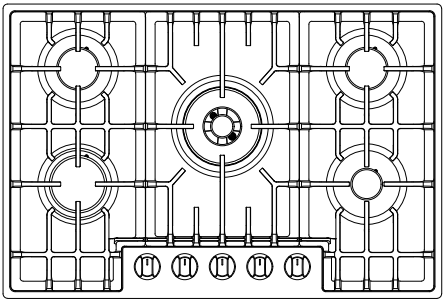
VIKIO
HOME

BUILT-IN Gas Cooktop
USER MANUAL



Please read these instructions carefully before attempting to install or use this appliance.
It is advisable to keep these instructions in a safe place for future reference.

COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

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.

⚠WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

Table of Contents

COOKTOP SAFETY 1
PRODUCT DIMENSIONS 3
Product Dimensions 3
Cabinet Clearances 5
Cutout Dimensions 6
INSTALLATION REQUIREMENTS 7
Tools and Parts 7
Location Requirements 7
Electrical Requirements 8
Gas Supply Requirements 8
INSTALLATION INSTRUCTIONS 12
Install Cooktop 12
Make Gas Connection 12
Accessory Installation 12
INSTRUCTIONS FOR USE 14
CLEAN AND MAINTENANCE 15
TROUBLE SHOOTING 17

IMPORTANT:

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference. If want to obtain any replacement parts, please contact our Support Email: service03@vikiohome.com.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.
Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.
For more information, contact your gas supplier.
If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

IMPORTANT: Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

PRODUCT DIMENSIONS

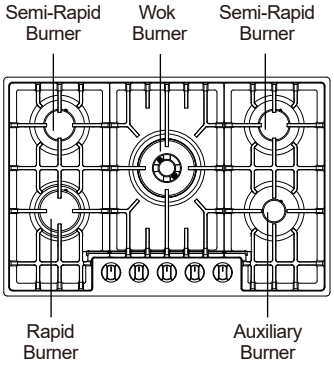
CG10-30 MODEL

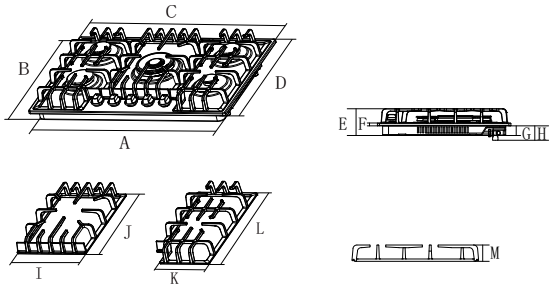
Item Name	Gas Cooktop	**Panel**	Stainless Steel
Model	CG10-30	**Size Of Openings**	28¾"x 18⅞"(4-R0¹³⁄₁₆")
Product Size	29¹⁵⁄₁₆"x 20¹⁄₁₆"x 4¾"	**Ignition Method**	Electronic Pulse
Net Weight(lb)	34.61	**Flame Failure Safety Device**	YES
Hob Element Number	5	**Country Of Origin**	Made In China
Air In Flow	Full	**Electrical Supply**	110~120V,60Hz, 0.01A

CG10-36 MODEL

Item Name	Gas Cooktop	**Panel**	Stainless Steel
Model	CG10-36	**Size Of Openings**	32¹¹⁄₁₆" x 18⅞"(4-R0¹³⁄₁₆")
Product Size	35⁷⁄₁₆"x 20¹⁄₁₆"x 4¾"	**Ignition Method**	Electronic Pulse
Net Weight(lb)	39.02	**Flame Failure Safety Device**	YES
Hob Element Number	5	**Country Of Origin**	Made In China
Air In Flow	Full	**Electrical Supply**	110~120V,60Hz, 0.01A

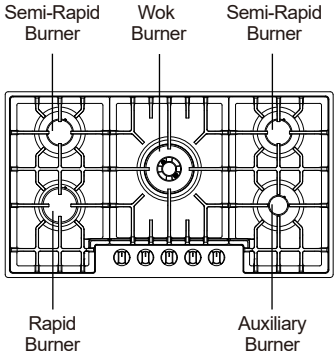
Burner	Manifold Pressure Natural Gas 4"W. C. (0.996kPa)	Manifold Pressure Propane Gas 10"W.C. (2.491kPa)
	Nominal Gas Consumption	Nominal Gas Consumption
Wok	20000BTU/h	18000BTU/h
Rapid	12000BTU/h	11000BTU/h
Semi-Rapid	8500BTU/h*2	7500BTU/h*2
Auxiliary	5700BTU/h	4000BTU/h
Total	54700BTU/h	48000BTU/h

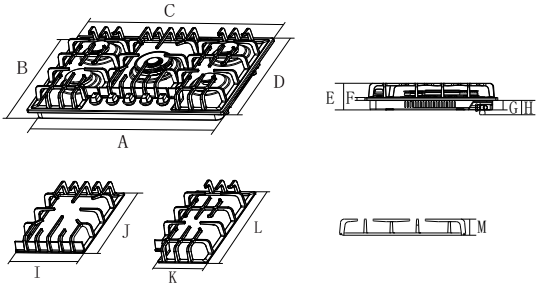




A. 28⅛" (71.5cm)
B. 18½" (47.0cm)
C. 29¹⁵⁄₁₆" (76.0cm)
D. 20¹⁄₁₆" (51.0cm)
E. 4" (10.2cm)
F. 0⁷⁄₁₆" (1.10cm)
G. 1⁷⁄₁₆" (3.64cm)
H. 2³⁄₁₆" (5.50cm)
I. 10½" (26.6cm)
J. 16" (40.6cm)
K. 9³⁄₁₆" (23.3cm)
L. 19" (48.3cm)
M. 2⁷⁄₁₆" (6.20cm)

CG10-30 MODEL





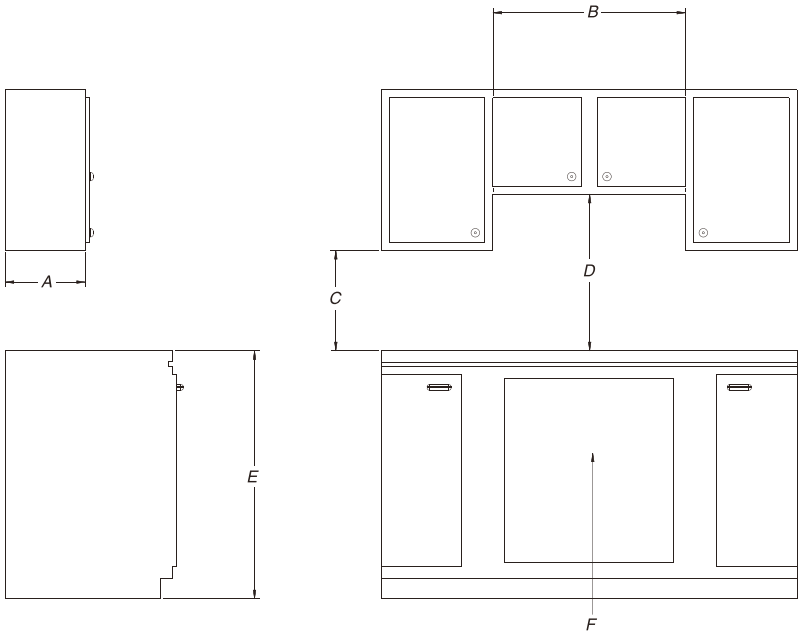
A. 32¹⁄₁₆" (81.5cm)
B. 18½" (47.0cm)
C. 35⁷⁄₁₆" (90.0cm)
D. 20¹⁄₁₆" (51.0cm)
E. 4" (10.2cm)
F. 0⁷⁄₁₆" (1.10cm)
G. 1⁷⁄₁₆" (3.64cm)
H. 2³⁄₁₆" (5.50cm)
I. 12¹³⁄₁₆" (32.6cm)
J. 16" (40.6cm)
K. 10¹¹⁄₁₆" (27.2cm)
L. 19" (48.3cm)
M. 2⁷⁄₁₆" (6.20cm)

CG10-36 MODEL

CABINET CLEARANCES

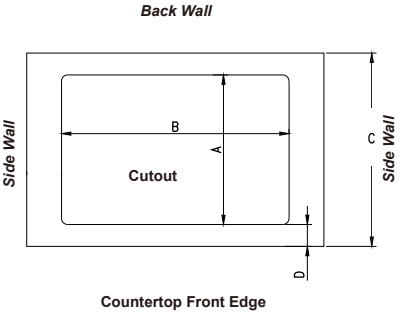
Side View

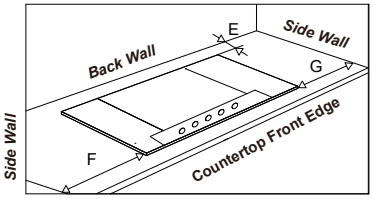
Front View



A.13" (33.0 cm) recommended upper cabinet depth.
B.30" (76.0 cm) for 30" models; 36" (91.0 cm) for 36" models.
C.18" (45.7 cm) minimum clearance from upper cabinet to countertop within minimum horizontal clearances to cooktop.
D.30" (76.0 cm) minimum clearance between top of cooktop platform and bottom of uncovered wood or metal cabinet.
24" [61 cm] minimum clearance if bottom of wood or metal cabinet is covered by not less than 1/4" [0.6 cm] flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" [0.04 cm] stainless steel, or 0.024" [0.06 cm] aluminum or 0.020" [0.05 cm] copper.
E.36" (91.0cm) top of countertop to floor.
F.Gas line opening - Wall: anywhere 5" (12.7 cm) below underside of countertop. Cabinet floor: anywhere within 6" (15.2 cm) of rear wall is recommended.

