



INSTRUCTION MANUAL

GAS COOKTOP

Customer Service E-mail:

fanmiservice@outlook.com

The instructions shall be marked with directions to the installer to leave them with the appliance and to the consumer to retain them for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

It is dangerous to store stuff in cabinet areas above appliance.

WARNING

If the information in these instructions 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.

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.

Contents

- ◆ **Cooktop Description**
- ◆ **Important Information**
- ◆ **Operation**
- ◆ **Maintenance and Cleaning**
- ◆ **Troubleshooting**
- ◆ **Instructions for the Installer**
- ◆ **Important safety requirements**
- ◆ **Installation**

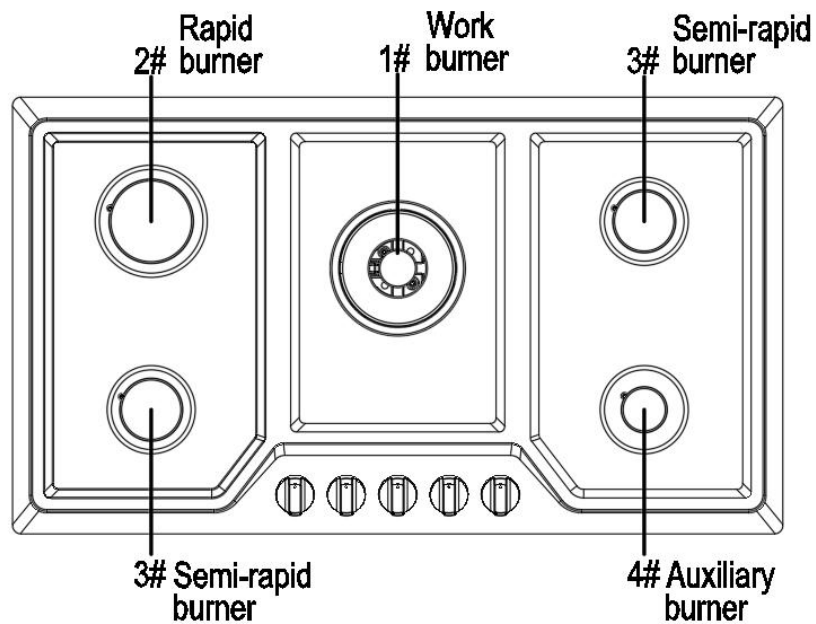
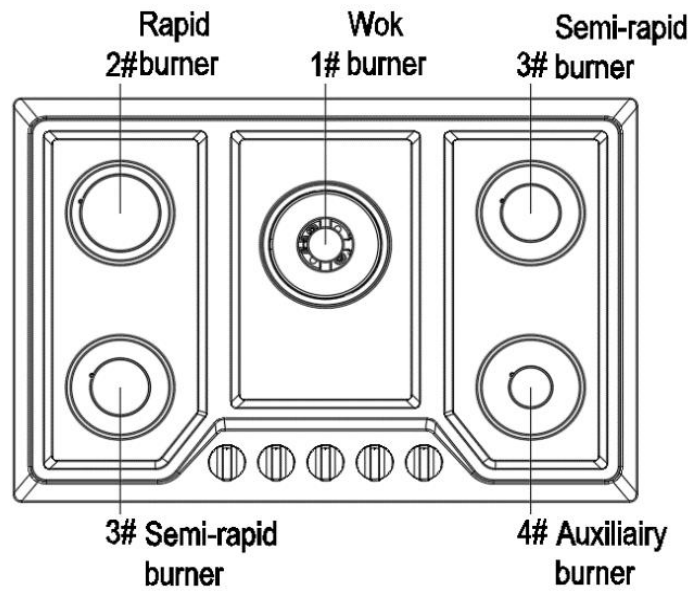
This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well- ventilated space.

Read the instructions before installing or using this appliance.

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1 - 02

Cooktop Description



Important Information

Read the instructions before installing or using this appliance.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Installation

1. Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
2. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
3. This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation. Read the instructions before installing or using this appliance.
4. The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
5. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
6. Always check for the validity of the pressure regulator. Technical specification of the pressure regulator:
Refer to TECHNICAL DATA in this manual.
Max. consumption: 2.5kg/h.
Should be certified according to ANSI Z21.1 / CSA 1.1 and comply with local code.
7. This appliance must be installed and serviced by a competent person.
8. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space.
9. Remove all packaging before using the gas cooktop.
10. Ensure that the gas and complies with the type stated on the rating label.
11. Do not attempt to modify the gas cooktop in any way.

For your Safety

1. This gas cooktop is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the gas cooktop.
2. The gas cooktop gets hot when it is in use.
3. Children should be kept away until it has cooled.
4. Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the gas cooktop.
5. **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example, room heating.

When Use

1. This gas cooktop is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
2. When in use a gas cooking appliance will produce heat and moisture in the room in which it has been installed. Ensure there is a continuous air supply, keeping air vents in good condition or installing a cooker hood with a venting hose.
3. When using the gas cooktop for a long period of time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.
4. Do not use gas cooktop if it is in contact with water. Do not operate the gas cooktop with wet hands.
5. Ensure the control knobs are in the closed position when not in use.
6. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

Service

1. The gas cooktop should only be repaired or serviced by an authorized Service person and only genuine approved spare parts should be used.

Environmental Information

1. After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
2. When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.
3. The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Operation

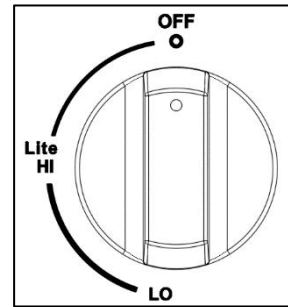
Lighting

Sign **○** = gas valve is shut off

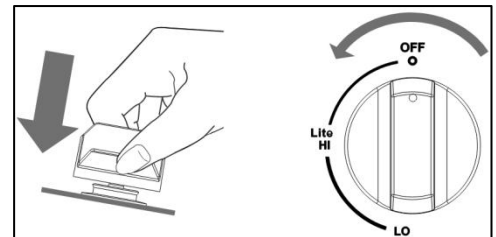
Sign **HI** = largest flame

Sign **LO** = smallest flame

Sign **Lite** = electric discharge for ignition



1. Simply press the knob in, turn anticlockwise to "**Lite**" position.
2. Press the ignition device and hold the knob till the burner is ignited.
3. Before releasing knob, ensure a flame is established.
4. If the burner fails to ignite, put into "**OFF**" position and try again.



If in case of a power failure or failure of the ignition, a match or lighting device can be used. Care must be taken when using this method.

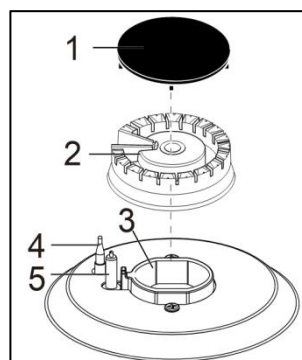
The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/ or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away. As shown in figure, place the burner onto the burner base one by one and stuck, rotate left and right to check if the burners are in place, the burner is placed correctly when it cannot be rotated. Finally center placed the burner cap on the burner.

If you cannot light the flame even after several attempts, check the "cap" and "crown" if they are in the correct position. To put the flame out, turn the knob to the symbol "OFF"

Description:

1. Burner cap
2. Burner crown
3. Burner base
4. Thermocouple
5. Ignition electrode

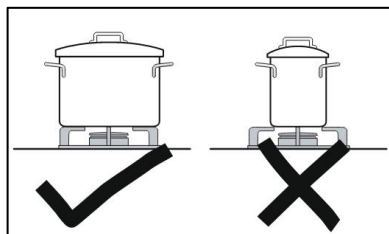


Using cookware

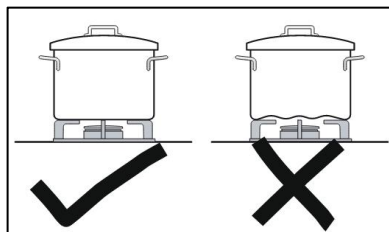
To ensure maximum burner efficiency, you had better use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used (see table).

Burner		NG Pan Diameter	Propane Diameter
Triple(wok)	in 5.15"	9"(229mm)	9"(229mm)
Large (rapid)	in 3.74"	9"(229mm)	9"(229mm)
Medium (semi-rapid)	in 2.56"	7"(178mm)	7"(178mm)
Small (auxiliary)	in 1.77"	7"(178mm)	7"(178mm)

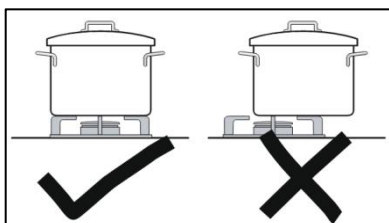
- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low to medium settings.
- Flat heavy bottom pans provide even heat and stability.
- DO NOT USE pans that are thin, warped, dented or ridged as they heat unevenly.



Ensure that the size of the cookware is suitable for the burner size. Never uses mall cookware on large burners, Ensure that the flame does not touch the sides of the cookware.



Do not use deformed cookware.
Deformed cookware is not stable on the cooktop and may tip over. Use cookware with a thick, flat base.



Position the cookware in the middle of the burner, otherwise it may tip over.

Connecting the gas supply line

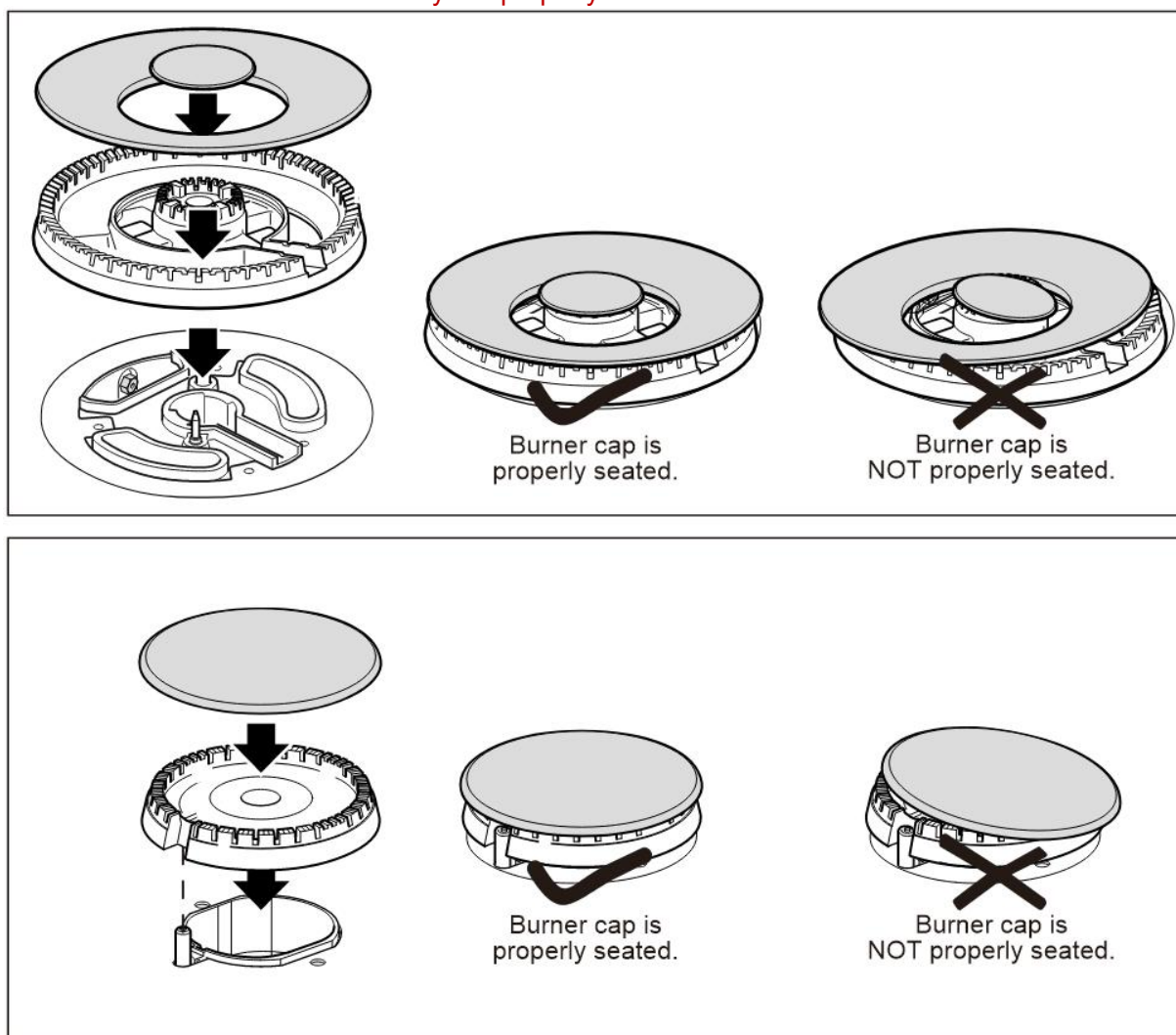
WARNING

As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering. If the control knobs become difficult to turn, please contact your local service center.

