



WWW.KUCHT.COM

**EKYNEX FIRE™**  
25.000 BTU BURNER

**ROCKET POWER™**  
21.000 BTU BURNER



30"

36"

48"

BE A **PRO** IN YOUR KITCHEN



# GAS RANGE TOP

## INSTALLATION GUIDE AND USER MANUAL

APPLICABLE MODEL: KFX489T, KFX369T, KFX309T

# READ AND SAVE THIS INSTRUCTIONS

**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.

# WELCOME TO THE KUCHT FAMILY

## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	Page 1 - 5
Installation Instructions and Clearances	Page 6 - 14
Operation of Range Top	Page 15 - 21
Cleaning the Range Top	Page 22 - 23
Gas Range Top Conversion and Adjustment Guide	Page 23 - 27
Troubleshooting	Page 27 - 28

**NOTE: FOR WARRANTY AND SERVICE INFORMATION,  
PLEASE SEE ATTACHMENTS PACKAGED WITH RANGE TOP.**

## PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual provides specific operation instructions for your model. Use your range top only as instructed in this manual. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining the appliance.

Record in the space provided below the Model No. and Serial No. of this appliance. These numbers are found on the serial plate located at back of range top.

Model No. Type Number Serial No. Purchase Date Record these numbers for future use.

**IMPORTANT:** Keep a copy of your bill of sale. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts.

## PLEASE DO THIS NOW!

The PRODUCT REGISTRATION should be filled in completely, visit [www.kucht.com](http://www.kucht.com) and register your product. This information will register your product and help us to serve you quickly in the future if necessary.

# READ ALL IMPORTANT SAFE GUARDS AND ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

## If you smell gas

- Open windows
- Don't touch electrical switches
- Extinguish any open flame
- Immediate call your gas supplier



## For your Safety

Keep appliance is a clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

## Warnings

Destroy the carton and plastic bags after the range top is unpacked. Children should not use packaging material for play, cartons covered with rugs, bedspreads, or plastic sheets can become air-tight chambers. Remove all staples from the carton. Staples can cause severe cuts and destroy finishes if they contact with other appliances or furniture.

**Be safety conscious.** The preparation of food on a range top requires temperatures that could cause severe burns. Before using this new appliance, carefully read and follow all instructions.



## **WARNING:**

**The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65)** requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm. In addition, businesses must warn customers of potential exposure to such substances.

**Users of this appliance** are here by warned that the burning of gas can result in low level exposure to some of the listed substances, including formaldehyde, benzene, soot and carbon monoxide. This is caused primarily from the incomplete combustion of natural gas or LP fuel. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion.

Exposure to these substance scan also be minimized by properly venting the burners by opening a window or using a ventilating hood or fan.

**Notice:** Never keep pet bird sin the kitchen. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during the self-cleaning cycle, overheated cooking oil, fat, margarine or overheated non-stick cookware maybe harmful or fatal to birds.

**PROPER INSTALLATION:** Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-latest edition, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70-latest edition. Install only per installation instructions provided in the literature package for this range top.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Have the technician familiarize you with the locations of the manual gas shut off valve and gas meter in the even tit is necessary to shut off gas supply to the range top during an emergency.

**USER SERVICING:**

**Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this owner’s guide. All other servicing should be done only by a qualified technician. This will reduce the risk of personal injury and damage to the range top.**

**Storage in or on appliance:** Flammable materials should not be stored near surface burners. These include paper, plastic and cloth items (such as cook books, plastic ware and towels) as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range top.

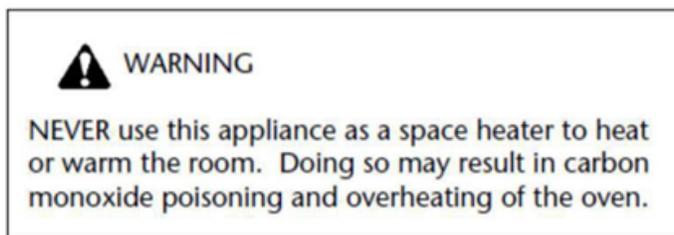


**CAUTION:** The following situations could cause body injury or property damage.

**DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS OR AREAS NEAR THESE BURNERS.**

Surface burners maybe hot even though the flame is not visible. Areas near surface burners maybe come hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.

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



**WEAR PROPER APPAREL.** Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact surface burners until they have had sufficient time to cool.

**WHEN HEATING FA-TOR GREASE, WATCH IT CLOSELY AND DO NOT LEAVE UNATTENDED.**

Fa-tor grease may catch fire if allowed to become too hot.

**DO NOT USE WATER OR FLOUR ON GREASE FIRES.** Smother the fire with a pan lid, baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

**OPERATE OF THE SURFACE BURNERS.** When the burners are operated for the first time, a small amount of smoke maybe generated due to tape residue or manufacturing lubrication. THIS IS NOT DANGEROUS. Operate the burners for about five minutes to rid the burners of this material before cooking.

**USE ONLY DRY POT HOLDERS.** Wet or damp pot holders on hot surfaces can result in burns from steam. Do not let the pot holder touch hot heating areas. Do not use a towel or other bulky clothing stead of a pot holder.

**USE PROPER FLAME SIZE.** Adjust flame size that so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of under sized cookware will expose apportion of the burner flame and may result in severe burns or direct contact and ignition of clothing. Also, proper relationship of utensil to burner will improve efficiency.

**KNOW WHICH KNOB CONTROLS EACH BURNER.** Place a pan of food on the burner before turn ignition, and turn the burner off before removing the pan. Always turn to the ignite position when lighting top burners. Then adjust the flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil.