CUTOUT DIMENSIONS - TOP VIEW





Cutout (Product Opening) Dimensions				
30"(76.0cm) Models				
Models	A		B	
	Minimum	Recommended	Minimum	Recommended
CG10-30	18⅞" (48cm)	19 1/16" (48.3cm)	28¾" (73cm)	28⅞" (73.3cm)
36"(90.0cm) Models				
Models	A		B	
	Minimum	Recommended	Minimum	Recommended
CG10-36	18⅞" (48cm)	19 1/16" (48.3cm)	32 11/16" (83cm)	32 13/16" (83.3cm)

Cutout to Back Wall and Countertop Front Dimensions		
Models	C	D
CG10-30	29"(73.6cm)	4"(10.2cm)
CG10-36		

Product to Side Walls and Back Wall (Combustible Surfaces) Dimensions		
Models	F and G	E
CG10-30	F and G must be at least 5⅞" (15cm) , F and G are the same.	6" (15.3cm)
CG10-36	F and G must be at least 7 1/16" (18cm) , F and G are the same.	

NOTES: After making the countertop cutout, some installations may require notching down the base cabinet side walls to clear the cooktop base. To avoid this modification, use a base cabinet with sidewalls wider than the cutout. If cabinet has a drawer, a 4" (10.2 cm) depth clearance from the countertop to the top of the drawer (or other obstruction) in base cabinet is required. The drawer depth may need to be shortened to avoid interfering with the regulator.

IMPORTANT: If a built-in wall oven is to be installed below this cooktop, the grounded outlet and gas supply piping must be located in an adjacent cabinet.

This cooktop and its gas and electrical supply sources must be installed before the undercounter built-in wall oven is installed.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

Gather the required tools and parts before starting installation.

Tools needed

- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- 15⁄16"combination wrench
- Pipe wrench
- Wrench or pliers
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to LP gas
- Noncorrosive leak-detection solution

Parts supplied

- Gas pressure regulator
- Burner grates
- Burner caps
- Burner base
- Clamping brackets (4)
- Bracket attachment screws (4)

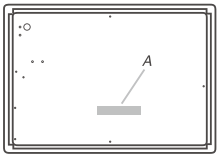
Parts needed

Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections.

Location Requirements

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the underside of the cooktop base.



A. Model/serial rating plate

- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the s urface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- The cooktop must be a specified cooktop that is approved to be installed either alone or over an undercounter built-in oven. Check the cooktop base approved installation label for your cooktop model number and approved combinations of cooktops and ovens that can be installed. If you do not find this label, your cooktop may not be approved for use over an undercounter built-in oven. Contact your dealer to confirm that your cooktop is approved.
- Ovens approved for this type of installation will have an approval label located on the top of the oven. If you do not find this label, contact your dealer to confirm that your oven is approved. Refer to oven manufacturer's Installation Instructions for approval for built-in undercounter use and proper cutout dimensions.
- The cooktop should be installed in a location away from strong draft areas, such as windows, doors and strong heating vents or fans.
- All openings in the wall or floor where cooktop is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section. Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section.
- The cooktop is designed to hang from the countertop by its side or rear flanges.
- The gas and electric supply should be located as shown in "Cabinet Dimensions" section so that they are accessible without requiring removal of the cooktop.
- Provide cutout in right rear corner of cutout enclosure as shown to provide clearance for gas inlet, power supply cord, and to allow the rating label to be visible.
- 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.

IMPORTANT: To avoid damage, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage.

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.
Do not remove ground prong.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

⚠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.

IMPORTANT: The cooktop must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate.

A copy of the above code standards can be obtained from:
National Fire Protection Association
One Batterymarch Park
Quincy, MA 02269
CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131-5575

- A 120 volt, 60 Hz, AC only, 15-amp, fused electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this cooktop be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120-volt power and is correctly grounded.
- The wiring diagrams are provided with this cooktop. See "Wiring Diagrams" on a separate sheet. The wiring diagrams are located on the middle underside of the cooktop base.

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.
Install a shut-off valve.
Securely tighten all gas connections.
If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.
Examples of a qualified person include:
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, CSA B149.1.

Type of Gas

Natural Gas:

- This cooktop is factory set for use with Natural gas. If converting to Propane gas, see the "Propane Gas Conversion" instructions provided in the package containing literature. The model/serial rating plate located on the underside of the cooktop base has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

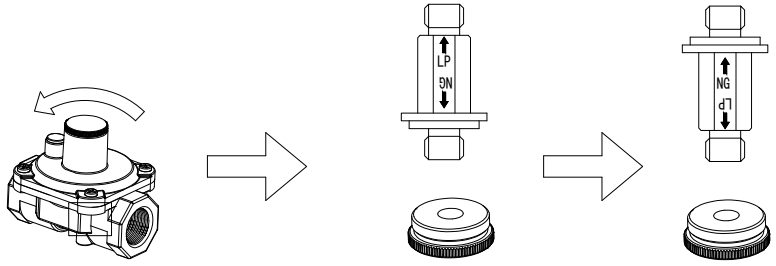
Propane Gas Conversion:

- Conversion must be done by a qualified service technician. No attempt shall be made to convert the cooktop from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See the Gas conversion instructions provided in the package containing literature.

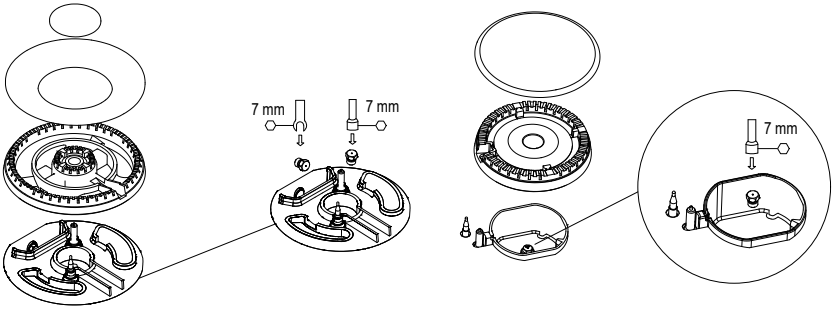
Gas Conversion Operating Instructions (Suit for CG10-30; CG10-36)

⚠ 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.



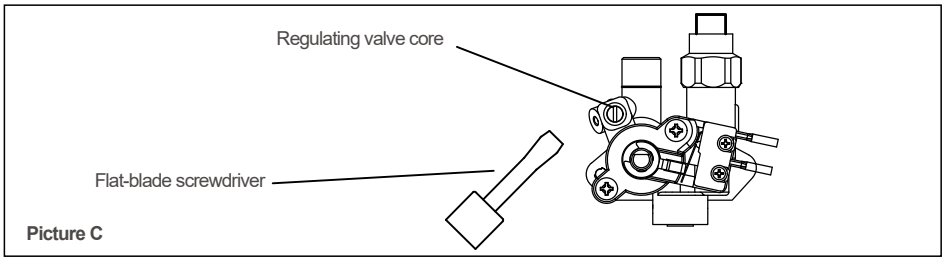
Picture A NG LP



Picture B

Gas Conversion Parts Supplied

- 1.15mm Nozzle (Propane Gas) * 1
- 0.98mm Nozzle (Propane Gas) * 1
- 0.8mm Nozzle (Propane Gas) * 2
- 0.6mm Nozzle (Propane Gas) * 1
- 0.55mm Nozzle (Propane Gas) * 1



Picture C

Burner configuration

Burner					
Heat Input(Btu/hr) (NG/LPG)	12000 / 11000	8500 / 7500	20000 / 18000	8500 / 7500	5700 / 4000
NG orifice dia.	1.6mm	1.35mm	Side: 2.1mm Middle: 0.8mm	1.35mm	1.1mm
Propane orifice dia.	0.98mm	0.8mm	Side: 1.15mm Middle: 0.55mm	0.8mm	0.6mm

Caution: The gas supply shall be shut off prior to disconnecting the electrical power, before proceeding with the conversion.

1. When the gas pressure regulator is set to NG (Natural Gas) mode and needs to be converted to propane mode: unscrew the end cap at the bottom of the gas pressure regulator counterclockwise, then remove the threaded rod marked NG by turning it counterclockwise. Reverse the threaded rod to align the LP arrow upward, fasten it onto the threaded cap, and reinstall the cap onto the gas pressure regulator(See Picture A), the inlet pressure to be regulator please refer to “Minimum pressure” on Page 11 - “Gas Pressure Regulator”.
2. Remove the burners and burner caps, then unscrew the nozzles from the burner bases(See Picture B), the gas conversion of the nozzles must be performed with a dedicated accessory kit. Install the new nozzles from the conversion kit bag onto the corresponding positions of each burner base (Refer to “Burner configuration” for detailed nozzle specifications).
   Please stick the converted LPG labels to the bottom shell, retain the original removed orifices for future reuse.
3. Use a Phillips screwdriver to remove the screws of the panel, take off the control knobs, and detach the panel to access the internal gas valve assembly. Locate the adjustment core of each gas valve. With a flathead screwdriver, turn the core fully clockwise, then rotate it counterclockwise by 50°. Repeat this operation for every gas valve to complete the switch to LPG mode. To revert to NG mode, turn the core fully clockwise, then rotate it counterclockwise by 110°. This operation must be carried out by qualified professionals(See Picture C).
4. Set the inlet pressure to 11 inches of water column (2740 Pa). Apply an appropriate amount of soapy water to nozzle connections and gas pressure regulator joints; no air bubbles shall appear.
5. Reinstall the burners and burner caps, check the correct alignment between ignition pins and burners. Open all gas valves, and reconnect the power plug for AC models.
6. 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.

Check Flame Height

Adjust the height of surface burner flames. The surface burner "low" flame should be a steady blue flame approximately *1/4*" (6.4 mm) high.



A.Low flame *B.High flame*

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.

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the cooktop location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe-joint compounds that resist the action of LP gas must be used. Do not use TEFLON®† tape. With LP gas, piping or tubing size should be 1/2" minimum. Usually, LP gas suppliers determine the size and materials used in the system.