Users could not use the cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

All burner caps can't be dislocated installation, otherwise it will lead to flash back on the upper aluminum seats and cause the upper aluminum seats to melt and deform, see below figures for correctly placing the burner caps.

1. Assemble the burner parts according to the illustration.
2. Check to make sure that there is no gap between the burner parts. You may gently try to move the burner parts from side to side to check if they are properly seated.



Re-ignition:

If the flame is out for certain reasons, the safety device will cut off the gas power automatically. Turn the switch to " largest flame " position, then ignite again, you should wait for 30 seconds when you do that; Due to the air in the tong, there may be unsmooth ignition, revolve the switch to " largest flame " position and ignite again.

Maintenance and Cleaning

NOTE: Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must **DISCONNECT** the gas cooktop from the electricity supply.

The gas cooktop is best cleaned while it is still warm; as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

Stainless Steel Surfaces

NOT: 1. After use, it is necessary to clean it in a timely manner to avoid salt water/oil remaining on the stainless steel surfaces, which may form stains or cause fading of the stainless steel surfaces after high temperature heating.

2. Avoid using strong acidic liquids and sharp objects for cleaning to prevent stainless steel surfaces from rusting or leaving scratches.

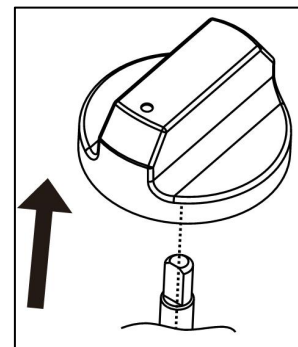
Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp soft sponge.

Cleaning Knobs

- For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly upwards once the knobs are in the "OFF" position. The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.
- To install knobs after cleaning, align the hole on the knob backside with the gas valve shaft and push downward until the knob is securely fastened.



Pull the knob straight up off the stem.

Cleaning The Burner Grates

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food place grates in a solution containing $\frac{1}{4}$ -cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry

Cleaning The Burner Caps

Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round burner caps may also be cleaned in your dishwasher.

Cleaning The Burner Crown

Wash the burner crown routinely, especially after bad spillovers which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles

NOTE: Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher. Doing so may cause them to discolor.

Cleaning The Ignition

Carefully wipe with a cotton swab dampened with soap and water. Gently scrape the soil off with a toothpick. Avoid excess water on the ignition. A damp ignition will prevent the burner from lighting.

Remove any lint that may remain after cleaning.

NOTE: It is necessary to always keep the ignition needle clean, as an unclean ignition needle may result in ignition failure.

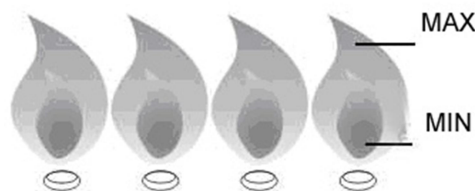
Thermocouple

Carefully wipe off the oil stains with a cotton swab dipped in soap and water.

NOTE: The thermocouple is very crucial for cutting gas supply in case of flame out during cooking, be sure to keep them in very clean condition.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Maintenance instructions suggesting (We suggest to clean it every six months.):

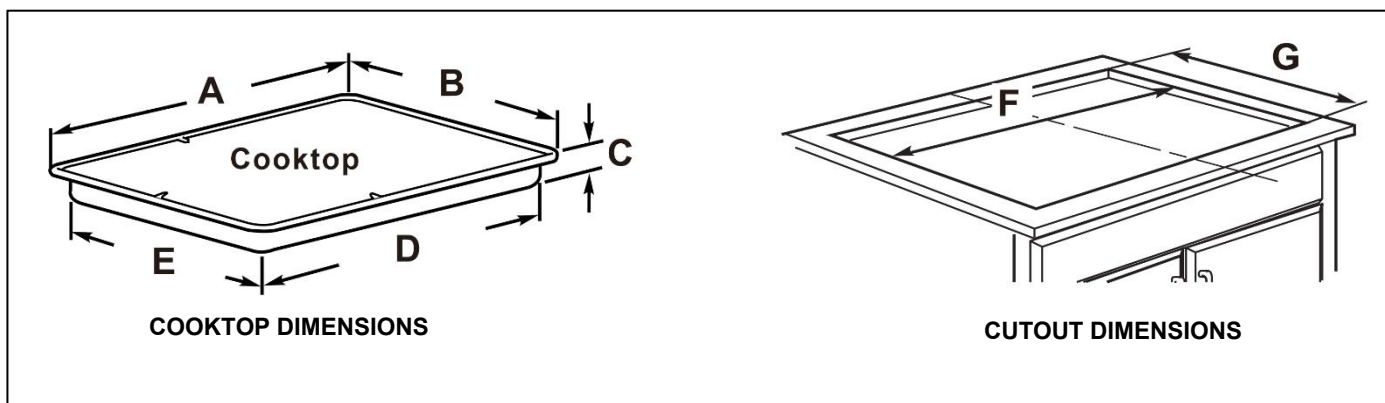
- 1) Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- 2) Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- 3) Visually checking pilot(s) and burner flames, with pictorial representation.
 - A) Remove the utensil supports.
 - B) Light burners.
 - C) Turn knobs from MAX to MIN, Check the flame status, the flame in MIN position should be smaller than in MAX position, as figure shown below.
 - D) Always check flame before each use, see TROUBLESHOOTING if any abnormal status found.



Trouble Shooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No spark when gas control knob depressed.	No power.	Check plugged in and switched on. Check mains circuit breaker.
	Loose sparker cable.	Check the spark cable if loose.
	Burner not aligned properly.	Remove and re-fit burner.
Burner not lighting when spark ignition working.	Gas supply off.	Check gas supply valve on.
	Gas regulator installation direction faulty.	Reverse the direction to reinstall.
	Installed a high pressure gas regulator.	Replace a correct pressure gas regulator.
	Burner not aligned properly. Burner ports blocked.	Remove and re-fit burner.
Burner goes out when control knob released.	Flame safeguard not activated.	Re-light, allow more time for flame safeguard to activate.
	Flame safeguard faulty connection or broken.	Check the thermocouple cable connection if loosen or broken.
Uneven flame pattern or slight flame lifting.	Burner ports blocked or burner dislocation.	Remove, clean and replace burner. Reassemble the burner.
At minimum flame setting the flame is too high.	Turndown control setting incorrect.	Adjust the minimum screw.
Small flame on High setting.	Regulator faulty.	Choose a correct regulator.
	Gas supply pressure low.	Check the gas supply if run out.
	Incorrect injector fitted.	Check the injector if correct.
	Blocked injector or gas supply tube.	Check the injector and gas supply tube if blocked.
Flame too high on High setting.	Regulator faulty (Gas pressure is too high).	Choose a correct specification gas regulator (out let pressure).
	Incorrect injector fitted.	Check injector if correct and replace it.
Flame tips are very yellow.	Incorrect gas supply type or incorrect gas regulator.	Check the gas supply type and gas regulator if correct.

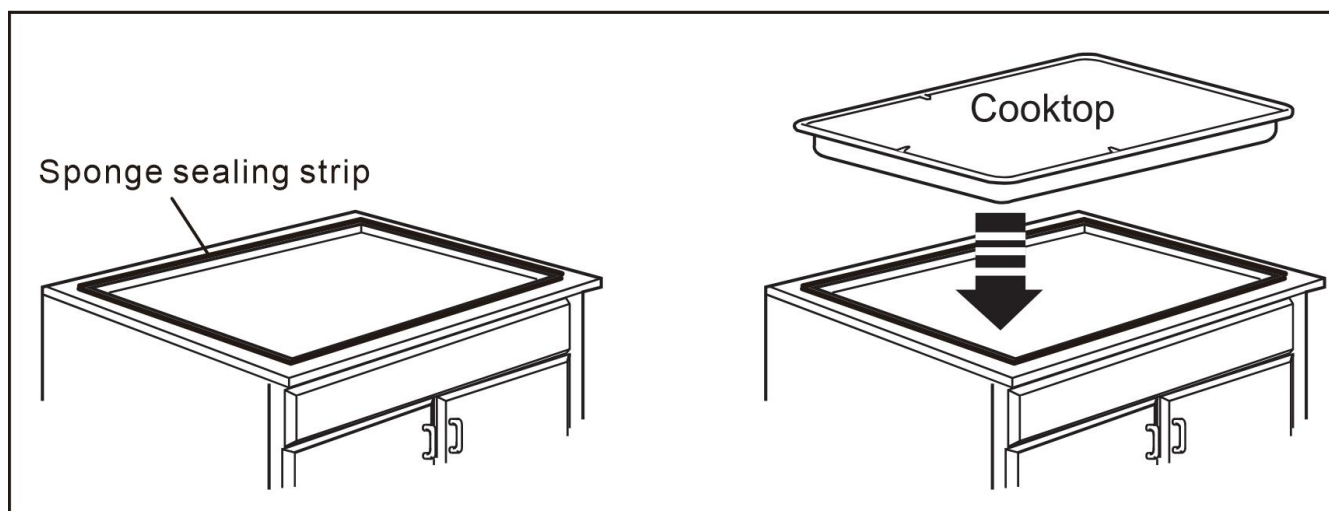
Instruction Instructions



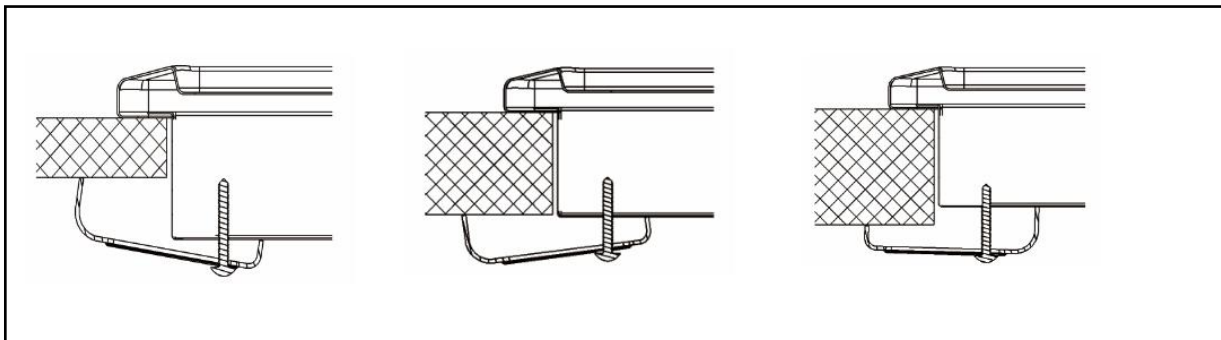
COOKTOP DIMENSIONS (mm/inch)					
Model	A. Width	B. Depth	C. Height	D. Bottom Case Width	E. Bottom Case Depth
30HG06	760(29.90)	510(20.08)	48(1.90)	730(28.74)	480(18.89)
36HG06	900(35.43)	510(20.08)	48(1.90)	830(32.67)	480(18.89)
CUTOUT DIMENSIONS (mm/inch)					
Model	F. Width		G. Depth		
30HG06	735(28.94)		485(19.09)		
36HG06	835(32.87)		485(19.09)		

Installation of sponge sealing strip

Please make sure the sponge sealing tape is properly attached to the edge of the cut-out.



Install the fixing clips



Technical Data

Burner configuration

	NG		LPG	
	Nozzles Dia. (mm)	Btu/hr	Nozzles Dia. (mm)	Btu/hr
Wok burner	2.37	20000	1.26	18000
Rapid burner	1.52	10300	0.95	10300
Semi rapid burner	1.26	7000	0.81	7000
Auxiliary burner	0.94	4000	0.60	4000

Gas Type Manifold pressure:

Natural gas pressure at 4" of Water Column.

Propane gas pressure at 10" of Water Column.

Maximum Gas Supply Pressure: 14" of Water Column.

Gas supply pressure for checking regulator setting:

Natural gas pressure at 5" of Water Column.

Propane gas pressure at 11" of Water Column.