**UTENSIL HANDLES SHOULD BE TURNED INWARD AND NOT EXTEND OVER ADJACENT SURFACE BURNERS.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable e materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.

**NEVER LEAVE THE SURFACE BURNERS UNATTENDED.** Boil over scan leave greasy spills that can create excess smoke or a fire hazard, and cookware that has boiled dry may warp or melt.

**ALLOW PARTS TO COOL TO ROOM TEMPERATURE BEFORE TOUCHING OR REMOVING THEM FROM THE RANGE TOP.** When a surface burner is first turned off, the burner and grate are hot enough to cause burns.

**CLEAN THE RANGE TOP REGULARLY TO KEEP ALL PARTS CLEAN OF GREASE OR RESIDUE WHICH COULD CATCH FIRE.** Pay particular attention to the area under neath each surface burner. Do not allow fa-tor grease to accumulate. If a hood has been installed for use with the range top, ensure that it is kept clean and in good working order. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning

**THESE RANGE TOPS MUST BE INSTALLED IN CONJUNCTION WITH A SUITABLE OVERHEAD VENT HOOD. DUE TO THE HIGH CAPACITY OF THESE PROFESSIONAL COOK TOPS, ATTENTION SHOULD BE PAID TO THE HOOD AND DUCT WORK INSTALLATION TO ENSURE IT MEETS LOCAL BUILDING CODES.**

To eliminate risk of burns or fire by reaching overheated surfaces, unit cabinet's storage located above the cooking surface should be avoided

**DO NOT USE A "CYCLONIC" RANGE TOP HOOD WITH THIS PRODUCT.** Some range top hoods circulate air by blowing downward toward the range top then drawing the air back up into the hood. This creates a "cyclonic" air wash that is designed for electric range tops only. A "cyclonic" hood may cause the burners of a gas range top to operate improperly.

**GLAZED COOKING UTENSILS:** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for range top use.

**Do not place plastic salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range top.** These items could melt or ignite. Pot holders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the flame.

**Do not use a wok equipped with a metal ring that extends beyond the burner.** Because this ring traps heat, the burner and grate could be damaged. Also, the burner may not work properly, creating a carbon monoxide level above current health standards.

**Flexible Connectors:** If the gas range top is connected to a gas supply with a metal flexible connector, disconnect the range top with CAUTION for service or cleaning.

**Flexible connectors are not intended for repeated bending. Do not allow cleaners to make contact with flexible connectors.**

**The connect or and its fittings are designed for use only on the original installation and are not to be reused for another appliance or at another location. Connectors must comply with A NSIZ 21.24.**

**It is good practice for each household to have an appropriate fire extinguisher for use in the event of a house fire.**

**NOTE:** The instructions appearing in this owner's guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.



**On sealed burner models never attempt to operate the surface burners without the cooktop, burner caps, and ignition wires firmly in place. There is a risk of fire and/or explosion which could result in personal injury or property loss.**

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

Be sure the range top is properly installed and grounded by a qualified technician. It is the responsibility of the technician to make certain that your range top is properly installed. Situations caused by improper installation are not covered under the warranty. Any expenses incurred due to such situations will not be paid by the manufacturer of the range top.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions, or according to local building codes and gas regulations in your area.

## **GAS CONNECTIONS (ALL UNITS)**

### **NOTICE TO MASSACHUSETTS APPLIANCE DEALERS:**

Be sure this document is included in all gas range top appliances sold to consumers in the State of Massachusetts.

### **NOTICE: Massachusetts law requires the following:**

- Appliances must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- Appliances must be connected with a three(3)foot(36"maximum length) Flexible gas connect or and a "T" handle type manual gas valve in the gas supply line to the appliance.

Have the dealer where you purchase your new range top install it or have them recommend a qualified installer. Installation must conform with local codes. In the absence of local codes, the installation must conform with the National Fuel Gas Code, A NSIZ223.1-Latest Edition in the U.S.A. or the CAN/CGAB149.1or.2 Installation Codes in Canada.

The range top should be connected to the supply line with 1/2-inch black iron pipe or a certified flexible type stove connector. To prevent gas leaks, put an approved sealing compound which is resistant to liquefied petroleum gases on all threaded connections.

**IMPORTANT:** Do not apply pressure directly to the range top manifold pipe when tightening supply connections. The manifold pipe should be held securely at the pressure regulator to prevent twisting. Hold the pressure regulator with a wrench during the tightening of the connection, or the manifold pipe may be twisted and split and cause a dangerous leak.

The installation of range tops designed for manufactured (mobile) home installation must conform with the Manufactured Construction and Safety, Title 24 CFR, Part 3280, [formerly the Federal standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] in the U.S.A. or C.S.A. Standard CAN/CGAZ240.4.2in Canada or, when such standards are not applicable, with local codes.

The installation of range tops designed for recreational vehicle installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the Standard for recreational vehicles. ANSIA 119.2.2-1982 in the U.S.A. or CAN/CGA Z240.4.2 in Canada.

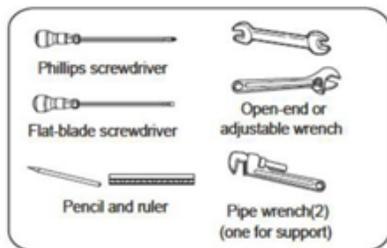
The installation of appliances designed for recreational park trailers must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the standard for recreational park trailers, ANSIA119.5.