  Flexible metal appliance connector:

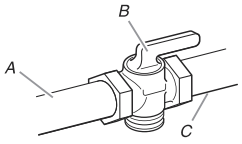
  - If local codes permit, use a 1/2" or 3/4" I.D. flexible stainless steel tubing gas connector, designed by CSA to connect the cooktop to the rigid gas supply line.



  - A 1/2" male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the cooktop pressure regulator.
  - Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the cooktop.

- Must include a shutoff valve:

  The supply line must be equipped with a manual shutoff valve. This valve should be located in the same room but external to the cooktop opening, such as an adjacent cabinet. It must be accessible without removing the cooktop, and it should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



A.Gas supply line
B.Shutoff valve "open" position
C. To cooktop

- Leak testing of the appliance shall be conducted in accordance with the manufacturer's instructions.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this cooktop must be used. The inlet pressure to be regulator should be as follows for proper operation:

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" in WC
Maximum pressure: 7" to 14" in WC

Propane Gas:

Minimum pressure: 11" in WC
Maximum pressure: 14" in WC

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).
For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings should be reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level(not applicable for Canada).

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" in WC pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

Line pressure testing above 1/2 psi gauge (14" in WC)

The cooktop and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 1/2 psi gauge (14" in WC) or lower

The cooktop must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff 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).

If you need to replace the gas source, please go to the designated vendor to purchase the conversion package corresponding to the product.

Product model: CG10-30 corresponding "GR-132"
Product model: CG10-36 corresponding "GR-132"

Please follow the conversion instructions.
The seller's contact details are as follows : See the cover

Save the orifices removed from the appliance for future use

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Install Cooktop

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install cooktop.

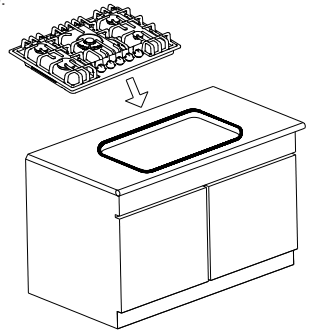
Failure to do so can result in back or other injury.

Decide on the final location for the cooktop. Avoid drilling into or severing existing wiring during installation.

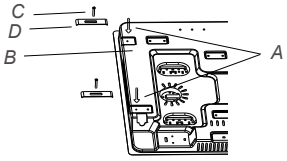
1. Installation of sponge sealing strip
Please make sure the sponge sealing tape is properly attached to the edge of the cut-out.

2. Using 2 or more people, place cooktop right side up into the cutout.

NOTE: Make sure that the front edge of the cooktop is parallel to the front edge of the countertop. If repositioning is needed, lift entire cooktop up from cutout to avoid scratching the countertop.

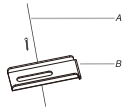


3. Determine whether your cabinet construction provides clearance for installing clamping brackets at cooktop base ends. This is the recommended location. Clamping brackets can be installed on the front and back of cooktop base bottom, if necessary.



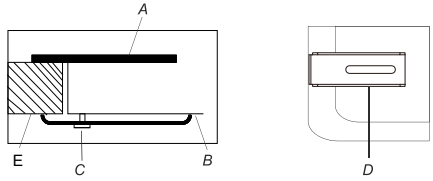
A. Attachment screw holes for optional front and back location
B. Cooktop base bottom
C. Attachment screw
D. Clamping bracket (end locations recommended)

4. Remove the attachment screws for the selected bracket locations from the bottom of the cooktop base.



A. Edge of cooktop base bottom
B. Clamping bracket

5. Attach brackets to cooktop base bottom with bracket attachment screws. Securely tighten screws.



A. Cooktop
B.Cooktop base
C. 2" (5.1 cm) bracket attachment screw
D. Clamping bracket (extends far enough beyond cooktop base to allow installation of clamping screws)
E. Countertop underside

Make Gas Connection

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.
Install a shut-off valve.
Securely tighten all gas connections.
If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.
Examples of a qualified person include:
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Accessory Installation

1. Apply pipe-joint compound made for use with Natural and propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see C and G in the following illustration).

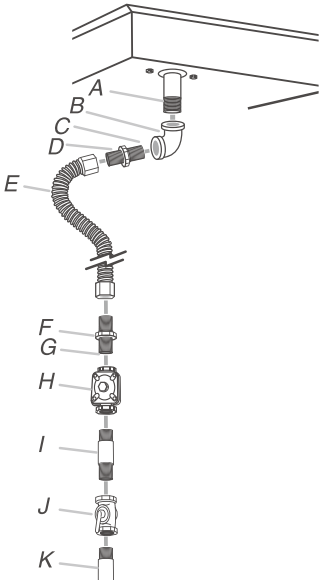
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters.

3. Use a *15/16*" combination wrench and channel lock pliers to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.

IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.

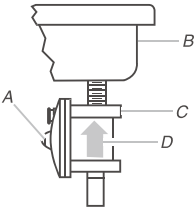
No appliance/obstructions below cooktop

Suggested installation to avoid interference below cooktop



A. Manifold entrance
B. 3/8" elbow
C. Use pipe-joint compound.
D. Adapter (must have 3/8" male pipe thread)
E. Flexible connector (pass through wall between cabinets)
F. Adapter (must have 3/8" male pipe thread)
G. Use pipe-joint compound.
H. Appliance pressure regulator (supplied)
I.1 /2" or 3/4" gas pipe
J. Manual gas shutoff valve
K. 1/2" or 3/4" gas pipe

4. Install the pressure regulator with the arrow pointing in the direction toward the bottom of the cooktop base and in a position where you can reach the regulator access cap.

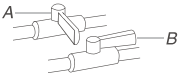


A. Access cap
B. Rear of cooktop
C. Gas pressure regulator
D. Up arrow. The regulator must be i nstalled with the arrow pointing toward the cooktop bottom.

Use only pipe-joint compound made for use with Natural and LP gas.
Do not use **TEFLON**® tape. You will need to determine the fittings required depending on your installation.

Complete Connection

1. Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

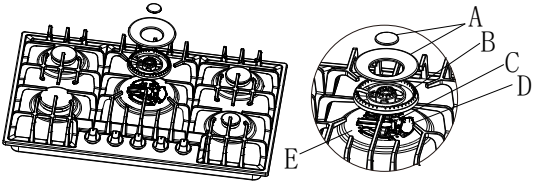


A. Closed valve
B. Open valve

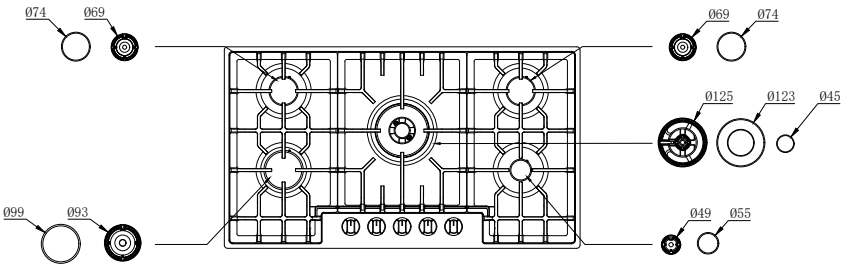
2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.

3. Remove surface burner caps, burner base and grates from parts package. Align notches in burner caps with pins in burner base.

Align orifice holder in burner base with igniter electrode. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burner grates over burners and caps..



A. Burner Cap
B. Flame Spreader
C. Ignition electrode
D. Gas Tube Output
E. Panel



Installation diagram of the burner Cap

INSTRUCTIONS FOR USE

Electronic Ignition System

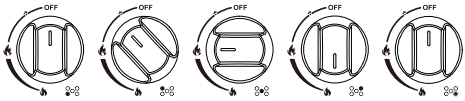
The following symbols will appear on the control panel next to each control knob:

OFF : Gas Off

: Ignition

: Maximum Setting

: Minimum Setting



Picture 1 Picture 2 Picture 3 Picture 4 Picture 5

⚠WARNING

That top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.

- The minimum setting is at the end of the anti clockwise rotation of the control knob. (Picture 4).
- All operation positions must be selected between the maximum (Picture 3) and minimum (Picture 4) position.
- Never select a knob position between the maximum (Picture 3) and off (Picture 1) position.
- The symbol on the control panel next to the control knob will indicate which gas burner it operates. Automatic ignition with flame failure safety device the appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner

- Check if the burner copper cap copper core or other parts are positioned correctly and confirm the knob button(Picture 1) position then turn on the gas valve.
- If you keep the control knob depressed the automatic ignition for the burner will operate (Picture 2).
- Ignition:Press the control button then contrarotate 90 degree accordingly (Picture 3)., it's Large flame. You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15 second interval to regulate the flame you should continue turning the control knob anti clockwise until the flame is at a suitable level . The operating position must be at a position between the maximum position (Picture 3) and minimum position (Picture 4).
- To switch the burner off turn the control knob fully clockwise to the gas off position (Picture 5)..
- In case of power failure the burners can be lit by carefully using a match.
- Extinguish: the burner will be extinguished when the knob turn to (Picture1) the position.
- The use method of hob at low temperature is the same as in normal temperature.

CLEAN AND MAINTENANCE

Cleaning

CLEANING OPERATIONS MUST ONLY BE CARRIED OUT WHEN THE HOB IS COOL. THE APPLIANCE SHOULD BE DISCONNECTED FROM YOUR MAINS SUPPLY BEFORE COMMENCING ANY CLEANING PROCESS.

- Cleaning of the hob should be carried out an a regular basis, and suggest take a full check every 12 months.
- Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids
- Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

After each use

- Remove the pan stands and wipe the appliance over with a soft, damp cloth that has been put into warm soapy water. The cloth should be wrung out after being taken out of the soapy water.
- Dry the appliance by rubbing the surface with a soft, clean cloth.

