przystąpieniem do czynności serwisowych należy odłączyć lub rozłączyć przewód zasilający.
- Nigdy nie przechowuj materiałów łatwopalnych (ręczników kuchennych, wyrobów papierowych itp.) ani żywności pakowanej lub konserwowanej pod płytą kuchenną w sposób, który

  pozwoliłoby im na kontakt ze spodem płyty kuchennej. Materiał palny mógłby się zapalić, a zapakowane lub

  konserwy mogą eksplodować.
- Upewnij się, że przewód gazowy nie jest ściśnięty ani zagięty przez ciężkie przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do wycieku gazu lub niepełnego spalania.

Bezpieczeństwo przeciwpożarowe

OSTRZEŻENIE ZL

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała, i/lub śmierci, należy przestrzegać następujących środków ostrożności.

- Nie przechowywać, nie umieszczać ani nie używać materiałów łatwopalnych lub palnych. materiałów takich jak papier, plastik, rękawice kuchenne, pościel, zasłony, benzyna lub inne łatwopalne opary lub płyny w pobliżu płyty kuchennej.
- Nie należy nosić luźnych lub wiszących ubrań podczas korzystając z płyty kuchennej.
- Aby uniknąć gromadzenia się tłuszczu, należy regularnie czyścić otwory wentylacyjne.
- Nie dopuszczaj do kontaktu rękawic kuchennych ani innych materiałów łatwopalnych Element grzejny. Nie używaj ręcznika ani innych grubych przedmiotów wykonanych z materiału zamiast podkładki pod garnek.
- Nie używaj wody do gaszenia pożaru tłuszczu. Aby ugasić tłuszcz ogień, wyłącz źródło ciepła i stłum ogień za pomocą szczelnie zamykaną pokrywę lub użyj gaśnicy proszkowej lub pianowej.
- Nie podgrzewać nieotwartych pojemników z żywnością. Gromadzenie się ciśnienie może spowodować pęknięcie pojemnika i doprowadzić do obrażenia.
- Zawsze sprawdzaj, czy palniki spalają się prawidłowo. Przegrzanie może spowodować pożar i niepełne spalanie może spowodować zatrucie tlenkiem węgla.

Bezpieczeństwo gazowe

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała, i/lub śmierci, należy przestrzegać następujących środków ostrożności.

Sprawdzanie szczelności instalacji gazowej

- Test szczelności urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z zgodnie z instrukcją producenta. Nie używaj płomienia do sprawdzania W przypadku wycieków gazu. Użyj pędzla, aby rozprowadzić mieszankę wody z mydłem. wokół obszaru, który sprawdzasz. Jeśli występuje wyciek gazu, w miejscu wycieku w mieszance wody z mydłem pojawią się małe bąbelki.

Jeśli czujesz zapach gazu:

- Zamknij zawór i nie używaj kuchenki.
- Nie zapalaj zapałek, świec ani papierosów.
- Nie włączaj żadnych urządzeń gazowych i elektrycznych.
- Nie dotykaj żadnych przełączników elektrycznych ani nie podłączaj przewodu zasilającego. do gniazdka.
- Nie używaj żadnego telefonu w swoim budynku.
- Ewakuuj wszystkich znajdujących się w pomieszczeniu, budynku lub na danym obszarze.
- Natychmiast zadzwoń do swojego dostawcy gazu od sąsiada telefon. Postępuj zgodnie z instrukcjami dostawcy gazu.
- Jeśli nie możesz skontaktować się ze swoim dostawcą gazu, zadzwoń do straży pożarnej dział.

Bezpieczeństwo elektryczne i uziemienia

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała i/lub śmierci, należy przestrzegać następujących środków ostrożności.

• Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka 3-bolcowego. • Nie usuwaj bolca uziemiającego. • Nie używaj adaptera ani przedłużacza. • Nie używaj uszkodzonej wtyczki, przewodu zasilającego ani poluzowanego gniazdka. • Nie modyfikuj wtyczki, przewodu zasilającego ani gniazdka w żaden sposób. • Nie umieszczaj bezpiecznika w obwodzie neutralnym ani uziemiającym. • Do zasilania tej płyty kuchennej używaj dedykowanego obwodu elektrycznego prądu przemiennego 120 V, 60 Hz, 20 A z bezpiecznikiem. Zaleca się stosowanie bezpiecznika zwłocznego lub wyłącznika nadprądowego. Do tego obwodu nie należy podłączać więcej niż jednego urządzenia.

• Nie podłączaj przewodu uziemiającego do plastikowych przewodów wodno-kanalizacyjnych, gazowych ani rur z gorącą wodą. • Płyta grzewcza musi być uziemiona. W przypadku awarii lub uszkodzenia uziemienie zmniejszy ryzyko porażenia prądem. Zapewniając drogę dla prądu elektrycznego. Płyta grzewcza jest wyposażona w przewód z wtyczką uziemiającą. Wtyczka musi być pewnie podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione, zgodnie z lokalnymi przepisami i rozporządzeniami. W razie wątpliwości, czy gniazdko elektryczne jest prawidłowo uziemione, należy zlecić jego sprawdzenie licencjonowanemu elektrykowi.

• Płyta grzewcza jest dostarczana z uziemioną wtyczką trójbolcową. Przewód ten należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka trójbolcowego, spełniającego wszystkie lokalne przepisy i rozporządzenia. Jeśli przepisy zezwalają na użycie oddzielnego przewodu uziemiającego, zalecamy, aby wykwalifikowany elektryk określił właściwą trasę tego przewodu.

• Podłączenie elektryczne płyty kuchennej musi być zgodne z lokalnymi przepisami. Z wyjątkiem przepisów lokalnych. powinien spełniać najnowszą normę ANSI/NFPA nr 70 – najnowsza rewizja (dla thell.S.) lub Kanadyjskiego Kodeksu Elektrycznego CSA C22.1 – Najnowsze Rewizje.

• Obowiązkiem właściciela płyty kuchennej jest zapewnienie jej prawidłowej obsługi elektrycznej.

Bezpieczeństwo instalacji

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała i/lub śmierci, należy przestrzegać następujących środków ostrożności.

• Zleć instalację i prawidłowe uziemienie płyty grzewczej wykwalifikowanemu instalatorowi zgodnie z instrukcją instalacji. Wszelkie regulacje a serwis powinien być wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów kuchenek gazowych lub techników serwisowych.

• Nie podejmuj prób samodzielnej naprawy, modyfikacji ani wymiany płyty grzewczej ani żadnej jej części, chyba że jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne usługi należy zlecać wykwalifikowanemu technikowi.

• Zawsze używaj nowych elastycznych złączy podczas instalowania urządzenia gazowego. Nie używaj starych elastycznych złączy. • Upewnij się, że wsporniki mocujące są prawidłowo zamontowane na płycie grzewczej. Więcej informacji znajdziesz w instrukcji instalacji. • Usuń wszystkie taśmy i materiały opakowaniowe. • Usuń wszystkie akcesoria z płyty grzewczej. Ruszty i płyty grillowe są ciężkie. Zachowaj ostrożność podczas ich przenoszenia. • Upewnij się, że żadna część nie poluzowała się podczas transportu. • Upewnij się, że Twoja płyta grzewcza została prawidłowo zainstalowana i wyregulowana przez wykwalifikowanego technika serwisowego lub instalatora dla rodzaju gazu (ziemnego lub LPG), którego będziesz używać. Aby Twoja płyta grzewcza mogła korzystać z gazu LPG, instalator musi wymienić 4 lub 6 otworów palnika powierzchniowego na dostarczony zestaw otworów LP i odwrócić adapter GPR. Ponadto konieczna będzie regulacja zaworu obejściowego w palniku. Te regulacje muszą zostać wykonane przez wykwalifikowanego technika serwisowego zgodnie z instrukcjami producenta oraz wszystkimi przepisami i wymogami władz mających jurysdykcję.

Wykwalifikowana agencja wykonująca tę pracę bierze na siebie odpowiedzialność za konwersję gazu.

• Instalacja tej płyty kuchennej musi być zgodna z lokalnymi przepisami lub, w przypadku braku lokalnych przepisów, z Krajowym Kodeksem Gazu Paliwowego, ANSI Z223.1/NFPA.54, najnowsze wydanie. W Kanadzie instalacja musi być zgodna z aktualnym Kodeksem Instalacji Gazu Ziemnego (NGA), CAN/CGA-B149.1, lub aktualnym Kodeksem Instalacji Propanu (PRA), CAN/CGA-B149.2, a także z przepisami lokalnymi, tam gdzie ma to zastosowanie. Ta płyta grzewcza uzyskała certyfikat projektowy ETL zgodnie z najnowszym wydaniem normy ANSI Z21.1 oraz Kanadyjskiego Stowarzyszenia Gazowego (Canadian Gas Association) zgodnie z najnowszym wydaniem normy CAN/CGA-1.1.

• Upewnij się, że środkowy zawór ma odpowiednią przepustowość i nie jest zatkany. • Montaż płyty grzewczej musi zostać przeprowadzony przez wykwalifikowanego technika. W przeciwnym razie może dojść do wycieku gazu, pożaru lub wadliwego zapłonu.

Bezpieczeństwo lokalizacji

OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała, i/lub śmierci, należy przestrzegać następujących środków ostrożności.

• Ta płyta grzewcza jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie montować płyty kuchennej w miejscach narażonych na działanie warunków atmosferycznych i/lub wody.

• Nie należy instalować płyty grzewczej w miejscu narażonym na działanie silnych projekt.

• Wybierz miejsce, w którym można łatwo podłączyć uziemione gniazdko z trzema bolcami. dostępny.

• Jeżeli płyta grzewcza znajduje się w pobliżu okna, nie należy jej wieszać na dłuższy czas. zasłony lub rolety papierowe na tym oknie.

• Aby płyta grzewcza mogła prawidłowo wentylować, musi być w niej wystarczająco dużo odstęp u góry, z tyłu i po bokach płyty grzewczej oraz pod nią Płyta grzewcza. Otwory wentylacyjne umożliwiają niezbędny odpływ powietrza z płyty grzewczej. aby działać prawidłowo przy prawidłowym spalaniu.

• Upewnij się, że okładziny ścienne wokół płyty kuchennej są odporne podgrzać do 194 °F (90 °C).

• Należy unikać przechowywania żywności w szafkach nad powierzchnią płyty kuchennej. Jeżeli konieczne jest przechowywanie w szafce nad płytą grzewczą: należy zapewnić minimalną przestrzeń odstęp 30 cali (76,2 cm) między powierzchnią do gotowania a spód szafek.

Bezpieczeństwo płyty kuchennej

OSTRZEŻENIE ZL

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń ciała i/lub śmierci, należy przestrzegać następujących środków ostrożności.

- Wybierz naczynia kuchenne przeznaczone do gotowania na płycie kuchennej. Używaj naczyń kuchennych wystarczająco duży, aby zakryć ruszty palników. Dostosuj płomień palnika tak, aby nie wystawał poza dno naczynia.
- Upewnij się, że wszystkie palniki są wyłączone, gdy z nich nie korzystasz.
- Nie wykładać rusztu ani żadnej innej części płyty kuchennej folią aluminiową.
- Nie pozostawiaj palników bez nadzoru ustawionych na średnią lub wysoką temperaturę.
- Przed zapaleniem należy upewnić się, że wszystkie nasadki palników są prawidłowo założone i wszystkie palniki są wypoziomowane.
- Zawsze używaj pozycji LITE podczas zapalania palników i upewnij się, Palniki się zapaliły. Jeśli zapłon się nie powiedzie, przekręć pokrętło do pozycji WYŁ. i odczekaj aż gaz się rozproszy.
- Gdy ustawisz palnik na tryb wolnego gotowania, nie przekręcaj pokrętła zbyt gwałtownie. Upewnij się, że płomień pozostaje zapalony.
- Nie należy stawiać na płycie grzewczej żadnych przedmiotów poza naczyniami kuchennymi.
- Jeśli żywność jest poddawana płomieniowaniu, należy ją poddawać płomieniowaniu wyłącznie pod wentylacją kaptur, który jest nałożony.

- Przed zdjęciem lub wymianą naczyń kuchennych wyłącz palniki.
- Po zakończeniu gotowania natychmiast wyjmij żywność i naczynia kuchenne.
- Przed demontażem jakiejkolwiek części palnika w celu jego wyczyszczenia należy upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona i całkowicie ostygła.
- Po wyczyszczeniu palnika należy upewnić się, że jest on całkowicie suchy przed ponownym montażem.
- Aby uniknąć zatrucia tlenkiem węgla, podczas czyszczenia płyty kuchennej nie należy wlewać wody do jej otworu.
- Aby uniknąć odbarwienia naczyń kuchennych, ich odkształcenia i/lub zatrucia tlenkiem węgla, nie należy używać naczyń kuchennych, które są znacznie większe od rusztu.
- Upewnij się, że uchwyty naczyń kuchennych skierowane są na bok lub tył płyty grzewczej, a nie na inne palniki.
- Podczas smażenia odsuń się od kuchenki.
- Zawsze podgrzewaj oleje do smażenia powoli i obserwuj, jak się nagrzewają. Jeśli smażysz potrawy w wysokiej temperaturze, uważnie obserwuj proces gotowania. Jeśli...

Jeśli podczas smażenia zamierzasz użyć mieszanki tłuszczów lub olejów, wymieszaj je przed podgrzaniem.

- W miarę możliwości używaj termometru do frytkownicy. Zapobiega to przegrzaniu frytkownicy powyżej punktu dymienia.
- Używaj minimalnej ilości oleju podczas smażenia na płytkiej patelni lub w głębokim tłuszczu. Unikaj smażenia nierozmrożonej żywności lub żywności z nadmierną ilością lodu.
- Przed przenoszeniem naczynia kuchennego nasączonego tłuszczem lub olejem należy upewnić się, że całkowicie ostygło.
- Aby zapobiec opóźnionemu wrzeniu, zawsze odczekaj co najmniej 20 sekund po wyłączeniu palnika, aby podgrzane płyny mogły się zagotować.

Temperatura cieczy może się ustabilizować. W przypadku oparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami dotyczącymi pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w chłodnej lub letniej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani balsamów.
3. Przykryj czystą, suchą ściereczką.

- W przypadku awarii zasilania lub awarii zapłonu elektrycznego nie należy zapalać palników zapałkami ani zapalniczkami. Może to spowodować pożar lub

oparzenia fizyczne.

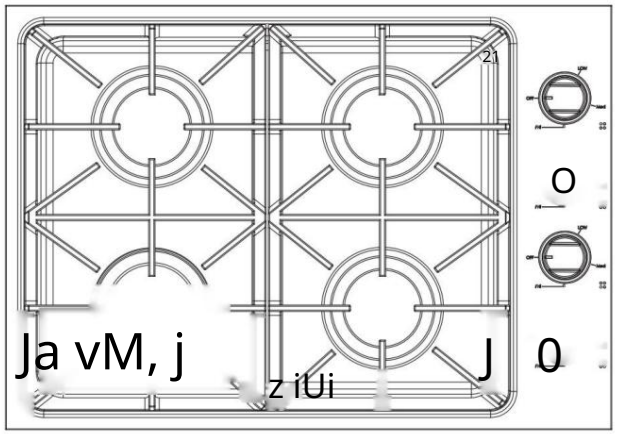
- Nie umieszczaj i nie używaj urządzeń do gotowania zasilanych energią elektryczną, takich jak urządzenia do gotowania ryżu IH lub podgrzewacze stołowe, na płycie kuchennej.

siły wytwarzane przez te urządzenia mogą spowodować nieprawidłowe działanie płyty grzewczej.

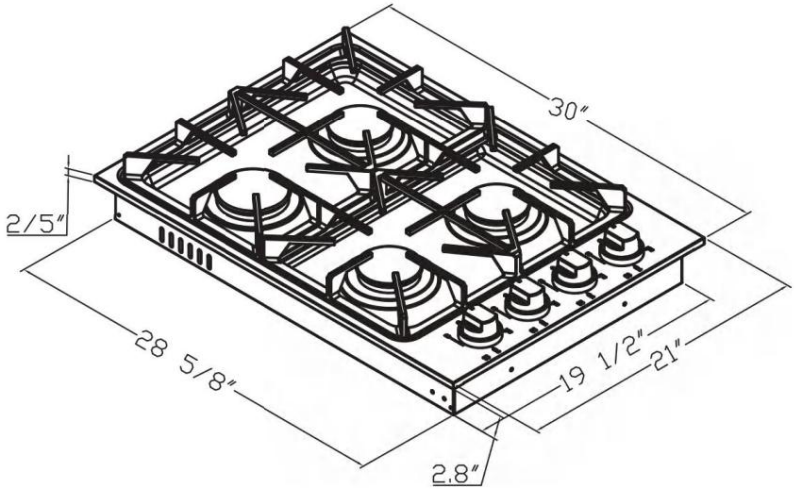
Przegląd

Wymiary i prześwit

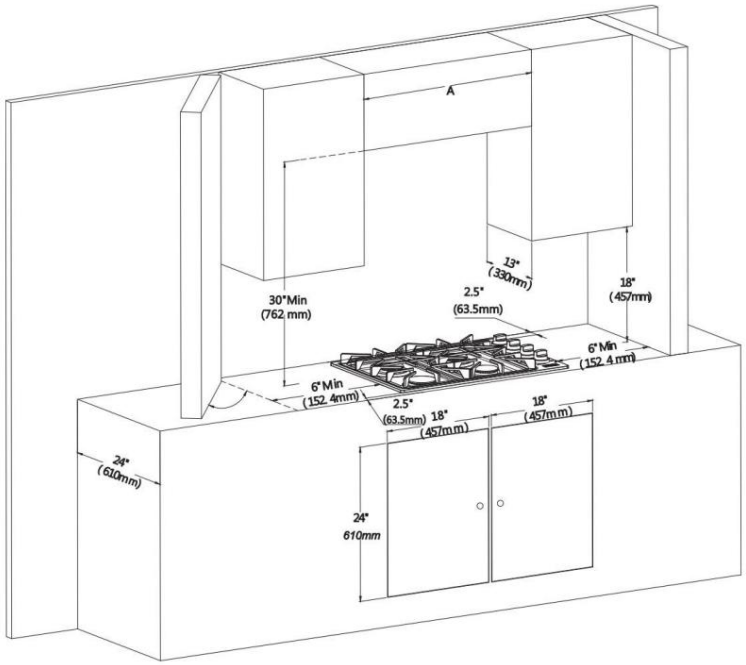
Model: LGC3001



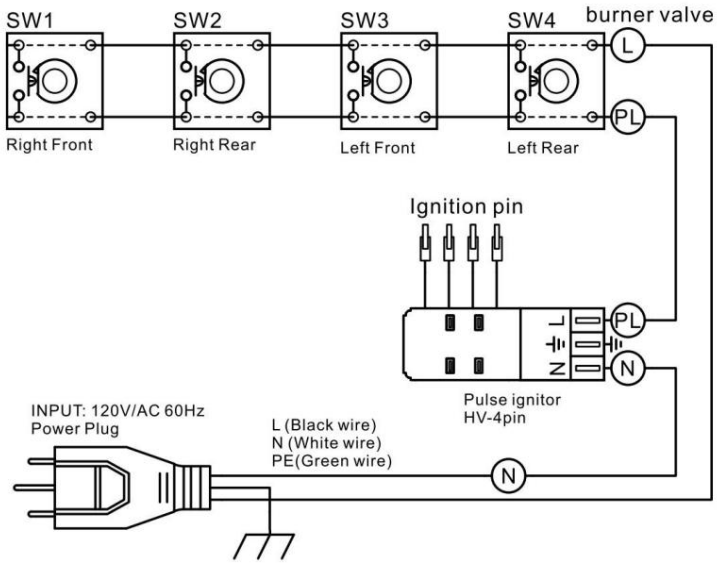
Lewy przód NG/LP	:	18000 BTU/h
Lewy tylny NG/LP	:	12000 BTU/h
Prawy przód NG/LP	:	9000 BTU/h
Prawy tylny NG/LP	:	9000 BTU/h



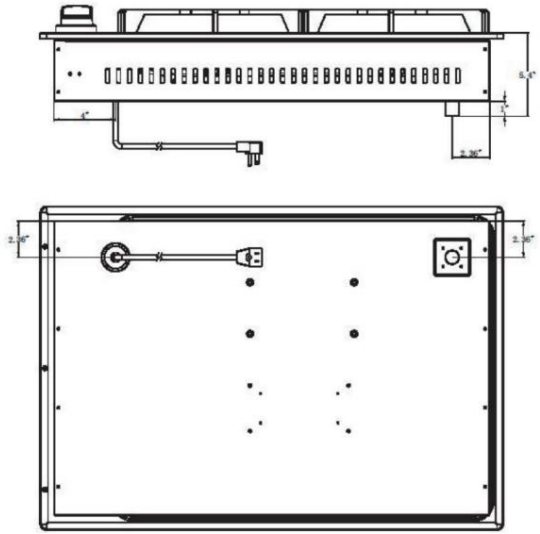
LGC3001 :Wymiary wycięcia



Prześwit płyty gazowej



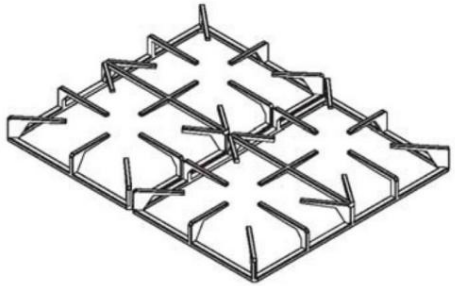
Schemat obwodu



Układ panelu bocznego i tylnego

Każdy palnik posiada odpowiednie pokrętło, które umożliwia ustawienie poziomu płomienia od niskiego do wysokiego. Dodatkowo, każde pokrętło palnika posiada ustawienie Lite. Obrócenie pokrętła do pozycji Lite powoduje zapłon odpowiedniego palnika. Wskaźniki palnika znajdują się nad każdym pokrętłem i pokazują, którym palnikiem steruje dane pokrętło. Każdy palnik jest przeznaczony do konkretnych celów gotowania. Oświadczenie o maksymalnym ciśnieniu zasilania gazem (NG1 Oin wc/LP Min wc) zgodnie z ciśnieniem wlotowym dostarczonego regulatora ciśnienia urządzenia gazowego.