**Note:** Check all piping connections in the unit for leaks. Never use an open flame to check for gas leaks. Use a soap solution, 75% water, 25% dishwashing soap. It is possible for connections made at the factory to leak, due to vibration encountered in transportation. Make certain you have checked them all, and repair any connections that leak.

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 ½ psig.

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 psig.

**TOOLS YOU WILL NEED**

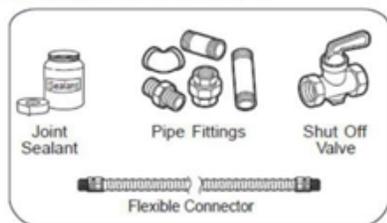


● **Gas line shut-off valve**

To reduce the possibility of gas leaks, apply Teflon tape or a thread compound approved for use with LP or Natural gases to all threaded connections.

● Connect the supplied ½” threaded pipe to the units regulator located on the back left of the unit. We suggest using a ½” female to 3/8” male flare adapt or on the end of the ½” threaded pipe supplied.

**MATERIALS YOU MAY NEED**



● Use a 5/8” flexible appliance connect or to connect your gas supply to the appliance. A 3 foot length this recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.

● Check for leaks using a leak detector or soapy water, 75% water, 25% dishwashing soap.

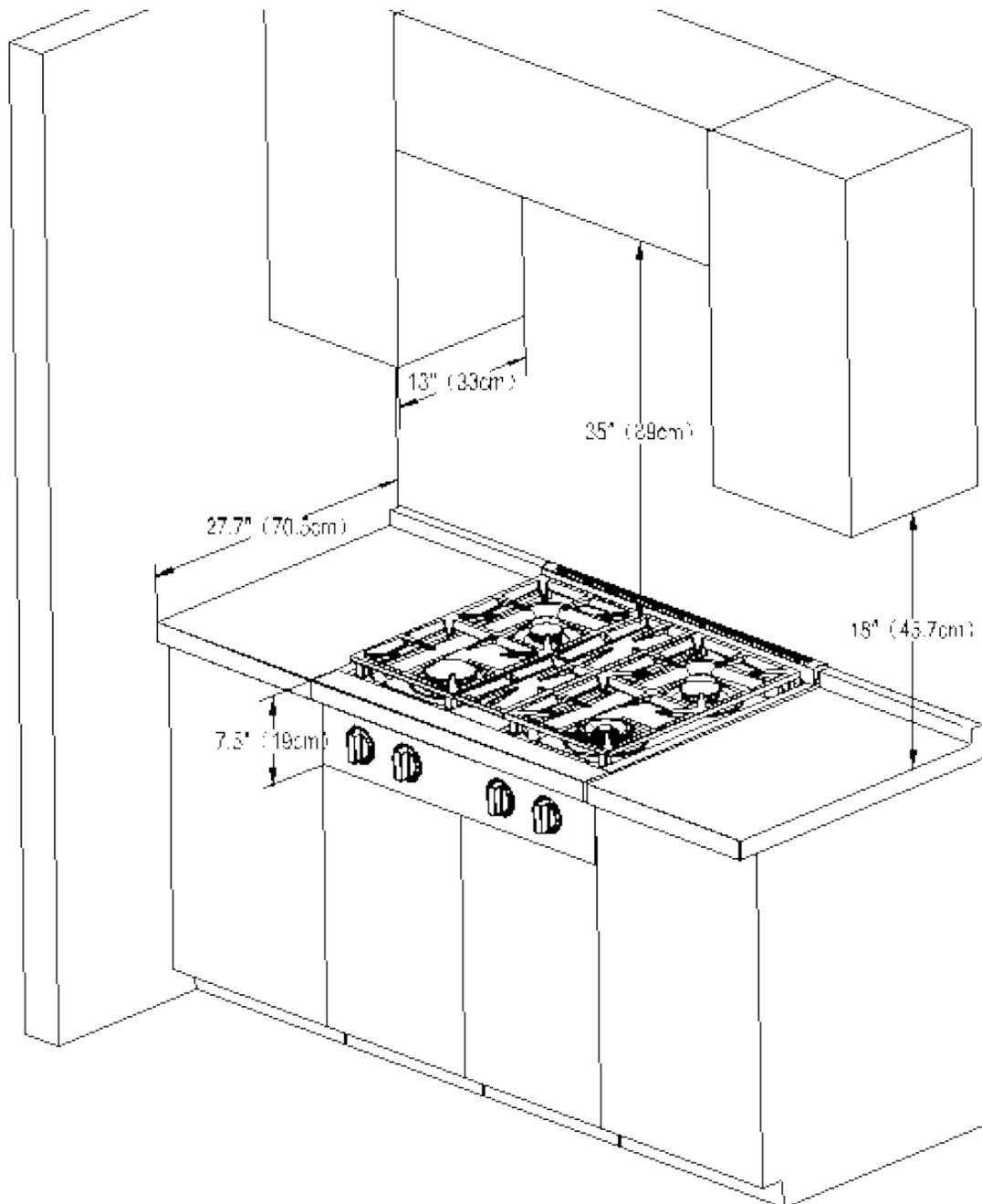
## CLEARANCES

All units must be installed in accordance to minimum rear and side wall clearances and clearances extended vertically above cooking top which are state don the serial plate (the serial plate is located on the back of the unit.)

Make sure that the wall coverings, counter tops and cabinets around the range top can with stand temperatures of up to 200°F/93°C generated by the range top.

It is the responsibility of the installer to make certain that the range top is properly adjusted at the time of installation. Situations caused by improper adjustments or improper installation are not covered under the warranty. Any expenses incurred due to such situations will not be paid by the manufacturer of the appliance.