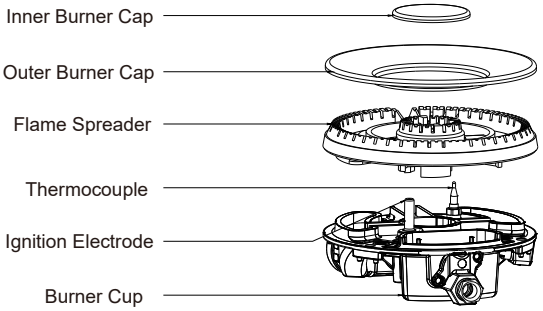
Cleaning the hob top

- Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. you should remove any residues with warm soapy water
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface you should clean it using warm soapy water.
- Although it is easier to clean some deposits whilst he hob surface is stll warm, make sure that the hob surface, pan supports and hob burners have all cooled sufficiently before you attempt to touch them.

Cleaning the hob burners

- The hob burners should be cleaned once a week or more frequently if they get soiled.
- Remove the hob burners by pulling them upwards and away from the hob top.
- Soak them for about ten minutes in hot water and a little detergent.
- After cleaning and washing them wipe and dry them carefully.
- Before placing the burners back on the hob top make sure that the gas jet is not blocked.
- **IMPORTANT:** Make sure that you reassemble the burners in the original way

  Visually checking pilots and burner flame, refer to aforesaid Check Flame height



(The figure is provided for reference only and subject to the actual product.)

Using Cookware

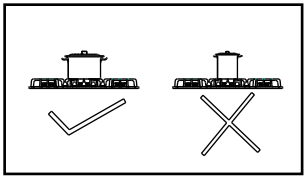
To ensure maximum burner efficiency, you had betler use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used (see table)

Burner			NG Pan Diameter	Propane Diameter
Wok Burner	in	5.15"	9"(229mm)	9"(229mm)
Rapid Burner	in	3.74"	9"(229mm)	9"(229mm)
Semi-Rapid Burner	in	2.56"	7"(178mm)	7"(178mm)
Auxiliary Burner	in	1.77"	7"(178mm)	7"(178mm)

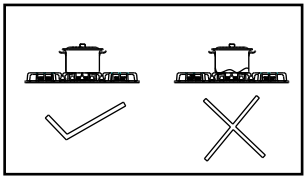
- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low to medium settings.
- Flat heavy bottom pans provide even heat and stability.
- DO NOT USE pans that are thin,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

Flame level

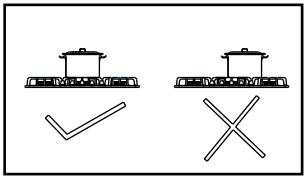
The flames on the burners should always stay under the cookware, and should not extend beyond the cookware bottom at any time.



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.

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 alligned properly.	Remove and re-fit burner.
Burner not lighting when spark ignition working.	Gas supply off.	Check gas supplyvalve on.
	Gas regulator installation direction faulty.	Reverse the direction to reinstall.
	Installed a high pressure gas regulator.	Replace a correct pressure gas regulator.
	Bumer not aligned properly. Burer 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. Reasseble the burner.
At minimum flame setting the flame is too high.	Tum down 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 inhector 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 arevery yellow.	Incorrect gas supply type or incorrect gas regulator.	Check the gas supply type and gas regulator if correct.

VIKIO
HOME

SUPPORT EMAIL

service03@vikiohome.com

We guarantee to respond within 24 hours on business days.

GAS-FIRED

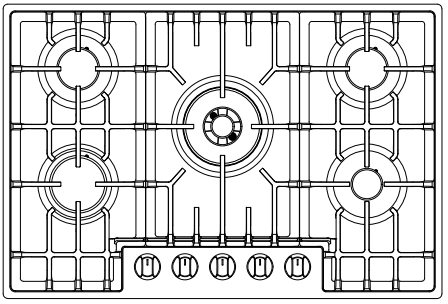
c UL US

LISTED

MH68310

VIKIO
HOME

Table de cuisson au gaz
Manuel d’utilisation



Veuillez lire attentivement ces consignes avant toute tentative d'installation ou d'utilisation de cet appareil. Il est recommandé de conserver ces consignes en lieu sûr pour consultation ultérieure.

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous indiquent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, de blessures, ou la mort.

- Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

- EN PRESENCE D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne tenter d'allumer aucun appareil.**
- **Ne toucher à aucun commutateur électrique.**
- **N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble; suivre les instructions du fournisseur de gaz.**
- **S'il est impossible de joindre le fournisseur, appeler le service des incendies.**

- Il est essentiel que l'installation et la réparation soient effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

⚠ ATTENTION :

Ne faites jamais fonctionner la surface de cuisson, sur le dessus de cet appareil, sans surveillance

- **Le non-respect de cette mise en garde pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure et ainsi causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.**
- **Si l'appareil prend feu, tenez-vous à l'écart et appelez immédiatement votre service des incendies.**

NE TENTEZ JAMAIS D'ÉTEINDRE UN FEU DE GRAISSE OU D'HUILE EN L'ASPERGEANT D'EAU.

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON 1
DIMENSIONS DU PRODUIT 3
Dimensions Du Produit 3
Distances De Dégagement À Respecter 5
Dimensions De L' Ouverture À Découper 6
EXIGENCES D'INSTALLATION 7
Outillage et pièces 7
Exigences d'emplacement 7
Spécifications électriques 8
Spécifications de l'alimentation en gaz 8
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 12
Installation de la table de cuisson 12
Raccordement au gaz 12
Installation d'accessoires 12
INSTRUCTIONS D'UTILISATION 14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 15
DÉPANNAGE 17

IMPORTANT :

Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

Propriétaire : Conservez les instructions d'installation pour toute référence ultérieure. Si vous souhaitez obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter notre adresse e-mail d'assistance : service03@vikiohome.com

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours de détecter une fuite de gaz.
Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).
Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.
En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz" .

IMPORTANT : Ne pas installer un système de ventilation avec évacuation de l'air vers le bas, qui évacuerait l'air vers cet appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson à gaz et entraîner des blessures corporelles ou le fonctionnement non désiré de cet appareil.

DIMENSIONS DU PRODUIT

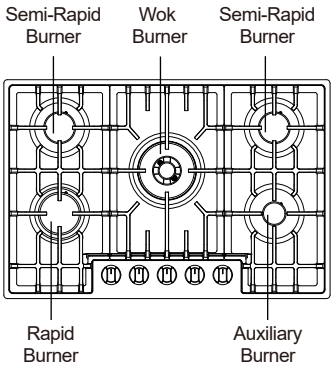
Modèle CG10-30

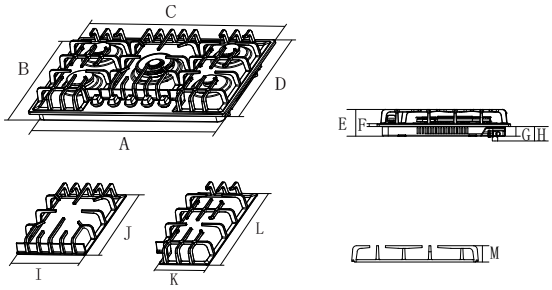
Désignation	Table de cuisson au gaz	**Panneau**	Acier inoxydable
Modèle	CG10-30	**Dimensions des ouvertures**	28¾"x 18⅞"(4-R0¹³⁄₁₆")
Taille du produit	29¹⁵⁄₁₆"x 20¹⁄₁₆"x 4¾"	**Mode d'allumage**	Impulsion électronique
Poids net (lb)	34.61	**Dispositif de sécurité d'arrêt en cas d'extinction de flamme**	OUI
Nombre de brûleurs	5	**Pays d'origine**	Fabriqué en Chine
Débit d'air entrant	Complet	**Alimentation électrique**	110~120V,60Hz, 0.01A

Modèle CG10-36

Désignation	Table de cuisson au gaz	**Panneau**	Acier inoxydable
Modèle	CG10-36	**Dimensions des ouvertures**	32¹¹⁄₁₆" x 18⅞"(4-R0¹³⁄₁₆")
Taille du produit	35⁷⁄₁₆"x 20¹⁄₁₆"x 4¾"	**Mode d'allumage**	Impulsion électronique
Poids net (lb)	39.02	**Dispositif de sécurité d'arrêt en cas d'extinction de flamme**	OUI
Nombre de brûleurs	5	**Pays d'origine**	Fabriqué en Chine
Débit d'air entrant	Complet	**Alimentation électrique**	110~120V,60Hz, 0.01A

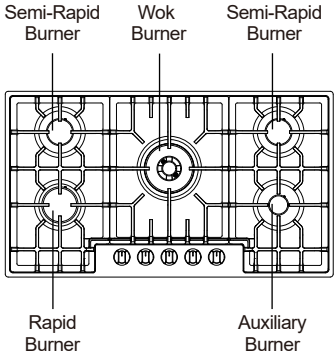
Brûleur	Gaz naturel 4 pouces de colonne d'eau (0,996 kPa)	Gaz propane 10 pouces de colonne d'eau (2,491 kPa)
	Consommation nominale de gaz	Consommation nominale de gaz
Wok	20000BTU/h	18000BTU/h
Rapide	12000BTU/h	11000BTU/h
Semi-rapide	8500BTU/h*2	7500BTU/h*2
Auxiliaire	5700BTU/h	4000BTU/h
Total	54700BTU/h	48000BTU/h