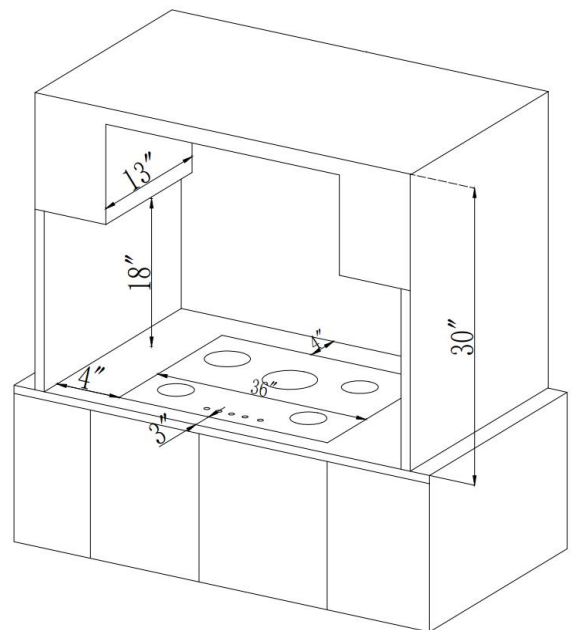
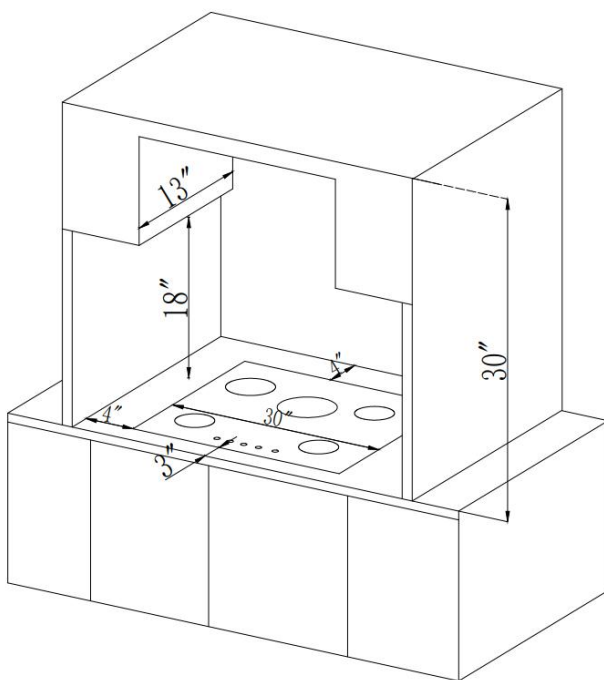
Important safety requirements

Location

The cooktops may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom, shower room or garage. Before making the cut out in the worktop ensure that there is a minimum distance of 4" between the rear edge of the cooktops and the wall. A minimum distance of 4" must be left between the side edges of the cooktops and any adjacent cabinets or walls. The minimum distance combustible material can be fitted above the cooktops in line with the edges of the cooktops is 18". If it is fitted below 18" a space of 1.97" must be allowed from the edges of the cooktops. The minimum distance combustible material can be fitted directly above the cooktops is 30". Maximum depth for the overhead cabinets is 13". The distance from the front edge of the cooktop to the front edge of the countertop should be 3.0". The distance between the closet should be 36" (not less than the depth of the cooktop itself) (see Figure 19)

Notice that a horizontal separation below the base of the hotplate is needed.

The minimum distance between this separation shall not exceed 5.90".



WARNING

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

WARNING

The base of the appliance should be protected from contact by a horizontal partition or plate.

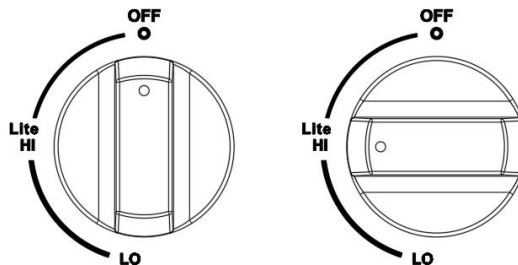
WARNING

Socket needs to be installed below the cooktop surface, and away from the fire source. The appliance must be disconnect the electrical supply before servicing the appliance.

A manual valve be installed in an accessible location in the gas line external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.

Warning: Turn the knob counterclockwise to adjust the flame, size, so that the flame does not float out of the container rim.

If need to adjust the flame size from big to small when operation, turn the knob counterclockwise 90 degrees to the **HI** position. (See Figure 20)



When you need to change the gas cooktop, you must first close the air supply valve and the cooktop valve, unplug the plug of models with AC power supply, only after that you can remove the connector hose or threaded connector and then move the gas cooktop.

Warn of the potential hazards associated with storage cabinet areas above appliances. misoperation may lade to fire.

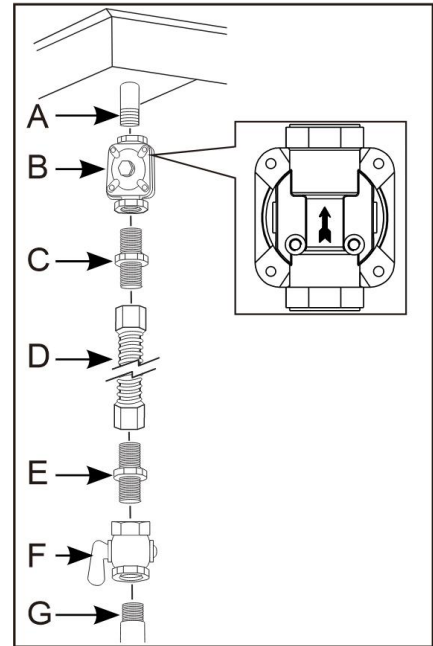
Save the orifices removed from the appliance for future use.

Connecting the gas supply line

NOTE: The appliance is shipped from the factory for use with natural gas. If you want to use propane gas it must be converted. A qualified technician or installer must do the conversion.

Refer to Figure 11 for the location of the gas connection of the appliance.

- A. 1/2" NPT male pipe thread
- B. Regulator provided with unit:
 - Outlet - 1/2" NPT female pipe thread
 - Inlet - 1/2" NPT female pipe thread
- C. Adapter
- D. Flex gas line
- E. Adapter
- F. Manual shut-off valve
- G. Gas pipe 1/2" or 3/4"



Gas Pressure Regulator

You must use the gas pressure regulator supplied with this range. For proper operations the inlet pressure to the regulator should be as follows.

Gas Type Manifold pressure:

Natural gas pressure at 4" of Water Column.

Propane gas pressure at 10" of Water Column.

Maximum Gas Supply Pressure: 14" of Water Column.

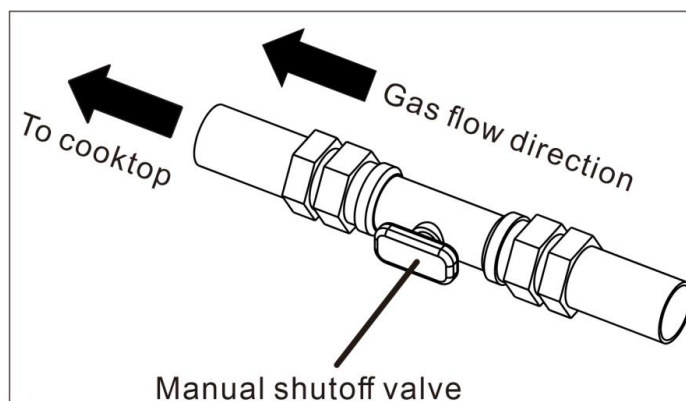
Gas supply pressure for checking regulator setting:

Natural gas pressure at 5" of Water Column.

Propane gas pressure at 11" of Water Column.

Note: The supply line must be equipped with an approved manual shut off valve.

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



Note: Ensure the following requirements are met before you try to connect the appliance to the gas supply.

- Before connecting the appliance, check whether the local connection conditions such as gas type and gas pressure match the appliance settings.
- Make sure the gas supply is turned off at the manual shut off valve before connecting the appliance.
- The gas connection must be in a location that permits access to the manual shut-off valve and which, if applicable, is visible after opening the door or drawers of the cabinet.
- The flex gas line must not come into contact with moving parts of the fitted unit (e.g. drawers) or be laid in areas where it could become trapped or damaged.
- The flex gas line must not come into contact with a cooktop, oven, dishwasher, refrigerator, washing machine, hot water pipe, radiator or any other appliance installed in the vicinity of the gas cooktop.
- The flex gas line must not be subject to rubbing vibrations, kinking or any other kind of deformation. It should be checked along its entire length with the cooktop in the installation position.
- All pipe connections must be sealed in accordance with local codes.

Checking the gas line for leaks

Check the gas supply line connections for leaks using a soap solution or non-corrosive leak detection fluid. Do not use a flame of any sort.

Note:

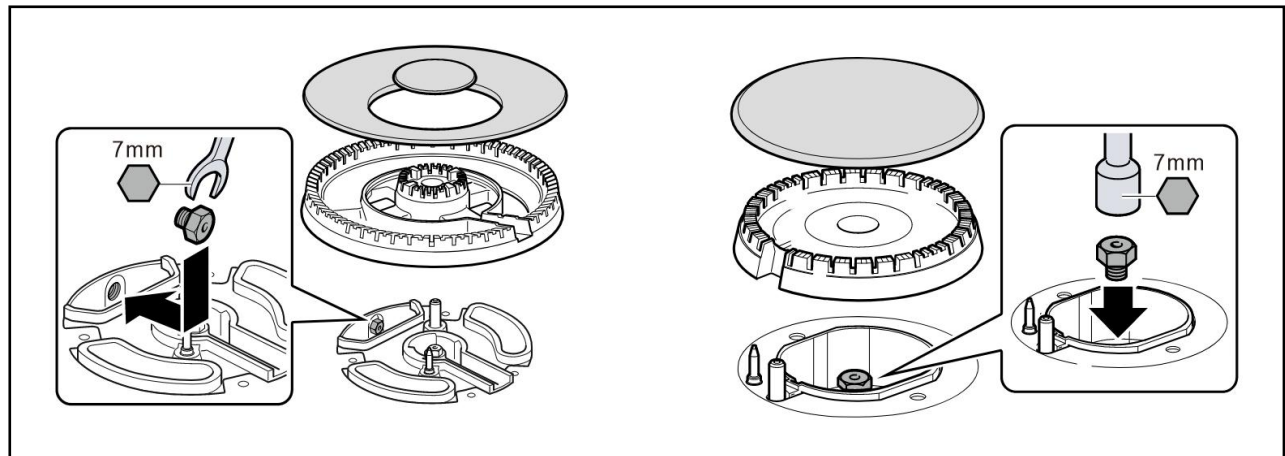
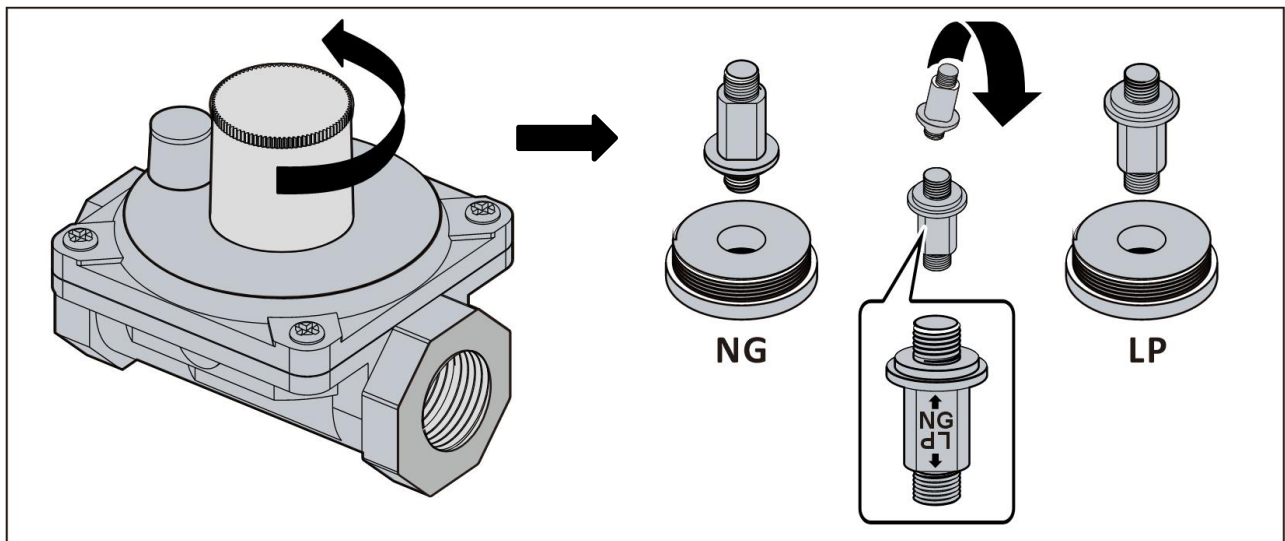
Important notes for gas connection:

- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing at pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).
 - The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).
1. Turn on gas.
 2. Apply a soap solution or non-corrosive leak detection fluid to all joints and fittings in the gas connection between the shut-off valve and the cooktop. Also check gas fittings and joints in the cooktop if the connections may have been disturbed during installation.
 - Bubbles appearing around fittings and connections indicate a leak.
 3. If a leak appears, turn off the supply line gas shut-off valve and tighten the connections.
 4. Retest for leaks by turning on the supply line gas shut-off valve.
 - When the leak check is complete and no bubbles appear, the test is complete.
 5. Wipe off all soap solution or detection fluid residue.