**Note: Based on 24" (61 cm) deep cabinet**



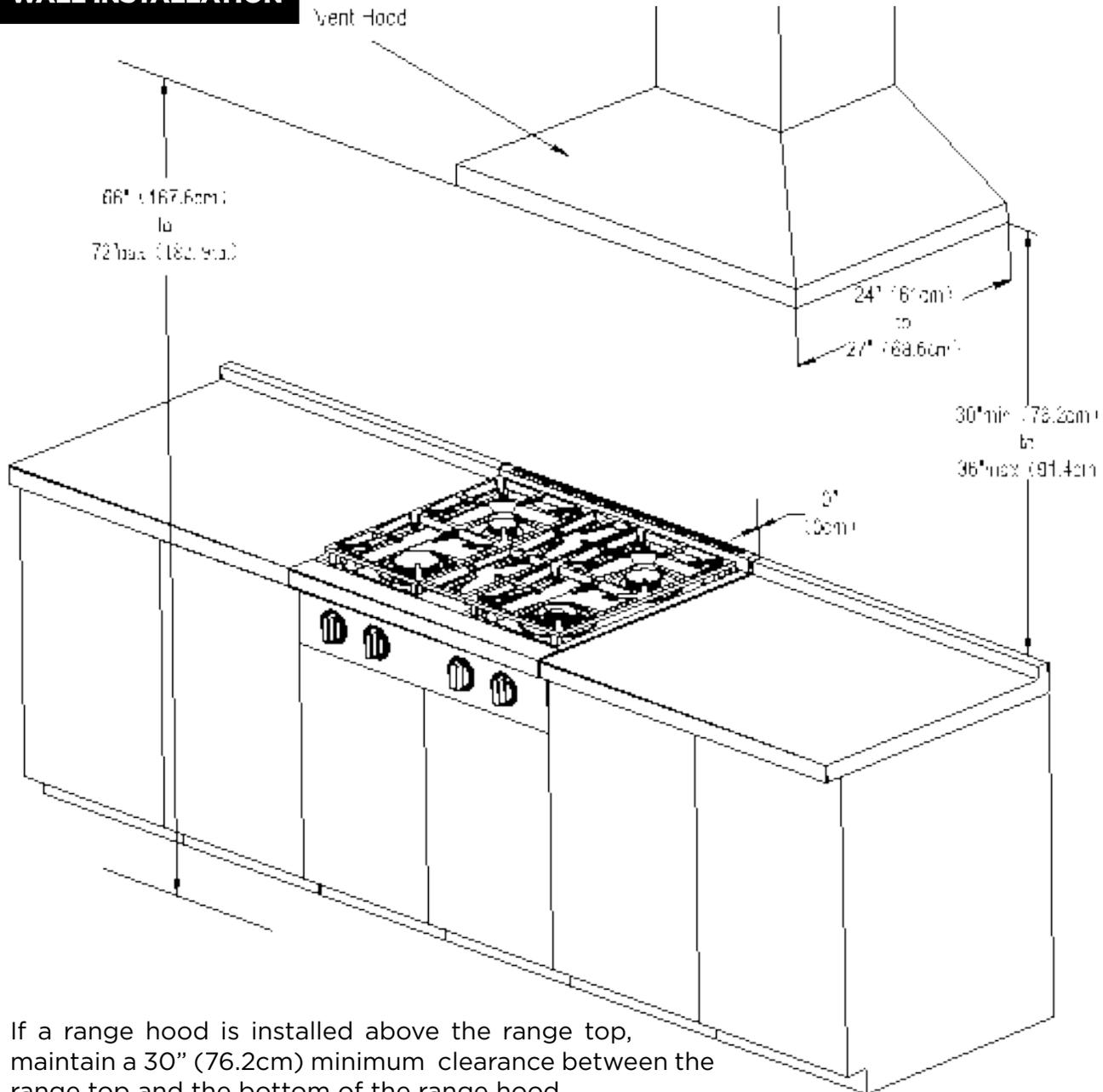
- This range top may be installed directly adjacent to existing 36" (91.4 cm) High base cabinets.

- The range top **CAN NOT** be installed directly adjacent to side walls, tall cabinets, tall appliances, or other side vertical surfaces above 36" (91.4cm) high. There must be a minimum of 6" (15.2cm) side clearance from the Range top to such combustible surfaces above the 36" (91.4cm) counter height.

- Within the 6" (15.2cm) side clearance to combustible vertical surfaces above 36" (91.4cm), the maximum wall cabinet depth must be 13" (33.0cm) and wall cabinets within this 6" (15.2cm) side clearance must be 18" (45.7cm) above the 36" (91.4cm) high counter top.

- Wall cabinets above the range top must be a minimum of 42" (106.7cm) above the range top cooking surface for the full width of the range top. This minimum height requirement does not apply if a range top hood is installed over the cooking surface.