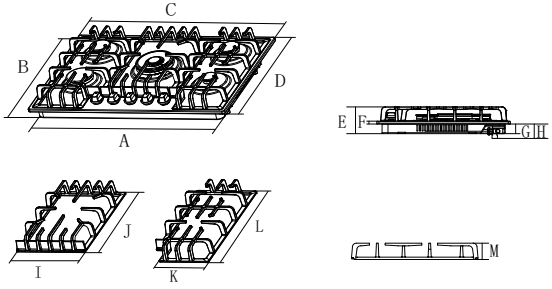




A. 28⅛″(71.5cm)
B. 18½″(47.0cm)
C. 29¹⁵⁄₁₆″(76.0cm)
D. 20¹⁄₁₆″(51.0cm)
E. 4″(10.2cm)
F. 0⁷⁄₁₆″(1.10cm)
G. 1⁷⁄₁₆″(3.64cm)
H. 2³⁄₁₆″(5.50cm)
I. 10½″(26.6cm)
J. 16″(40.6cm)
K. 9³⁄₁₆″(23.3cm)
L. 19″(48.3cm)
M. 2⁷⁄₁₆″(6.20cm)

CG10-30 ***Modèles***





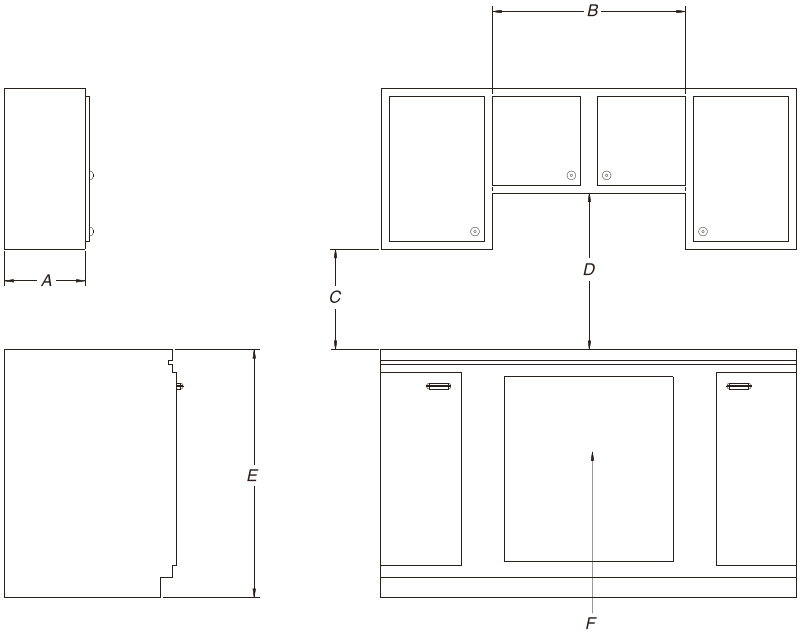
A. 32¹⁄₁₆″(81.5cm)
B. 18½″(47.0cm)
C. 35⁷⁄₁₆″(90.0cm)
D. 20¹⁄₁₆″(51.0cm)
E. 4″(10.2cm)
F. 0⁷⁄₁₆″(1.10cm)
G. 1⁷⁄₁₆″(3.64cm)
H. 2³⁄₁₆″(5.50cm)
I. 12¹³⁄₁₆″(32.6cm)
J. 16″(40.6cm)
K. 10¹¹⁄₁₆″(27.2cm)
L. 19″(48.3cm)
M. 2⁷⁄₁₆″(6.20cm)

CG10-36 ***Modèles***

DISTANCES DE DÉGAGEMENT À RESPECTER

Vue latérale

Vue de face



A. Profondeur recommandée des placards supérieurs de 13" (33 cm).

B. 30" (76,2 cm) pour les modèles de 30" ; 36" (91,4 cm) pour les modèles de 36".

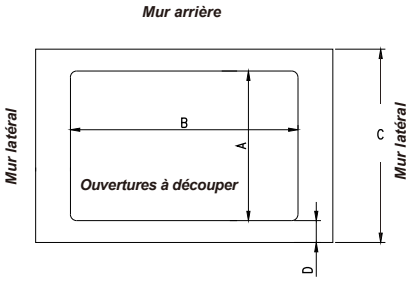
C. Distance de séparation minimale de 18" (45,7 cm) entre le placard supérieur et le plan de travail avec distance minimale de séparation horizontale pour la table de cuisson.

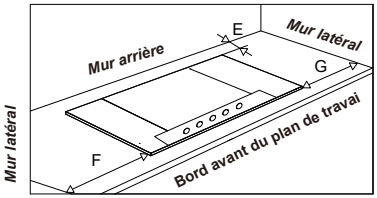
D. Dégagement minimum de 30" (76,2 cm) entre le sommet de la plate-forme de la table de cuisson et le fond du placard de bois ou de métal non protégé. Dégagement minimum de 24" [61 cm] lorsque le fond du placard de bois ou de métal est couvert d'une plaque ignifugée d'au moins 1/4" [0,6 cm] recouverte d'une tôle d'acier de 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015" [0,04 cm], d'aluminium de 0,024" [0,06 cm], ou de cuivre de 0,020" [0,05 cm] d'épaisseur au minimum.

E. 36" (91,4 cm) entre le sommet du plan de travail et le plancher.

F. Ouverture pour canalisation de gaz - mur : n'importe où, à 5" (12,7 cm) au-dessous de la face inférieure du plan de travail. Plancher du placard : n'importe où, à moins de 6" (15,2 cm) du mur arrière (recommandation).

DIMENSIONS DE L'OUVERTURE À DÉCOUPER – VUE DE DESSUS





Dimensions des ouvertures à découper (ouverture du produit)				
Modèles de 30" (76,0 cm)				
Modèles	*A*		*B*	
	Minimum	*Recommandé*	*Minimum*	*Recommandé*
CG10-30	*18 7/8" (48cm)*	*19 1/16" (48.3cm)*	*28 3/4" (73cm)*	*28 7/8" (73.3cm)*
Modèles de 36" (90,0 cm)				
Modèles	*A*		*B*	
	Minimum	*Recommandé*	*Minimum*	*Recommandé*
CG10-36	*18 7/8" (48cm)*	*19 1/16" (48.3cm)*	*32 11/16" (83cm)*	*32 13/16" (83.3cm)*

Dimensions de la découpe jusqu'au mur arrière et au devant du plan de travail		
Modèles		
CG10-30	*29"(73.6cm)*	*4"(10.2cm)*
CG10-36		

Dimensions du produit par rapport aux murs latéraux et au mur arrière (surfaces combustibles)		
Modèles	*F et G*	*E*
CG10-30	*F et G doivent être au moins 5 7/8" (15cm), F et G sont identiques.*	*6" (15.3cm)*
CG10-36	*F et G doivent être au moins 7 1/16" (18cm), F et G sont identiques.*	

REMARQUES : Après le découpage de l'ouverture dans le plan de travail, il est possible que, pour certaines configurations d'installation, il soit nécessaire d'entailler les parois latérales du placard inférieur pour permettre le passage de la base de la table de cuisson. Pour éviter cette modification, utiliser un placard inférieur dont la largeur entre parois latérales est supérieure à celle de l'ouverture découpée.
Si le placard comporte un tiroir, on devra ménager un dégagement de 4" (10,2 cm) ou plus entre le plan de travail et le dessus du tiroir (ou autre obstacle) dans le placard inférieur. Il pourra être nécessaire de réduire la profondeur du tiroir pour éviter qu'il ne touche le détendeur.

IMPORTANT : Si l'on doit installer un four mural encastré en-dessous de cette table de cuisson, la prise reliée à la terre et la canalisation d'alimentation au gaz doivent être situées dans un placard adjacent.
Cette table de cuisson ainsi que son circuit électrique et son alimentation en gaz doivent être installés avant l'installation du four mural encastré sous le plan de travail.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et de réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette " T ".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Outillage et pièces

Rassembler les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation.

Outillage nécessaire

- Mètre-ruban
- Tournevis à lame plate
- Tournevis Phillips
- Clé mixte de 15/16"
- Clé à tuyauteries
- Clé ou pince
- Marqueur ou crayon
- Composé d'étanchéité pour tuyauteries – résistant au propane
- Solution non corrosive de détection des fuites

Pièces fournies

- Détecteur
- Grilles de brûleur
- Chapeaux de brûleur
- Base des brûleurs
- Brides de serrage (4)
- Vis de fixation de bride (4)

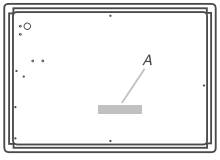
Pièces nécessaires

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections "Spécifications électriques" et "Spécifications de l'alimentation en gaz".

Exigences d'emplacement

IMPORTANT : Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le dessous de la base de la table de cuisson.



A. Plaque signalétique

- Afin de supprimer le risque de brûlures ou d'incendie lié au fait de se pencher au-dessus des plaques de cuisson chaudes, les placards de rangement au-dessus des plaques doivent être évités. Si des placards de rangement sont envisagés, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinère dépassant le bas des placards d'au moins 5" (12,7 cm) horizontalement.
- La table de cuisson doit être une table de cuisson spécifiée, et doit être approuvée pour une installation seule ou sur un four encastré sous comptoir. Vérifier que la base de la table de cuisson comporte une étiquette d'installation approuvée pour le numéro de modèle de votre table de cuisson et les combinaisons approuvées de tables de cuisson et de fours qui peuvent être installés. Si vous ne trouvez pas cette étiquette, il se peut que votre table de cuisson ne soit pas approuvée pour une utilisation au-dessus d'un four encastré sous comptoir. Contacter le marchand pour confirmer que votre table de cuisson est bien approuvée.
- Les fours approuvés pour ce type d'installation comportent une étiquette d'approbation située sur le dessus du four. Si vous ne trouvez pas cette étiquette, contactez votre marchand pour confirmer que le four est bien approuvé. Consulter les Instructions d'installation du fabricant du four pour obtenir l'approbation de l'utilisation en encastrement et les dimensions correctes.
- La table de cuisson doit être installée dans un emplacement à l'écart des zones de forts courants d'air, telles que fenêtres, portes et éviers ou ventilateurs de chauffage.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la table de cuisson doivent être scellées.
- Respecter les dimensions indiquées pour les ouvertures à découper dans les meubles. Ces dimensions constituent les valeurs minimales des dégagements.
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section "Spécifications électriques". Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être disponible. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".
- De par sa conception, la table de cuisson est retenue sur le plan de travail par ses rebords latéraux ou arrière.
- Veiller à placer les sources de gaz et d'électricité selon les indications de la section "Dimensions du placard" pour qu'elles soient accessibles sans avoir à retirer la table de cuisson.
- Prévoir une ouverture dans l'angle supérieur droit de l'enceinte – voir l'illustration – pour le passage de la canalisation de gaz et du câble d'alimentation électrique et pour que l'étiquette signalétique soit visible.
- La prise doit être installée sous le plan de cuisson et à l'écart de toute source de feu. Toute intervention sur l'appareil doit être précédée de la coupure de l'alimentation électrique.