Whafs w zestawie



Ruszty palników powierzchniowych (2)



Palniki powierzchniowe i nasadki (4)

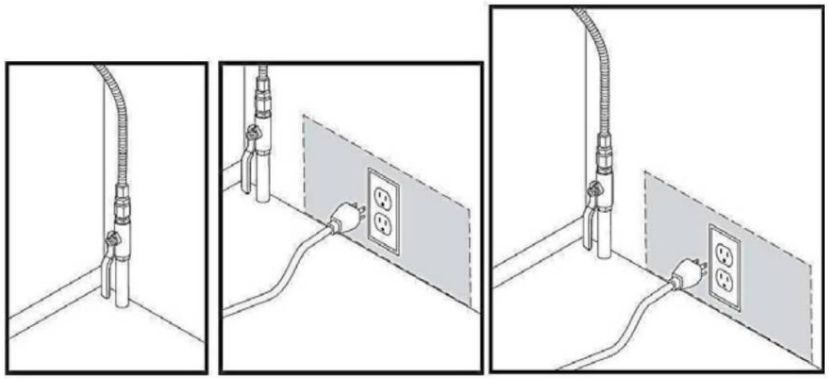
WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

Do działania systemu zapłonowego płyta gazowa wymaga zasilania prądem o napięciu 120 V i częstotliwości 60 Hz.

OSTRZEŻENIE

Instrukcja uziemienia elektrycznegoTo urządzenie jest wyposażone z wtyczką uziemiającą (trójbolcową) (czterobolcową) w celu ochrony przed porażeniem prądem i należy ją podłączać bezpośrednio do prawidłowo uziemionego gniazdka. Nie przecinaj ani nie usuwaj wtyczki.

odłącz bolec uziemiający od tej wtyczki.

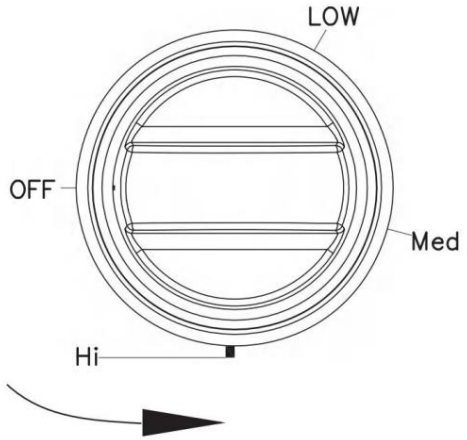


Korzystanie z palników płyty kuchennej

Zapłon

/K UWAGA

Upewnij się, że wszystkie palniki płyty kuchennej są prawidłowo zainstalowane. Oświadczenie o ciśnieniu zasilania gazem do sprawdzenia ustawienia regulatora [Podane ciśnienie powinno być co najmniej o 5 cali słupa wody z gazu ziemnego/10 cali słupa wody z gazu płynnego wyższe od ciśnienia w kolektorze określonego przez producenta].



Aby zapalić palnik:

1. Obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zapłonu, wciśnij pokrętło sterujące, pokrętło włączy się i usłyszysz dźwięk „kliknięcia”, co oznacza, że elektroniczny układ zapłonowy działa prawidłowo.
2. Po zapaleniu się palnika płyty grzewczej należy przekręcić pokrętło sterujące, aby wyłączyć je z pozycji Lite i wyłączyć elektroniczny układ zapłonowy.

3. Obróć pokrętło sterujące, aby wyregulować poziom płomienia.

Zapłon ręczny W
przypadku zaniku zasilania palnik można zapalić ręcznie.

Należy zachować ostrożność podczas wykonywania tej czynności.

1. Przyłóż długą zapalniczkę do palnika, który chcesz podpalić na płycie kuchennej. światło.
2. Wciśnij pokrętło sterujące palnika, a następnie obróć je do pozycji Lite. Włącz zapalniczkę do grilla, aby zapalić palnik.
3. Po zapaleniu palnika należy przekręcić pokrętło sterujące, aby wyregulować płomień. poziom.

Poziom płomienia

Płomień na palnikach powinien zawsze znajdować się pod naczyniem i w żadnym wypadku nie powinien wystawać poza jego dno.

OSTRZEŻENIE

- Płomienie większe od dna naczynia mogą spowodować pożar lub obrażenia ciała.
- Po włączeniu palnika powierzchniowego należy upewnić się, że palnik ma Zapalony. Dostosuj poziom płomienia, obracając pokrętło palnika.
- Zawsze wyłączaj palnik przed zdjęciem naczyń. Wszystkie regulatory palników powinny być WYŁĄCZONE, jeśli nie gotujesz.
- Zawsze wyłączaj palniki przed pójściem spać lub wyjściem.
- Jeśli poczujesz zapach gazu, zamknij dopływ gazu do kuchenki i wezwij wykwalifikowanego serwisanta. technik serwisowy. NIGDY nie używaj otwartego ognia do lokalizowania wycieku.
- Nie należy używać palnika przez dłuższy czas bez Naczynia kuchenne na ruszcie. Powłoka na ruszcie może ulec odpryskom, jeśli naczynia kuchenne nie absorbują ciepła.
- Zanim położysz na palnikach i rusztach rękę, ściereczkę, ściereczkę czyszczącą lub inny przedmiot, upewnij się, że są chłodne.

⚠ OSTRZEŻENIE

NIGDY nie używaj tego urządzenia jako grzejnika do ogrzewania pomieszczenia.

Może to spowodować zatrucie tlenkiem węgla i przegrzanie piekarnika.

Naczynia kuchenne

Wymagania

Płaskie dno i proste boki

Szczelnie dopasowana pokrywa

Dobrze wyważony, uchwyt waży mniej niż główny element część garnka lub patelni.

Ograniczenia rozmiaru

UWAGA

- Nie stawiaj patelni ani garnka o średnicy dna wynoszącej ok. 10 cali lub więcej na lewym przednim lub prawym przednim palniku.
- Zawsze upewnij się, że uchwyty naczyń kuchennych są skierowane na bok lub z tyłu płyty grzewczej, a nie nad innymi palnikami powierzchniowymi.
- Zminimalizuje to ryzyko poparzeń, wycieków i zapłon materiałów łatwopalnych, który może wystąpić w przypadku przypadkowego uderzenia garnków lub patelni
- Jeśli używasz szklanych naczyń kuchennych, upewnij się, że są one do tego przeznaczone. gotowanie na płycie kuchennej.
- Nigdy nie zostawiaj plastikowych przedmiotów na płycie kuchennej. Mogą się stopić lub zapalić. Podgrzanie szczelnie zamkniętego plastikowego pojemnika może spowodować narastanie niebezpiecznego ciśnienia, które może spowodować pojemnik eksploduje.
- Używając woka, należy trzymać go za uchwyt lub mały garnek z jednym uchwytem podczas gotowania.

Montaż kratek

Aby zapewnić dłuższą żywotność kratki, należy ją zamontować zgodnie z poniższą instrukcją.

Po prawidłowym montażu otwory w kratkach są umieszczonych nad palnikami.

Trzy ruszty płyty grzewczej są zaprojektowane tak, aby pasowały do konkretnych pozycji na płycie grzewczej. Dla zapewnienia maksymalnej stabilności, kratki te należy stosować wyłącznie w przeznaczonych do tego miejscach.

Tylna część prawej kratki jest wycięta, aby ułatwić orientację

Prawidłowo zamontuj kratki. Zobacz ilustrację poniżej.

Aby prawidłowo wymienić ruszty, należy wykonać następujące czynności:

1. Znajdź wycięcie z tyłu prawej kratki.
2. Ustaw prawą kratkę tak, aby znajdowała się po prawej stronie płyta grzewcza z wycięciem z tyłu.
3. Delikatnie opuść nóżki prawej kratki do odpowiednie wgłębienia na płycie kuchennej.
4. Delikatnie opuść nóżki pozostałych dwóch rusztów do odpowiednich wgłębień na płycie grzewczej, jak pokazano na rysunku. na ilustracji

Pielęgnacja i czyszczenie płyty kuchennej

/t\ OSTRZEŻENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia jakiejkolwiek części płyty grzewczej należy upewnić się, że zasilanie elektryczne jest wyłączone i wszystkie powierzchnie ostygły.

Powierzchnia płyty grzewczej

Zalecamy natychmiastowe usuwanie rozlanego jedzenia po jego zużyciu. nastąpić.

1. Wyłącz wszystkie palniki powierzchniowe.
2. Poczekaj, aż wszystkie ruszty palników ostygną, a następnie je zdejmij.
3. Wyczyść powierzchnię płyty kuchennej miękką ściereczką. Jeśli resztki jedzenia przedostaną się do szczelin między elementami palnika, zdejmij nasadkę palnika i głowę i wytrzyj rozlane płyny.
4. Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamontuj elementy palnika, a następnie umieść ruszty palników z powrotem na miejscu.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

1. Nie usuwaj żadnych rozlanych płynów, plam ani tłustych zabrudzeń za pomocą miękką, wilgotną ściereczką, aż powierzchnia ostygnie.
2. Nanieść na ściereczkę lub szmatkę zatwierdzoną do czyszczenia stali nierdzewnej ręcznik papierowy.
3. Czyść jeden mały obszar na raz, pocierając zgodnie z kierunkiem włókien. stal nierdzewna, jeśli ma to zastosowanie.
4. po zakończeniu osusz powierzchnię miękką, suchą szmatką.
5. Powtórz kroki od 2 do 4 tyle razy, ile będzie to konieczne.

UWAGA

- Nie należy używać druciaka z wełny stalowej ani ściernego środka czyszczącego, który mogą porysować lub uszkodzić powierzchnię.
- Nie demontować powierzchni płyty kuchennej w celu jej czyszczenia. Przewody gazowe prowadzące do kolektorów palników mogą ulec uszkodzeniu. powodując pożar lub awarię systemu.
- Podczas czyszczenia nie wlewaj wody do otworu płyty kuchennej. Płyta grzewcza. Może to spowodować wyciek do instalacji gazowej i elektrycznej płyty grzewczej, stwarzając ryzyko porażenia prądem lub wysoki poziom tlenku węgla spowodowany korozją zaworów gazowych lub portów.
- Nie rozpylaj żadnego środka czyszczącego do otworów kolektora. Układ zapłonowy znajduje się w tych otworach i musi być

przechowywać w miejscu wolnym od wilgoci.

Pokrętła sterujące

Upewnij się, że wszystkie pokrętła palnika powierzchniowego są w pozycji WYŁĄCZONE.

1. Chwyć każdy przycisk i pociągnij prosto do góry, aby go wyjąć
2. Wyczyść pokrętła miękką ściereczką i ciepłą wodą z mydłem. Następnie dokładnie je wypłucz i osusz.
3. Wyczyść powierzchnie ze stali nierdzewnej za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej odkurzacz.
4. Ponownie zamontuj pokrętła w pozycji WYŁĄCZONEJ do sterowania trzpienie zaworów.
5. Nie zdejmuj osłony zabezpieczającej przed rozlaniem.

Nie myj pokręteł sterujących w zmywarce.

Nie rozpylaj środków czyszczących bezpośrednio na panel sterowania.

Dostanie się wilgoci do obwodów elektrycznych może spowodować porażenie prądem.

wstrząs lub uszkodzenie produktu.

Ruszty i komponenty palników

Wyłącz wszystkie palniki powierzchniowe i upewnij się, że są wszystko ostygło.

1. Zdejmij ruszt palnika.
2. Zdjąć nasadki z głowic palników.
3. Zdejmij głowice palników z kolektorów zaworowych, aby odsłonić elektrody rozrusznika.
4. Wyczyść wszystkie wyjmowane ruszty i elementy palnika w ciepłej wodzie.

   wodą z mydłem. Nie używaj druciaków z wełny stalowej ani środków czyszczących o działaniu ściernym.
5. Dokładnie opłukać i osuszyć ruszt oraz elementy palnika.
6. Umieść głowice palników na swoim miejscu na górze kolektora zawory. Upewnij się, że elektroda rozrusznika jest włożona przez otwór w instrukcje ponownego montażu każdego elementu głowicy palnika.
7. Załóż z powrotem nasadki palników na ich miejsce na palniku. głowice. Aby zapewnić prawidłową i bezpieczną pracę, upewnij się, że palnik nasadki leżą płasko na głowicach palników.
8. Zamontuj ponownie ruszty palników na ich właściwych miejscach.
9. Włącz każdy palnik i sprawdź, czy działa prawidłowo. Po po sprawdzeniu czy palnik działa prawidłowo, wyłącz go.

Nasadki i głowice palników

UWAGA

Przed zdjęciem nakładek i głowic palników należy zapamiętać ich rozmiar i lokalizacji. Po wyczyszczeniu umieść je z powrotem w tym samym miejscu.

Umyj nasadki palników i głowice palników w gorącej wodzie z mydłem i opłucz. czystą bieżącą wodą. Można szorować plastikową gąbką. aby usunąć przypalone resztki jedzenia.

Za pomocą igły do szycia lub opaski zaciskowej udrożnij małe otwory w głowicę palnika, jeśli jest wymagana.

⚠ UWAGA

- Nie myj żadnych części palnika w zmywarce.
- Do czyszczenia palników nie należy używać wełny stalowej ani proszków czyszczących.

Podstawy palników

UWAGA

Podstawy palnika nie można zdemontować do czyszczenia. Upewnij się,
aby do podstaw palników i mosiężnego gazownika nie dostała się woda
Otwory. Przetrzyj wilgotną ściereczką. Uważaj, żeby nie zarysować,
odkształcać ani uszkadzać podstaw. Przed użyciem należy pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.

Elektrody

Nie należy podejmować prób wyjmowania elektrody z płyty kuchennej lub
podstawy palników.Bądź uważaj, aby nie wcisnąć żadnych elementów sterujących kuchenką
podczas czyszczenia płyty kuchennej. Lekkie porażenie prądem może
wynik, który może spowodować przewrócenie się gorących naczyń.
Upewnij się, że białe ceramiczne elektrody w płycie grzewczej
są wolne od zanieczyszczeń i suche.Wyczyść metalową część elektrody
miękką ściereczką. Nie czyścić zapłonników wodą. Przed
ponownie składając palniki powierzchniowe, delikatnie naciśnij każdy z nich
biała ceramika, elektrody, aby upewnić się, że są dociskane
w kierunku podstaw palników.

UWAGA

Nie należy podejmować prób wyjmowania elektrody z płyty kuchennej.

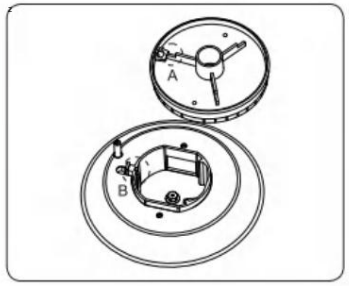
Kratki

Nie myj rusztów w zmywarce. Mogą ulec uszkodzeniu.
Wyjmij ruszty po ostygnięciu. Ruszty należy regularnie myć.
i po rozlaniu. Umyj je w gorącej wodzie z mydłem i spłucz czystą wodą.
woda. Podczas ponownego zakładania rusztów należy upewnić się, że są one bezpiecznie zamocowane
nad palnikami.

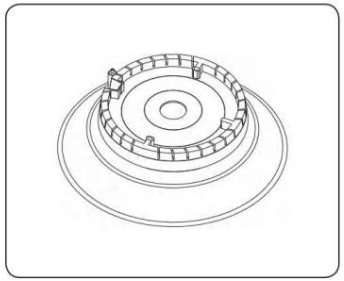
Wymiana głowicy palnika i nasadki

Głowica palnika okrągłego

1. Wyrównaj palnik (punkt A) z wycięciem w dolnej części kubka (punkt B).

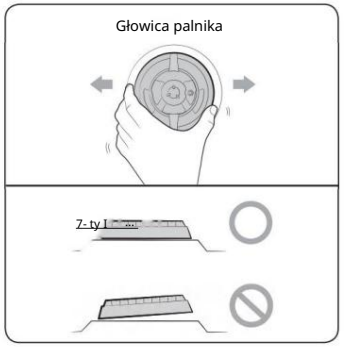


2. odwróć palnik i przykryj dolna filiżanka.



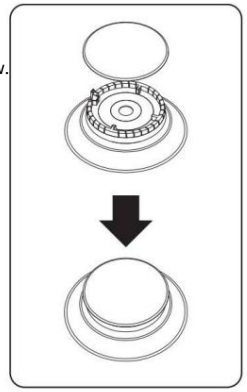
UWAGA

Upewnij się, że wszystkie elementy palnika (głowice i nakładki) są ponownie prawidłowo zamontowane. Po prawidłowym montażu będą stabilne i będą leżały płasko.



Nasadka palnika

1. Dopasuj nakładki palników do palników pod względem rozmiaru, a następnie załóż nakładki z powrotem na głowice palników.

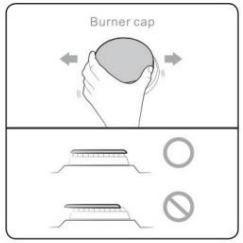


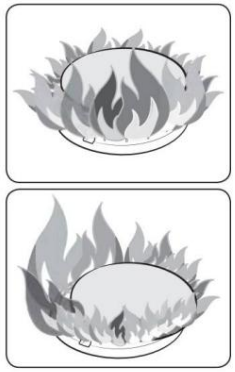
/!\ OSTROŻNOŚĆ

Upewnij się, że każda nakładka jest ponownie zainstalowana na prawidłowa głowica palnika, jest wyśrodkowana na palniku głowę i leży płasko.

UWAGA

Upewnij się, że wszystkie elementy palnika (głowice i (zaślepki) są ponownie prawidłowo zainstalowane. Będą stabilne i po prawidłowym zainstalowaniu leżą płasko





Po zainstalowaniu palników powierzchniowych należy sprawdzić zapłon.

Nieprawidłowe umiejscowienie głowicy palnika lub nasadki może skutkować słabym zapłonem lub nierównym płomieniem (jak pokazano na zdjęciach).

Rozwiązywanie problemów

Jeśli napotkasz problem z płytą grzewczą, sprawdź tabele zaczynając od

poniżej, a następnie wypróbuj sugerowane działania.

Punkty kontrolne

Bezpieczeństwo gazowe

Problem	Możliwa przyczyna	Działanie
Czujesz gaz.	Gałka palnika powierzchniowego nie jest ustawiona w pozycji WYŁĄCZONY i palnik nie jest zapalony.	Obróć pokrętło palnika do pozycji WYŁĄCZONY.
	Wystąpił wyciek gazu.	Opróżnij pomieszczenie, budynek lub obszar z wszystkich osób przebywających w pobliżu. Natychmiast zadzwoń do dostawcy gazu z telefonu sąsiada. Nie dzwoń ze swojego telefonu. Jest on elektryczny i może spowodować iskrę, która może zapalić gaz. Postępuj zgodnie z instrukcjami dostawcy gazu. Jeśli nie możesz skontaktować się z dostawcą gazu, zadzwoń do straży pożarnej.
Powierzchnia palniki tak robią nie światło.	Pokrętło sterujące nie jest ustawione prawidłowo.	Wciśnij pokrętło sterujące i obróć je do pozycji Lite.
	Nasadki palników nie są założone. Podstawa palnika jest nieprawidłowo wyrównana.	Wyczyść elektrody. Załóż nasadkę palnika na głowicę palnika. Wyrównaj podstawę palnika.
Palnik powierzchniowy kliknięć podczas operacji.	Pokrętło sterujące pozostawiono w pozycji Lite.	Po zapaleniu palnika, ustaw pokrętło sterujące na żądane ustawienie. Jeśli palnik nadal wydaje dźwięki klikania, skontaktuj się z serwisantem.
Bardzo duże lub żółte płomienie palnika.	Zamontowano niewłaściwy otwór palnika.	Sprawdź rozmiar otworu palnika. Skontaktuj się z instalatorem, jeśli masz niewłaściwy otwór (gaz płynny zamiast gazu ziemnego lub gaz ziemny zamiast gazu płynnego).