## WALL INSTALLATION



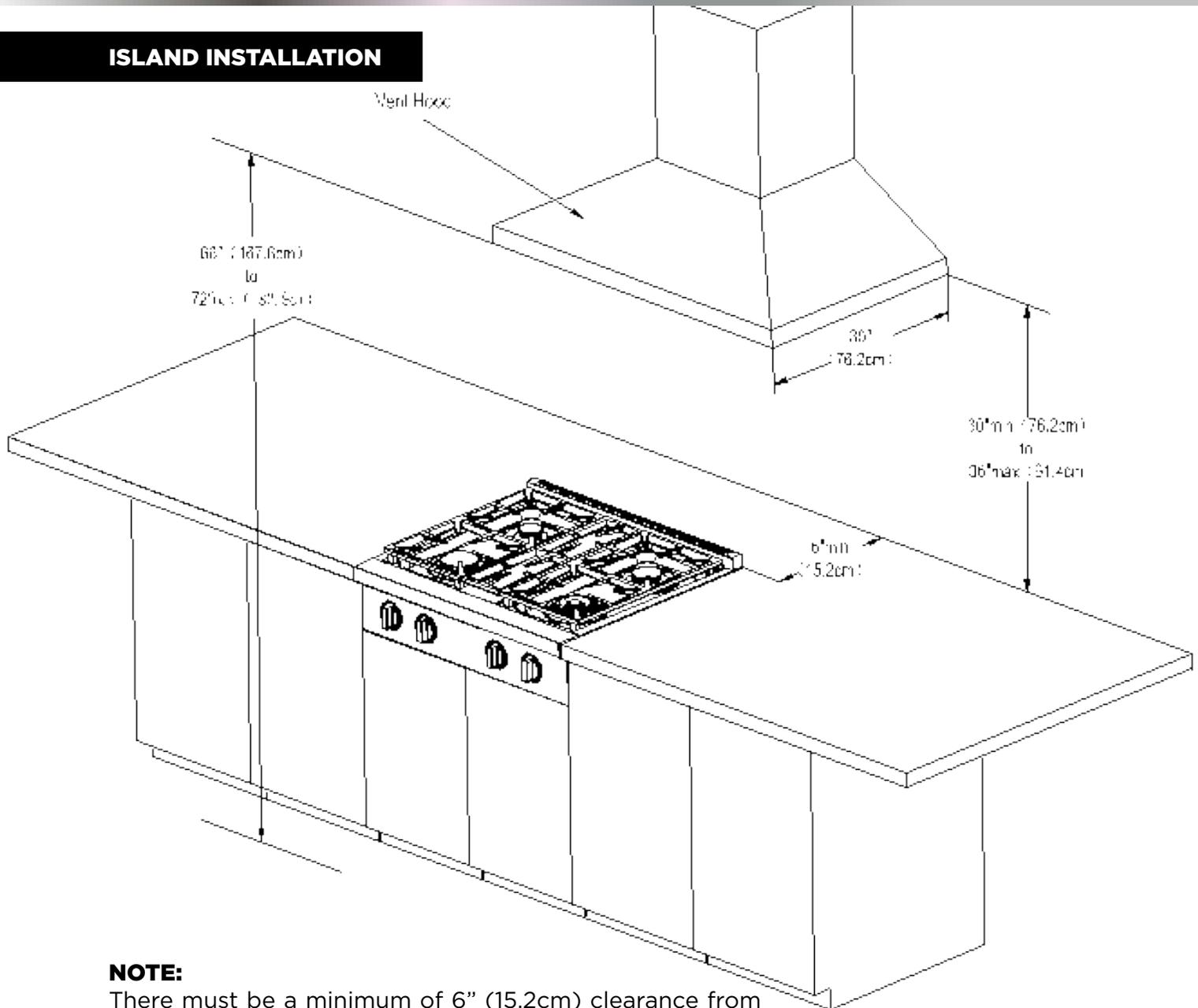
If a range hood is installed above the range top, maintain a 30" (76.2cm) minimum clearance between the range top and the bottom of the range hood.

The range hood must exhaust outside. For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 36" above the cook top surface. Recommended CFM should be 450 cfm for the 30" range top.

**DO NOT INSTALL WITH A DOWN DRAFT VENTILATION SYSTEM**



**ISLAND INSTALLATION**



**NOTE:**

There must be a minimum of 6" (15.2cm) clearance from rear of range top to a combustible wall.

Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSIZ21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances to non-combustible materials must be approved by the authority having jurisdiction.

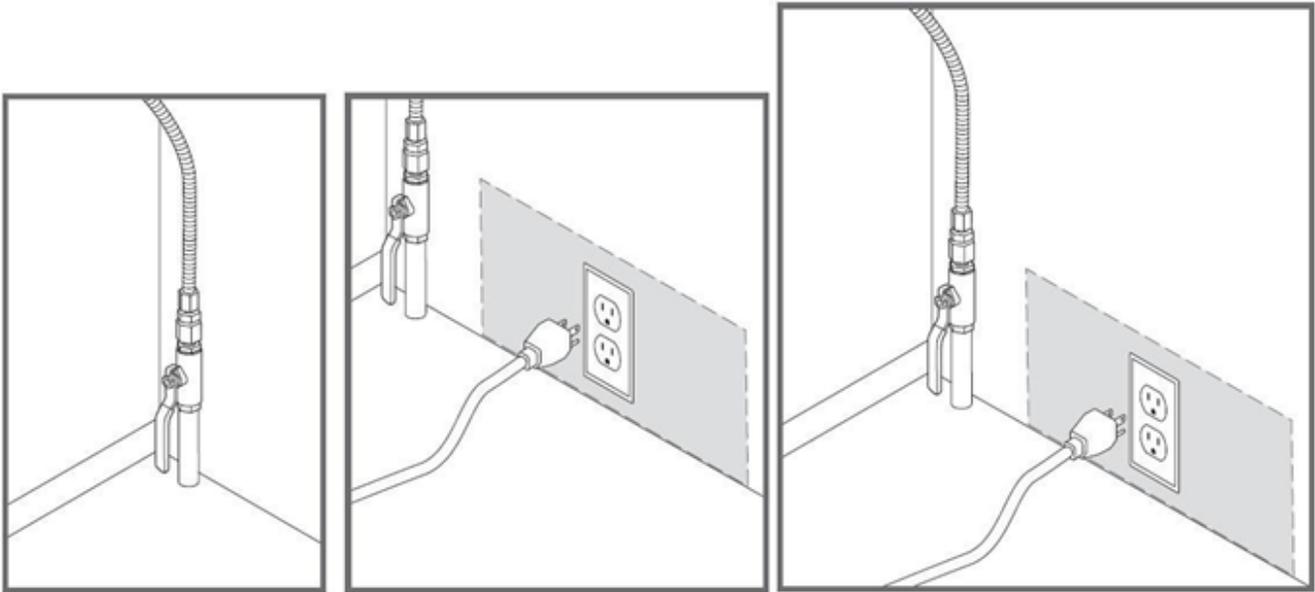
- This range top may be installed directly adjacent to existing 36" (91.4cm) High base cabinets.