Gas Conversion Operating Instructions

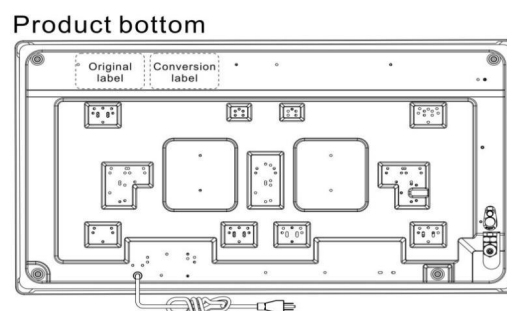
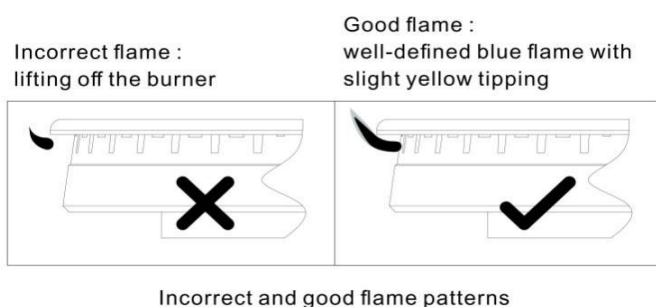
WARNING

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result 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 the kit. Complete parts list identifying all components provided in the kit.



Gas type	Propane (Parts list)			NG (Parts list)		
	Nozzles Dia. (mm)	Power (Btu/hr)	Quantity	Nozzles Dia. (mm)	Power (Btu/hr)	Quantity
Wok burner	1.26	18000	1	2.37	20000	1
Rapid burner	0.95	10300	1	1.52	10300	1
Semi rapid burner	0.81	7000	2	1.26	7000	2
Auxiliary burner	0.60	4000	1	0.94	4000	1
Washer			1			1
Connector nut			1			1
Barb connector for hose			1			1

- 1) Air supply valve and cooktop valve need to be closed, unplug the power plug for AC model.
- 2) When the gas pressure regulator is in NG state and need to be converted to Propane state, counterclockwise unscrew the end cap under the gas pressure regulator, and then counterclockwise unscrew the marked NG threaded rod, reverse the threaded rod, turn the LP arrow upwards and tighten it to the screw cap, then install the cap back to the gas pressure regulator. The gas pressure regulator gas conversion needs to be used with the accessory kit (See Burner Configuration for detailed nozzle specifications).
- 3) Remove the burners, burner caps, and screw out the nozzles from the burner bases. Then install those nozzles in the Conversion Kit bag to each burner base correspondingly(see Figure). Save the orifices removed from the appliance for future use.
- 4) Input inlet pressure of 11in wc (2740Pa), coat the nozzle joints and the gas pressure regulator joints with moderate amounts of soapy water, there shall be no bubbling
- 5) Place the burner, burner cap, check if the position between the ignition pin and the burner is correct, and then open the valve, AC model plugged in the power plug.
- 6) Test the outlet pressure, the pressure is required to be 10 ± 1 in wc. If it cannot meet the scope of the requirements, need to unscrew the pressure regulator nut as Figure, rotate slightly to adjust the white plastic parts inside the pressure regulator.
- 7) Ignition test requires that the burner can be lit in 5 seconds normally, after 1 minute the flame is stable, there should be no lifted flame and yellow fire.



- 8) Similarly, when use in NG status, turn the marked NG arrow upwards and tighten it to the screw cap (see Figure 13). Repeat the above operation. The outlet pressure requires to be 4 ± 1 in wc.
- 9) After the conversion is completed, the conversion label in the accessory bag needs to be attached next to the original label.

Electrical connections

WARNING

Electrical Grounding Instructions

This appliance is equipped with a three-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.

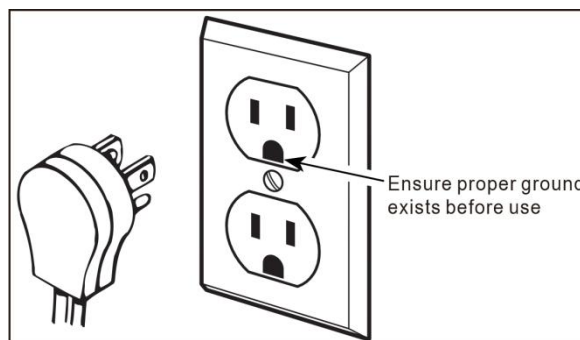
Electrical Requirements-120-volt, 60 Hertz, properly grounded circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse. It is recommended that a separate circuit serving only this cooktop be provided.

NOTE: Use of automatic, wireless, or wired external switches that shut off power to the appliance are not recommended for this product.

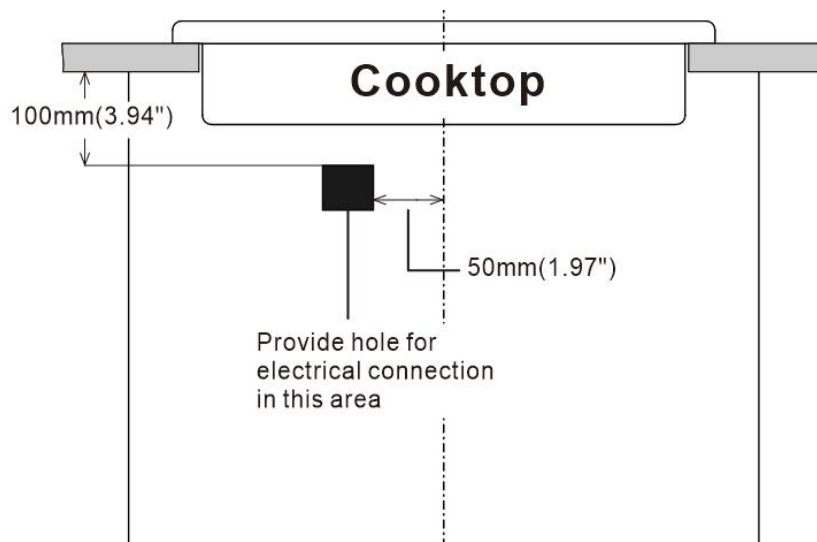
Grounding

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

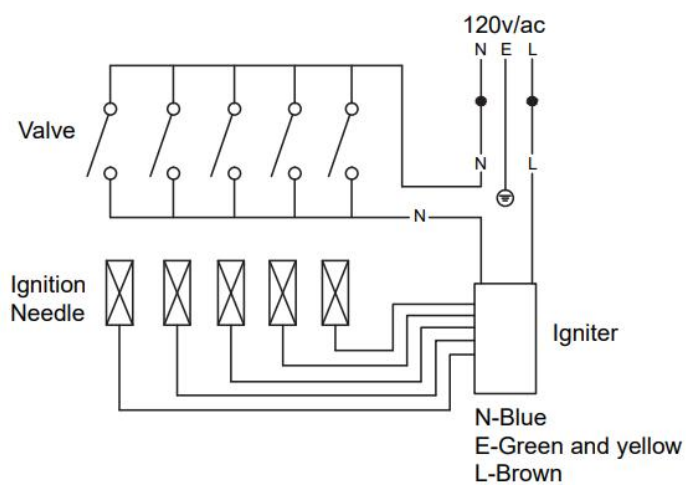
The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.



Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.



Circuit Diagram



for the appliance with five burners

Made in China

Foshan Fanmi Home Technology Co., Ltd.

ADD: 11F-6, West of Building E, No. 6, Keyuan 3rd Rd., Xiaohuangpu Community, Ronggui St., Shunde Dist., Foshan, Guangdong.



PLAQUE DE CUISSON À GAZ ENCASTRÉE

Manuel D'instructions

Courriel du service à la clientèle:

fanmiservice@outlook.com

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET ENSERVER DES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes ayant des capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites, ou ne disposant pas d'expérience ou de connaissances si celles-ci bénéficient de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et sont conscientes des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par les enfants sans supervision. Au cas où le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant. Son agent de service ou des personnes qualifiées de même rang, afin d'éviter tout risque. Le débranchement peut être effectué en rendant la prise accessible ou en intégrant un commutateur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Il est dangereux de conserver des objets dans les compartiments au-delà des spécifications de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Au cas où les renseignements contenus dans les présentes instructions ne sont pas respectés à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

— NE PAS conserver ou utiliser l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables dans les environs de cet ou de tout autre appareil.

— DISPOSITIONS À PRENDRE EN CAS DE FUITE DE GAZ

- Ne pas essayer d'allumer l'appareil.
 - Ne pas toucher à un quelconque interrupteur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone dans le bâtiment.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone dans le voisinage. Suivre les instructions données par le fournisseur de gaz.
 - Au cas où vous ne pouvez pas joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des pompiers.
- L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou par le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser cet appareil comme un appareil de chauffage de l'espace pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Contents

- ◆ **Description de la plaque à cuisson**
- ◆ **Informations importantes**
- ◆ **Activités**
- ◆ **Entretien et nettoyage**
- ◆ **Dépannage**
- ◆ **Instructions pour les installateurs**
- ◆ **Exigences de sécurité importantes**
- ◆ **Installation**

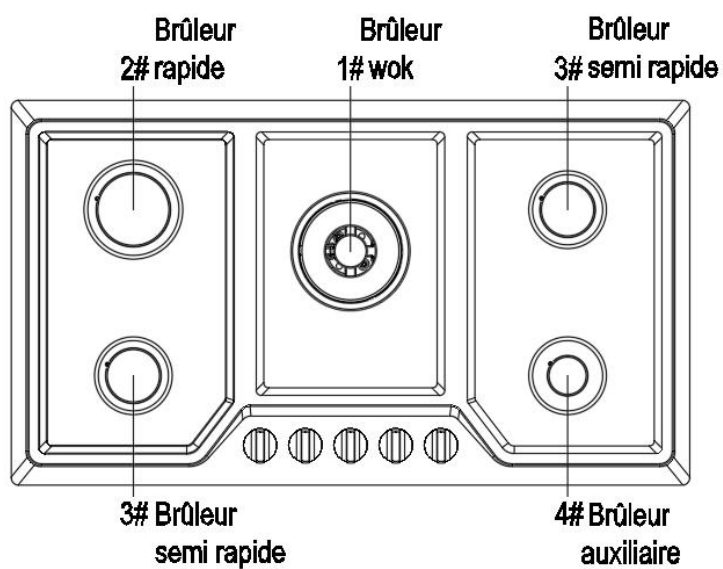
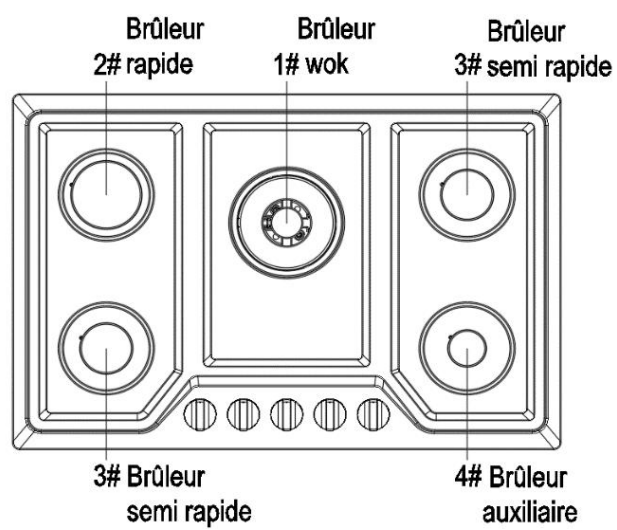
Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et n'être utilisé que dans un espace bien aéré.

Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

L'installer doit se conformer aux codes locaux ou, en cas d'absence des codes locaux, le Code de gaz naturel, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

Lorsqu'il est installé, l'appareil doit être mis à la masse électriquement conformément aux codes locaux ou, en l'absence des codes locaux, suivant le Code national de l'électricité, NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1-02.

Description de la table de cuisson



Informations Importantes

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec les appareils.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la description technique qui fournira les instructions nécessaires pour modifier l'appareil en fonction des conditions nationales d'utilisation.

Installation

1. Avant l'installation, assurez - vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et de la pression atmosphérique) et la régulation de l'équipement sont compatibles.
2. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
3. L'appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. L'installation et le raccordement doivent être effectués conformément aux dispositions d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
4. L'équipement et ses vannes d'arrêt séparées doivent être déconnectés du système de conduite d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression d'un système de conduite d'alimentation en gaz à une pression d'essai supérieure à 1/2psi(3.5KPa).
5. Lors de tout essai de pression d'un système de canalisation d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2psi(3,5 kPa), l'équipement doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle séparée.
6. Vérifiez toujours l'efficacité du régulateur de pression. Spécifications techniques du régulateur de pression:
Voir les données techniques dans ce manuel.
Consommation maximale: 2,5 kg / H.
Il doit être certifié selon ANSI z21.1 / CSA 1.1 et conforme aux spécifications locales.
7. Cet équipement doit être installé et réparé par du personnel qualifié.
8. Cet appareil doit être installé conformément aux dispositions en vigueur et ne doit être utilisé que dans des espaces bien ventilés.
9. Retirez tous les emballages avant d'utiliser une cuisinière à gaz.
10. Assurez - vous que le gaz et le type spécifié sur l'étiquette nominale sont conformes.
11. N'essayez pas de modifier la cuisinière à gaz de quelque manière que ce soit.