Konwersja kuchenki gazowej

Płyta grzewcza jest przystosowana do zasilania gazem ziemnym (NG). Ustawienie fabryczne jest podany na tabliczce znamionowej. W przypadku ustawienia do pracy na gazie ziemnym (NG), regulator ciśnienia będzie regulował gaz do 4-calowego słupa wody ciśnienie. W przypadku ustawienia na działanie skroplonego gazu propan-butan (LPG), Regulator ciśnienia będzie regulować ciśnienie do 10 cali słupa wody. Proszę zapoznać się z instrukcją dotyczącą przekształcania płyty kuchennej w płytę grzewczą. Skroplony gaz ropopochodny.

Konwersja NG na LPG

Regulator ciśnienia konwertowalnego

Płyty grzewcze są dostarczane z zasilaniem gazem ziemnym (NG). Zapisz wyjmij otwory NG z urządzenia w celu przyszłego wykorzystania, jeśli planujesz, pamiętaj, aby zanotować, które otwory są przeznaczone do którego palnika konwersja z powrotem do NG.

Instrukcja dostosowania płyty kuchennej do pracy na skroplonym gazie

Gaz ziemny

INSTALACJA I SERWIS MUSZĄ BYĆ WYKONANE

PRZEZ WYKWALIFIKOWANEGO INSTALATORA

WAŻNE: ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI DLA LOKALNEGO

UŻYTEK INSPEKTORA. PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚĆ

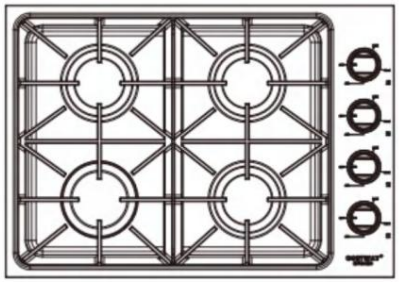
| Ostrzeżenie! Ten zestaw konwersyjny musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika serwisowego zgodnie z z instrukcjami producenta i wszystkimi obowiązującymi przepisami i wymogami organu posiadającego jurysdykcji. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować pożar, wybuch lub wytworzenie tlenku węgla. powodując szkody materialne, obrażenia ciała lub utratę życia. Odpowiedzialność ponosi wykwalifikowana agencja serwisowa. do prawidłowej instalacji tego zestawu. Instalacja nie jest prawidłowa i kompletna do momentu uruchomienia sprawdzanie konwertowanego urządzenia odbywa się zgodnie ze specyfikacją zawartą w instrukcji producenta dołączonej do zestawu.

| Ostrzeżenie | Przed przystąpieniem do konwersji należy wyłączyć dopływ gazu przed odłączeniem zasilanie elektryczne do strzelnicy. Przed zainstalowaniem zestawu konwersyjnego upewnij się, że zasilanie jest wyłączone. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować poważne obrażenia ciała.

Określ kombinację najlepszych palników, które są dostępne na Twoim Płyta kuchenna. Zidentyfikuj części potrzebne do ukończenia płyty LP z tego zestawu. Konwersja. Gdy palniki są konwertowane z naturalnego na LP, BTU oceny są następujące: Uwaga: Do pracy na wysokościach powyżej 2000 stóp, parametry urządzenia będą zmniejszane o 4% na każde 1000 stóp. nad poziomem morza.

LGC3001	Lewy przód	Lewy tył	Prawy przód	Prawy tył
Z	1,88	1,50	1,30	1,30
LPG	1.24	1,00	0,90	0,90

Jednostka: mm



LGC3001 | WYDAJNOŚĆ PALNIKA	
Łączna liczba palników płyty grzewczej | 4Burners	
Lewy przód	18000 BTU/h
Lewy tył	12000 BTU/h
Prawy przód	9000 BTU/h
Prawy tył	9000 BTU/h

WAŻNE: Po wymianie otworów z gazu ziemnego na LPG należy pamiętać o zachowaniu oryginalnych, fabrycznie zamontowanych otworów gazu ziemnego na potrzeby przyszłej konwersji kuchenki na gaz ziemny.

Narzędzia do konwersji LP

7 mm ToolWymienny płaski śrubokręt C 2,0*130 do

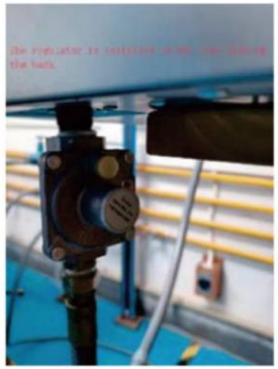
górnego palnika (niedostępny w zestawie do konwersji na LP)

- Regulacja obejścia Regulowany

francuski *2 (niedostępny w zestawie do konwersji LP) - Regulacja otworu Konwersja LGC3001

1. Jeśli chcesz dostosować regulator

ciśnienia do płyty kuchennej o średnicy 30 cali, znajdziesz go w opakowaniu, a następnie zamontuj po lewej stronie z tyłu.

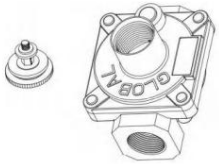


WAŻNE** Należy pamiętać, że NG i LP są w różnych pozycjach. Wszystkie płyty grzewcze są fabrycznie zaprojektowane z pozycją NG, prosimy o zmianę jej na pozycję LP.

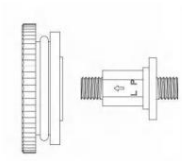




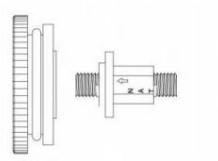




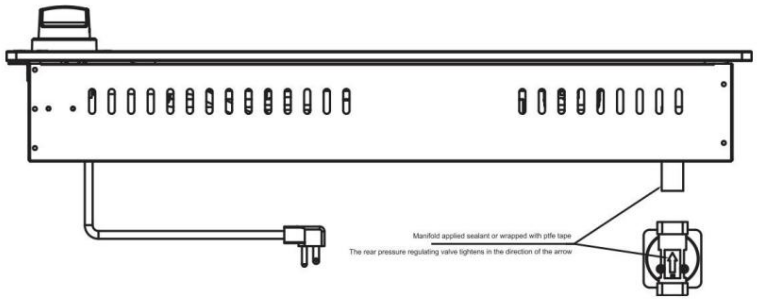
Zdejmij nakrętkę z regulatora



Stanowisko LP



NG Position



2. Przekształć palnik na gaz LP/propan

Zachowaj otwory gazu ziemnego wyjęte z urządzenia na wypadek ewentualnego Przyszłe konwersje na gaz ziemny. Podczas konwersji jednostki z powrotem na gaz ziemny należy postępować zgodnie z poniższą procedurą. Zachowaj szczególną ostrożność. podczas obsługi części otworu należy upewnić się, że otwór nie jest

a. Zdejmij górny ruszt, nakładki palników i wewnętrzne pierścienie palników.

b. Zdejmij zewnętrzne głowice palników i podstawy palników.

c. Wyjąć fabrycznie zamontowane otwory gazu ziemnego z centralnej części uchwytów otworów za pomocą klucza nasadowego 7 mm. Pamiętaj, aby zachować oryginalne otwory gazu ziemnego na potrzeby przyszłych konwersji. gaz ziemny.

„WAŻNE" aby rozpoznać ich oznaczenia.

c.1 Wymień otwór palnika 18000BTU w każdym z nich na otwór o średnicy 1,24 mm.

c.2 Wymień otwór palnika 12000BTU w każdym z nich na otwór o średnicy 1,00 mm.

Pamiętaj, aby nie dokręcać otworu zbyt mocno i utrzymuj go w czystości.

c.3 Wymień otwór palnika 9000BTU w każdym z nich na otwór o średnicy 0,90 mm.

Pamiętaj, aby nie dokręcać otworu zbyt mocno i utrzymuj go w czystości.

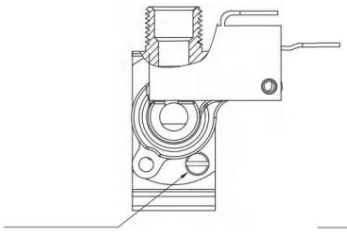
c.4 Wymień otwór palnika 6000BTU w każdym z nich na otwór o średnicy 0,70 mm.

Pamiętaj, aby nie dokręcać otworu zbyt mocno i utrzymuj go w czystości.

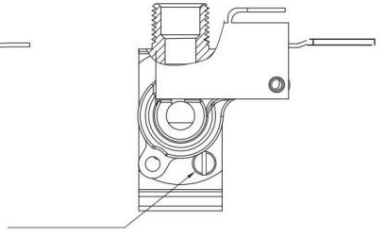
Zamontuj pierścień palnika z powrotem na podstawach palnika głównego. Załóż z powrotem wewnętrzne pierścienie palnika, nakładki palników i ruszty.

3. Przerób zawory palnika na gaz LP/propan



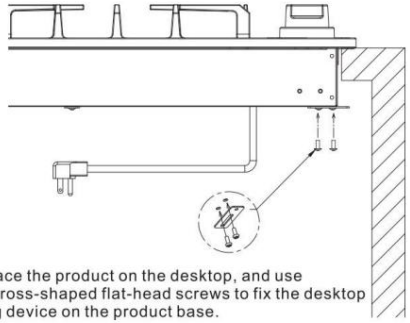


Wyreguluj kierunek poziomy rowka wału w kierunku NG

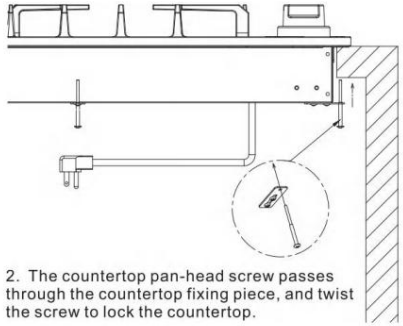


Kierunek pionowy rowka wału regulacyjnego to LP

INSTALACJA PŁYTY GRZEWCZEJ



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

Do regulacji obejścia zaworu palnika potrzebny jest jeden płaski śrubokręt 5/64". a. Aby uzyskać dostęp

do zaworu palnika, należy zdjąć pokrętła palnika. Otwór znajduje się w prawym dolnym rogu zaworu palnika.

Zapewnia dostęp do regulacji otworu obejściowego zaworu palnika. W razie potrzeby zdejmij ramkę. Otwór jest częścią mikroprzełącznika (czarna część) przylegającą do zaworu palnika.

Użyj śrubokręta, aby przesunąć mikrowyłącznik i dotrzeć do otworu obejściowego w zaworze palnika. Otwór obejściowy może pomóc w kontrolowaniu płomienia.

b. Załóż pokrętło z powrotem i wyreguluj płomień, obracając je. Pierwotne położenie obejścia jest dla gazu ziemnego (NG). W przypadku konwersji na gaz płynny (LP), ustaw pionowy kierunek rowka wałka regulacyjnego na gaz płynny (LP). W przypadku konwersji z gazu płynnego (LP) na gaz płynny (NG), ustaw poziomy kierunek rowka wałka na gaz płynny (NG).

Oryginalnie obejście znajduje się w pozycji NG i nie jest przykręcone do dołu (najmocniej)

W celu konwersji obejścia na niskie ciśnienie (LP), należy wymienić otwór obejściowy. Przykręcić otwór obejściowy do dołu (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).

c. Zachowaj główne dysze obejściowe w plastikowej torbie z etykietą „Główne dysze". Jeśli używasz górnych palników, jeśli płomień wymaga regulacji, wyreguluj otwory obejściowe na zaworze palnika. Załóż pokrętło z powrotem i wyreguluj płomień, obracając obejście małym płaskim śrubokrętem. Sprawdź stan płomienia, aby uzyskać optymalną wydajność.

4. Podłącz ponownie dopływ gazu i prądu do płyty kuchennej.

Badanie szczelności urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z instrukcji instalacji dołączonej do płyty grzewczej. Sprawdzenie Ciśnienie gazu w kolektorze. W razie konieczności sprawdzenia kolektora ciśnienie gazu, zdejmij nasadkę palnika, pierścień wewnętrzny, palnik zewnętrzny głowicę i podstawę palnika prawego przedniego górnego palnika i podłącz manometru (wskaźnika wody) lub innego urządzenia do pomiaru ciśnienia otwór palnika. Użyj gumowego węża o średnicy wewnętrznej około %" i mocno przytrzymaj koniec rurki nad otworem. Odkręć zawór gazowy. Aby uzyskać dokładniejszy pomiar ciśnienia, mieć co najmniej dwa inne palniki górne włączone. Upewnij się, że gaz ciśnienie zasilania (wlotowe) jest co najmniej o jeden cal wyższe od określonego ciśnienie w kolektorze. Ciśnienie zasilania gazem nigdy nie powinno być ponad 14 cali słupa wody. Po prawidłowym wyregulowaniu kolektora wodnego Maksymalne ciśnienie w kolumnie wynosi 10" dla gazu LP/propanu lub 5" dla gazu ziemnego.

5. Instalacja nowego LP I Ocena propanu I Tabliczka znamionowa

Zapisz model i numer seryjny na LP I Propane Rating tabliczkę znamionową dołączoną do zestawu. Informacje można uzyskać z istniejącej tabliczki znamionowej/seryjnej. Umieść nową tabliczkę jak najbliżej jak to możliwe, do istniejącej tabliczki znamionowej/seryjnej na kuchence.

OSTRZEŻENIE Nie używaj płomienia do sprawdzania szczelności instalacji gazowej.

a. Odłączyć kuchenkę i jej indywidualny zawór odcinający od systemu rurociągów doprowadzających gaz podczas każdego ciśnienia w tym systemie ciśnienia testowe większe niż 14" słupa wody (w przybliżeniu W psig)

b. Urządzenie musi być odizolowane od instalacji gazowej.

poprzez zamknięcie indywidualnego ręcznego zaworu odcinającego podczas każdego wzrostu ciśnienia badanie układu zasilania przy ciśnieniu próbnym równym lub mniejszym niż 14" ciśnienie słupa wody (około 14" psig)

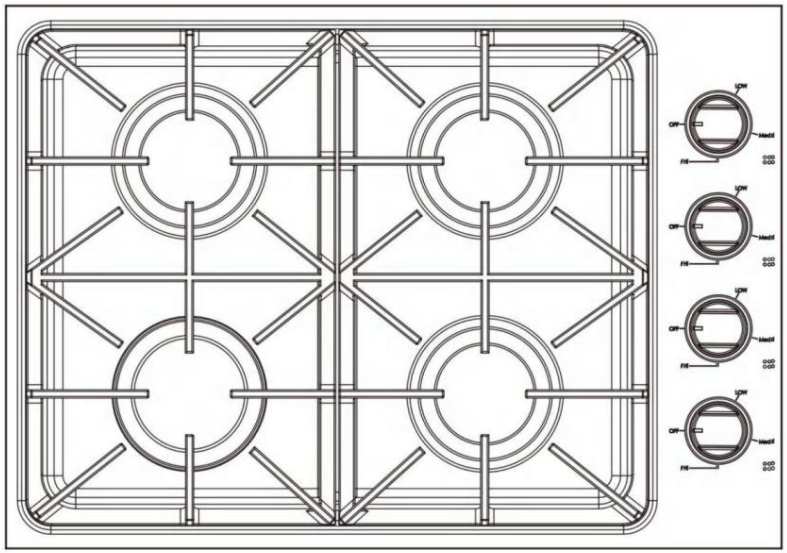


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Gaskookplaat

MODEL: LGC3001



Dit is de originele instructie. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. We zullen u niet opnieuw informeren over eventuele technologische of software-updates voor ons product.

WAARSCHUWING: Als de informatie in deze handleiding niet nauwkeurig wordt opgevolgd, kan er brand of een explosie ontstaan met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.

— Bewaar of gebruik GEEN benzine of andere ontvlambare dampen en vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat.

-WAT TE DOEN ALS U GAS RUIKT: • Probeer NIET een apparaat aan te steken.

· Raak GEEN enkele elektrische schakelaar aan.

· Gebruik GEEN telefoon in uw gebouw. ÿBel onmiddellijk uw gasleverancier vanaf de telefoon van een buurman. Volg de instructies van de gasleverancier.

ÿAls u uw gasleverancier niet kunt bereiken, bel dan de brandweer.

— De installatie en het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur, een servicebedrijf of de gasleverancier.

Inhoud

Belangrijke veiligheidsinformatie 3

Overzicht 10

Afmetingen en speling 10

Schakelschema 12

Indeling van het zij- en achterpaneel 13

Wat is inbegrepen 14

Elektrische vereisten 15

Het gebruik van de kookplaten 15

Ontsteking 15

Kookgerei 17

Installeer de roosters 17

Onderhoud en reiniging van de kookplaat 18

Kookplaat oppervlak 18

RVS-oppervlakken 19

Bedieningsknoppen 19

Branderroosters en componenten 20

Branderkappen en koppen 20

Branderbases 21

Elektroden 21

Roosters 21

Vervanging van branderkop en kap 22

Branderkap 22

Probleemoplossing 23

Controlepunten 24

Ombouw gaskookplaat 24

Garantie 29

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt

• Alle elektrische en gasapparatuur met bewegende onderdelen kan gevaarlijk zijn. Lees de belangrijke veiligheidsinstructies voor dit apparaat in deze handleiding. Volg de instructies op om het risico op letsel, overlijden of materiële schade te minimaliseren. ÿBewaar deze handleiding. Gooi deze niet weg.

Symbolen die in deze handleiding worden gebruikt

ZL WAARSCHUWING

Gevaren of onveilige praktijken die ernstig persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kunnen hebben.

VOORZICHTIGHEID

Gevaren of onveilige praktijken die kunnen leiden tot een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan eigendommen.

OPMERKING

Nuttige tips en instructies

Deze waarschuwingspictogrammen en -symbolen zijn er om letsel bij u en anderen te voorkomen. Volg ze strikt op.
Bewaar dit gedeelte na het lezen op een veilige plaats, zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

Waarschuwing voor Proposition 65 in de staat Californië (alleen VS)

EEN WAARSCHUWING

Dit product bevat chemicaliën die bekend zijn bij de staat Californië kan kanker en geboorteafwijkingen of andere aandoeningen veroorzaken reproductieve schade.

Gasapparaten kunnen een lage blootstelling aan stoffen veroorzaken die in Proposition 65 zijn opgenomen, waaronder maar niet beperkt tot benzeen, koolmonoxide, formaldehyde en roet.
als gevolg van de onvolledige verbranding van aardgas of LPG-brandstoffen. Ga voor meer informatie naar www.P65warnings.ca.gov

Gemenebest van Massachusetts

• Dit product moet worden geïnstalleerd door een erkende loodgieter of gasfitter die gekwalificeerd of erkend is door de staat Massachusetts.

Bij gebruik van kogelafsluiters voor gas moet u het T-greeptype gebruiken. Meerdere flexibele gasleidingen mogen niet worden aangesloten.

in serie geschakeld.

Algemene veiligheid

EEN WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en/of overlijden te verminderen, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

- Raak geen enkel onderdeel van de kookplaat aan, inclusief maar niet beperkt tot de kookpitten, tijdens of direct na het koken.
- Weet waar de gaskraan zich bevindt en hoe u deze kunt afsluiten.
- Zorg ervoor dat de bevestigingsbeugels goed op de kookplaat zijn gemonteerd. Zie de installatie-instructies voor meer informatie.
- Laat kinderen niet in de buurt van de kookplaat komen. Laat kinderen niet op de kookplaat komen. Laat kinderen niet met de kookplaat of andere voorwerpen spelen. onderdeel(en) van de kookplaat. Laat kinderen niet zonder toezicht achter in een ruimte waar de kookplaat in gebruik is.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de kookplaat voordat u deze gebruikt om te voorkomen dat deze materialen ontbranden. Bewaar alle verpakkingsmaterialen. Bewaar de verpakking buiten het bereik van kinderen. Gooi de verpakkingsmaterialen op de juiste manier weg nadat u de kookplaat hebt uitgepakt.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen op de kookplaat of de achterkant van de kookplaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen voorwerpen die men kan bereiken, kunnen dodelijk of ernstig gewond raken.
- Gebruik de kookplaat niet als de kookplaat of een onderdeel ervan beschadigd is, niet goed functioneert of als er onderdelen ontbreken.
- Gebruik de kookplaat niet als kachel. Gebruik de kookplaat alleen om te koken. Gebruik alleen droge pannenlappen.
- Gebruik de kookplaat niet om ongeopende voedselverpakkingen te verwarmen.
- Haal de stekker uit het stopcontact of ontkoppel het netsnoer voordat u onderhoud uitvoert.
- Bewaar nooit brandbare materialen (theedoeken, papierproducten, enz.) of verpakt of ingeblikt voedsel onder de kookplaat op een manier die zouden ze in contact kunnen komen met de onderkant van de kookplaat. Het brandbare materiaal zou vlam kunnen vatten en de verpakte of ingeblikt voedsel kan exploderen.
- Zorg ervoor dat de gasleiding niet wordt samengedrukt of verbogen door zware voorwerpen. Anders kan er gaslekken of onvolledige verbranding optreden.

Brandveiligheid

ZL WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te verminderen, en/of overlijden, neem dan de volgende voorzorgsmaatregelen in acht.