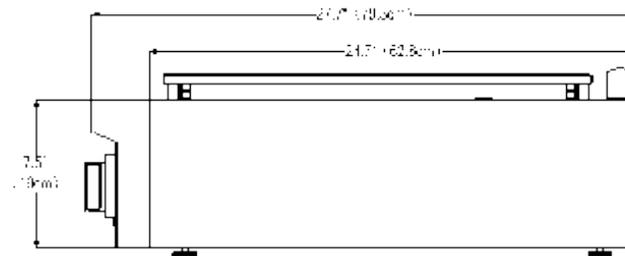
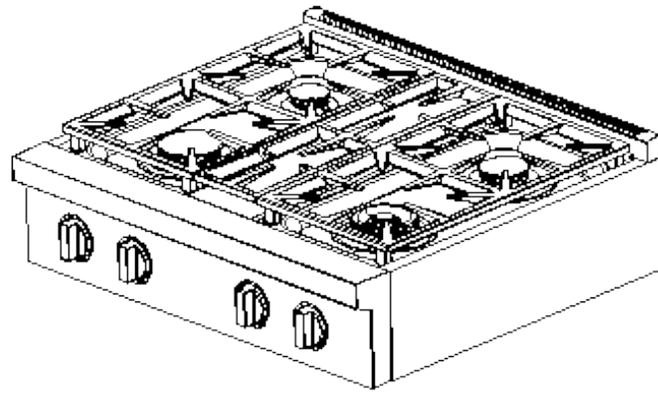
- The range top CANNOT be installed directly adjacent to side walls, tall cabinets, tall appliances, or other side vertical surfaces above 36" (91.4cm) high. There must be a minimum of 6" (15.2cm) side clearance from the range top to such combustible surfaces above the 36" (91.4cm) counter height.

- Within the 6" (15.2cm) side clearance to combustible vertical surfaces above 36" (91.4cm), the maximum wall cabinet depth must be 13" (33.0cm) and wall cabinets within this 6" (15.2cm) side clearance must be 18" (45.7cm) above the 36" (91.4cm) high counter top.

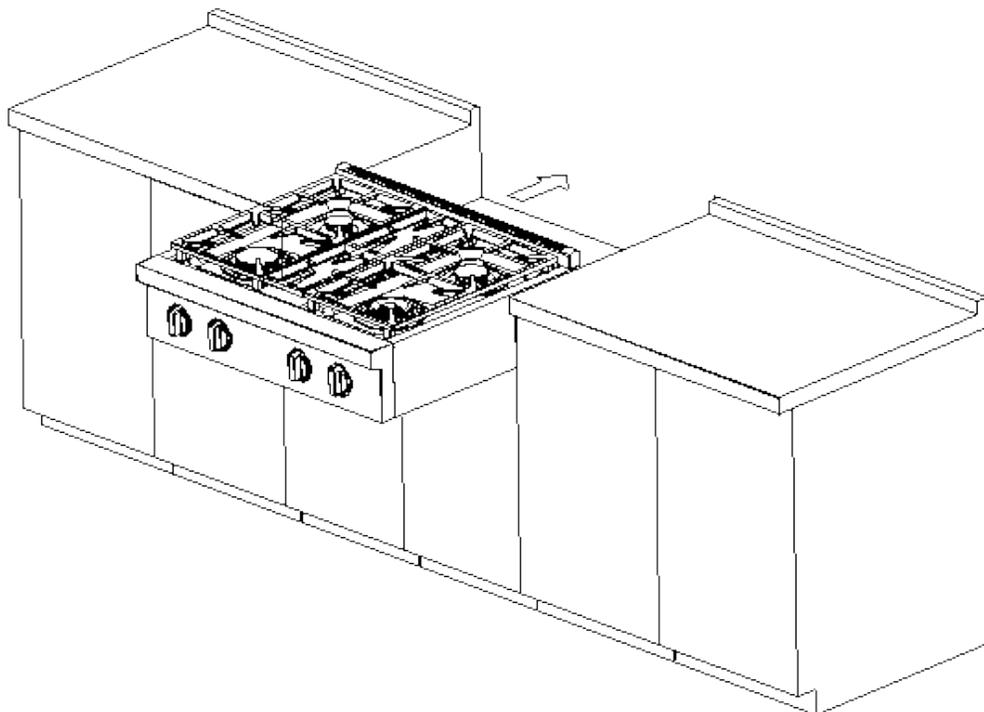
- Wall cabinets above the range top must be a minimum of 42" (106.7cm) above the range top cooking surface for the full width of the range top. This minimum height requirement does not apply if a range top hood is installed over the cooking surface.