IMPORTANT : Pour éviter tout dommage, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant de placards pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou autres dommages.

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.
Ne pas utiliser un adaptateur.
Ne pas utiliser un câble de rallonge.
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT

Mise à la terre

Cet appareil est pourvu d'une fiche à trois broches don't une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laaquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche.

IMPORTANT : La table de cuisson doit être correctement reliée à la terre en conformité avec less codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1.
Si les codes le permettent et si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre.
Pour obtenir un exemplaire de la norme des codes ci-dessus, contacter :

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471
CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- L'appareil doit être alimenté par un circuit de 120 V, CA seulement, 60 Hz, 15 ampères, protégé par un fusible. On recommande également d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder la table de cuisson sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnent avec des limites de tension étendues, mais une liaison à la terre correcte et une polarité appropriée sont nécessaires. Vérifier que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Les schémas de câblage sont fournis avec cette table de cuisson. Voir la section "Schémas de câblage" sur une feuille séparée. Ces schémas se trouvent sur la partie inférieure médiane de la base de la table de cuisson.

Spécifications de l'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.
Installer un robinet d'arrêt.
Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.
Par personne qualifiée, on comprend:
le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT : Cette installation doit être conforme à tous les codes et ordonnances locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la Norme américaine nationale, le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, à la norme CSA B149.1.

Type de gaz

Gaz naturel :

- Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Pour la conversion pour l'alimentation au propane, voir les instructions "Conversion pour l'alimentation au propane" dans le sachet de documentation. La plaque signalétique située sur la face inférieure de la base de la table de cuisson indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur de gaz local.

Conversion pour l'alimentation au propane :

- L'opération de conversion doit être exécutée par un technicien de réparation qualifié.

  Ne pas entreprendre de convertir la table de cuisson pour l'utilisation d'un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique sans d'abord consulter le fournisseur de gaz. Voir les instructions de conversion de gaz fournies dans le sachet de documentation.

Instructions de fonctionnement pour la conversion de gaz (Convient pour CG10-30 ; CG10-36)

⚠ WARNING

Ce kit de conversion doit être installé par un service technique qualifié, conformément aux instructions du fabricant et à toutes les normes applicables ainsi qu'aux exigences de l'autorité compétente. Si les consignes de ce document ne sont pas respectées scrupuleusement, un incendie, une explosion ou une émission de monoxyde de carbone peuvent survenir, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la perte de vie humaine. Le service technique qualifié est responsable de la bonne installation de ce kit. L'installation n'est pas considérée comme correcte et achevée tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec le kit. Liste complète des pièces répertoriant tous les composants inclus dans le kit.

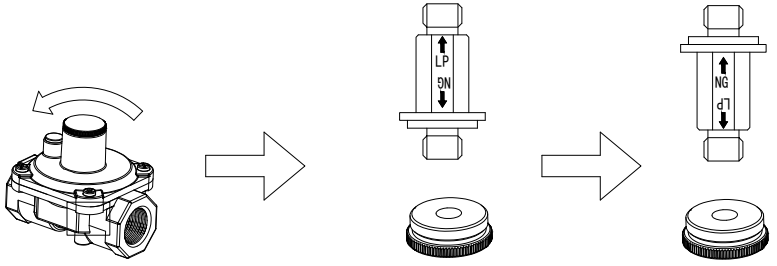


Figure A NG LP

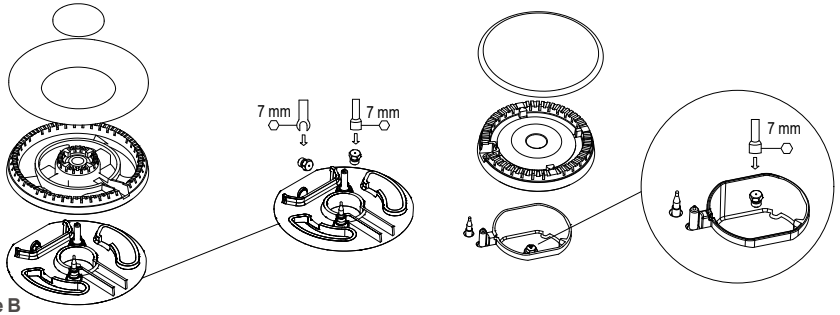


Figure B

Pièces de conversion gaz fournies

- 1.15mm Buse (Gaz propane) * 1
- 0.98mm Buse (Gaz propane) * 1
- 0.8mm Buse (Gaz propane) * 2
- 0.6mm Buse (Gaz propane) * 1
- 0.55mm Buse (Gaz propane) * 1

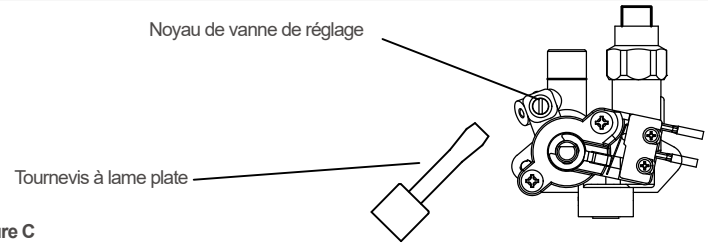


Figure C

Configuration du brûleur

Brûleur					
Apport de chaleur (Btu/hr) (NG/LPG)	**12000 / 11000**	**8500 / 7500**	**20000 / 18000**	**8500 / 7500**	**5700 / 4000**
Dia. de l'orifice GN	**1.6mm**	**1.35mm**	**Côté:2.1mm Milieu:0.8mm**	**1.35mm**	**1.1mm**
Dia. de l'orifice propane	**0.98mm**	**0.8mm**	**Côté:1.15mm Milieu:0.55mm**	**0.8mm**	**0.6mm**

Attention : Avant de procéder à la conversion, la source d'alimentation en gaz de l'appareil doit être fermée, avant de débrancher le cordon d'alimentation en électricité.

1. Lorsque le régulateur de pression de gaz est en mode GN (Gaz Naturel) et qu'une conversion au propane est nécessaire : dévissez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le capuchon inférieur du régulateur de pression, puis retirez la tige filetée marquée GN en la dévissant également dans le sens inverse. Retournez la tige filetée pour orienter la flèche GPL vers le haut, serrez-la sur le capuchon fileté, puis remettez en place le capuchon sur le régulateur de pression de gaz (Figure A), L'entrée de pression du régulateur : veuillez vous référer à la "Pression minimale" page 11, section "Régulateur de pression de gaz ".
2. Retirez les brûleurs et leurs couvercles, puis dévissez les buses fixées sur les socles des brûleurs(Figure B). La conversion du buse nécessite l'utilisation d'un kit d'accessoires spécifique. Montez les nouvelles buses fournies dans le sac du kit de conversion sur chaque socle de brûleur correspondant (consultez la section Configuration des brûleurs pour les caractéristiques détaillées des buses). **Veuillez coller les étiquettes GPL converties sur le carter inférieur, conservez les orifices d'origine démontés pour une utilisation ultérieure.**
3. Démontez les vis du panneau métallique à l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez les boutons de commande puis le panneau en acier pour accéder à l'ensemble des vannes de gaz. Repérez le noyau de réglage de chaque vanne. À l'aide d'un tournevis plat, vissez le noyau à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tournez-le de 50° dans le sens inverse. Répétez cette manipulation sur toutes les vannes pour passer en mode GPL. Pour revenir au mode GN, vissez le noyau à fond dans le sens horaire, puis tournez-le de 110° dans le sens antihoraire. Cette intervention doit être réalisée par un technicien qualifié(Figure C).
4. Réglez la pression d'entrée à 11 pouces de colonne d'eau (2740 Pa). Appliquez de l'eau savonneuse sur les raccords des buses et du régulateur de pression ; aucune bulle ne doit se former.
5. Remettez en place les brûleurs et leurs couvercles, vérifiez le positionnement correct des broches d'allumage par rapport aux brûleurs. Ouvrez les vannes de gaz et rebranchez la fiche d'alimentation pour les modèles à courant alternatif.
6. L'essai d'allumage impose que le brûleur s'allume normalement en moins de 5 secondes. Après une minute de fonctionnement, la flamme doit être stable ; toute flamme décollée et flamme jaune est interdite.

Contrô le la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs. Pour le réglage au débit thermique minimum du brûleur de surface, on doit observer une flamme bleue stable de 1/4" (6.4mm)



A. Débit thermique minimum *B.Débit thermique maximum*

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chaufferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surface surchauffe.

Canalisation de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4" (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la table de cuisson. L'emploi d'une canalisation de plus petit diamètre sur un circuit plus long peut causer une défaillance du débit d'alimentation. On doit utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban TEFLON®† . Pour l'alimentation au propane, le diamètre du tuyau ou conduit doit être de 1/2" ou plus. Usuellement, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

  Raccord métallique flexible :

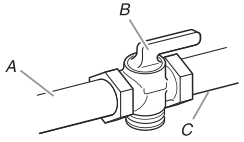
  - Si les codes locaux le permettent, utiliser un connecteur à gaz flexible en acier inoxydable de 1/2" ou 3/4" de diamètre interne, conçu par CSA pour raccorder la table de cuisson à la canalisation rigide d'alimentation en gaz.