- Bewaar, plaats of gebruik geen ontvlambare of brandbare stoffen. materialen zoals papier, plastic, pannenlappen, linnen gordijnen, benzine of andere brandbare dampen of vloeistoffen in de buurt van de kookplaat.
- Draag geen losse of hangende kleding tijdens het sporten. gebruik van de kookplaat.
- Om ophoping van vet te voorkomen, dient u de ventilatieopeningen regelmatig schoon te maken.
- Laat pannenlappen of andere brandbare materialen niet in aanraking komen een verwarmingselement. Gebruik geen handdoek of andere grote stoffen voorwerpen in plaats van een pannenlap.
- Gebruik geen water bij een vetbrand. Om een vetbrand te blussen, vuur, zet de warmtebron uit en doof het vuur met een Gebruik een goed sluitende deksel of een multifunctionele poederblusser of schuimblusser.
- Verwarm geen ongeopende voedselcontainers. De opbouw van druk kan ertoe leiden dat de container barst en er schade ontstaat blessure.
- Controleer altijd of de branders normaal branden. Oververhitting kan brand en onvolledige verbranding veroorzaken kan koolmonoxidevergiftiging veroorzaken.

Gasveiligheid

EEN WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te verminderen, en/of overlijden, neem dan de volgende voorzorgsmaatregelen in acht.

Controleren op gaslekken

- Lektesten van het apparaat moeten worden uitgevoerd volgens volgens de instructies van de fabrikant. Gebruik geen vlam om te controleren voor gaslekken. Gebruik een borstel om een mengsel van zeep en water te verspreiden rond het gebied dat u controleert. Als er een gaslek is, U zult kleine belletjes zien in het zeepsopmengsel bij het lek.

Als u gas ruikt:

- Sluit de kraan en gebruik de kookplaat niet.
- Steek geen lucifers, kaarsen of sigaretten aan.
- Schakel geen gas- of elektrische apparaten in.
- Raak geen elektrische schakelaars aan en steek geen netsnoer in het stopcontact. in een stopcontact.
- Gebruik geen enkele telefoon in uw gebouw.
- Evacueer de kamer, het gebouw of het gebied waar alle aanwezigen zich bevinden.
- Bel direct uw gasleverancier vanuit een buurman telefoon. Volg de instructies van de gasleverancier.
- Als u uw gasleverancier niet kunt bereiken, bel dan de brandweer afdeling.

Elektrische en aardingsveiligheid

EEN WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en/of overlijden te verminderen, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

• Steek het netsnoer in een geaard stopcontact met drie pinnen. • Verwijder de aardingspin niet. • Gebruik geen adapter of verlengsnoer. • Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigd netsnoer of los stopcontact. • Wijzig de stekker, het netsnoer of het stopcontact op geen enkele manier.

• Plaats geen zekering in een nul- of aardingscircuit. • Gebruik een speciaal gezekerd elektrisch circuit van 120 volt, 60 Hz, 20 ampère wisselstroom voor deze kookplaat.

Een zekering of stroomonderbreker met tijdvertraging wordt aanbevolen.

Sluit niet meer dan één apparaat aan op dit circuit.

• Sluit de aardingsdraad niet aan op kunststof waterleidingen, gasleidingen of warmwaterleidingen. • Deze kookplaat moet geaard zijn. In geval van een storing of defect vermindert aarding het risico op een elektrische schok door

Zorgt voor een goede doorgang voor de elektrische stroom. Deze kookplaat is voorzien van een snoer met een geaarde stekker. De stekker moet stevig in een stopcontact worden gestoken dat correct is geïnstalleerd en geaard volgens de lokale voorschriften en verordeningen. Als u niet zeker weet of uw stopcontact goed geaard is, laat het dan controleren door een erkend elektricien.

• De kookplaat wordt geleverd met een geaarde stekker met drie pinnen. Dit snoer moet worden aangesloten op een bijpassend geaard stopcontact met drie pinnen dat aan alle

Lokale voorschriften en verordeningen. Als de voorschriften het gebruik van een aparte aardingsdraad toestaan, raden wij aan een gekwalificeerde elektricien het juiste pad voor deze aardingsdraad te laten bepalen.

• De elektrische aansluiting op de kookplaat moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften. Behalve lokale voorschriften. moet voldoen aan de nieuwste ANSI/NFPA nr. 70 - Laatste herziening

(voor de hele VS) of de Canadese elektrische code CSA C22.1 - Laatste herzieningen.

• Het is de persoonlijke verantwoordelijkheid van de eigenaar van de kookplaat om te zorgen voor de juiste elektrische service voor deze kookplaat.

Installatieveiligheid

EEN WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en/of overlijden te verminderen, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

• Laat uw kookplaat installeren en op de juiste manier aarden door een gekwalificeerde installateur, in overeenstemming met de installatie-instructies. Eventuele aanpassingen en onderhoud mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerde installateurs of servicetechnici voor gaskookplaten.

• Probeer niet zelf onderhoud, wijzigingen of vervangingen aan uw kookplaat of een onderdeel daarvan uit te voeren, tenzij dit specifiek in deze handleiding wordt aanbevolen. Voor alle overige service dient u een gekwalificeerde technicus in te schakelen.

• Gebruik altijd nieuwe flexibele koppelingen bij het installeren van een gasapparaat. Gebruik geen oude flexibele koppelingen. • Zorg ervoor dat de bevestigingsbeugels correct op de kookplaat zijn geïnstalleerd. Zie de installatie-instructies voor meer informatie. • Verwijder alle tape en verpakkingsmaterialen. • Verwijder alle accessoires van de kookplaat. Roosters en bakplaten zijn zwaar. Wees voorzichtig bij het hanteren ervan. • Zorg ervoor dat er geen onderdelen los zijn geraakt tijdens de verzending. • Zorg ervoor dat uw kookplaat correct is geïnstalleerd en afgesteld door een gekwalificeerde servicetechnicus of installateur voor het type gas (aardgas of vloeibaar petroleumgas) dat u gaat gebruiken. Om uw kookplaat op vloeibaar petroleumgas te laten werken, moet de installateur de 4 of 6 oppervlaktebranderopeningen vervangen door de meegeleverde set met vloeibaar petroleumgasopeningen en de GPR-adapter omdraaien. Verder moet de bypass in de branderklep worden afgesteld. Deze afstellingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicetechnicus in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en alle codes en vereisten van de bevoegde autoriteit.

Het gekwalificeerde bureau dat deze werkzaamheden uitvoert, neemt de verantwoordelijkheid voor de gasconversie op zich.

• De installatie van deze kookplaat moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften of, bij ontstentenis van plaatselijke voorschriften, aan de National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, laatste editie. In Canada moet de installatie voldoen aan de huidige Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, of de huidige Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, en aan de lokale voorschriften waar van toepassing. Deze kookplaat is ontwerpgecertificeerd door ETL volgens ANSI Z21.1, laatste editie, en door de Canadian Gas Association volgens CAN/CGA-1.1, laatste editie.

• Zorg ervoor dat de middelste klep voldoende capaciteit heeft en niet verstopt is. • Deze kookplaat moet door een gekwalificeerde technicus worden geïnstalleerd. Anders kunnen er gaslekken, brand of een defecte ontsteking ontstaan.

Locatieveiligheid

EEN WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te verminderen, en/of overlijden, neem dan de volgende voorzorgsmaatregelen in acht.

• Deze kookplaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Niet installeren de kookplaat op plekken die blootgesteld zijn aan weersinvloeden en/of water.

• Installeer de kookplaat niet op een plaats die blootgesteld is aan sterke wind.

voorlopige versie.

• Kies een locatie waar een geaard stopcontact met drie pinnen gemakkelijk bereikbaar is. toegankelijk.

• Als de kookplaat zich dicht bij een raam bevindt, mag u deze niet te lang laten hangen. gordijnen of papieren jaloezieën voor dat raam.

• Om de kookplaat goed te laten ventileren, moet er voldoende ventilatie zijn ruimte aan de boven-, achter- en zijkanten van de kookplaat, en eronder de kookplaat. De ventilatieopeningen zorgen voor de nodige afzuiging van de kookplaat. om goed te functioneren met een correcte verbranding.

• Zorg ervoor dat de wandbekleding rondom de kookplaat bestand is tegen verhitten tot 90 °C.

• Vermijd opbergruimte in kasten boven het kookoppervlak. Als kastopslag boven de kookplaat noodzakelijk is: zorg voor een minimale ruimte ruimte van 30 inch (76,2 cm) tussen het kookoppervlak en de onderkant van de kasten.

Veiligheid van kookplaten

ZL WAARSCHUWING

Om het risico op brand, elektrische schokken, persoonlijk letsel en/of overlijden te verminderen, dient u de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

- Kies kookgerei dat geschikt is voor koken op fornuizen. Gebruik kookgerei die groot genoeg is om de branderroosters te bedekken. Stel de vlammen van de brander zo in dat ze niet verder reiken dan de bodem van de pan.
- Zorg ervoor dat alle branders uit zijn wanneer u het fornuis niet gebruikt.
- Bekleed de roosters of andere onderdelen van de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- Laat de kookplaten niet onbeheerd achter op de middelhoge of hoge stand.
- Controleer vóór het aansteken of alle branderdoppen goed op hun plaats zitten en alle branders waterpas staan.
- Gebruik altijd de LITE-stand bij het aansteken van de branders en zorg ervoor De branders zijn ontstoken. Als de ontsteking mislukt, draai de knop dan naar UIT en wacht. tot het gas is verdwenen.
- Wanneer u het vuur aanzet om te laten sudderen, draai de knop dan niet te snel. Zorg ervoor dat de vlam blijft branden.
- Plaats geen andere voorwerpen dan kookgerei op de kookplaat.
- Als voedsel wordt verbrand, mag dit alleen gebeuren onder een ventilatieopening. kap die erop zit.

- Schakel de kookplaten uit voordat u het kookgerei verwijdert of vervangt.
- Verwijder voedsel en kookgerei direct na het koken.
- Voordat u onderdelen van de brander verwijdert om deze schoon te maken, dient u ervoor te zorgen dat de kookplaat uit staat en volledig is afgekoeld.
- Nadat u de branderverdeler hebt schoongemaakt, moet u ervoor zorgen dat deze volledig droog is voordat u deze weer in elkaar zet.
- Om koolmonoxidevergiftiging te voorkomen, mag u tijdens het schoonmaken geen water in de kookplaat gieten.
- Om verkleuring, vervorming en/of koolmonoxidevergiftiging van het kookgerei te voorkomen, mag u geen kookgerei gebruiken dat aanzienlijk groter is dan het rooster.
- Zorg ervoor dat de handgrepen van het kookgerei naar de zijkant of achterkant van de kookplaat zijn gedraaid en niet boven andere kookplaten.
- Blijf tijdens het bakken uit de buurt van de kookplaat.
- Verhit frituurolie altijd langzaam en houd het in de gaten. Als u op hoge temperatuur frituurt, houd het dan goed in de gaten tijdens het bakproces. Als een

Als u een mengsel van vetten of oliën wilt gebruiken tijdens het frituren, meng deze dan vóór het verwarmen.

- Gebruik indien mogelijk een frituurthermometer. Dit voorkomt dat de frituurpan oververhit raakt en verder gaat dan het rookpunt.
- Gebruik een minimale hoeveelheid olie bij het bakken of frituren in een ondiepe pan. Vermijd het bereiden van onontdooid voedsel of voedsel met overmatige hoeveelheden ijs.
- Voordat u kookgerei vol vet of olie verplaatst, moet u ervoor zorgen dat het volledig is afgekoeld.
- Om te voorkomen dat het koken te lang duurt, moet u de verhitte vloeistof altijd minstens 20 seconden laten staan nadat u de brander hebt uitgezet, zodat de

De temperatuur in de vloeistof kan stabiliseren. Volg bij verbranding de volgende eerstehulpinstructies:

1.Dompel het verbrande lichaamsdeel gedurende ten minste 10 minuten onder in koud of lauw water.

2. Breng geen crèmes, oliën of lotions aan.

3. Bedek met een schone, droge doek.

- Als er een stroomstoring optreedt of de elektrische ontsteking niet werkt, gebruik dan geen lucifers of aanstekers om de branders aan te steken. Dit kan brand veroorzaken of

fysieke brandwonden.

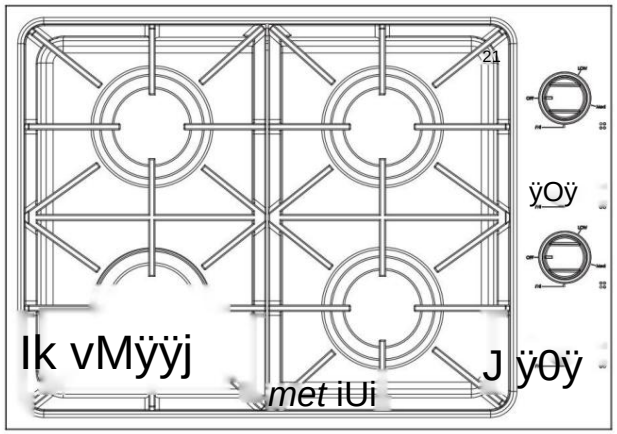
- Plaats en gebruik geen elektrisch aangedreven kookapparaten zoals IH-rijstkokers of tafelkooktoestellen op uw kookplaat. Elektromagnetische

De krachten van deze apparaten kunnen ervoor zorgen dat de kookplaat niet goed functioneert.

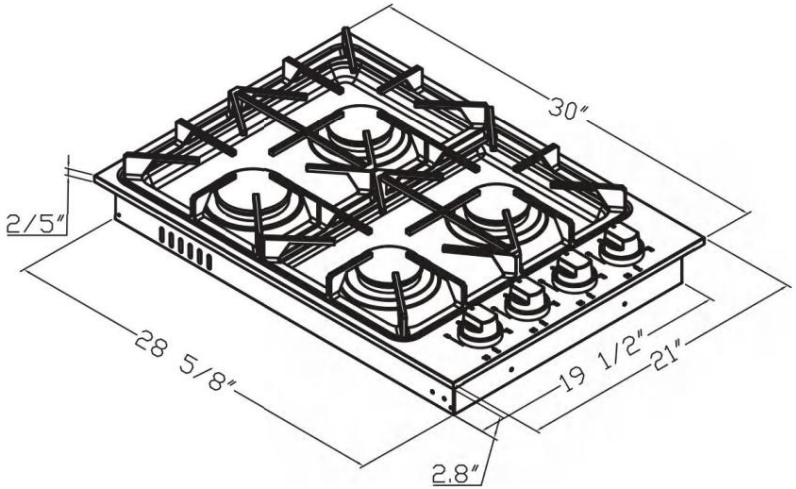
Overzicht

Afmetingen en speling

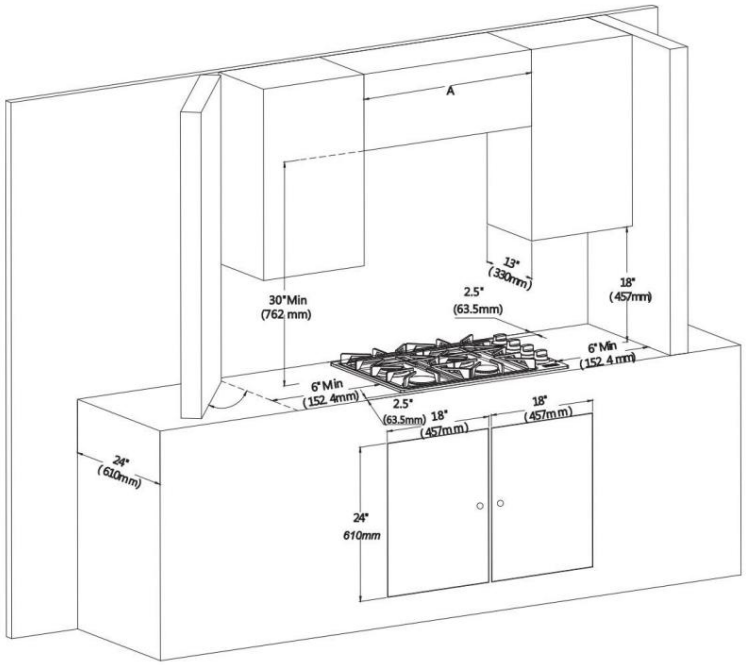
Model: LGC3001



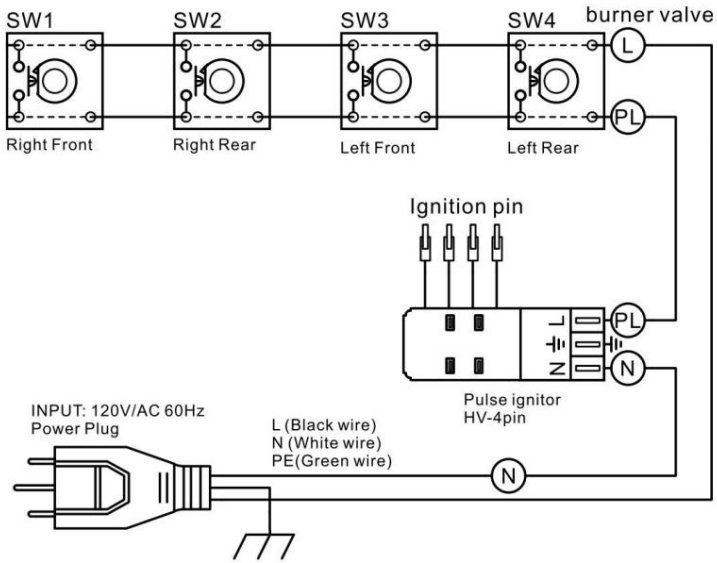
Linksvoor NG/LP	:	18000 BTU/uur
Linksachter NG/LP	:	12000 BTU/uur
Rechtsvoor NG/LP	:	9000 BTU/uur
Rechtsachter NG/LP	:	9000 BTU/uur



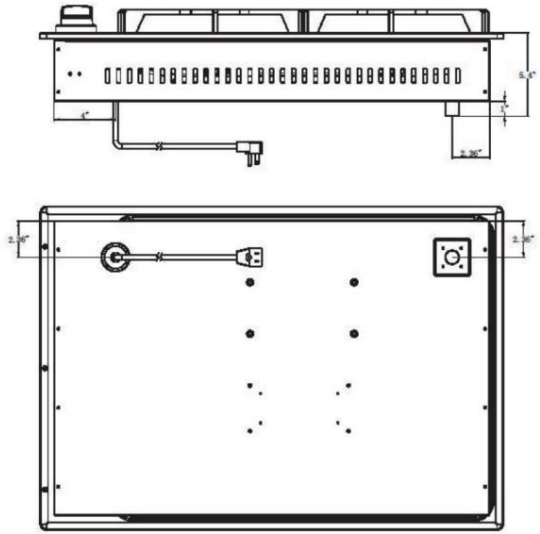
LGC3001 :Uitgesneden afmeting



Gaskookplaat vrijmaken



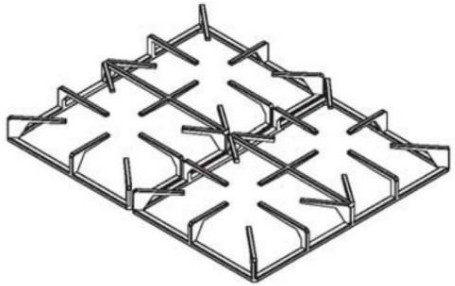
Schakelschema



Indeling van het zij- en achterpaneel

Elke brander heeft een bijbehorende knop waarmee u de vlamsterkte kunt instellen van laag tot hoog. Bovendien heeft elke branderknop een Lite-stand. Door een knop naar Lite te draaien, wordt de bijbehorende brander ontstoken. De branderindicatoren bevinden zich boven elke knop en geven aan welke brander de knop bedient. Elke brander is ontworpen voor specifieke kookdoeleinden. Een vermelding van de maximale gastoevoerdruk (NG1 Oin wc/LP Min wc) in overeenstemming met de inlaatdruk van de meegeleverde drukregelaar van het gasapparaat.

Wat inbegrepen is



Roosters voor oppervlaktebranders (2)



Oppervlaktebranders en doppen (4)

ELEKTRISCHE VEREISTEN

Voor de werking van het ontstekingssysteem van een gaskookplaat is een netspanning van 220 volt en 60 Hz nodig.

EEN WAARSCHUWING

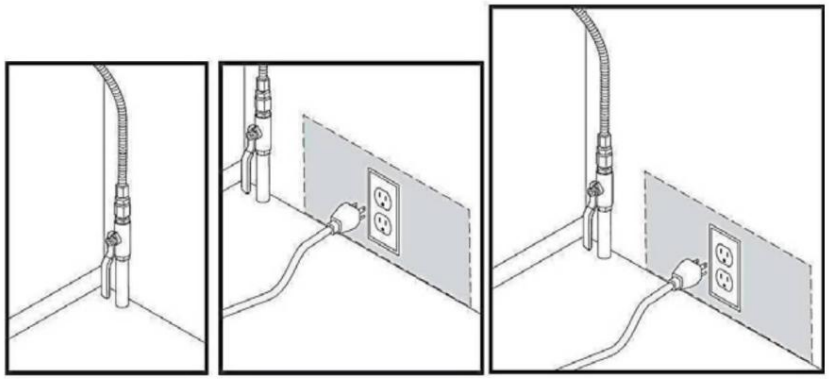
Instructies voor elektrische aardingDit apparaat is uitgerust

met een (drie-polige)(vier-polige) aardingsstekker ter bescherming tegen

elektrische schokken en moet rechtstreeks in een goed geaard stopcontact worden

gestoken. Knip of verwijder de

aardingspen van deze stekker.