Pour votre sécurité

1. Cette cuisinière à gaz est conçue pour les adultes. Ne laissez pas les enfants jouer près ou à côté de la cuisinière à gaz.
2. La cuisinière à gaz deviendra chaude lorsqu'elle est utilisée.
3. Les enfants doivent rester à l'écart avant que le temps ne refroidisse.
4. Les enfants peuvent également se blesser en arrachant le pot ou la casserole de la cuisinière à gaz.
5. Remarque: cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage des chambres.

Lors de l'utilisation

1. Cette cuisinière à gaz convient uniquement pour la cuisson à domicile. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
2. Un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé lorsqu'il est utilisé. Assurez - vous qu'il y a une alimentation en air constante, gardez les événements en bon état ou installez une hotte à huile avec un tuyau de ventilation.
3. Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz pendant une longue période, vous devez améliorer la ventilation en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la vitesse de l'extracteur.
4. N'utilisez pas de cuisinière à gaz si elle entre en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser la cuisinière à gaz avec les mains mouillées.
5. Lorsque vous ne l'utilisez pas, assurez - vous que le bouton de commande est en position fermée.
6. Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

Services

Les cuisinières à gaz ne peuvent être réparées ou entretenues que par du personnel de service autorisé et seules des pièces de rechange d'origine approuvées peuvent être utilisées.

Informations sur l'environnement

1. Après l'installation, veuillez manipuler l'emballage en tenant dûment compte de la sécurité et de l'environnement.
2. Lorsque vous manipulez de vieux appareils, coupez les câbles pour les rendre inutilisables.
3. Un symbole  sur le produit ou son emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé comme déchet domestique. Au lieu de cela, il devrait être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit traité correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient autrement résulter d'une mauvaise élimination des déchets de ce produit. Pour plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre bureau municipal local, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Activités

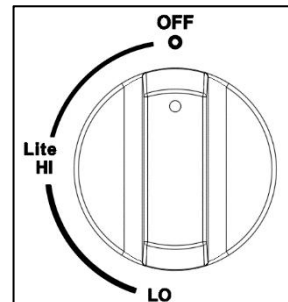
Éclairage

Sign **○** = La vanne de gaz est fermée

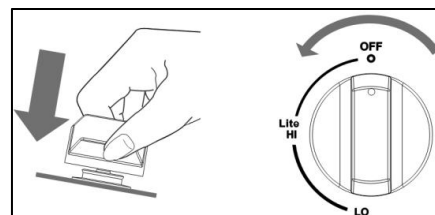
Sign **HI** = plus grande flamme

Sign **LO** = la plus petite flamme

Sign **Lite** = electric discharge for ignition



1. Appuyez simplement sur le bouton et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position d'allumage
2. Appuyez sur le dispositif d'allumage et maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
3. Assurez - vous que la flamme est allumée avant de relâcher le bouton.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, mettez - le en position fermée et réessayez.



En cas de panne de courant ou d'allumage, vous pouvez utiliser une allumette ou un dispositif d'éclairage. Vous devez être prudent lorsque vous utilisez cette méthode.

Le dispositif ne doit pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant de tenter d'allumer le brûleur

Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

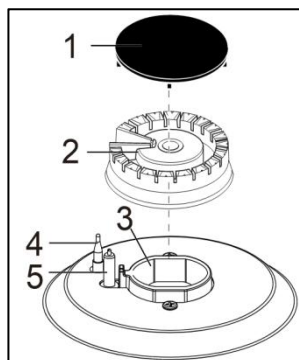
Remarque: les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque vous utilisez le gril. Les jeunes enfants devraient rester loin.

Comme représenté sur la figure 11, les brûleurs sont placés l'un après l'autre sur la base du brûleur et bloqués, en tournant à droite et à gauche pour vérifier que les brûleurs sont en place et, lorsqu'ils ne peuvent pas tourner, qu'ils sont correctement placés. Enfin, le Centre place le couvercle du brûleur sur le brûleur.

Si vous ne parvenez toujours pas à allumer la flamme après plusieurs tentatives, vérifiez que le "chapeau" et la "Couronne" sont dans la bonne position. Pour éteindre la flamme, tournez le bouton sur le symbole "o".

Description:

1. Couvercle du brûleur
2. Haut du brûleur
3. Base du brûleur
4. Thermocouples
5. Électrodes d'allumage

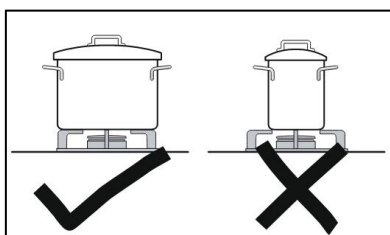


Utilisation des ustensiles de cuisine

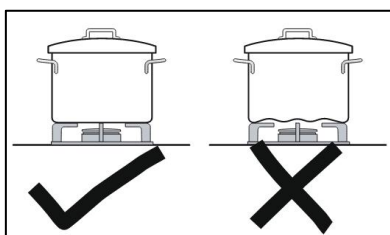
Pour assurer une efficacité maximale du brûleur, il est préférable d'utiliser des casseroles et des poêles avec un fond plat adapté à la taille du brûleur utilisé (voir tableau).

Brûleur		Diamètre de la casserole sur GN	Diamètre sur propane
Brûleur wok(Brûleur à trois anneaux)	in 5.15"	9"(229mm)	9"(229mm)
Brûleur rapide	in 3.74"	9"(229mm)	9"(229mm)
Brûleur semi rapide	in 2.56"	7"(178mm)	7"(178mm)
Brûleur auxiliaire	in 1.77"	7"(178mm)	7"(178mm)

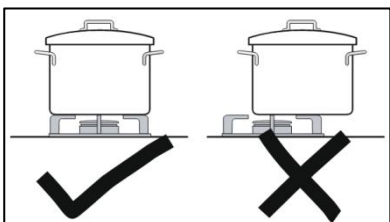
- Les poêles en aluminium ou en cuivre conduisent la chaleur de manière uniforme.
- Les poêles en acier, si elles ne sont pas combinées avec d'autres métaux, peuvent cuire de manière inégale.
- Les ustensiles de cuisson en fonte absorbent lentement la chaleur et cuisinent plus régulièrement à des paramètres bas à moyens.
- Les poêles à fond plat et lourd offrent une chaleur et une stabilité uniformes.
- NE PAS UTILISER des poêles minces, déformées, encombrées ou crêtes alors qu'elles chauffent de manière inégale.



Assurez-vous que la taille de l'ustensile de cuisine est adaptée à la taille du brûleur. Ne jamais utiliser les ustensiles de cuisine du centre commercial sur de grands brûleurs, assurez-vous que la flamme ne touche pas les côtés des ustensiles de cuisine.



Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine déformés.
Les ustensiles déformés ne sont pas stables sur la cuisinière et peuvent se retourner. Utilisez des ustensiles de cuisine avec une base épaisse et plate.



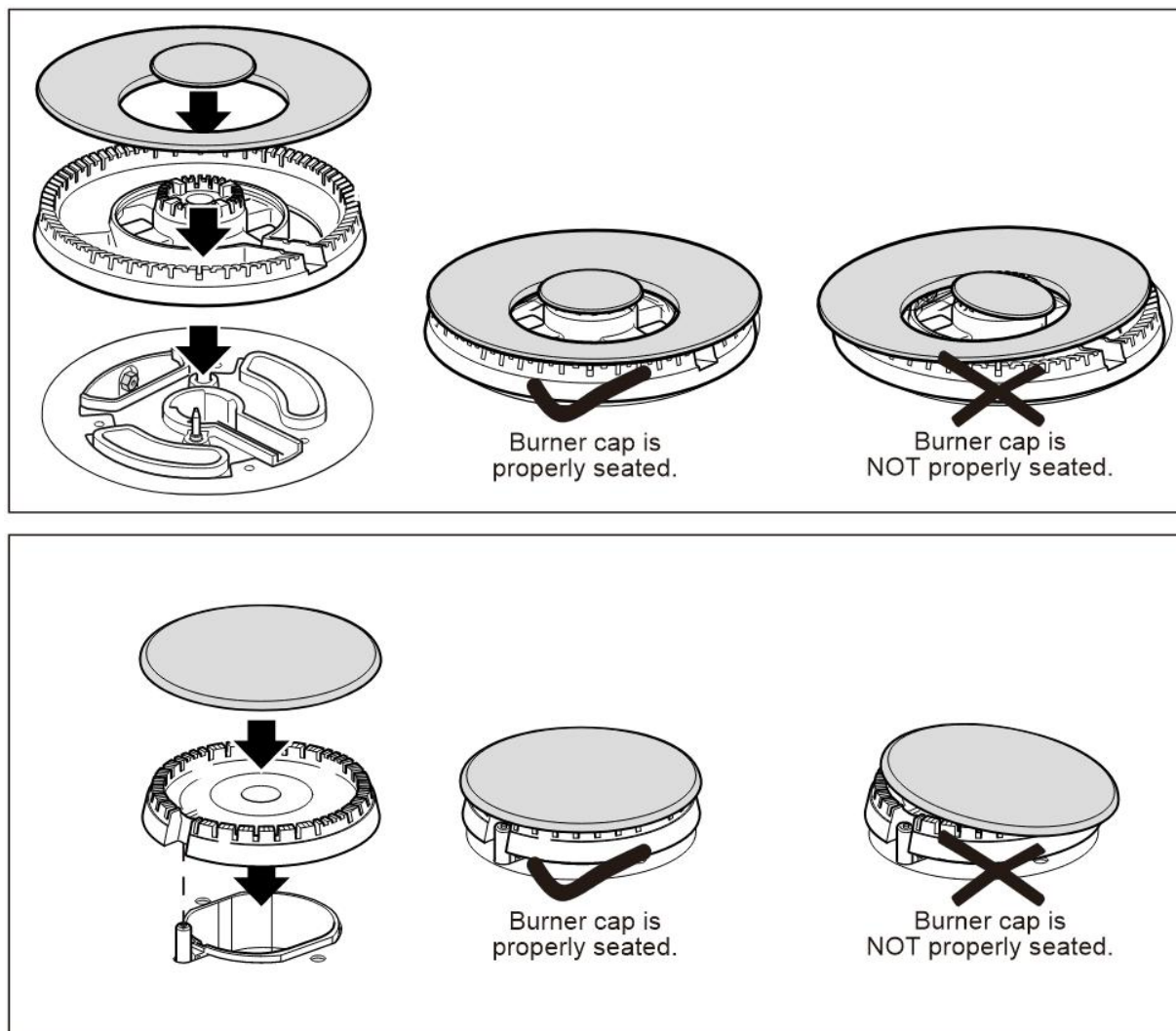
Placez l'ustensile au milieu du brûleur, sinon il peut se retourner.

AVERTISSEMENT

Une fois que le liquide commence à bouillir, réduire le feu afin qu'il ne laisse presque pas le liquide continuer à bouillir. Si le bouton de commande devient difficile à tourner, contactez votre centre de service local.

L'utilisateur ne peut pas utiliser d'ustensiles de cuisson qui chevauchent les bords du four électrique.

Tous les couvercles de brûleur ne peuvent pas être mal installés, sinon cela entraînera une trempe sur le siège en aluminium supérieur et une déformation de la fusion du siège en aluminium supérieur, placez correctement le couvercle de brûleur voir photo.



Ré - allumage:

Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe automatiquement l'alimentation au gaz. Tournez l'interrupteur en position "flamme maximale", puis Rallumez, ce qui devrait attendre 30 secondes; Comme il y a de l'air à l'intérieur de la Grande pince, l'allumage peut ne pas être lisse, tournez l'interrupteur en position "flamme maximale" et allumez à nouveau.

Entretien et nettoyage

REMARQUE: Avant toute maintenance ou nettoyage peut être effectué, vous devez déconnecter la cuisinière à gaz de l'alimentation électrique.

La cuisinière à gaz est mieux nettoyée alors qu'elle est encore chaude; comme le déversement peut être enlevé plus facilement que s'il est laissé refroidir.

Surfaces en acier inoxydable

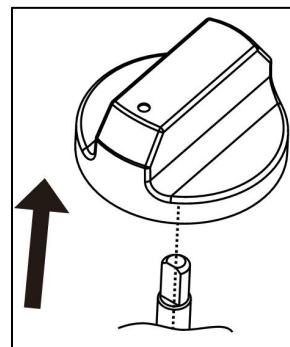
Ne pas utiliser un tampon de laine en acier; Il grattera la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude ou un nettoyant en acier inoxydable. Essiégez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions de nettoyage pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Les nettoyants contenant de l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend Soft Cleanser éliminent la rouille de surface, les taches et les petites taches. Utilisez seulement un nettoyant liquide exempt de grille et frottez dans la direction des lignes de brosse avec une éponge douce humide.