  - Un raccord avec filetage mâle de 1/2" est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de la table de cuisson.
  - Ne pas déformer, écraser ou endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la table de cuisson.

- Robinet d'arrêt nécessaire :

  La canalisation d'alimentation doit comporter un robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel doit être séparé de l'ouverture d'encastrement de la table de cuisson, mais doit se trouver dans la même pièce, par exemple dans un placard adjacent. Il doit se trouver en un endroit facilement accessible et ne nécessiter pas le démontage de la table de cuisson pour les manœuvres d'ouverture/fermeture. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



A. Canalisation de gaz
B. Robinet d'arrêt – position d'ouverture
C. Vers la table de cuisson

- L'essai d'étanchéité de l'appareil électroménager doit être exécuté conformément aux directives du fabricant.

Détendeur de gaz

Le détendeur fourni avec cette table de cuisson doit être utilisé. La pression d'alimentation du détendeur doit être comme suit pour un fonctionnement correct :

Gaz naturel :

Pression minimum : 5" in WC
Pression maximum : 7" à 14" in WC

Gaz propane :

Pression minimum : 11" in WC
Pression maximum : 14" in WC

En cas d'incertitude quant à la pression d'alimentation à établir, contacter le fournisseur de gaz local.

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure ou égale à 2000 pi (609,6 m).

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

Test de pressurisation de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1" in WC à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Pressurisation à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (14" – colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la table de cuisson et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

Pressurisation à une pression inférieure ou égale à 1/2 lb/po² (14" – colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à unepression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la table de cuisson de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.

Le modèle de produit: CG10 - 30 correspond "GR-132"
Le modèle de produit: CG10 - 36 correspond "GR-132"

Veuillez suivre les instructions de conversion. Les coordonnées du vendeur sont les suivantes.

Conserver les orifices retirés de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Installation de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

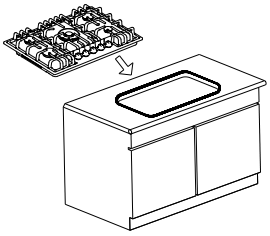
Risque de poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer la table de cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessure.

Déterminer l'emplacement final de la table de cuisson. Éviter de percer dans le câblage existant ou de l'endommager pendant l'installation.

1. Installation du joint d'étanchéité en mousse
Assurez-vous que le ruban d'étanchéité en mousse est correctement fixé sur le bord de la découpe.

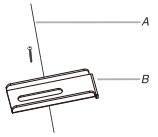


2. À l'aide d'au moins 2 personnes, placer la table de cuisson dans l'ouverture en orientant la bonne surface vers le haut.

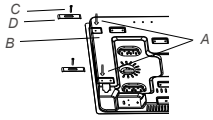
REMARQUE : S'assurer que le bord avant de la table de cuisson est parallèle au bord avant du plan de travail. S'il est nécessaire de repositionner la table de cuisson, la soulever entièrement de l'ouverture pour éviter de rayer le plan de travail.

3. Déterminer si l'installation des placards permet le dégagement nécessaire pour l'installation de brides de fixation aux extrémités de la base de la table de cuisson. Il s'agit de l'emplacement recommandé. Des brides de fixation peuvent être installées à l'avant et à l'arrière de la partie inférieure de la base de la table de cuisson, si nécessaire.

4. Enlever les vis d'attache pour les emplacements de brides sélectionnés de la partie inférieure de la base de la table de cuisson.

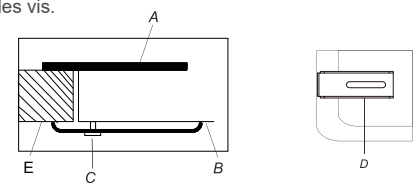


A. Partie inférieure de la base du bord de la table de cuisson
B. Bride de fixation



A. Trous de vis d'attache pour emplacement facultatif à l'avant et à l'arrière
B. Fond de la base de la table de cuisson
C. Vis d'attache
D. Bride de fixation (emplacements aux extrémités recommandés)

5. Fixer les brides sur le fond de la base de la table de cuisson à l'aide des vis de fixation des brides. Bien serrer les vis.



A. Table de cuisson
B. Base de la table de cuisson
C. Vis d'attache de la bride de 2" (5,1 cm)
D. Bride de fixation (dépassant suffisamment de la base de la table de cuisson pour permettre l'installation des vis de fixation)
E. Plan de travail

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :
le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

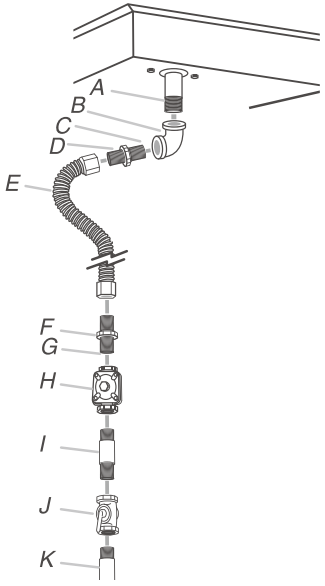
Installation d'accessoires

1. Appliquer un composé d'étanchéité pour tuyauteries concu pour une utilisation avec du gaz naturel et du gaz propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir C et G dans l'illustration ci-dessous).
2. Fixer un adaptateur sur le détendeur et l'autre adaptateur sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs.

3. Utiliser une clé mixte de 15/16" et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les raccords d'adaptation. S'assurer que le raccord n'est pas déformé.
IMPORTANT: Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner.

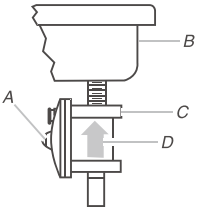
Il ne doit pas y avoir d'appareil ou d'obstacle en-dessous de la table de cuisson.

Configuration d'installation suggérée pour éviter tout blocage en-dessous de la table de cuisson.



A. Entrée de la tubulure de distribution
B. Coude de 3/8"
C. Utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries.
D. Adaptateur (doit comporter un filetage mâle de 3/8")
E. Raccord flexible (doit être acheminé à travers la paroi séparant les placards)
F. Adaptateur (doit comporter un filetage mâle de 3/8")
G. Utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries.
H. Détendeur de l'appareil (fourni)
I. Tuyauterie de gaz de 1/2" ou 3/4"
J. Robinet d'arrêt manuel
K. Tuyauterie de gaz de 1/2" ou 3/4"

4. Installer le régulateur avec la flèche orientée vers le fond de la base de la table de cuisson, et de manière à ce que le chapeau d'accès du détendeur soit accessible.

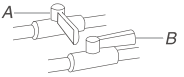


A. Chapeau de l'ouverture d'accès
B. Arrière de la table de cuisson
C. Défendeur
D. Flèche vers le haut. Le détendeur doit être réglé de sorte que sa flèche pointe vers le fond de la table de cuisson.

Utiliser uniquement un composé d'étanchéité pour tuyauteries conçu pour l'utilisation avec le gaz naturel ou le propane.
Ne pas utiliser de ruban TEFLON®. Il sera nécessaire de choisir les raccords à utiliser en fonction de la configuration d'installation.

Achever le raccordement

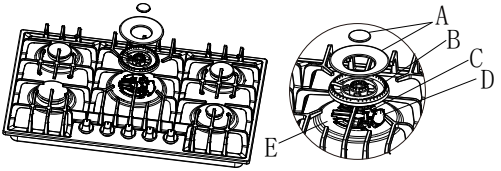
1. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.



A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

2. Vérifier tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique la présence d'une fuite. Réparer toute fuite éventuelle..

3. Oter les chapeaux de brûleur de surface, la base des brûleurs et les grilles du sachet de pièces. Aligner les encoches des chapeaux de brûleur avec les broches dans la base de chaque brûleur.
Aligner le porte-gicleur de la base du brûleur avec l'électrode d'allumage. Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et chapeaux.



A.Capuchon de brûleur
B. Déflecteur de flamme
C. Électrode d'allumage
D. Sortie de tube à gaz
E. Panneau de commande

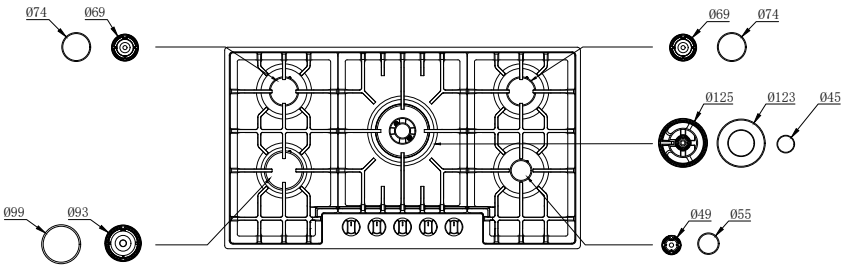


Schéma d'installation du couvercle de brûleur

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Système d'allumage électronique

Les symboles suivants apparaissent sur le panneau de commande, à côté de chaque manette de commande :

OFF : **Couper le gaz**

: Allumage

: Réglage maximum

: Réglage mimimum

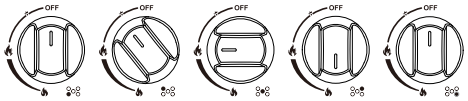


Figure 1 Figure 2 Figure 3 Figure 4 Figure 5

⚠AVERTISSEMENT

La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être réglée de manière à ne pas dépasser les bords du four. La présente note se fonde sur des considérations de sécurité.

- Le réglage minimum est à la fin de la rotation antihoraire de la manette de commande (figure 4).
- Toutes les positions d'opération doivent être sélectionnées entre les positions maximum(figure 3) et minimale(figure 4).
- Ne sélectionnez jamais une position de manette entre la position maximum (figure 3) et la position off(figure 1) .
- Le symbole sur le panneau de commande, à côté de la manette de commande indiquera quel brûleur à gaz il fonctionne. Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de flamme l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de flamme sur chaque brûleur, conçu pour arrêter le flux de gaz vers la tête du brûleur en cas d'extinction de la flamme.