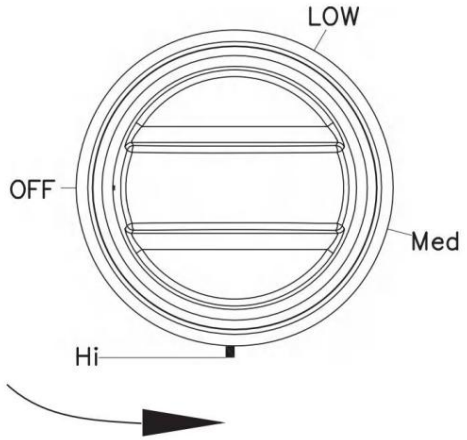


Het gebruik van de kookplaten

Ontsteking

/K LET OP

Zorg ervoor dat alle kookpitten correct zijn geïnstalleerd. Vermelding van de gastoevoerdruk voor het controleren van de regelaarinstelling. [De aangegeven druk moet minimaal NG 5in wc/LP 10in wc boven de door de fabrikant aangegeven inlaatdruk liggen.]



Om een brander aan te steken:

1. Draai tegen de klok in naar de ontsteekpositie, druk op de regelknop, de knop gaat aan en u hoort een klikkend geluid, wat aangeeft dat het elektronische ontstekingssysteem goed werkt.
2. Zodra de kookplaatbrander aangaat, draait u de bedieningsknop uit de Lite-stand en schakelt u het elektronische ontstekingssysteem uit.

3. Draai aan de regelknop om het vlamniveau aan te passen.

Handmatige

ontsteking Als de stroom uitvalt, kunt u de brander handmatig ontsteken.

Wees hierbij voorzichtig.

1. Houd een lange gasgrill-aansteker bij de kookplaatbrander die u wilt aansteken. licht.
2. Druk de regelknop voor die brander in en draai hem vervolgens naar de Lite-stand. Steek de grillaansteker aan om de brander aan te steken.
3. Nadat de brander is aangestoken, draait u aan de regelknop om de vlam aan te passen niveau.

Vlamniveau

De vlammen op de branders moeten altijd onder de kookpot blijven en mogen nooit verder reiken dan de onderkant van de pan.

EEN WAARSCHUWING

- Vlammen die groter zijn dan de bodem van de pan kunnen brand of lichamelijk letsel veroorzaken.
- Nadat u een oppervlaktebrander hebt aangezet, moet u ervoor zorgen dat de brander aangestoken. Pas de vlamhoogte aan door aan de branderknop te draaien.
- Schakel altijd de bediening van de kookplaat uit voordat u het kookgerei verwijdert. Wanneer u niet kookt, moeten alle bedieningselementen van de kookplaten UIT staan.

- Zet altijd de kookplaten uit voordat u gaat slapen of weggaat.
- Als u gas ruikt, draai dan het gas naar de kookplaat dicht en bel een gekwalificeerde servicetechnicus. Gebruik NOOIT een open vuur om een lek te lokaliseren.
- Laat de brander niet langdurig zonder toezicht werken. Kookgerei op het rooster. De afwerking van het rooster kan afbrokkelen als het kookgerei de warmte niet absorbeert.
- Zorg ervoor dat de branders en roosters zijn afgekoeld voordat u uw hand, een pannenlap, schoonmaakdoeken of andere materialen erop legt.

/jl WAARSCHUWING

Gebruik dit apparaat NOOIT als kachel om een kamer te verwarmen of op te warmen.

Als u dit wel doet, kan dit leiden tot koolmonoxidevergiftiging en oververhitting.

van de oven.

Kookgerei

Vereisten

ÿPlatte bodem en rechte zijkanten

ÿGoed sluitende deksel

ÿGoed uitgebalanceerd met een handvat dat minder weegt dan het hoofdhandvat.

gedeelte van de pot of pan.

Beperkingen qua grootte

EEN WAARSCHUWING

- Plaats geen pan of pot met een bodemdiameter van ongeveer 10 inch of meer op de linker- of rechtervoorbrander.
- Zorg er altijd voor dat de handgrepen van kookgerei naar de zijkant zijn gedraaid of achter de kookplaat en niet boven andere kookplaten.
- Hierdoor wordt de kans op brandwonden, overlopen en de ontbranding van brandbare materialen die kan optreden als potten of pannen per ongeluk worden gestoten
- Als u kookgerei van glas gebruikt, zorg er dan voor dat het geschikt is voor koken op een kookplaat.
- Laat nooit plastic voorwerpen op de kookplaat liggen. Ze kunnen smelten of ontbranden. Het verwarmen van een afgesloten plastic container kan een opbouw van gevaarlijke druk die kan leiden tot container laten ontploffen.
- Wanneer u een wok gebruikt, zorg er dan voor dat u de steel van de wok of een kleine pan met één handvat vasthoudt tijdens het koken.

Installeer de roosters

Installeer de roosters zoals hieronder aangegeven voor een langere levensduur.

Bij een correcte installatie zijn de openingen in de roosters gecentreerd boven de branders.

De drie kookroosters zijn ontworpen om in specifieke situaties te passen posities op de kookplaat. Voor maximale stabiliteit,

Deze roosters mogen alleen op de juiste plaats worden gebruikt.

De achterkant van het rechterrooster is gekerfd om u te helpen bij het oriënteren de roosters correct. Zie de onderstaande afbeelding.

Om de roosters correct terug te plaatsen, volgt u deze stappen:

1. Zoek de inkeping aan de achterkant van het rechterrooster.
2. Richt het rechterrooster zo dat het aan de rechterkant zit de kookplaat met de inkeping aan de achterkant.
3. Laat de pootjes van het rechterrooster voorzichtig in de overeenkomstige kuiltjes op de kookplaat.
4. Laat de pootjes van de overige twee roosters voorzichtig in de overeenkomstige kuiltjes op de kookplaat zakken, zoals afgebeeld. in de illustratie

Onderhoud en reiniging van de kookplaat

/t\ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de stroom is uitgeschakeld en alle oppervlakken zijn afgekoeld voordat u een onderdeel van de kookplaat schoonmaakt.

Kookplaat oppervlak

Wij raden u aan om gemorste etensresten direct te verwijderen nadat ze zijn ontstaan. plaatsvinden.

1. Schakel alle kookplaten uit.
2. Wacht tot alle branderroosters zijn afgekoeld en verwijder ze dan.
3. Reinig het kookoppervlak met een zachte doek. Als er etensresten in de openingen van de branderonderdelen terechtkomen, verwijder dan de branderkap en de hoofd en veeg het gemorste op.
4. Wanneer u klaar bent met schoonmaken, plaatst u de brandercomponenten terug, en plaats vervolgens de branderroosters terug.

RVS-oppervlakken

1. Verwijder geen gemorste vloeistoffen, vlekken en vetvlekken met een zachte, natte doek tot het oppervlak is afgekoeld.
2. Breng een goedgekeurde reiniger voor roestvrij staal aan op een doek of keukenpapier.
3. Maak één klein gebied tegelijk schoon door met de nerf van de stof mee te wrijven. het roestvrij staal indien van toepassing.
4. Als u klaar bent, droogt u het oppervlak af met een zachte, droge doek.
5. Herhaal stap 2 tot en met 4 zo vaak als nodig.

EEN WAARSCHUWING

- Gebruik geen staalwolsponsje of schuurmiddel, omdat dit kan het oppervlak krassen of beschadigen.
- Verwijder het kookoppervlak niet om het schoon te maken. De gasleidingen naar de branderverdelers kunnen beschadigd raken. wat kan leiden tot brand of een systeemstoring.
- Giet geen water in de kookplaat tijdens het schoonmaken de kookplaat. Dit kan lekken in het gas- en elektrische systeem van de kookplaat, waardoor er een risico op een elektrische schok of hoge koolmonoxideniveaus door corrosie van de gaskleppen of -poorten.
- Spuit geen reinigingsmiddel in de gaten in het spruitstuk. Het ontstekingssysteem bevindt zich in die gaten en moet vrij van vocht gehouden.

Bedieningsknoppen

Zorg ervoor dat alle knoppen van de oppervlaktebrander in de UIT-stand staan.

1. Pak elke knop vast en trek hem recht omhoog om hem te verwijderen
2. Maak de knoppen schoon met een zachte doek en warm zeepsop. Spoel ze daarna grondig af en droog ze af.
3. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een roestvrijstalen schoner.
4. Bevestig de knoppen in de UIT-stand weer aan de bedieningseenheid. ventielstelen.
5. Verwijder de morsbescherming niet.

Maak de bedieningsknoppen niet schoon in de vaatwasser.

Spuit geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het bedieningspaneel.

Vocht dat in de elektrische circuits komt, kan elektrische schokken veroorzaken.

schokken of schade aan het product.

Branderroosters en componenten

Zet alle kookplaten uit en zorg ervoor dat ze
alles afgekoeld.

1. Verwijder de branderroosters.
2. Verwijder de branderkappen van de branderkoppen.
3. Verwijder de branderkoppen van de klepverdelers om de
   startelektroden.
4. Reinig alle verwijderbare roosters en brandercomponenten in warm,
   zeepsop. Gebruik geen staalwolsponsjes of schuurmiddelen.
5. Spoel en droog de roosters en branderonderdelen grondig af.
6. Plaats de branderkoppen terug op hun plaats bovenop het verdeelstuk
   kleppen. Zorg ervoor dat er een startelektrode door het gat in de
   instructies voor het opnieuw monteren van elk branderkopcomponent.
7. Plaats de branderdoppen terug op hun plaats bovenop de brander.
   koppen. Om een goede en veilige werking te garanderen, moet u ervoor zorgen dat de brander
   De doppen liggen plat op de branderkoppen.
8. Plaats de branderroosters terug op hun plaats.
9. Zet elke brander aan en controleer of deze goed werkt.
   Controleer of de brander normaal werkt en zet deze uit.

Branderkappen en koppen

ÿ **OPMERKING**

Voordat u de branderkappen en -koppen verwijdert, moet u rekening houden met hun afmetingen
en locatie. Plaats ze na het reinigen terug op dezelfde locatie.

Was de branderkappen en branderkoppen in heet zeepsop en spoel ze af
met schoon stromend water. U kunt het eventueel schuren met een plastic schuursponsje.
om aangekoekte voedselresten te verwijderen.

Gebruik een naainaald of een draadbinder om de kleine gaatjes in de
branderkop, indien nodig.

/!\ LET OP

- Was geen onderdelen van de brander in de vaatwasser.
- Gebruik geen staalwol of schuurpoeder om de branders schoon te maken

Branderbases

EEN WAARSCHUWING

De branderbodems kunnen niet worden verwijderd voor reiniging. Zorg ervoor
dat er geen water in de branderbodems en het messing gas komt
openingen. Veeg schoon met een vochtige doek. Pas op dat u geen krassen maakt.
vervormen of de onderkant beschadigen. Laat ze volledig drogen voordat u ze gebruikt.

Elektroden

Probeer niet de elektrode van de kookplaat te verwijderen of
branderbases.Be wees voorzichtig dat u geen bedieningselementen van de kookplaat indrukt
tijdens het schoonmaken van de kookplaat. Een lichte elektrische schok kan
gevolg hebben dat u hete kookgerei omver kunt stoten.
Zorg ervoor dat de witte keramische elektroden in de kookplaat
zijn vrij van aarde en droog. Reinig het metalen deel van de elektrode
met een zachte doek. Gebruik geen water om de ontstekers schoon te maken. Voor
Zet de oppervlaktebranders weer in elkaar en druk voorzichtig op elk van de
de witte keramiek, elektroden om ervoor te zorgen dat ze worden ingedrukt
tegen de branderbasis.

O OPMERKING

Probeer niet de elektrode van de kookplaat te verwijderen.

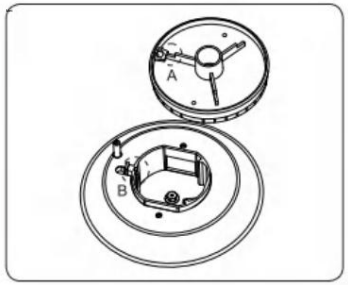
Roosters

Maak de roosters niet schoon in de vaatwasser. Ze raken dan beschadigd.
Haal de roosters eruit als ze zijn afgekoeld. Roosters moeten regelmatig worden schoongemaakt.
en na morsen. Was ze in heet zeepsop en spoel ze af met schoon water.
water. Zorg ervoor dat de roosters goed vastzitten wanneer u ze terugplaatst.
boven de branders.

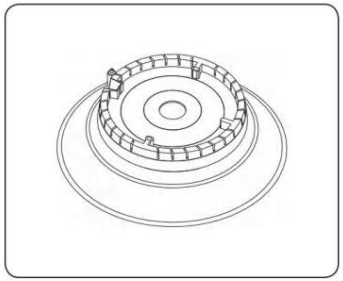
Vervanging van branderkop en kap

Ronde branderkop

1. Lijn de brander (punt A) uit met de inkeping in de onderste beker (punt B).

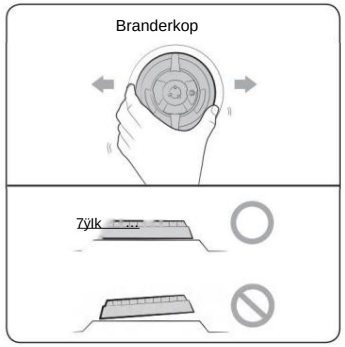


2. Draai de brander om en doe het deksel erop de onderste beker.



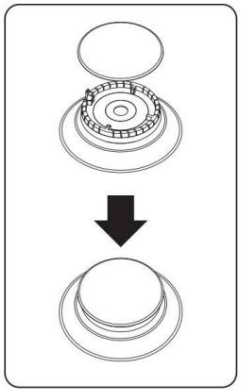
A\ LET OP

Zorg ervoor dat alle brandercomponenten (koppen en doppen) correct zijn teruggeplaatst. Ze zullen stabiel en plat liggen als ze correct zijn geïnstalleerd.



Branderkap

1. Zorg dat de branderdoppen de juiste maat hebben voor de branders en plaats de doppen vervolgens terug op de branderkoppen.

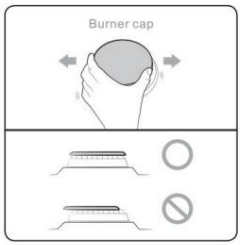


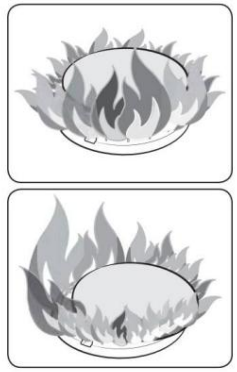
/!\ VOORZICHTIGHEID

Zorg ervoor dat elke dop opnieuw op de juiste branderkop, is gecentreerd op de brander hoofd, en ligt plat.

A\ LET OP

Zorg ervoor dat alle brandercomponenten (koppen en doppen) correct zijn teruggeplaatst. Ze zullen stabiel zijn en liggen plat wanneer ze correct zijn geïnstalleerd





Controleer na de installatie van de oppervlaktebranders de ontsteking.

Als de branderkop of -kap niet goed is geplaatst, kan dit leiden tot een slechte ontsteking of ongelijkmatige vlammen (zoals te zien is op de afbeeldingen).

Probleemoplossing

Als u een probleem ondervindt met de kookplaat, controleer dan de tabellen vanaf

hieronder en probeer vervolgens de voorgestelde acties uit.

Controlepunten

Gasveiligheid

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Je ruikt gas.	De knop van de oppervlaktebrander staat niet in de **UIT-** stand en de brander brandt niet.	Draai de branderknop naar **UIT.**
	Er is een gaslek.	Verlaat de kamer, het gebouw of de omgeving. Bel onmiddellijk uw gasleverancier vanaf de telefoon van een buurman. Bel niet vanaf uw eigen telefoon. Deze is elektrisch en kan een vonk veroorzaken die het gas kan ontsteken. Volg de instructies van de gasleverancier op. Als u uw gasleverancier niet kunt bereiken, bel dan de brandweer.
Oppervlak branders doen niet licht.	De bedieningsknop is niet goed ingesteld.	Druk de bedieningsknop in en draai deze naar de Lite-stand.
	De branderdeksels zitten niet op hun plaats. De branderbasis is niet goed uitgelijnd.	Maak de elektroden schoon. Plaats de branderkap op de branderkop. Lijn de branderbasis uit.
Een oppervlaktebrander klikken tijdens de werking.	De bedieningsknop is in de Lite-stand gelaten.	Nadat de brander is aangestoken, draait u de regelknop naar de gewenste stand. Als de brander nog steeds klikt, neem dan contact op met een servicetechnicus.
Zeer grote of gele oppervlaktebrandervlammen.	Er is een verkeerde branderopening gemonteerd.	Controleer de grootte van de branderopening. Neem contact op met uw installateur als u de verkeerde opening heeft (LP-gas in plaats van aardgas of aardgas in plaats van LPG).

Ombouw gaskookplaat

De kookplaat is ingesteld voor gebruik met aardgas (NG). De fabrieksinstelling

staat aangegeven op het typeplaatje. Wanneer ingesteld voor aardgas (NG),

De drukregelaar regelt het gas tot een waterkolom van 4 inch

druk. Wanneer ingesteld voor gebruik met vloeibaar propaangas (LPG),

De drukregelaar regelt de druk tot 110 cm waterkolom.

Raadpleeg de instructies voor het ombouwen van een kookplaat naar een kookplaat die op een fornuis werkt.

Vloeibaar petroleumgas.

NG naar LPG conversie

Converteerbare drukregelaar

De kookplaten worden geleverd om te werken op aardgas (NG).

de NG-openingen die uit het apparaat zijn verwijderd voor toekomstig gebruik,

Zorg ervoor dat u noteert welke openingen voor welke brander zijn als u van plan bent

terug converteren naar NG.

Instructies voor het ombouwen van een kookplaat voor gebruik op vloeibaar petroleumgas

Aardoliegas

INSTALLATIE EN SERVICE MOETEN WORDEN UITGEVOERD

DOOR EEN GEKWALIFICEERDE INSTALLATEUR

BELANGRIJK: BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE LOKALE

GEBRUIK DOOR DE INSPECTEUR. LEES EN BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE

| Waarschuwing! Deze ombouwset moet door een gekwalificeerde servicetechnicus worden geïnstalleerd volgens
met de instructies van de fabrikant en alle toepasselijke codes en vereisten van de autoriteit die
jurisdictie. Het niet opvolgen van instructies kan leiden tot brand, explosie of de productie van koolmonoxide.
materiële schade, persoonlijk letsel of verlies van mensenlevens veroorzaken. Het gekwalificeerde servicebureau is verantwoordelijk.
voor de correcte installatie van deze kit. De installatie is pas correct en compleet na de ingebruikname van
Het omgebouwde apparaat wordt gecontroleerd zoals aangegeven in de bij deze kit geleverde instructies van de fabrikant.

| Een waarschuwing| Voordat u met de ombouw begint, moet u de gastoevoer afsluiten voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
Elektrische stroomtoevoer naar het fornuis. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is uitgeschakeld voordat u de ombouwset installeert.
Als u dit niet doet, kan dit ernstig lichamelijk letsel tot gevolg hebben.

Bepaal de combinatie van bovenbranders die op uw fornuis voorkomen

kookplaat. Identificeer de onderdelen die je nodig hebt uit deze kit om de LP te voltooien

conversie. Wanneer branders van aardgas naar vloeibaar petroleumgas worden omgezet, bedraagt de BTU

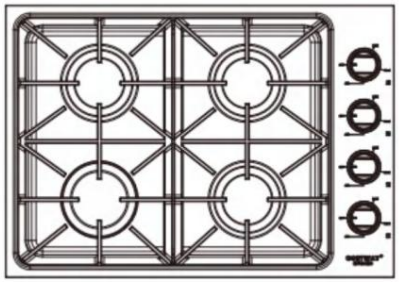
De classificaties zijn als volgt: Opmerking: Voor gebruik op hoogtes boven 2000 ft.,

Het vermogen van het apparaat wordt verlaagd met 4% voor elke 1000 ft.

boven zeeniveau.

LGC3001	Linksvoor	Linksachter Rechtsvoor		Rechtsachter
VAN	1,88	1,50	1.30	1.30
LPG	1.24	1,00	0,90	0,90

Eenheid: mm



LGC3001 | BRANDERPRESTATIES	
Totaal aantal kookplaten | 4 branders	
Linksvoor	18000 BTU/uur
Linksachter	12000 BTU/uur
Rechtervoor	9000 BTU/uur
Rechtsachter	9000 BTU/uur

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u, nadat u de aardgas- naar LPG-openingen hebt vervangen, de originele, door de fabriek geïnstalleerde aardgasopeningen bewaart voor het geval u in de toekomst weer wilt overstappen op aardgas.