**Make sure there is a power outlet within the reach of the range top's power supply cable (within 36"/30 cm from the right side of the range top). The outlet should be accessible with the range top installed.**





Make the counter top cut-out following the dimensions given in the illustration above.  
**Base below range top must be of an on-combustible material.**



# INSTALLING THE RANGE TOP

- Remove the range top from its package and set aside all burners, burner caps and grates.
- Gently slide in the cook top in to the cut-out, make sure your cut-outs are there for the gas connection and electrical hookup(if you choose to use it).
- Once this is done you're now ready to slide the range top all the way back to the wall.
- Install all burners and burner caps.
- Install all grates.

## CONNECTING GAS TO RANGE TOP

This range top is designed to operate at a pressure of 4"of water column on natural gas or 10"of water column on propane gas (LPG).

Make sure you are supplying your range top with the type of gas for which it is designed. It's shipped for use with NG. This range top is convertible for use on natural gas (LPG) also. When using this range top on LPG gas, conversion must be made by a qualified LPG installer before attempting to operate the range top on that gas.

For correct operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator should be between 4"and 5"of water column. For LP gas, the pressure supplied must be between 10"and 12"of water column.

When checking for correct operation of the regulator, the inlet pressure must beat least 1"more than the operating manifold pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range top manifold must remain in the supply line regardless of whether Natural(NG)or Propane(LP)gas is being used.

A flexible metal appliance connect or used to connect the range top to the gas supply should be 3 feet/91.4 cm max. in length for easy installation. In Canada, flexible connectors should be single wall metal connectors less than 6 feet/182.9 cm in length.

Shut off the main gas supply valve before removing the old cooking appliance(if applicable)and leave it of fun till the new hook-up has been completed. Don't forget to relight the pilots on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range top, the use of a CSA certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection. Never reuse an old connect or when installing a new range top.If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe.

To prevent gas leaks, use pipe joint compound resistant to NG gases on all male external pipe threads.

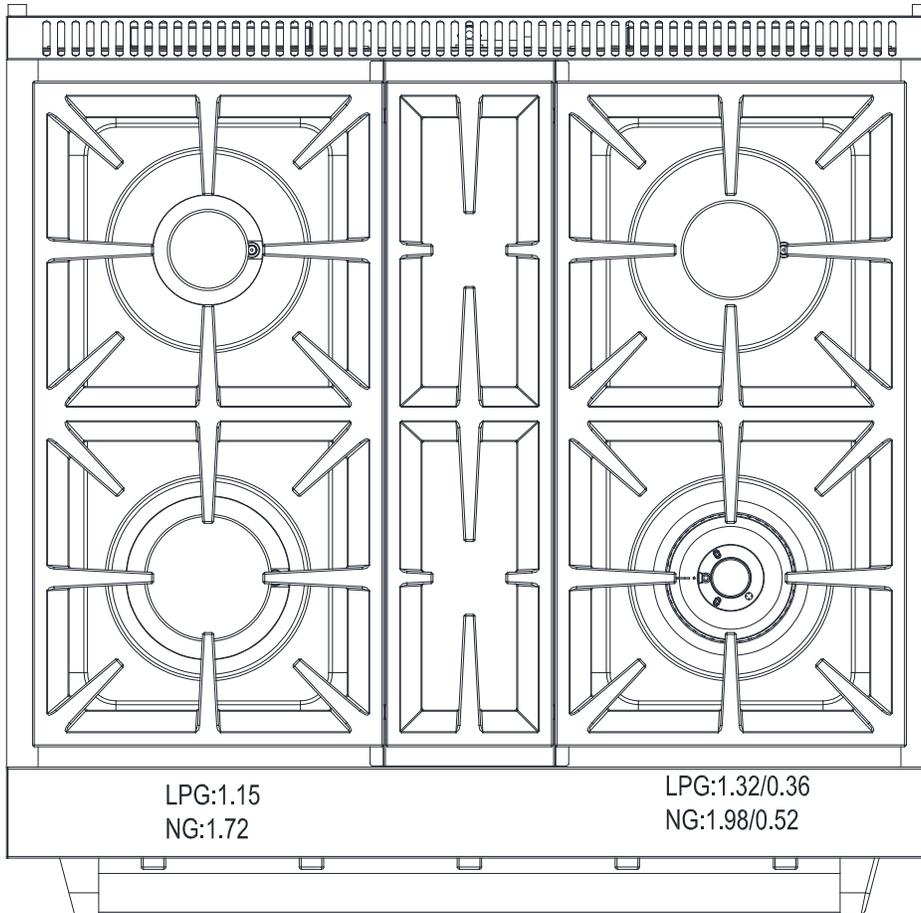
1. In an easily accessible location, install a service manual gas shut off valve. Be sure everyone operating the range top knows where and how to shut off the gas supply to the cook top.
2. Use a flexible gas line to connect to the 1/2" fitting, located on the bottom right hand corner underneath the range top.
3. When all connections have been made, be sure all range top controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Check for gas leaks by using a 75% water, 25% dish-washing soap solution. If a gas leak is present, shut off gas immediately, tighten all connections, and retest for leaks.
4. Any opening in the wall behind the appliance and in the floor under the Appliance shall be sealed.