Boutons de nettoyage

- Pour un nettoyage plus facile, les boutons de commande peuvent être enlevés en les tirant directement vers le haut une fois que les boutons sont en la position "OFF". Les boutons peuvent être lavés à la main avec du savon et de l'eau ou dans un lave-vaisselle.
- Pour installer les boutons après le nettoyage, alignez le trou sur le bouton arrière avec l'arbre de la vanne à gaz et pousser vers le bas jusqu'à ce que le bouton soit bien fixé.



Tirez le bouton tout droit sur la tige.

Nettoyage des grilles de brûleur

Les grilles doivent être lavées à l'eau chaude et savonnée et rincées à l'eau propre. Pour ramollir les aliments brûlés, placez les grilles dans une solution contenant ¼ tasse d'ammoniac domestique pendant plusieurs heures. Ensuite, frottez les grilles avec un tapis de nettoyage en plastique trempé dans de l'eau chaude et savonnée. Rincer bien et sécher.

Nettoyage des bouchons Burner

Lavez les bouchons du brûleur dans de l'eau chaude et savonnée et rincez-les avec de l'eau propre. Vous pouvez nettoyer avec un tapis de nettoyage en plastique pour enlever les particules alimentaires brûlées. Les bouchons ronds du brûleur peuvent également être nettoyés dans votre lave-vaisselle.

Nettoyage de la couronne brûleur

Lavez régulièrement la couronne du brûleur, surtout après de mauvais déversements qui pourraient obstruer les ouvertures du brûleur. Enlevez les brûleurs quand ils sont frais. Laver avec de l'eau chaude et savonnée. Rincer avec de l'eau propre. Pour plus de taches têtues, utilisez une brosse avec des poils en plastique

REMARQUE: Ne pas utiliser de laine d'acier ou de coussinets de nettoyage pour nettoyer les pièces du brûleur car elles peuvent obstruer les ouvertures. Ne jamais laver les têtes de brûleur dans votre lave-vaisselle. Cela peut les faire décolorer.

Nettoyage de l'allumage

Essiégez soigneusement avec un tampon de coton humidifié avec du savon et de l'eau. Rasseyez doucement le sol avec un cure-dents.

Évitez l'excès d'eau sur l'allumage. Une allumage humide empêchera le brûleur de s'allumer. Retirez toute peluche qui peut rester après le nettoyage.

REMARQUE: Il est nécessaire de garder toujours l'aiguille d'allumage propre, car une aiguille d'allumage impure peut entraîner une défaillance d'allumage.

Thermocouple

Essuyez soigneusement les taches d'huile avec un coton trempé dans du savon et de l'eau.

REMARQUE: Le thermocouple est très crucial pour couper l'alimentation en gaz en cas de flamme pendant la cuisson, assurez-vous de les garder en état très propre.

Les thermocouples sont importants pour couper l'alimentation en gaz en cas de flamme pendant la cuisson, assurez-vous qu'ils sont dans un état très propre.

L'équipement doit être testé pour les fuites conformément aux instructions du fabricant

Conseils d'entretien (nous recommandons de nettoyer tous les six mois.):

- 1) Gardez la zone de l'équipement propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- 2) Ne pas entraver le flux d'air de combustion et de ventilation.
- 3) Vérifiez visuellement les flammes du pilote et du brûleur avec les illustrations.
 - A) Retirez le support de l'ustensile.
 - B) Allumez le brûleur.
 - C) Tournez le bouton du maximum au minimum, vérifiez l'état de la flamme, la flamme dans la position la plus petite doit être inférieure à la flamme dans la position la plus grande, comme indiqué dans l'image ci-dessous.
 - D) Toujours vérifier la flamme avant chaque utilisation, voir dépannage si vous remarquez un état anormal.

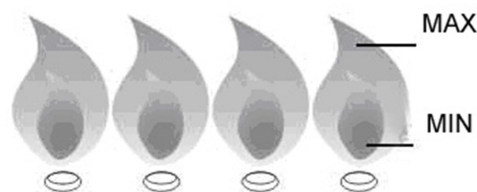
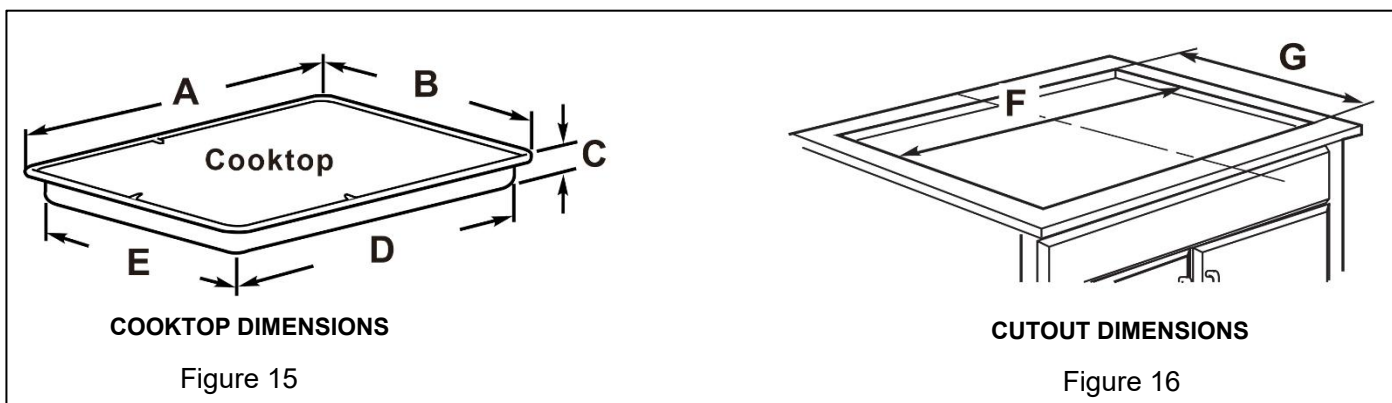


Figure 14

Dépannage

Problème	Causes Possibles	Action À Poser
Aucune étincelle lorsque le bouton de commande est appuyé.	Aucune alimentation.	Vérifier si c'est branché et allumé. Vérifier le disjoncteur du secteur.
	Relâcher le câble de l'étinceleur.	Vérifier si le câble de l'étinceleur est lâche.
	Le brûleur n'est pas correctement aligné.	Retirer et remplacer le brûleur.
Le brûleur ne s'allume pas lorsque l'allumage par étincelle fonctionne.	L'alimentation en gaz est arrêtée.	Vérifier si la vanne d'alimentation en gaz est ouverte.
	Le sens d'installation du régulateur de gaz est incorrect.	Inverser le sens pour réinstaller.
	Installer un régulateur de gaz haute pression.	Remplacer un régulateur de gaz haute pression
	Le brûleur n'est pas correctement aligné. Les ports du brûleur sont bloqués.	Retirer et remplacer le brûleur.
Le brûleur s'éteint lorsque le bouton de commande est relâché.	La sauvegarde de la flamme n'est pas activée.	Rallumer, laisser plus de temps pour que s'active la sauvegarde de la flamme.
	Le raccordement de la sauvegarde de la flamme est défectueux ou brisé.	Vérifier le câble de raccordement du thermocouple s'il est desserré ou brisé.
Modèle de flamme inégal ou légère élévation de la flamme.	Les ports du brûleur sont bloqués ou dislocation du brûleur.	Retirer, nettoyer et remplacer le brûleur. Reconstituer le brûleur.
Au réglage minimal de la flamme, celle-ci est trop élevée.	Le réglage de la baisse de la flamme est incorrect.	Ajuster la vis au niveau minimal.
Petite flamme au niveau élevé.	Détendeur défectueux.	Choisir un détendeur correct.
	La pression d'alimentation du gaz est basse.	Vérifier l'alimentation en gaz.
	Injecteur inapproprié installé.	Vérifier si l'injecteur est correct.
	Injecteur ou le tuyau d'alimentation en gaz est bloqué.	Vérifier si l'injecteur et le tuyau d'alimentation en gaz sont bloqués.
Flamme trop élevée au réglage élevé.	Régulateur défectueux (la pression du gaz est trop élevée).	Choisir un régulateur de gaz aux spécifications appropriées)
	Injecteur inapproprié installé.	Vérifier l'injecteur s'il est correct et le remplacer.
La pointe de la flamme est jaune.	Le type d'alimentation en gaz est incorrect ou le régulateur de gaz est incorrect.	Vérifiez que le type d'alimentation en gaz et le régulateur de gaz sont corrects.

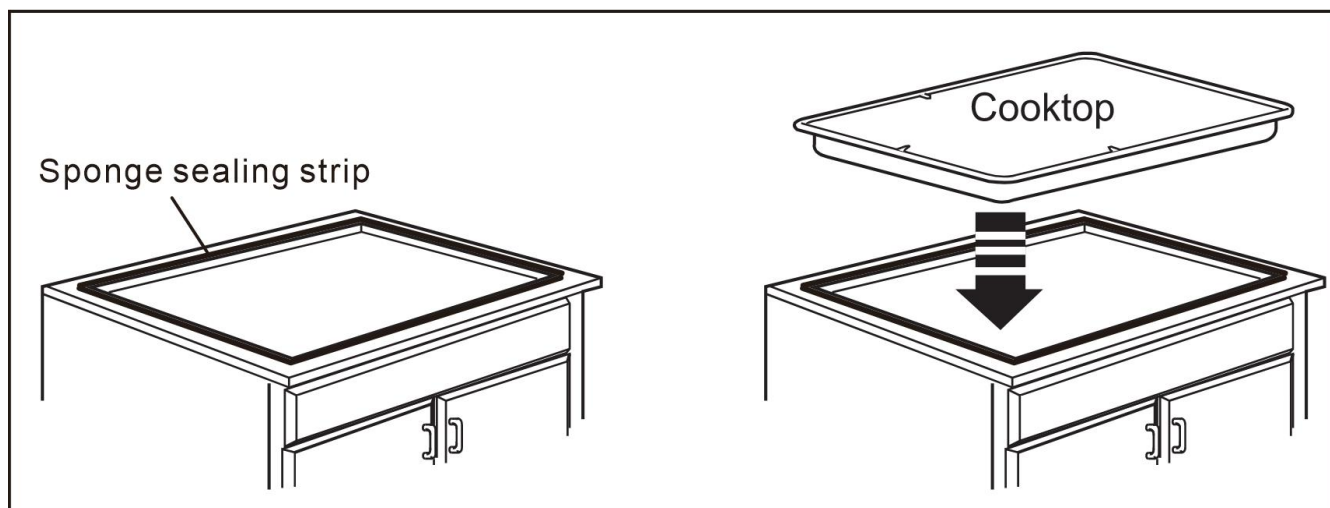
Instructions pour l'installateur

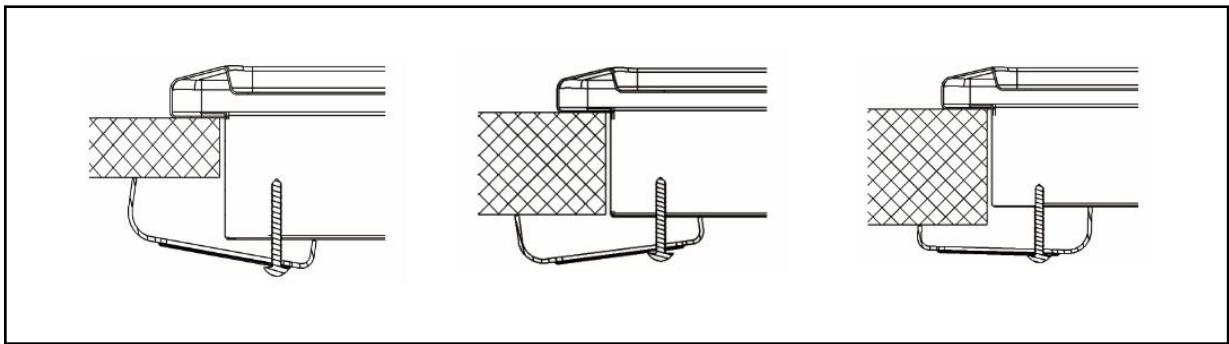


DIMENSIONS DU COOKTOP(mm/inch)					
Modèle	A. Largeur	B. Profondeur	C. Hauteur	D. Largeur du boîtier inférieur	E. Profondeur du boîtier inférieur
30HG06	760(29.90)	510(20.08)	48(1.90)	730(28.74)	480(18.89)
36HG06	900(35.43)	510(20.08)	48(1.90)	830(32.67)	480(18.89)
DIMENSIONS DE COUPE (mm/inch)					
Modèle	F. Largeur		G. Profondeur		
30HG06	735(28.94)		485(19.09)		
36HG06	835(32.87)		485(19.09)		

Bande d'étanchéité des éponges Installation

Assurez-vous que le ruban d'étanchéité de l'éponge est correctement fixé au bord de la découpe.