Gereedschap voor LP-conversie

7mm gereedschap voor vervangende platte schroevendraaier

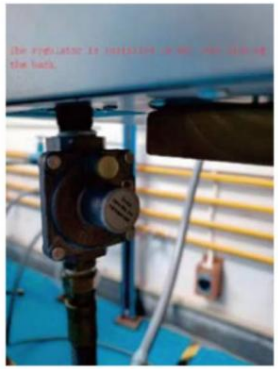
voor de bovenste branderopening C 2.0*130 (niet beschikbaar met het LP-conversiepakket)

-Bypass-afstelling Verstelbare Franse *2

(Niet beschikbaar met het LP-conversiekitpakket) - Orifice-afstelling **LGC3001-conversie**

1. Converteer de drukregelaar Voor een

kookplaat van 30 inch vindt u de regelaar in de verpakking. Deze moet aan de linkerkant van de achterkant worden geïnstalleerd.

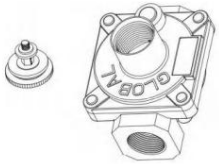


BELANGRIJK** Let op: de NG- en LP-stand staan in verschillende richtingen. Alle kookplaten zijn standaard ontworpen met de NG-stand, laat deze dan omzetten naar de LP-stand.

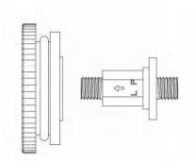




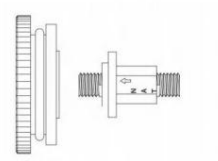




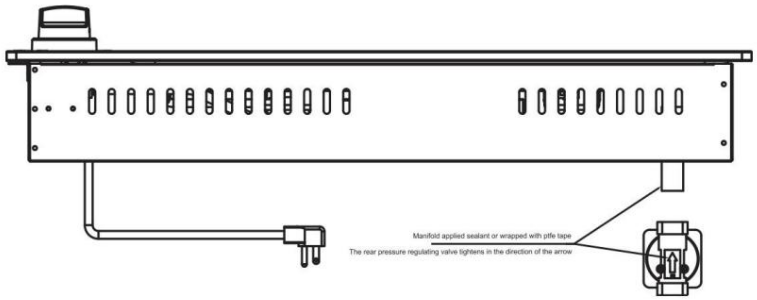
Haal de dop van de regelaar



LP-positie



NG Position



2. Brander ombouwen voor vloeibaar petroleumgas/propaangas

Bewaar de aardgasopeningen die u uit het apparaat hebt verwijderd voor eventueel toekomstige omschakelingen naar aardgas. U dient het volgende proces te volgen bij het terugschakelen van de unit naar aardgas. Wees extra voorzichtig.

Bij het hanteren van onderdelen met een opening moet u ervoor zorgen dat de opening niet

a. Verwijder de bovenste roosters, de branderdeksels en de binnenste branderringen.

b.Til de buitenste branderkoppen en brandervoeten eraf.

c. Verwijder de fabrieksmatig geïnstalleerde aardgasopeningen uit het midden van de openinghouders met behulp van een 7 mm moersleutel. Vergeet niet de originele aardgasopeningen te bewaren voor toekomstige ombouw naar aardgas.

“BELANGRIJK” om hun markeringen te identificeren.

c.1 Vervang de 18000BTU-branderopening in elk door een opening met een diameter van 1,24 mm.

c.2 Vervang de 12000BTU-branderopening in elk door een opening met een diameter van 1,00 mm.

Denk eraan dat u de opening niet te strak aandraait en dat u de opening schoon houdt.

c.3 Vervang de 9000BTU-branderopening in elk door een opening met een diameter van 0,90 mm.

Denk eraan dat u de opening niet te strak aandraait en dat u de opening schoon houdt.

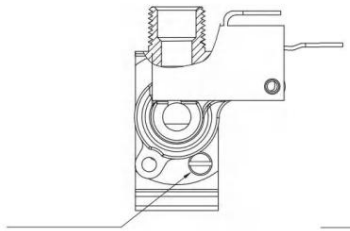
c.4 Vervang de 6000BTU-branderopening in elk door een opening met een diameter van 0,70 mm.

Denk eraan dat u de opening niet te strak aandraait en dat u de opening schoon houdt.

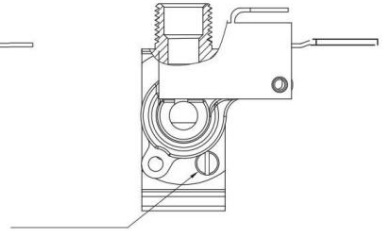
Plaats de vlamring van de brander terug op de basis van de hoofdbrander. Plaats de binnenste branderringen, branderdeksels en roosters terug.

3. Branderkleppen ombouwen voor vloeibaar petroleumgas/propaangas



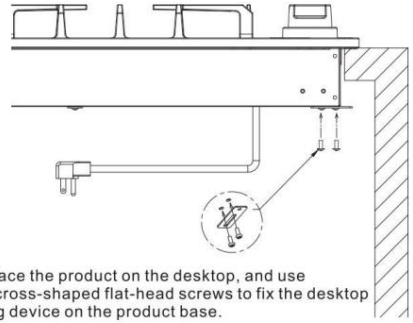


Pas de horizontale richting van de schachtgroef aan op NG

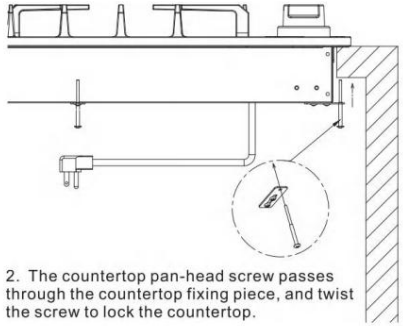


De verticale richting van de groef van de afstelas is LP

DE KOOKPLAAT INSTALLEREN



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

Voor de bypass-afstelling van de branderklep is een platte schroevendraaier van 5/64 inch nodig. a.

Verwijder de branderknoppen om toegang te krijgen tot het branderklepgedeelte. Er bevindt zich een gat rechtsonder de branderklep.

Geeft toegang tot de afstelling van de bypassopening van de branderklep. Verwijder indien nodig de ring. Het gat maakt deel uit van de microschakelaar (het zwarte gedeelte) die aan de branderklep vastzit.

Gebruik de schroevendraaier om de microschakelaar te passeren en de bypassopening op de branderklep te bereiken. Een bypassopening kan helpen om de vlam te regelen.

b. Plaats de knop terug en stel de vlam in door aan de knop te draaien. De oorspronkelijke bypass is voor aardgas. Bij een ombouw naar propaan, stelt u de verticale richting van de groef van de afstelas in op propaan. Bij een ombouw van propaan naar aardgas, stelt u de horizontale richting van de groef van de as in op propaan.

Oorspronkelijk bevindt de bypass zich op de NG-positie en is deze niet aan de onderkant (het strakst) vastgeschroefd

Voor LP-conversie van de bypass hoeft de bypassopening niet te worden gewijzigd. Draai de bypassopening naar beneden (met de klok mee).

c. Bewaar de hoofdbypasssproeiers in de plastic zak met het label 'hoofdsproeiers'. Wanneer u de bovenste branders gebruikt en de vlam moet worden aangepast aan uw behoeften, pas dan de bypassopeningen op de branderklep aan. Plaats de knop terug en stel de vlam af door de bypass te draaien met een kleine platte schroevendraaier. Controleer de conditie van de vlam voor optimale prestaties.

4. Sluit het gas en de elektriciteit weer aan op de kookplaat.

De lektest van het apparaat moet worden uitgevoerd volgens de installatie-instructies die bij de kookplaat worden geleverd. Controleren op Spruitstukgasdruk. Indien nodig, controleer het spruitstuk. gasdruk, verwijder de branderkap, binnenring, buitenbrander kop en branderbasis van de rechter voorste bovenste brander en sluit een manometer (watermeter) of een ander druktestapparaat aan de branderopening. Gebruik een rubberen slang met een binnendiameter van ongeveer %" en houd het uiteinde van de buis strak over de opening. Draai de gaskraan open. Voor een nauwkeurigere drukcontrole, Zorg ervoor dat er minstens twee andere bovenbranders branden. Zorg ervoor dat de gaspitten de toevoer- (inlaat-) druk is minstens één inch boven de gespecificeerde verdeelstukdruk. De gastoevoerdruk mag nooit meer dan 14" waterkolom. Bij een juiste afstelling van het verdeelstuk water De kolomdruk is 10" voor LPG/Propaangas of 5" voor aardgas.

5. Installatie van nieuwe LP / Propane Classificatie / serieplaat

Noteer het model- en serienummer op de LP / Propane Rating

Het serienummerplaatje wordt meegeleverd in deze kit. De informatie kan worden verkregen van het bestaande typeplaatje. Plaats het nieuwe plaatje zo dicht mogelijk bij de bestaande typeplaatje. zo goed mogelijk aansluiten op het bestaande typeplaatje/serienummer op het fornuis.

WAARSCHUWING Gebruik geen vlam om te controleren op gaslekken

a. Koppel het fornuis en de individuele afsluitklep los van de gastoevoerleidingsysteem tijdens enige druk van dat systeem op testdrukken groter dan 14 inch waterkolomdruk (ongeveer *W* psig)

b.Het apparaat moet worden geïsoleerd van het gastoevoerleidingsysteem door het sluiten van de individuele handmatige afsluitklep tijdens elke druk beproeving van het toevoersysteem bij een testdruk gelijk aan of lager dan 14" waterkolomdruk (ongeveer 14" psig)

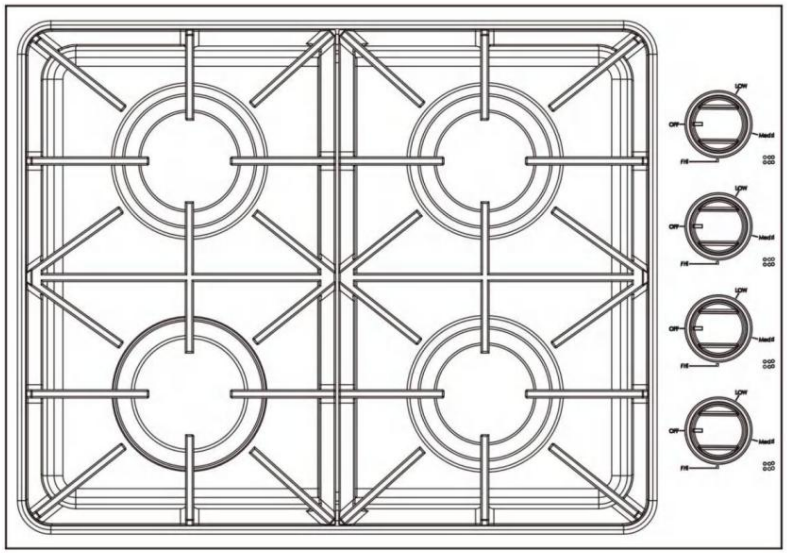


VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

Gasspishäll

MODELL: LGC3001



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

VARNING: Om informationen i denna manual inte följs exakt kan det orsaka brand eller explosion och orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

— **FÖRVARA eller använd INTE** bensin eller andra brandfarliga ångor och vätskor i närheten av denna eller någon annan apparat.

-VAD DU SKA GÖRA OM DU KÄNNER GASLUKT: •

FÖRSÖK INTE att tända någon apparat.

· Rör INTE någon elektrisk strömbrytare.

· ANVÄND INTE någon telefon i din byggnad. ÿ

Ring omedelbart din gasleverantör från en grannes telefon. Följ gasleverantörens instruktioner.

ÿOm du inte kan nå din gasleverantör, ring brandkåren.

— Installation och service måste utföras av en kvalificerad installatör, servicebyrå eller gasleverantören.

Innehåll

Viktig säkerhetsinformation 3

Översikt 10

Mått och frigång 10

Kretsschema 12

Layout för sido- och bakpaneler 13

Vad ingår 14

Elektriska krav 15

Använda spishällens brännare 15

Tändning 15

Köksredskap 17

Montera gallren 17

Skötsel och rengöring av spishällen 18

Spishällens yta 18

Ytor i rostfritt stål 19

Kontrollknappar 19

Brännargaller och komponenter 20

Brännarlock och -huvuden 20

Brännarbaser 21

Elektroder 21

Galler 21

Byte av brännarhuvud och lock 22

Brännarlock 22

Felsökning 23

Kontrollpunkter 24

Ombyggnad av gasspishäll 24

Garanti 29

Viktig säkerhetsinformation

Läs alla instruktioner innan du använder den här apparaten

• All elektrisk utrustning och gasutrustning med rörliga delar kan vara farlig.
Läs de viktiga säkerhetsinstruktionerna för denna apparat i denna manual.
Instruktionerna måste följas för att minimera risken för personskador,
dödsfall eller egendomsskador. ÿ Spara denna manual. Släng den inte.

Symboler som används i den här manualen

ZL-VARNING

Faror eller osäkra metoder som kan leda till allvarliga personskador eller dödsfall.

FÖRSIKTIGHET

Faror eller osäkra metoder som kan leda till elektriska stötar, personskador eller egendomsskador.

NOTERA

Användbara tips och instruktioner

Dessa varningsikoner och symboler finns här för att förhindra skador på dig och andra. Följ dem noggrant.
När du har läst det här avsnittet, förvara det på ett säkert ställe för framtida bruk.

Varning om proposition 65 i delstaten Kalifornien (endast USA)

EN VARNING

Denna produkt innehåller kemikalier som är kända för staten Kalifornien orsakar cancer och fosterskador eller andra reproduktionsskada.

Gasapparater kan orsaka låg exponering för ämnen som listas i Proposition 65, inklusive men inte begränsat till bensen, kolmonoxid, formaldehyd och sot.
till följd av ofullständig förbränning av naturgas eller gasolbränslen. För mer information, gå till www.P65warnings.ca.gov

Samväldet i Massachusetts

• Denna produkt måste installeras av en licensierad rörmokare eller gasmontör som är kvalificerad eller licensierad av delstaten Massachusetts.
När du använder kulventiler för gas måste du använda T-handtagsventiler.
Flera flexibla gasledningar får inte användas.
seriekopplade.

Allmän säkerhet

EN VARNING

För att minska risken för brand, elstöt, personskador och/eller dödsfall, följ följande försiktighetsåtgärder.

- Rör inte någon del av spishällen, inklusive men inte begränsat till spishällens brännare under eller omedelbart efter tillagning.
- Känn till platsen för gasavstängningsventilen och hur man stänger av den.
- Se till att fästena är korrekt monterade på spishällen. Se installationsanvisningarna för mer information.
- Låt inte barn komma i närheten av spisen. Låt inte barn gå upp på spisen. Låt inte barn leka med spisen eller någon annan del(ar) av spishällen. Lämna inte barn utan uppsikt i ett område där spishällen används.
- Ta bort allt förpackningsmaterial från spishällen innan användning för att förhindra att dessa material antänds. Spara all förpackning. Förvara material utom räckhåll för barn. Kassera förpackningsmaterialet på rätt sätt efter att hällen har packats upp.
- Förvara inga föremål som är av intresse för barn på spishällen eller baksidan av spishällen. Barn som klättrar upp på spishällen får inte föremål som inte nårs kan dödas eller skadas allvarligt.
- Använd inte spishällen om den eller någon del av den är skadad, fungerar inte som den ska eller saknar delar.
- Använd inte spishällen som värmeelement. Använd spishällen endast för matlagning. Använd endast torra grytlappar.
- Använd inte spishällen för att värma oöppnade matbehållare.
- Dra ur eller koppla ur strömsladden före service.
- Förvara aldrig brännbara material (diskhanddukar, pappersprodukter etc.) eller förpackad eller konserverad mat under spishällen på ett sätt som skulle låta dem komma i kontakt med undersidan av spishällen. Det brännbara materialet kan fatta eld och den förpackade eller konserver kan explodera.
- Se till att gasledningen inte komprimeras eller böjs av tunga föremål. Annars kan det uppstå gasläckor eller ofullständig förbränning.

Brandsäkerhet

ZL-VARNING

För att minska risken för brand, elstötar och personskador,
och/eller dödsfall, iaktta följande försiktighetsåtgärder.

- Förvara, placera eller använd inte brandfarliga eller lättantändliga ämnen material som papper, plast, grytlappar, linne, gardiner, bensin eller andra brandfarliga ångor eller vätskor nära spishällen.
- Använd inte löst sittande eller hängande kläder medan med hjälp av kokplattan.
- För att undvika fettansamling, rengör ventilationsöppningarna regelbundet.
- Låt inte grytlappar eller andra brandfarliga material vidröra ett värmeelement. Använd inte en handduk eller andra skrymmande föremål av tyg istället för en grytlapp.
- Använd inte vatten på en fetteld. För att släcka en fetteld eld, stäng av värmekällan och kväv elden med en tättslutande lock eller använd en universalsläckare av torrt kemikalieinnehåll eller skumtyp.
- Värm inte upp oöppnade matbehållare. Ansamling av trycket kan få behållaren att spricka och resultera i skada.
- Kontrollera alltid om brännarna brinner normalt. Överhettning kan orsaka brand och ofullständig förbränning kan orsaka kolmonoxidförgiftning.

Gassäkerhet

EN VARNING

För att minska risken för brand, elstötar och personskador,
och/eller dödsfall, iaktta följande försiktighetsåtgärder.

Kontroll av gasläckor

- Läckagetestning av apparaten måste utföras enligt enligt tillverkarens anvisningar. Använd inte en låga för att kontrollera för gasläckor. Använd en borste för att sprida ut en tvålvattenblandning runt området du kontrollerar. Om det finns en gasläcka, kommer att se små bubblor i tvålvattenblandningen vid läckagepunkten.

Om du känner lukten av gas:

- Stäng ventilen och använd inte spisen.
- Tänd inte en tändsticka, ljus eller cigarett.
- Slå inte på några gas- eller elektriska apparater.
- Rör inte några elektriska brytare och anslut inte en nätsladd. in i ett uttag.
- Använd inte någon telefon i din byggnad.
- Evakuera rummet, byggnaden eller området för alla personer som befinner sig i det.
- Ring omedelbart din gasleverantör från en grannes telefon. Följ gasleverantörens instruktioner.
- Om du inte kan nå din gasleverantör, ring brandkåren avdelning.

El- och jordningssäkerhet

EN VARNING

För att minska risken för brand, elstöt, personskador och/eller dödsfall, följ följande försiktighetsåtgärder.

• Anslut nätsladden till ett jordat 3-stiftsuttag. • Ta inte bort jordstiftet. • Använd inte en adapter eller förlängningssladd. • Använd inte en skadad nätkontakt, nätsladd eller ett löst eluttag. • Modifiera inte nätkontakten, nätsladden eller eluttaget på något sätt. • Sätt inte i en säkring i en neutral- eller jordkrets. • Använd en dedikerad 120-volts, 60-Hz, 20-ampere, AC-säkrad elektrisk krets för denna spishäll. En tidsfördröjd säkring eller automatsäkring rekommenderas.
Anslut inte mer än en apparat till den här kretsen.

• Anslut inte jordledningen till plaströr, gasledningar eller varmvattenrör. • Denna spishäll måste vara jordad.

Vid funktionsfel eller haveri minskar jordning risken för elektriska stötar genom att som ger en väg för den elektriska strömmen. Denna spishäll är utrustad med en sladd med en jordad kontakt. Kontakten måste vara ordentligt ansluten till ett uttag som är korrekt installerat och jordat i enlighet med lokala föreskrifter och förordningar. Om du är osäker på om ditt eluttag är korrekt jordat, låt en behörig elektriker kontrollera det.

• Spishällen levereras med en jordad 3-stiftskontakt. Denna sladd måste anslutas till ett matchande, jordat 3-stiftsuttag som uppfyller alla krav. lokala föreskrifter och förordningar. Om föreskrifter tillåter användning av en separat jordledning rekommenderar vi att en kvalificerad elektriker fastställer rätt dragning för denna jordledning.

• Elanslutning till spishällen måste uppfylla lokala föreskrifter. Om inte lokala föreskrifter finns på www.it.com/codes. bör uppfylla den senaste ANSI/NFPA nr 70 - Senaste revisionen (för alla S.) eller den kanadensiska elkoden CSA C22.1 - Senaste revisionerna.

• Det är spishällens ägares personliga ansvar att tillhandahålla korrekt elservice för denna spishäll.

Installationssäkerhet

EN VARNING

För att minska risken för brand, elstöt, personskador och/eller dödsfall, följ följande försiktighetsåtgärder.

• Låt en kvalificerad installatör installera och jorda din spishäll i enlighet med installationsanvisningarna. Eventuella justeringar och service bör endast utföras av kvalificerade installatörer av gashällar eller servicetekniker.

• Försök inte att utföra service på, modifiera eller byta ut din spishäll eller någon del av din spishäll om det inte uttryckligen rekommenderas i denna manual. All annan service bör hänvisas till en kvalificerad tekniker.

• Använd alltid nya flexibla kontakter när du installerar en gasapparat. Använd inte gamla flexibla kontakter. • Se till att fästena är korrekt monterade på spishällen. Se installationsanvisningarna för mer information. • Ta bort all tejp och förpackningsmaterial.

• Ta bort alla tillbehör från spishällen. Galler och stekhällar är tunga. Var försiktig när du hanterar dem. • Se till att inga delar lossnat under transporten. • Se till att din spishäll är korrekt installerad och justerad av en kvalificerad servicetekniker eller installatör för den typ av gas (naturgas eller gasol) du ska använda. För att din spishäll ska kunna använda gasol måste installatören byta ut brännarmunstyckena med 4 eller 6 ytliga brännare mot den medföljande gasmunstyckessatsen och vända på GPR-adaptern. Dessutom måste bypassventilen i brännaren justeras. Dessa justeringar måste göras av en kvalificerad servicetekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och alla föreskrifter och krav från behörig myndighet. Den kvalificerade myndigheten som utför detta arbete tar ansvar för gaskonverteringen.