Allumer un brûleur

- Vérifiez si le noyau en cuivre du capuchon en cuivre du brûleur ou les autres pièces sont correctement positionnés et vérifiez la position du bouton de commande (figure 1), puis ouvrez la vanne de gaz.
- Si vous maintenez la manette de commande enfoncée, l'allumage automatique du brûleur fonctionnera.(figure 2)
- Allumage : Appuyez sur la manette de commande puis réglez à 90° en conséquence(figure 3) ; il s'agit d'une grande flamme. Vous devez maintenir la manette de commande enfoncée pendant 15 secondes après l'allumage de la flamme du brûleur. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez d'utiliser l'appareil, ouvrez la porte du compartiment et attendez au moins 1 minute avant d'essayer à nouveau d'allumer le brûleur.
- Après ce délai de 15 secondes pour réguler la flamme, vous devez continuer à tourner la manette de commande dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme atteigne un niveau approprié. La position de fonctionnement doit être entre les positions maximum (Figure 3) et minimum (Figure 4).
- Pour éteindre le brûleur, tournez la manette de commande complètement en sens horaire jusqu'à la position d'arrêt du gaz. En cas de panne de courant, les brûlerus peuvent être allumés en utilisant soigneusement une allumette(figure 5). Eteindre: le brûleur sera éteint quand la manette tournera à la position (Figure 1). La méthode d'utilisation de la table de cuisson à basse température est la même qu'en température normale.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

CLEANINXGACERATIONS MUST ONLY BE CARRIED OUT WHEN THE HOB IS COOL.THE APPLIANCE SHOULD BE DISCONNECTED FROM YOUR MAINS SUPPLY BEFORE COMMENCING ANY CLEANING PROCESS.

- Le nettoyage de la plaque de cuisson doit être effectué régulièrement, et il est recommandé de procéder à un contrôle complet tous les 12 mois.
- Maintenir la zone des appareils dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Vous ne devez pas utiliser un jet de vapeur ou tout autre équipement de nettoyage à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Après chaque utilisation

- Retirez les supports de poêle et essuyez l'appareil avec un chiffon doux et humide trempé dans de l'eau savonneuse tiède. Le chiffon doit être bien époncé.Sorti après avoir été sorti de l'eau savonneuse.
- Séchez l'appareil en essuyant la surface avec un chiffon doux et propre.

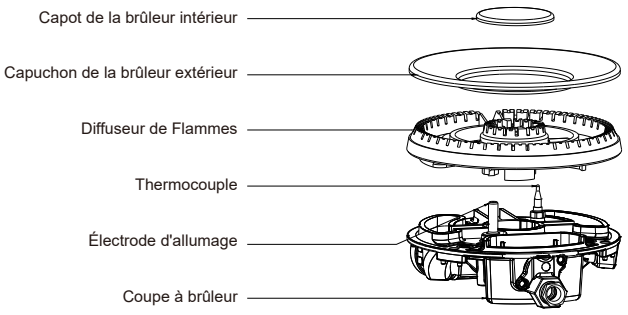
Nettoyer le plan de travail

- Toute résidu de produit nettoyant laissé sur la surface du plan de cuisson peut l'endommager. Vous devez enlever tout résidu. résidus avec de l'eau savonneuse tiède
- Les nettoyants abrasifs ou les objets tranchants peuvent endommager la surface de la plaque de cuisson, il est recommandé de la nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse.
- Bien qu'il soit plus facile de nettoyer certains dépôts lorsque la surface de la plaque de cuisson est encore chaude, assurez-vous que la plaque Avant de tenter de toucher la surface, les supports de poêle et les brûleurs de la plaque de cuisson, assurez-vous qu'ils se sont suffisamment refroidis.

Nettoyer les brûleurs de la plaque de cuisson

- Les brûleurs de la plaque de cuisson doivent être nettoyés une fois par semaine ou plus fréquemment s'ils deviennent sales.
- Retirez les brûleurs de la plaque en les tirant vers le haut et en les éloignant de la surface de la plaque.
- Faites-les tremper pendant environ dix minutes dans de l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Après les avoir nettoyées et lavées, essuyez-les et séchez-les soigneusement.
- Avant de remettre les brûleurs sur le plan de cuisson, assurez-vous que le jet de gaz n'est pas obstrué.
- **IMPORTANT :** Assurez-vous de remonter les brûleurs de la même manière qu'initialement

  Vérifier visuellement les pilotes et la flamme du brûleur, se référer à la vérification de la hauteur de la flamme mentionnée précédemment.



(La figure est fournie à titre de référence uniquement et est sujette au produit réel.)

Utilisation des ustensiles de cuisine

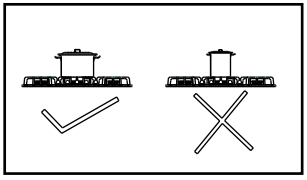
Pour assurer une efficacité maximale du brûleur, il est préférable d'utiliser des casseroles et des poêles à fond plat correspondant à la taille du brûleur utilisé (voir tableau).

Brûleur			Diamètre du pan de la NG	Diamètre du propane
Brûleur wok	dans	5.15"	9"(229mm)	9"(229mm)
Brûleur rapide	dans	3.74"	9"(229mm)	9"(229mm)
Brûleur semi-rapide	dans	2.56"	7"(178mm)	7"(178mm)
Brûleur auxiliaire	dans	1.77"	7"(178mm)	7"(178mm)

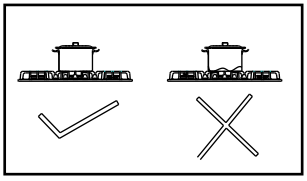
- Les poêles à fond en aluminium ou en cuivre diffusent la chaleur de manière uniforme.
- Les casseroles en acier peuvent cuire de manière inégale si elles ne sont pas combinées avec d'autres métaux.
- La vaisselle en fonte absorbe la chaleur lentement et cuit de manière plus uniforme sur des réglages bas à moyens.
- Les poêles à fond plat et lourd offrent une répartition uniforme de la chaleur et une grande stabilité.
- Ne pas utiliser des poêles minces, déformés, amochés ou ridés car elles chauffent de manière inégale.

Niveau de flamme

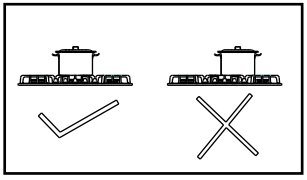
Les flammes des brûleurs doivent toujours rester sous la vaisselle de cuisson et ne doivent en aucun cas dépasser le fond de celle-ci.



Assurez-vous que la taille de la vaisselle de cuisine est adaptée à la taille de la bûche. Ne jamais utiliser de vaisselle de magasin sur un grand brûleurs, assurez-vous que la flamme ne touche pas les côtés de la vaisselle de cuisine.



Ne pas utiliser de vaisselle de cuisine déformée.
Les ustensiles de cuisine déformés ne sont pas stables sur la plaque de cuisson et peut basculer. Utilisez des ustensiles de cuisine avec une base épaisse et plate base.



Placez la vaisselle de cuisine au milieu de la plaque de cuisson, sinon, il pourrait basculer.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QU'ÉTRE À FAIRE
Pas de flamme au gaz la molette de commande enfoncée	Pas d'électricité	Vérifiez que l'appareil est branché et allumé. Vérifiez le disjoncteur principal.
	Câble de démarreur lâche.	Vérifiez si le câble de la bougie est desserré.
	Le brûleur n'est pas correctement aligné.	Retirez et réinstallez le brûleur.
Brûleur ne s'allumant pas malgré le fonctionnement de l'allumage par étincelle.	L'approvisionnement en gaz est coupé	Vérifiez que la vanne d'alimentation en gaz est ouverte.
	La direction d'installation du régulateur de gaz est incorrecte.	Inversez la direction pour réinstaller.
	Installé un régulateur de gaz haute pression.	Remplacez un gaz sous pression correct régulateur.
	Bumer non aligné correctement. Ports burer bloqué.	Retirer et réinstaller la brûleur.
La braise s'éteint lorsque La molette de commande est relâchée.	La protection contre les flammes n'est pas activée.	Re-light, laissez plus de temps pour la flamme garantir l'activation.
	Protection de flamme, connexion défectueuse ou brisé.	Vérifiez le câble du thermocouple La connexion si desserrée ou rompue.
Un motif de flamme irrégulier ou léger s oulèvement de la flamme	Les orifices du brûleur obstrués ou le brûleur dislocation.	Retirez, nettoyez et remplacez le brûleur. Réassembler le brûleur.
À la réglage de flamme minimum La flamme est trop haute.	Réglage de contrôle de descente incorrect	Ajustez la vis minimale.
Flamme faible sur Haute Paramètres.	Régulateur défectueux.	Choisissez un régulateur correct.
	La pression d'alimentation en gaz est faible.	Vérifiez l'approvisionnement en gaz s'il est épuisé.
	Injecteur incorrect installé.	Vérifiez si l'injecteur est correct.
	Injecteur obstrué ou tube d'alimentation en gaz obstrué.	Vérifiez l'injecteur et l'alimentation en gaz tube si obstrué.
Flamme trop haute sur High paramétrage.	Défaut de régulateur (pression de gaz trop élevée).	Choisissez un gaz de spécification correct régulateur (pression de sortie).
	Injecteur incorrect installé.	Vérifiez si l'injecteur est adapté et remplacez-le.
Les pointes de flamme sont très jaune.	Type de gaz d'alimentation incorrect ou gaz incorrect régulateur.	Vérifiez le type d'alimentation en gaz et le gaz régulateur si correct.

VIKIO
HOME

COURRIEL DE SUPPORT :

service03@vikiohome.com

Nous garantissons une réponse sous 24 heures ouvrées.

GAS-FIRED

c UL® us

LISTED

MH68310