Hold Down Bracket Installation

Données Techniques

Configuration du brûleur

	GN		Propane	
	Diamètre de l'injecteur (mm)	Btu/hr	Diamètre de l'injecteur (mm)	Btu/hr
Brûleur à trois anneaux	2.37	20000	1.26	18000
Brûleur rapide	1.52	10300	0.95	10300
Brûleur semi rapide	1.26	7000	0.81	7000
Brûleur auxiliaire	0.94	4000	0.60	4000

Type de gaz pression du collecteur:

Pression du gaz naturel à 4 inH₂O

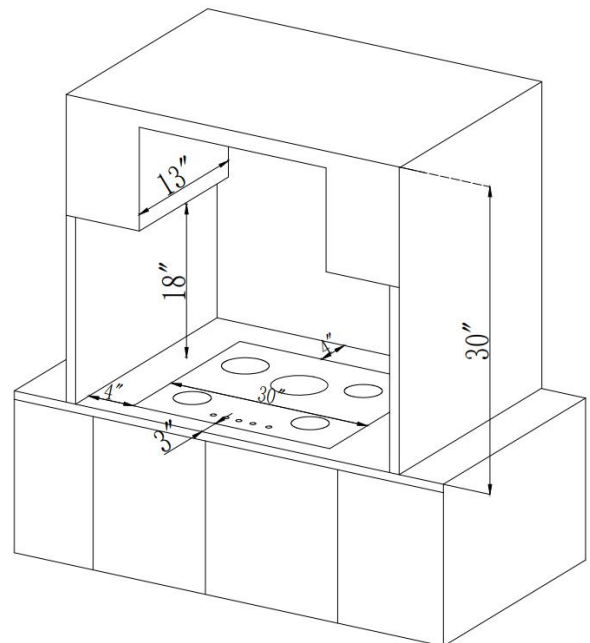
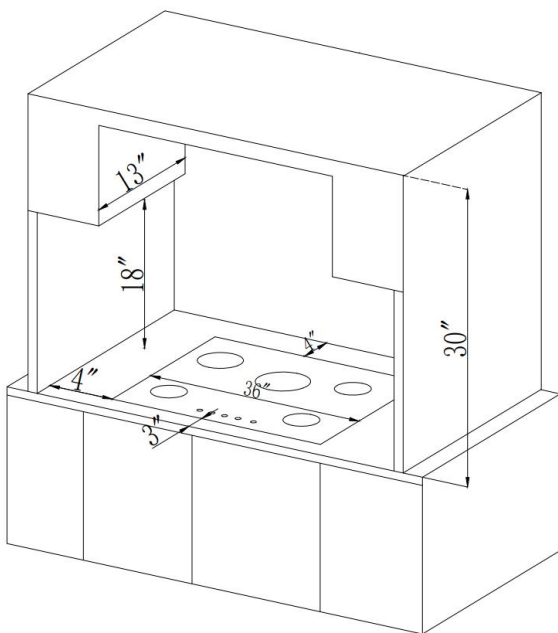
Pression du gaz Propane à 10 inH₂O

Pression maximale d'alimentation en air: 14 inH₂O

Exigences de sécurité importantes

Emplacement

La table de cuisson peut être située dans la cuisine, la cuisine/salle à manger ou la chambre à coucher, mais pas dans la salle de bain, la douche ou le garage. Assurez - vous qu'il y a au moins 4" de distance entre le bord de fuite du comptoir et le mur avant d'effectuer une coupe sur le comptoir. Une distance d'au moins 4 pouces doit être laissée entre les bords latéraux de la table de cuisson et toute armoire ou Mur adjacent. La distance minimale à laquelle un matériau combustible peut être installé au - dessus d'une table de cuisson alignée avec le bord de la table de cuisson est de 18". S'il est installé en dessous de 18" pouces, vous devez permettre 1,97 pouces d'espace sur le bord de la table de cuisson. La distance minimale à laquelle les matériaux combustibles peuvent être installés directement au - dessus de la table de cuisson est de 30". La profondeur maximale des armoires est de 13". La distance entre le bord d'attaque de la table de cuisson et le bord d'attaque du comptoir doit être de 3" pouces. La distance entre les placards doit être de 36" pouces (pas moins que la profondeur de la table de cuisson elle - même). Notez que la séparation horizontale sous le fond de la plaque chauffante est nécessaire. La distance minimale entre ces espacements ne doit pas dépasser 5.90 ".



AVERTISSEMENT

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz provoque la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez - vous que la cuisine est bien ventilée, surtout si vous utilisez des appareils. Gardez les orifices de ventilation naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique.

L'utilisation intensive de l'appareil pendant de longues périodes peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant des fenêtres, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique

AVERTISSEMENT

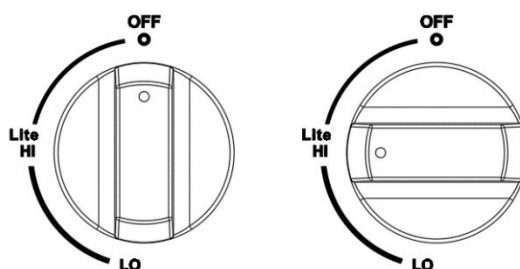
La base de l'appareil doit être protégée du contact par des cloisons ou des plaques horizontales.

AVERTISSEMENT

La prise doit être installée sous la table de cuisson, loin de la source d'incendie. Vous devez débrancher l'alimentation de votre appareil avant de le réparer.

Une vanne manuelle doit être installée dans un endroit accessible de la ligne de gaz extérieure à l'appareil pour l'ouverture ou la fermeture des gaz de l'appareil.

Si la taille de la flamme doit être ajustée de grande à petite lors de l'opération, tournez le bouton de 90 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à la position **LO** (voir figure 16)



Lorsque vous devez remplacer une cuisinière à gaz, vous devez d'abord fermer la vanne d'alimentation en gaz et la vanne de la cuisinière à gaz, débrancher la prise du modèle avec alimentation secteur, puis débrancher le tuyau de raccordement ou le raccord fileté avant de déplacer la cuisinière à gaz.

Avertissez - vous des dangers potentiels associés à la zone d'armoire de rangement au - dessus des appareils. Une mauvaise manipulation peut provoquer un incendie.

Conservez les orifices retirés de l'appareil pour une utilisation future.

Connexion de la ligne d'approvisionnement en gaz

REMARQUE: L'appareil est expédié à partir de l'usine pour être utilisé avec du gaz naturel. Si vous voulez utiliser du gaz propane, il doit être converti. Un technicien ou un installateur qualifié doit effectuer la conversion.

Voir la figure pour l'emplacement de la connexion à gaz de l'appareil.

- A. 1/2" filet de tuyau mâle NPT
- B. Régulateur équipé d'unité :
Sortie - fil de tuyau femelle NPT 1/2 "
- C. Adaptateur
- D. Ligne de gaz Flex
- E. Adaptateur
- F. Vanne d'obturation manuelle
- G. Tuyau de gaz 1/2" ou 3/4"

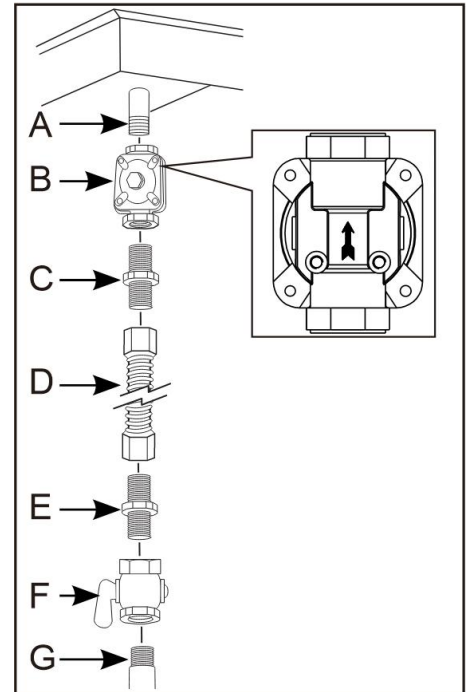


Figure 11

Régulateur de pression de gaz

Vous devez utiliser le régulateur de pression de gaz fourni avec cette gamme. Pour un bon fonctionnement, la pression d'entrée Le régulateur devrait être comme suit.

Pression du collecteur de type gaz:

- Pression du gaz naturel à 4" de la colonne d'eau.
- Pression du gaz propane à 10" de la colonne d'eau.
- Pression maximale d'alimentation en gaz: 14" de colonne d'eau.

Pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur:

- Pression du gaz naturel à 5" de la colonne d'eau.
- Pression du gaz propane à 11" de la colonne d'eau.

Remarque: La ligne d'alimentation doit être équipée d'une vanne d'obturation manuelle approuvée.

Cette vanne doit être située dans la même pièce que la cuisinière et doit être située dans un endroit qui permet une ouverture et une fermeture faciles. Ne bloquez pas l'accès à la vanne d'obturation. La vanne est destinée à allumer ou éteindre le gaz à l'appareil.

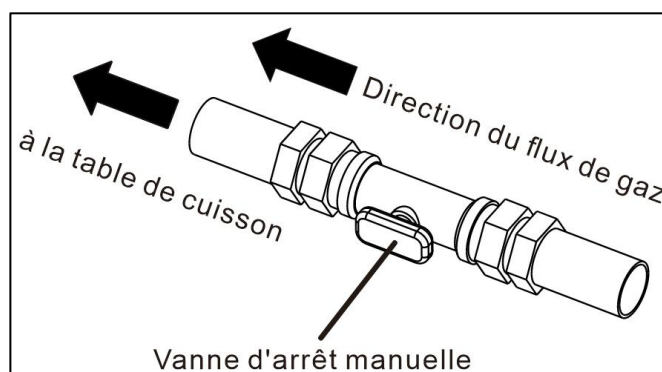


Figure 12

Remarque: Assurez-vous que les exigences suivantes sont remplies avant d'essayer de connecter l'appareil à l'alimentation en gaz.

- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les conditions de connexion locales telles que le type de gaz et la pression du gaz correspondent aux paramètres de l'appareil.
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz est éteinte à la vanne d'arrêt manuelle avant de connecter l'appareil.
- La connexion à gaz doit être située à un endroit qui permet l'accès à la vanne d'obturation manuelle et qui, le cas échéant, est visible après l'ouverture de la porte ou des tiroirs de l'armoire.
- La ligne de gaz flexible ne doit pas entrer en contact avec des parties mobiles de l'unité montée (tiroirs par exemple) ou être posée dans des zones où elle pourrait être piégée ou endommagée.
- La ligne de gaz flexible ne doit pas entrer en contact avec une cuisinière, un four, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, une machine à laver, un tuyau d'eau chaude, un radiateur ou tout autre appareil installé à proximité de la cuisinière à gaz.
- La ligne de gaz flexible ne doit pas être soumise à des vibrations de frottement, à un kinking ou à tout autre type de déformation. Il doit être vérifié le long de toute sa longueur avec la cuisinière en position d'installation.
- Toutes les connexions de tuyauterie doivent être scellées conformément aux codes locaux.

Vérifier la ligne de gaz pour les fuites

Vérifiez les connexions de la ligne d'alimentation en gaz pour détecter des fuites à l'aide d'une solution de savon ou d'un fluide de détection de fuites non corrosif. Ne pas utiliser une flamme de quelque sorte que ce soit.

Note :

Notes importantes pour la connexion au gaz:

- L'appareil et sa vanne d'obturation individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression à des pressions supérieures à ½ psi (3.5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'obturation manuelle individuelle lors de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3.5 kPa).

1. Mettez en marche le gaz.
2. Appliquer une solution de savon ou un fluide de détection de fuite non corrosif à tous les joints et raccords dans la connexion de gaz entre la vanne d'obturation et la cuisinière. Vérifiez également les raccords à gaz et les joints dans la cuisinière si les connexions ont pu être perturbées pendant l'installation.
- Les bulles qui apparaissent autour des raccords et des connexions indiquent une fuite.
3. si une fuite apparaît, éteignez la vanne d'obturation du gaz de la ligne d'alimentation et serrez les connexions.
4. Test à nouveau pour les fuites en allumant la vanne d'obturation du gaz de la ligne d'alimentation.
- Lorsque la vérification des fuites est terminée et qu'aucune bulle n'apparaît, l'essai est terminé.
5. Essuyer toute solution de savon ou résidus de liquide de détection.

Instructions de fonctionnement de conversion de gaz

WARNING

Ce kit de conversion doit être installé par un organisme de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l' autorité compétente. Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies exactement, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peuvent provoquer des dommages matériels, des blessures personnelles ou des pertes de vies humaines. L'agence de service qualifiée est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'est pas vérifié comme spécifié dans les instructions du fabricant fournies avec le kit. Liste complète des pièces identifiant tous les composants fournis dans le kit.