• Installationen av denna spishäll måste överensstämma med lokala föreskrifter eller, i avsaknad av lokala föreskrifter, med den nationella bränsle- och gasförordningen. ANSI Z223.1/NFPA.54, senaste utgåvan. I Kanada måste installationen överensstämma med gällande installationsföreskrifter för naturgas, CAN/CGA-B149.1, eller gällande installationsföreskrifter för propan, CAN/CGA-B149.2, och med lokala föreskrifter där så är tillämpligt. Denna spishäll har designcertifierats av ETL enligt ANSI Z21.1, senaste utgåvan, och Canadian Gas Association enligt CAN/CGA-1.1, senaste utgåvan.

• Se till att mittventilen har tillräcklig kapacitet och inte är igensatt. • Denna spishäll måste installeras av en kvalificerad tekniker. Annars kan det uppstå gasläckor, brand eller defekt tändning.

Platssäkerhet

EN VARNING

För att minska risken för brand, elstötar och personskador, och/eller dödsfall, iaktta följande försiktighetsåtgärder.

- Denna spishäll är endast avsedd för inomhusbruk i hushållet. Installera inte spishällen i områden som är utsatta för väder och/eller vatten.
- Installera inte spishällen på en plats som utsätts för starka strålar förslag.
- Välj en plats där ett jordat 3-stiftsuttag lätt kan nås tillgänglig.
- Om spishällen är placerad nära ett fönster, häng den inte länge gardiner eller papperspersienner i det fönstret.
- För att hällen ska ventilera ordentligt måste det finnas tillräckligt med luft fritt utrymme upptill, baktill och på sidorna av spishällen, samt undertill Spishällen. Ventilationsöppningarna möjliggör nödvändigt utsug för spishällen. att fungera korrekt med korrekt förbränning.
- Se till att väggbeklädnaden runt spishällen tål värm upp till 90 °C.
- Förvaring av skåp ovanför spishällens yta bör undvikas. Om skåpförvaring ovanför spishällen är nödvändig: avsätt minst ett fritt utrymme på 76,2 cm (30 tum) mellan kokytan och botten av skåpen.

Spishällssäkerhet

ZL-VARNING

För att minska risken för brand, elstöt, personskador och/eller dödsfall, följ följande försiktighetsåtgärder.

- Välj kokkärl som är avsedda för matlagning på spisen. Använd kokkärl. som är tillräckligt stor för att täcka brännarens galler. Justera brännarens lågor så att lågorna inte sträcker sig utanför botten av kokkärlet.
- Se till att alla brännare är avstängda när de inte används.
- Använd inte aluminiumfolie för att klä gallren eller någon annan del av spisen.
- Lämna inte brännare utan uppsikt på medelhög eller hög värme.
- Innan du tänder, se till att alla brännarlock är ordentligt på plats och alla brännare är i våg.
- Använd alltid LITE-läget när du tänder brännarna och se till att brännarna har tänts. Om tändningen misslyckas, vrid vredet till AV och vänta tills gasen har försvunnit.
- När du ställer in en brännare på sjudning, vrid inte vredet för snabbt. Se till att lågan förblir tänd.
- Placera inga andra föremål än kokkärl på spishällen.
- Om livsmedel eldas med lågor, bör de endast eldas med en ventilation. huven som är på.

- Innan du tar bort eller byter kokkärl, stäng av brännarna.
- Ta bort mat och köksredskap omedelbart efter tillagning.
- Innan du tar bort några delar av brännaren för rengöring, se till att hällen är avstängd och har svalnat helt.
- Efter rengöring av brännarspridaren, se till att den är helt torr innan du monterar den tillbaka.
- För att undvika kolmonoxidförgiftning, häll inte vatten i spishällens brunn under rengöring.
- För att undvika missfärgning, deformering och/eller kolmonoxidförgiftning från köksredskap, använd inte köksredskap som är betydligt större än gallret.
- Se till att handtagen på kokkärlen är vända åt sidan eller baksidan av spishällen och inte över andra brännare på ytan.
- Håll avstånd från spisen under stekning.
- Värm alltid frityroljor långsamt och observera när de värms upp. Om du friterar mat på hög värme, observera noga under tillagningsprocessen. Om en

Om en kombination av fetter eller oljor ska användas under stekning, blanda dem före uppvärmning.

- Använd en fritösstermometer när det är möjligt. Detta förhindrar att fritösen överhettas till över rökpunkten.
- Använd en minimal mängd olja vid stekning i stekpanna eller fritering. Undvik att tillaga otinad mat eller mat med för mycket is.
- Innan du flyttar köksredskap som är fulla av fett eller oljor, se till att de har svalnat helt.
- För att förhindra fördröjd, utbrottande kokning, låt alltid uppvärmda vätskor stå i minst 20 sekunder efter att du har stängt av brännaren så att

Temperaturen i vätskan kan stabiliseras. Vid skållning, följ dessa instruktioner för första hjälpen:

1. Doppa det brända området i kallt eller ljummet vatten i minst 10 minuter.
2. Applicera inte krämer, oljor eller lotioner.
3. Täck över med en ren, torr trasa.

- Om ett strömavbrott inträffar eller den elektriska tändningen inte fungerar, använd inte tändstickor eller tändare för att tända brännarna. Detta kan orsaka brand eller

fysiska brännskador.

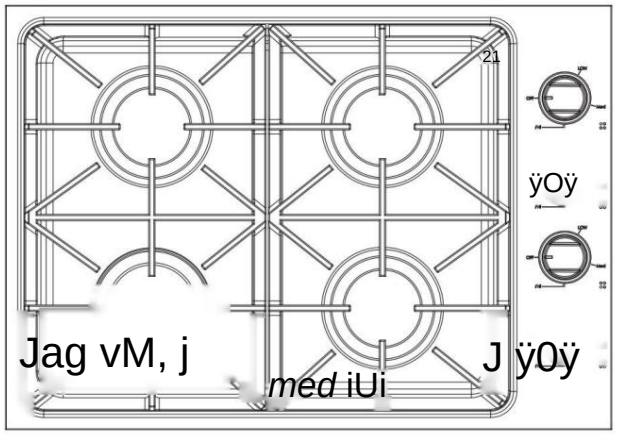
- Placera och använd inte elektriska tillagningsapparater som IH-riskokare eller bordsvärmare ovanpå din spishäll. Elektromagnetisk

Krafter från dessa apparater kan orsaka funktionsfel på spisen.

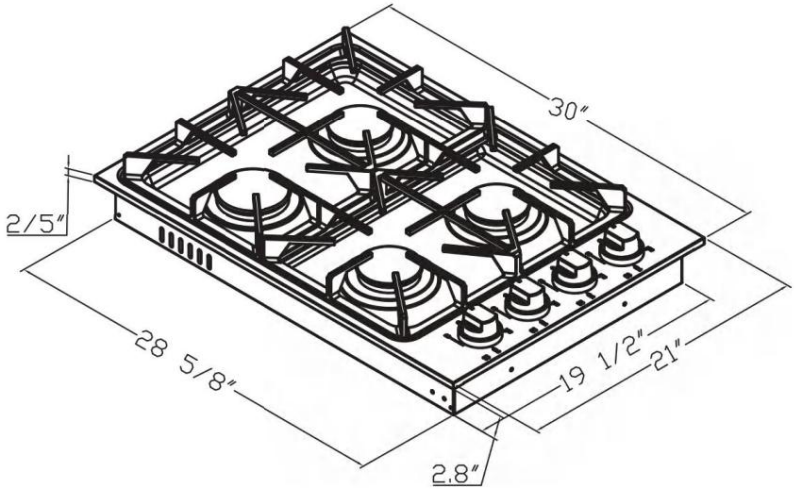
Översikt

Mått och frigång

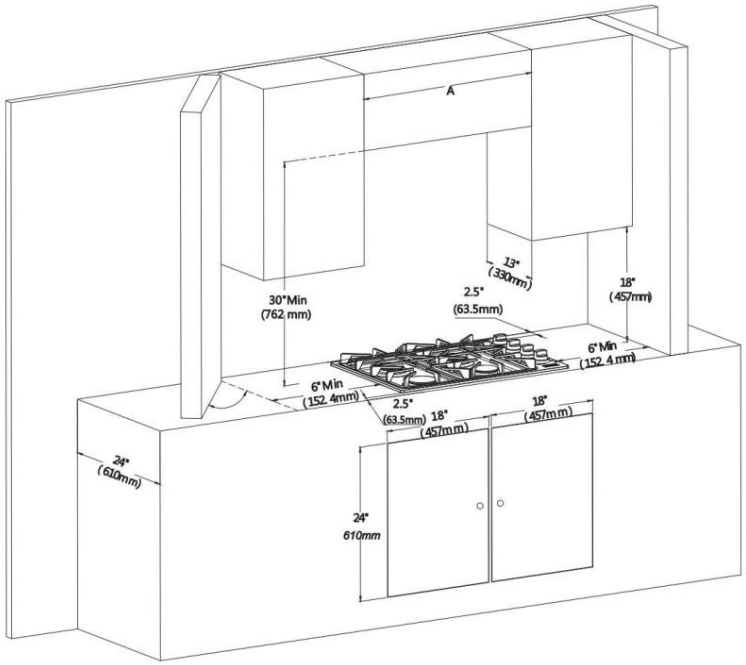
Modell: LGC3001



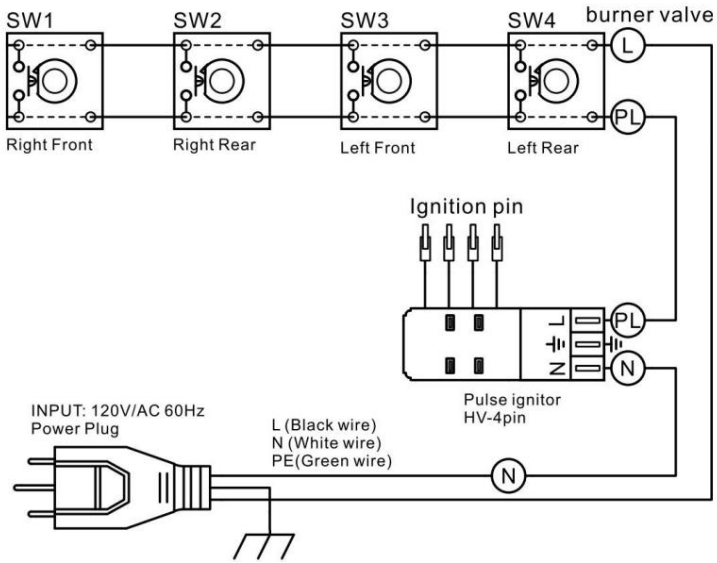
Vänster fram NG/LP	:	18000 BTU/h
Vänster bak NG/LP	:	12000 BTU/h
Höger fram NG/LP	:	9000 BTU/h
Höger bak NG/LP	:	9000 BTU/h



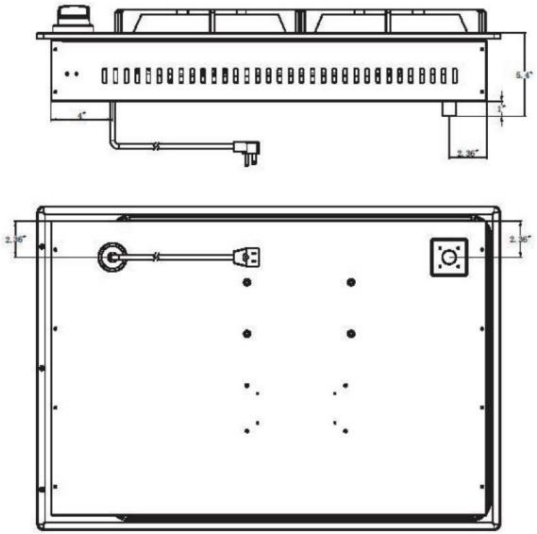
LGC3001 :Utskärningsmått



Rea på gashällar



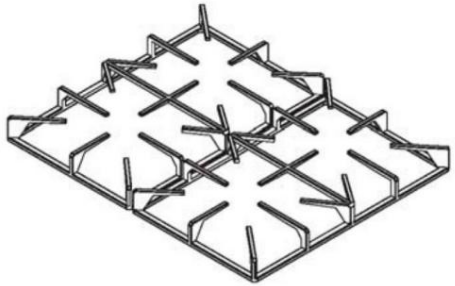
Kretsschema



Layout för sido- och bakpaneler

Varje brännare har en motsvarande ratt som låter dig ställa in lågnivån från LO till HI. Dessutom har varje brännarratt en Lite-inställning. Om du vrider en ratt till Lite tänds motsvarande brännare. Brännarindikatorerna är placerade ovanför varje ratt och visar vilken brännare vredet styr. Varje brännare är konstruerad för specifika matlagningsändamål.
En angivelse av maximalt gastryck (NG1 Oin wc/LP Min wc) i enlighet med ingångstrycket för den medföljande gasapparatens tryckregulator.

Kajer ingår



Ytbrännargaller (2)



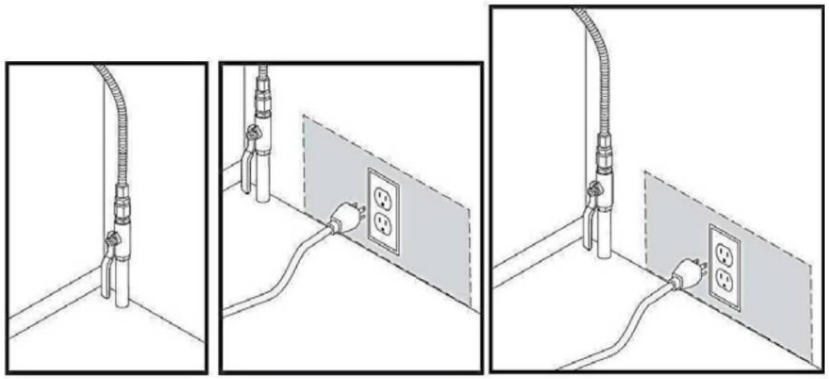
Ytbrännare och lock (4)

ELEKTRISKA KRAV

En gasspis kräver 120 volt, 60 Hz strömförsörjning för att driva tändningssystemet.

EN VARNING

Instruktioner för elektrisk jordning Denna apparat är utrustad med en (trepolig) (fyrpolig) jordad kontakt för att skydda dig mot elstötar och ska anslutas direkt till ett korrekt jordat uttag. Skär eller ta inte bort jordstiftet från denna kontakt.

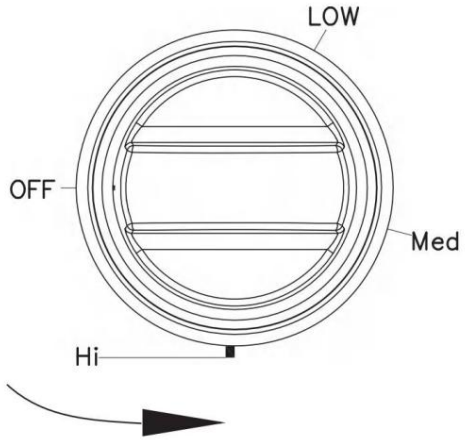


Använda spishällens brännare

Tändning

/K VARNING

Se till att alla brännare på spishällen är korrekt installerade. En angivelse av gastrycket för kontroll av regulatorns inställning [Det angivna trycket ska vara minst NG 5 tum wc/LP 10 tum wc över tillverkarens angivna grenrörstryck.]



För att tända en brännare:

1. Vrid moturs till tändningsläget, tryck in kontrollvredet, vredet slås på och du kommer att höra ett "klickande" ljud som indikerar att det elektroniska tändningssystemet fungerar korrekt.
2. När hällens brännare tänds, vrid kontrollvredet för att flytta det från Lite-läget och stäng av det elektroniska tändningssystemet.

3. Vrid kontrollvredet för att justera lågans nivå.

Manuell tändning Vid strömavbrott kan du tända brännaren manuellt.
Var försiktig när du gör detta.

1. Håll en lång gasgrilltändare mot den spishällsbrännare du vill tända. ljus.
2. Tryck in kontrollvredet för den brännaren och vrid det sedan till läget Lite. Slå på grilltändaren för att tända brännaren.
3. När brännaren är tänd, vrid kontrollvredet för att justera lågan nivå.

Flammans nivå

Lågorna på brännarna ska alltid stanna under kokkärlet och får aldrig sträcka sig utanför kokkärlets botten.

EN VARNING

- Lågor större än kokkärlets botten kan orsaka brand eller fysisk skada.

- Efter att du slagit på en ytbrännare, se till att brännaren har tänds. Justera lågans nivå genom att vrida på brännarens vredet.
- Stäng alltid av kontrollerna för ytbrännaren innan du tar bort köksredskap. Alla kontroller för ytbrännare bör vara AVSTÄNGDA när du inte lagar mat.

- Stäng alltid av brännarna innan du går ut eller lägger dig.
- Om du känner lukten av gas, stäng av gasen till spisen och kontakta en kvalificerad servicetekniker. Använd ALDRIG öppen låga för att lokalisera en läcka.
- Använd inte brännaren under en längre tid utan köksredskap på gallret. Ytbehandlingen på gallret kan flisas utan köksredskap och absorbera värmen.
- Se till att brännarna och gallren har svalnat innan du placerar handen, en grytlapp, rengöringsdukar eller andra material på dem.

/j\ VARNING

Använd ALDRIG denna apparat som en värmeelement för att värma upp ett rum.
Att göra det kan leda till kolmonoxidförgiftning och överhettning av ugnen.

Köksredskap

Krav

ÿPlat botten och raka sidor
ÿTättslutande lock
ÿVälbalanserad med ett handtag som väger mindre än huvuddelen
del av grytan eller pannan.

Storleksbegränsningar

EN VARNING

- Placera inte en stekpanna eller kastrull med en bottendiameter på cirka 25 cm eller mer på den vänstra eller högra främre brännaren.
- Se alltid till att handtagen på köksredskap är vridna åt sidan eller baksidan av spishällen och inte över andra brännare på ytan.
- Detta minimerar risken för brännskador, spill och antändning av brandfarliga material som kan uppstå om kastruller eller stekpannor oavsiktligt stöts till
- Om du använder glaskokkärl, se till att de är avsedda för matlagning på spishällen.
- Lämna aldrig plastföremål på spisen. De kan smälta eller Att upphetta en förseglad plastbehållare kan orsaka en uppbyggnad av farligt tryck som kan orsaka behållaren att explodera.
- När du använder en wok, se till att du håller i handtaget på en wok eller en liten gryta med ett handtag medan du lagar mat.

Montera gallren

Montera gallren enligt anvisningarna nedan för längsta livslängd.

När gallren är korrekt installerade är öppningarna centrerad över brännarna.

De tre spishällsgallren är utformade för att passa i specifika positioner på spishällen. För maximal stabilitet,

Dessa galler bör endast användas i sina rätta positioner.

Baksidan av det högra gallret är skårat för att hjälpa dig orientera gallren korrekt. Se illustrationen nedan.

För att byta ut gallren korrekt, följ dessa steg:

1. Lokalisera skåran på baksidan av det högra gallret.
2. Rikta det högra gallret så att det är på höger sida av spishällen med skåran baktill.
3. Sänk försiktigt ner benen på det högra gallret i motsvarande gropar på spishällen.
4. Sänk försiktigt ner benen på de två återstående gallren i motsvarande fördjupningar på spishällen enligt bilden.

i illustrationen

Skötsel och rengöring av spishällen

/t\ VARNING

Se till att strömmen är avstängd och att alla ytor är svala innan du rengör någon del av spishällen.

Spishällens yta

Vi rekommenderar att du tar bort matspill omedelbart efter att det har äga rum.

1. Stäng av alla ytbrännare.
2. Vänta tills alla brännargaller har svalnat och ta sedan bort dem.
3. Rengör spishällens yta med en mjuk trasa. Om matspill hamnar i öppningar i brännarens komponenter, ta bort brännarlocket och huvudet och torka upp spill.
4. När du är klar med rengöringen, sätt tillbaka brännarkomponenterna, och sätt sedan tillbaka brännargallren på plats.

Ytor i rostfritt stål

1. Avlägsna inte spill, fläckar och fettfläckar med en mjuk, våt trasa tills ytan har svalnat.
2. Applicera ett godkänt rengöringsmedel för rostfritt stål på en trasa eller pappershandduk.
3. Rengör ett litet område i taget och gnugga med träets fibrer. rostfritt stål om tillämpligt.
4. När du är klar, torka ytan med en mjuk, torr trasa.
5. Upprepa steg 2 till 4 så många gånger som behövs.

EN VARNING

- Använd inte stålullsrondell eller slipande rengöringsmedel, som kan repa eller skada ytan.
- Ta inte bort spishällens yta för att rengöra den. Gasledningarna som leder till brännargrenrören kan skadas, vilket resulterar i brand eller systemfel.
- Häll inte vatten i hällens brunn under rengöringen. spishällen. Detta kan läcka ner i spishällens gas- och elsystem och skapa risk för elektriska stötar eller höga halter av kolmonoxid på grund av korrosion av gasventiler eller portar.
- Spraya inte någon typ av rengöringsmedel i grenrörets hål. Tändningssystemet är placerat i dessa hål och måste hålls fria från fukt.

Kontrollknappar

Se till att alla vred på ytbrännaren är i AV-läge.

1. Ta tag i varje knopp och dra rakt upp för att ta bort den.
2. Rengör knopparna med en mjuk trasa och varmt tvålvatten. Skölj och torka dem sedan noggrant.
3. Rengör ytorna i rostfritt stål med rostfritt stål rengöringsmedel.
4. Sätt tillbaka vreden i AV-läget på kontrollen. ventilskaft.
5. Ta inte bort spillskyddet.

Rengör inte kontrollvreden i diskmaskin.

Spraya inte rengöringsmedel direkt på kontrollpanelen.

Fukt som tränger in i de elektriska kretsarna kan orsaka elektriska störningar. stötar eller produktskador.

Brännargaller och komponenter

Stäng av alla ytbrännare och se till att de har
allt svalnat.

1. Ta bort brännargallren.
2. Ta bort brännarlocken från brännarhuvudena.
3. Ta bort brännarhuvudena från ventilgrenrören för att visa
   startelektroder.
4. Rengör alla avtagbara galler och brännarkomponenter i varmt,
   tvålvatten. Använd inte stålullsrondeller eller slipande rengöringsmedel.
5. Skölj och torka galler och brännarkomponenter noggrant.
6. Sätt tillbaka brännarhuvudena på sina platser ovanpå grenröret.
   ventiler. Se till att en startelektrod är insatt genom hålet i
   instruktioner för ommontering av varje brännarhuvudkomponent.
7. Sätt tillbaka brännarlocken på sina platser ovanpå brännaren.
   För att säkerställa korrekt och säker drift, se till att brännaren
   locken ligger platt ovanpå brännarhuvudena.
8. Sätt tillbaka brännargallren på sina respektive platser.
9. Slå på varje brännare och kontrollera om den fungerar korrekt. Efter
   kontrollera att en brännare fungerar normalt, stäng av den.

Brännarlock och -huvuden

ÿ **OBS!**

Innan du tar bort brännarlocken och huvudena, kom ihåg deras storlek
och plats. Sätt tillbaka dem på samma plats efter rengöring.
Tvätta brännarlock och brännarhuvuden i varmt tvålvatten och skölj
med rent rinnande vatten. Du kan skura med en skursvamp av plast
för att ta bort inbrända matrester.
Använd en synål eller ett snöre för att öppna de små hålen i
brännarhuvud, om det behövs.

/!\ VARNING

- Diska inte några brännardelar i diskmaskin.
- Använd inte stålull eller skurpulver för att rengöra brännarna

Brännarbaser

EN VARNING

Brännarens baser kan inte tas bort för rengöring. Se till att
att inget vatten kommer in i brännarens baser och mässingsgasen
öppningar. Torka rent med en fuktig trasa. Var försiktig så att du inte repar,
deformera eller skada baserna. Låt dem torka helt innan de används.

Elektroder

Försök inte att ta bort elektroden från spishällen eller
brännarbaser.Var försiktigt så att du inte trycker in några reglage på spisen
vid rengöring av spishällen. En lätt elektrisk stöt kan
vilket kan få dig att välta heta kokkärl.
Se till att de vita keramiska elektroderna i spishällen
är fria från smuts och torra. Rengör elektrodens metalldel
med en mjuk trasa. Använd inte vatten för att rengöra tändarna. Innan
Montera tillbaka ytbrännarna, tryck försiktigt ner var och en av
den vita keramiken, elektroderna för att säkerställa att de är tryckta
mot brännarnas baser.

OBS!

Försök inte ta bort elektroden från spishällen.

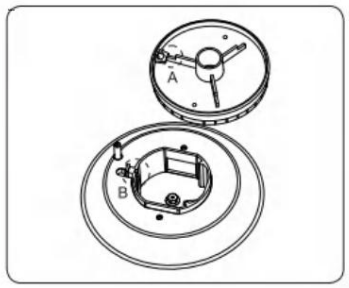
Galler

Rengör inte gallren i diskmaskin. De kommer att skadas.
Lyft ut gallren när de har svalnat. Gallren bör sköljas regelbundet.
och efter spill. Tvätta dem i varmt tvålvatten och skölj med rent vatten.
vatten. När du sätter tillbaka gallren, se till att de sitter ordentligt
över brännarna.

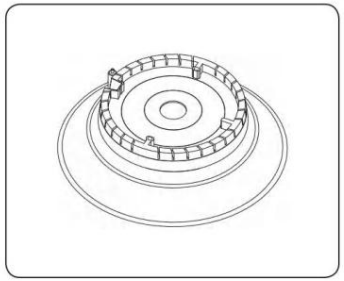
Byte av brännarhuvud och lock

Runt brännarhuvud

1. Rikta in brännaren (punkt A) med skåran i den nedre koppen (punkt B).

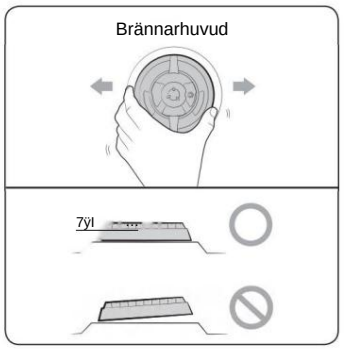


2. Vänd brännaren och täck över den nedersta koppen.



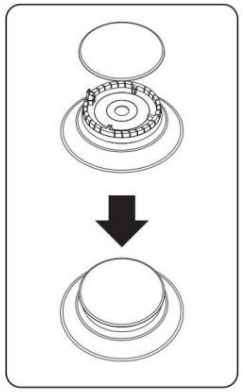
⚠ VARNING

Se till att alla brännarkomponenter (huvuden och lock) är korrekt monterade. De kommer att vara stabila och vila plant när de är korrekt monterade.



Brännarlock

1. Matcha brännarlocken med brännarna efter storlek och sätt sedan tillbaka locken på brännarhuvudena.

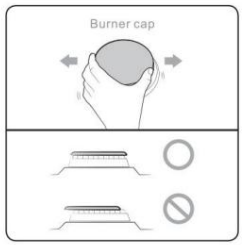


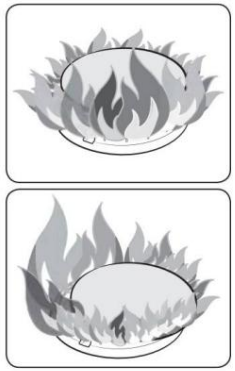
⚠ VARNING

Se till att varje lock är tillbakamonterat på rätt brännarhuvud, är centrerat på brännaren huvudet och ligger platt.

⚠ VARNING

Se till att alla brännarkomponenter (brännarhuvuden och locken) sätts tillbaka på rätt sätt. De kommer att vara stabila och vilar platt när den är korrekt installerad





Efter installation av ytbrännare, kontrollera tändning.

Felaktig placering av brännarhuvudet eller locket kommer att resultera i dålig tändning eller ojämna lågor (som visas på bilderna).

Felsökning

Om du stöter på problem med spishällen, kontrollera tabellerna som börjar nedan och prova sedan de föreslagna åtgärderna.

Kontrollpunkter

Gassäkerhet

Problem	Möjlig orsak	Handling
Du känner lukten av gas.	Ytbrännarens vredet är inte i **AV-** läge och brännaren är inte tänd.	Vrid brännarens vredet till **AV.**
	Det finns en gasläcka.	Rensa rummet, byggnaden eller området från alla personer som bor där. Ring omedelbart din gasleverantör från en grannes telefon. Ring inte från din telefon. Den är elektrisk och kan orsaka en gnista som kan antända gasen. Följ gasleverantörens instruktioner. Om du inte kan nå din gasleverantör, ring brandkåren.
Yta brännare gör inte ljus.	Kontrollvredet är inte korrekt inställt.	Tryck in kontrollvredet och vrid det till Lite-läget.
	Brännarlocken är inte på plats. Brännarens bas är feljusterad.	Rengör elektroderna. Sätt brännarlocket på brännarhuvudet. Rikta in brännarbasen.
En ytbrännare klickar under drift.	Kontrollvredet har lämnats i Lite-läget.	När brännaren har tänts, vrid kontrollvredet till önskad inställning. Om brännaren fortfarande klickar, kontakta en servicetekniker.
Mycket stora eller gula ytliga brännarlågor.	Fel brännaröppning är installerad.	Kontrollera brännarens dysstorlek. Kontakta din installatör om du har fel dysa (gasol istället för naturgas eller naturgas istället för gasol).

Ombyggnad av gasspishäll

Spishällen är inställd för användning med naturgas (NG). Fabriksinställningen anges på serieskylten. När den är inställd på naturgasdrift (NG), Tryckregulatorn reglerar gasen till 10 cm vattenpelare tryck. När den är inställd på drift med flytande propangas (LPG), Tryckregulatorn reglerar trycket till 1 tum vattenpelare. Se instruktionerna för att konvertera spishällen till drift med Gasol.

Konvertering från naturgas till gasol

Konvertibel tryckregulator

Spishällarna levereras för att drivas med naturgas (NG). NG-öppningarna som tagits bort från apparaten för framtida bruk, se till att Se till att du noterar vilka öppningar som är för vilken brännare om du planerar att konverterar tillbaka till NG.

Instruktioner för att konvertera spishällen till drift med flytande kokplatta Petroleumgas

INSTALLATION OCH SERVICE MÅSTE UTFÖRAS AV EN KVALIFICERAD INSTALLATÖR

VIKTIGT: SPARA INSTRUKTIONSMANUALEN FÖR LOKALA PERSONER INSPEKTÖRENS ANVÄNDNING. LÄS OCH SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

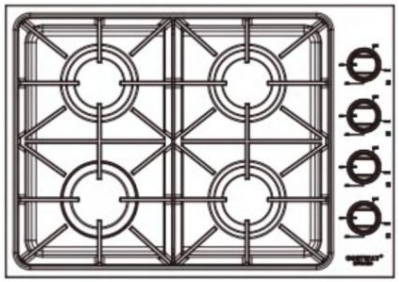
! Varning! Denna konverteringssats måste installeras av en kvalificerad servicetekniker i enlighet med med tillverkarens instruktioner och alla tillämpliga föreskrifter och krav från den myndighet som har jurisdiktion. Underlåtenhet att följa instruktionerna kan leda till brand, explosion eller produktion av kolmonoxid orsakar egendomsskada, personskada eller dödsfall. Den kvalificerade serviceverkstaden är ansvarig för korrekt installation av detta kit. Installationen är inte korrekt och fullständig förrän driften av Den konverterade apparaten kontrolleras enligt tillverkarens instruktioner som medföljer detta kit.

! En varning! Innan du fortsätter med konverteringen, stäng av gasförsörjningen innan du kopplar bort den. ström till spisen. Se till att strömförsörjningen är avstängd innan du installerar konverteringssatsen. Underlåtenhet att göra det kan orsaka allvarliga kroppsskador.

Bestäm kombinationen av toppbrännare som finns på din Spishäll. Identifiera de delar du behöver från detta kit för att slutföra LP:n konvertering. När brännare konverteras från naturliga till gasolbrännare, BTU:n värdena är följande: Obs: För drift på höjder över 2000 fot, Apparatens klassificering ska minskas med 4 % för varje 1000 fot. över havets nivå.

LGC3001	Vänster fram	Vänster bak	Höger fram	Höger bak
AV	1,88	1,50	1,30	1,30
Gasol	1,24	1,00	0,90	0,90

Enhet: mm



LGC3001 | BRÄNNAREPRESTANDA	
Totalt antal brännare på spishällen | 4 brännare	
Vänster fram	18000 BTU/h
Vänster bak	12000 BTU/h
Höger fram	9000 BTU/h
Höger bak	9000 BTU/h

VIKTIGT: Efter att du har bytt ut mynningarna från naturgas till gasol, se till att behålla de ursprungliga fabriksmonterade naturgasmynningarna för framtida ombyggnad av spisen tillbaka till naturgas.

Verktyg för LP-konvertering

7 mm verktygshuvud för toppbrännaröppning,

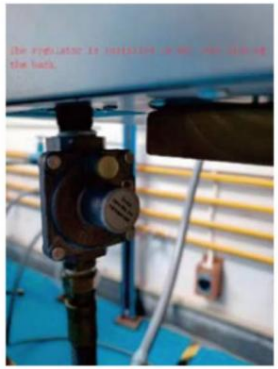
reservskruvmejsel med platt skruvmejsel C 2,0*130 (ej tillgänglig med LP-konverteringskit)

-Bypassjustering Justerbar fransk *2 (Ej

tillgänglig med LP-konverteringssatspaketet) - Munstycksjustering **LGC3001-konvertering**

1. Konvertera tryckregulatorn för en 30-

tums spishäll. Du hittar regulatorn i förpackningen och den måste monteras på vänster sida av baksidan.

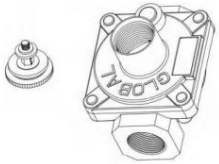


VIKTIGT** Observera att NG och LP är riktade åt olika håll. Alla spishällar är ursprungligen konstruerade med NG-läge, vänligen ändra det till LP-läge.

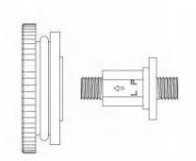




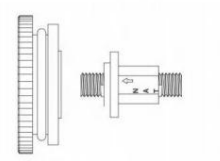




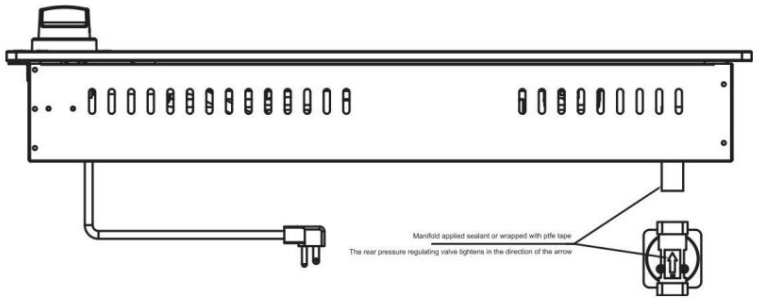
Ta bort locket från regulatorn



LP-position



NG Position



2. Konvertera brännare för LP/propangas

Spara de naturgasöppningar som tagits bort från apparaten för eventuella framtida konverteringar till naturgas. Du bör förlita dig på följande process när du konverterar enheten tillbaka till naturgas. Var extra försiktig vid hantering av öppningsdelar, se till att öppningen inte är

a. Ta bort de övre gallren, brännarlocken och brännarringarnas inre.

b. Lyft av de yttre brännarhuvudena och brännarbaserna.

c. Ta bort de fabriksmonterade naturgasöppningarna från mitten av dyshållarna med en 7 mm mutterdragare. Kom ihåg att spara de ursprungliga naturgasdysorna för framtida konverteringar tillbaka till naturgas.

"VIKTIGT" att identifiera deras märkningar.

c.1 Byt ut brännaröppningen på 18000 BTU i varje med en öppningsstorlek på 1,24 mm.

c.2 Byt ut brännaröppningen på 12000 BTU i varje med en öppningsstorlek på 1,00 mm.

Kom ihåg att inte dra åt öppningen för hårt och håll öppningen ren.

c.3 Byt ut 9000BTU-brännarens mynning i varje med en mynningsstorlek på 0,90 mm.

Kom ihåg att inte dra åt öppningen för hårt och håll öppningen ren.

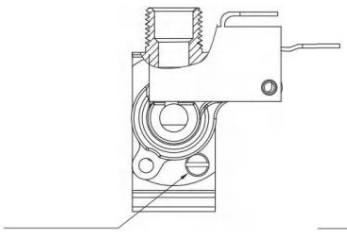
c.4 Byt ut 6000 BTU brännarens mynning i varje med en mynning med en storlek på 0,70 mm.

Kom ihåg att inte dra åt öppningen för hårt och håll öppningen ren.

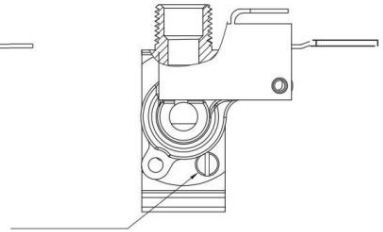
Sätt tillbaka brännarens lågring på huvudbrännarens baser. Sätt tillbaka de inre brännarringarna, brännarlocken och gallren.

3. Konvertera brännventiler för LP/propangas



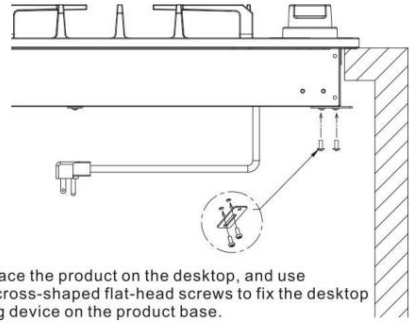


Justera axelspårets horisontella riktning är NG

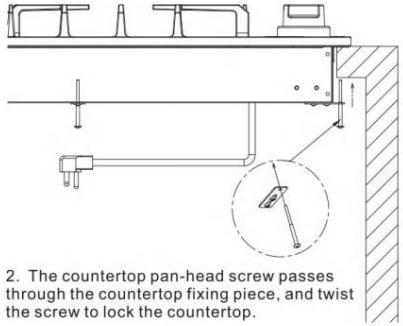


Den vertikala riktningen för justeringsaxelns spår är LP

INSTALLATION AV SPISEN



1. Place the product on the desktop, and use two cross-shaped flat-head screws to fix the desktop fixing device on the product base.



2. The countertop pan-head screw passes through the countertop fixing piece, and twist the screw to lock the countertop.

En 5/64” platt skruvmejsel behövs för bypassjusteringen på brännarventilen. a. Ta bort brännarens vreden

för att komma åt brännarventilen. Det finns ett hål längst ner till höger på brännarventilen.

vilket ger åtkomst till justeringen av brännarventilens bypassöppning. Ta bort ramen om det behövs. Hålet är en del av mikrobrytaren (den svarta delen) som sitter fast på brännarventilen.

Använd skruvmejseln för att dra över mikrobrytaren och nå bypassöppningen på brännarventilen. Bypassöppningen kan hjälpa till att kontrollera lågan.

b. Sätt tillbaka vredet och justera lågan genom att vrida på det. Bypassens ursprungliga placering är för naturgas. Om den konverteras till lågtrycksgas, justera den vertikala riktningen på justeringsaxelns spår till lågtrycksgas. Om den konverteras från lågtrycksgas till naturgas, justera den horisontella riktningen på axelns spår till naturgas.

Ursprungligen är bypassen placerad i NG-positionen och den är inte skruvad i botten (som fastast)

För LP-konvertering av bypass behöver inte bypass-munstycket bytas. Skruva fast bypass-munstycket i botten (medurs).

c. Spara huvudbypassmunstyckena i plastpåsen märkt "main jets". Om lågan behöver justeras när du använder dina övre brännare, justera bypassöppningarna på brännarventilen.

Sätt tillbaka vredet och justera lågan genom att vrida bypassmunstycket med en liten platt skruvmejsel. Kontrollera lågans skick för att få bästa möjliga prestanda.

4. Återanslut gas- och elförsörjningen till spishällen.

Läckagetestning av apparaten ska utföras enligt

installationsanvisningarna som medföljer spishällen. Kontrollera

Gastryck i grenröret. Om det är nödvändigt att kontrollera grenröret.

gastryck, ta bort brännarlocket, innerringen, yttre brännaren

brännarhuvudet och brännarbasen på den högra främre övre brännaren och anslut en

manometer (vattenmätare) eller annan tryckmätningsanordning till

brännaröppning. Använd en gummislang med en innerdiameter på

ungefär %” och håll änden av röret tätt över öppningen.

Öppna gasventilen. För en mer exakt tryckkontroll,

ha minst två andra övre brännare brända. Se till att gasolinen

matningstrycket (inloppstrycket) är minst en tum över det angivna

trycket i grenröret. Gastrycket ska aldrig vara

över 14” vattenpelare. När den är korrekt justerad, är inloppsvattentrycket

Kolumntrycket är 25 cm för gasol/propangas eller 13 cm för naturgas.

5. Installation av ny LP / Propanklassificering / Serienummerskylt

Anteckna modell- och serienumret på LP / Propanklassificeringsskylten.

serieskylten som medföljer i detta kit. Informationen kan erhållas

från den befintliga märkskylten/serieskylten. Placera den nya skylten så nära

så mycket som möjligt i förhållande till den befintliga märkskylten/serieskylten på spisen.

VARNING Använd inte en låga för att kontrollera gasläckor

a. Koppla bort spisen och dess individuella avstängningsventil från

gasförsörjningsrörsystemet under något tryck i det systemet vid

testtryck större än 14” vattenpelartryck

(ungefär *W* psig)

b. Apparaten måste vara isolerad från gasförsörjningsrörsystemet

genom att stänga dess individuella manuella avstängningsventil under tryck

provning av matningssystemet vid ett provtryck lika med eller mindre än 14”

vattenpelartryck (ungefär 14” psig)