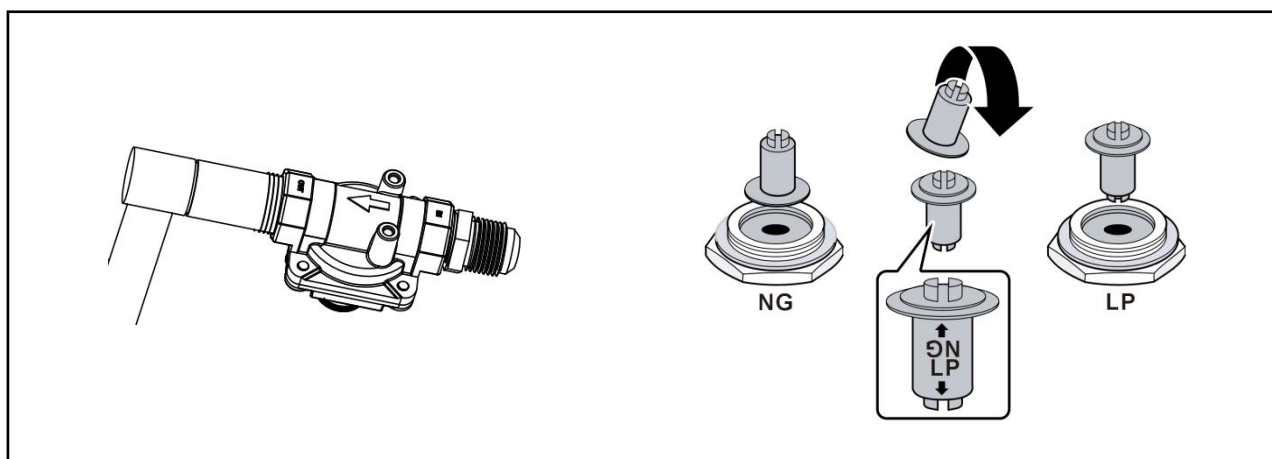


Figure 13

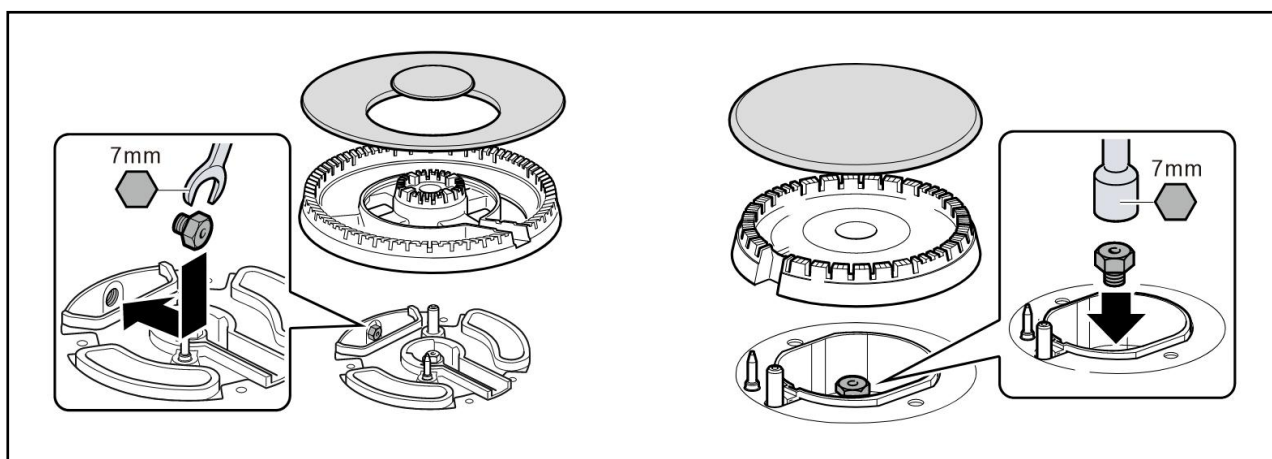
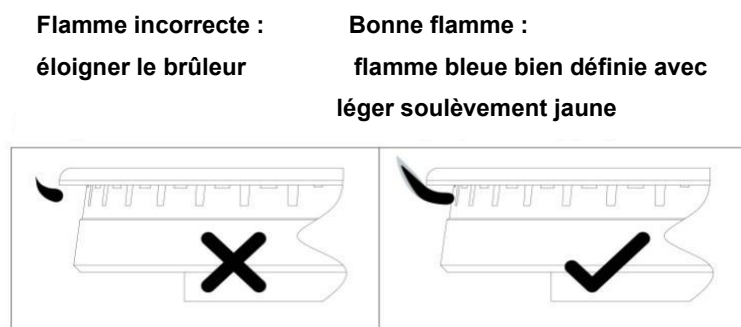


Figure 14

Type de gaz	Propane (Liste des pièces)			GN (Liste des pièces)		
	Diamètre de l'injecteur (mm)	puissance (Btu/hr)	Quantité	Diamètre de l'injecteur (mm)	puissance (Btu/hr)	Quantité
Brûleur ultra rapide	1.26	18000	1	2.37	20000	1
Brûleur rapide	0.95	10300	1	1.52	10300	1
Brûleur semi - rapide	0.81	7000	2	1.26	7000	2
Brûleur auxiliaire	0.60	4000	1	0.94	4000	1
Rondelles			1			1
écrou de connecteur			1			1
Raccords à barbe pour tuyaux			1			1

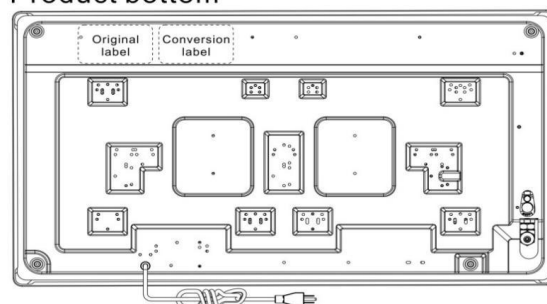
Figure 15

- 1) La vanne d'alimentation en air et la vanne de la table de cuisson doivent être fermées, débranchez la fiche d'alimentation du modèle CA.
- 2) Si le régulateur de pression de gaz est à l'état de gaz naturel et a besoin d'être transformé en propane, dévissez dans le sens antihoraire le capuchon sous le régulateur de pression de gaz, puis dévissez dans le sens antihoraire la barre filetée marquée NG, inversez la barre filetée, tournez la flèche LP vers le haut et serrez-la sur le capuchon, puis réinstallez le capuchon sur le régulateur de pression de gaz. La conversion du régulateur de pression de gaz doit être utilisée avec le kit d'accessoires (voir Configuration de brûleur pour les spécifications détaillées des buses).
- 3) Retirez le brûleur, le couvercle du brûleur et Dévissez la buse de la base du brûleur. Les buses du kit de conversion sont ensuite montées en conséquence sur chaque base de brûleur. Enregistrer les orifices retirés de l'appareil pour une utilisation future
- 4) La pression d'entrée de 11 in wc (2740Pa), recouvrir les joints de la buse et les joints du régulateur de pression de gaz avec une quantité modérée d'eau savonneuse, aucun bouillonnement ne doit se produire.
- 5) Placez le brûleur, le capuchon du brûleur, vérifiez si la position entre la tige d'allumage et le brûleur est correcte, puis ouvrez la valve, modèle CA branché dans la fiche d'alimentation.
- 6) Vérifiez la pression de sortie, la pression doit être de 10 ± 1 in wc. Si la pression n'est pas conforme aux exigences, il faut dévisser l'écrou du régulateur de pression (figure 18) et le faire tourner légèrement pour ajuster les pièces en plastique blanc à l'intérieur du régulateur de pression.
- 7) Le test d'allumage demande que le brûleur puisse être allumé en 5 secondes normalement, après 1 minute la flamme est stable, il ne doit pas y avoir de flamme élevée et de feu jaune.



Incorrecte et bonne flamme

Product bottom



- 8) Pareillement, en cas d'utilisation en état NG, tournez la flèche marquée NG en haut et serrez-la sur le bouchon fileté. Répéter l'opération susmentionnée. La pression de sortie doit être de 4 ± 1 in wc.
- 9) Après la conversion, l'étiquette de conversion dans le sac d'accessoires a besoin d'être attachée à côté de l'étiquette originale.

Installation



AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre électrique

Cet appareil est équipé d'une prise de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre le risque de chocs et doit être branché directement dans un réceptacle correctement mis à la terre. Ne coupez pas ou ne retirez pas la pointe de mise à la terre de cette prise.

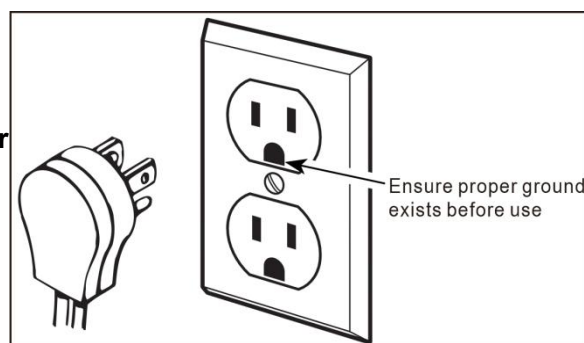
Exigences électriques - 120 volts, 60 Hertz, circuit correctement mis à la terre protégé par un disjoncteur de 15 ou 20 ampères ou un fusible à retard de temps. Il est recommandé de prévoir un circuit séparé servant uniquement cette cuisinière.

REMARQUE: L'utilisation d'interrupteurs externes automatiques, sans fil ou câblés qui éteignent l'alimentation de l'appareil n'est pas recommandée pour ce produit.

La mise à la terre

Le câble d'alimentation de cet appareil est équipé d'un prise à trois pins (mise à la terre) qui se branche dans un réceptacle standard à mur de mise à la terre à trois pinces pour minimiser le risque de choc électrique de cet appareil.

Le client doit avoir le réceptacle mural et circuit contrôlé par un électricien qualifié pour faire Assurez-vous que le réceptacle est correctement mis à la terre.



Lorsqu'un récipient à paroi standard à deux pinces est rencontré, il est de la responsabilité et de l'obligation personnelle du client de le remplacer par un récipient à paroi à trois pinces correctement mis à la terre.

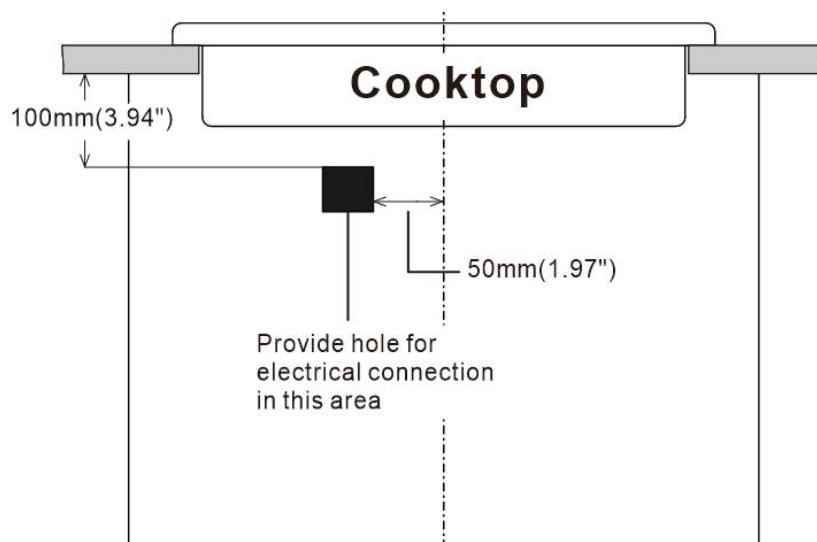
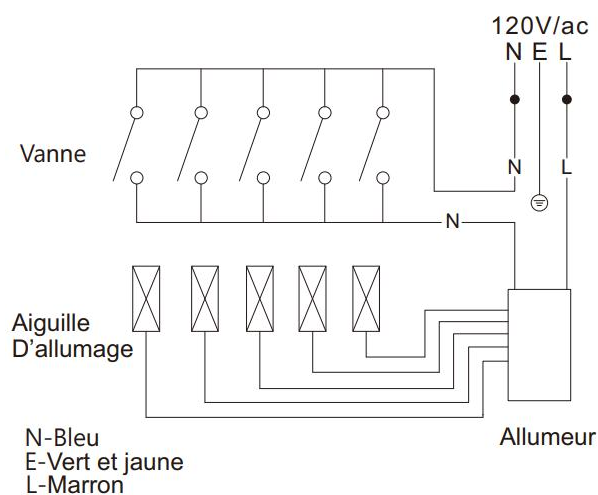


Schéma du circuit



Pour appareils à cinq brûleurs

Fabriqué en Chine

Foshan Fanmi Home Technology Co., Ltd.

Adresse: 11F - 6, côté ouest du bâtiment E, No.6, route 3, keyuan, Communauté de xiaohuangpu, rue Ronggui, district de Shunde, ville de Foshan, Province du Guangdong