# OPERATION OF THE RANGE TOP

**KFX309T**

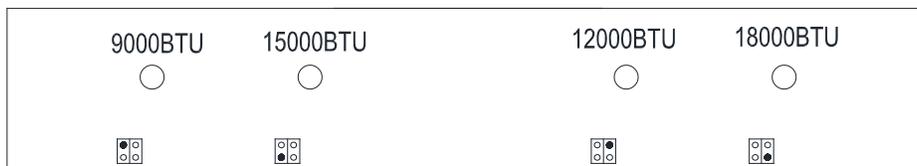
LPG:0.95  
NG:1.33

LPG:1.04  
NG:1.54



LPG:1.15  
NG:1.72

LPG:1.32/0.36  
NG:1.98/0.52

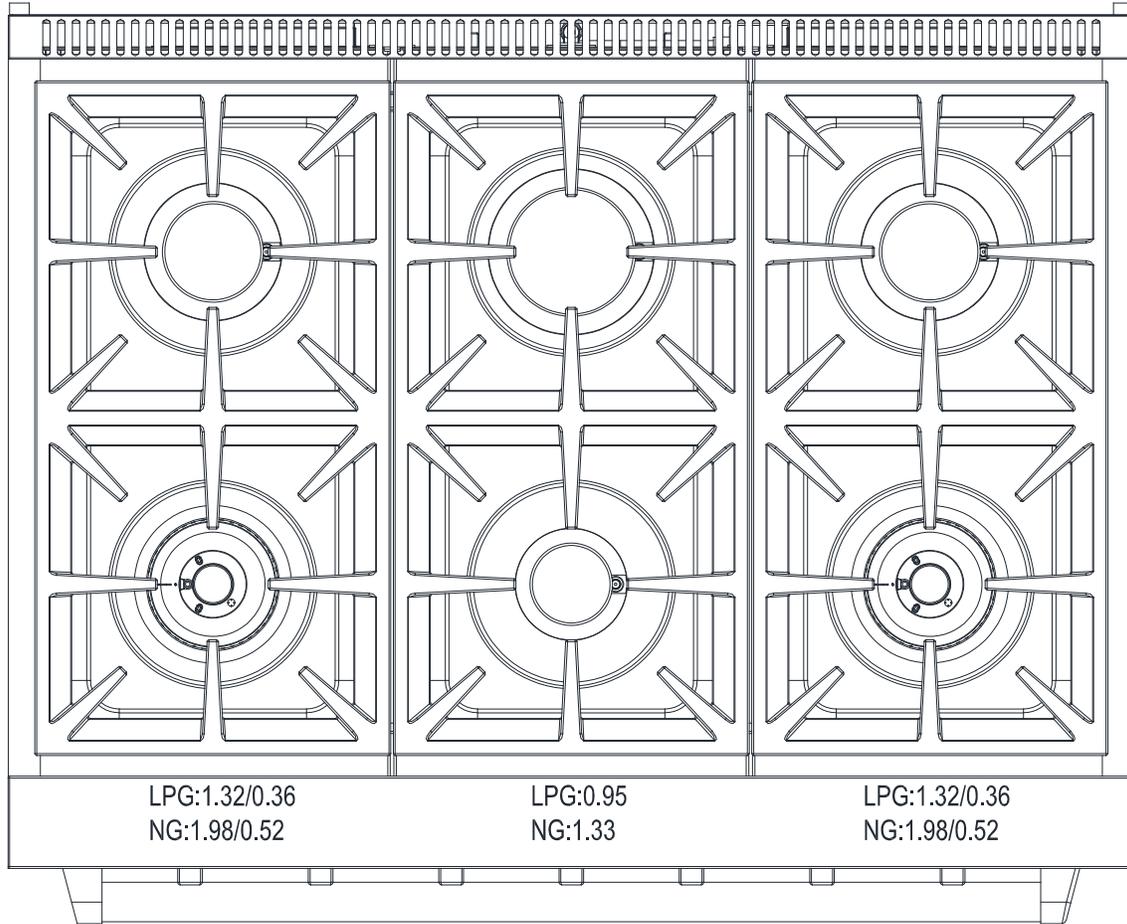


**KFX369T**

LPG:1.04  
NG:1.54

LPG:1.15  
NG:1.72

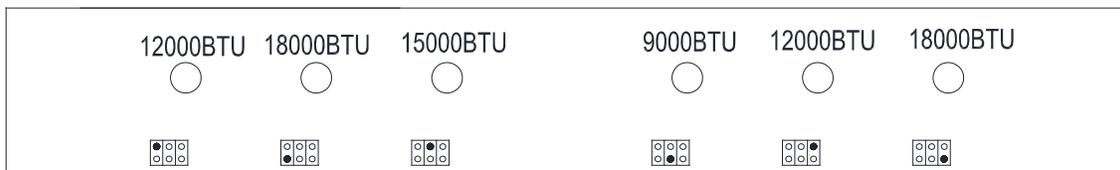
LPG:1.04  
NG:1.54



LPG:1.32/0.36  
NG:1.98/0.52

LPG:0.95  
NG:1.33

LPG:1.32/0.36  
NG:1.98/0.52



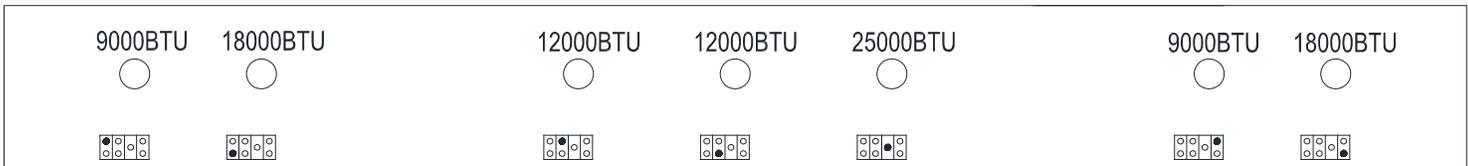
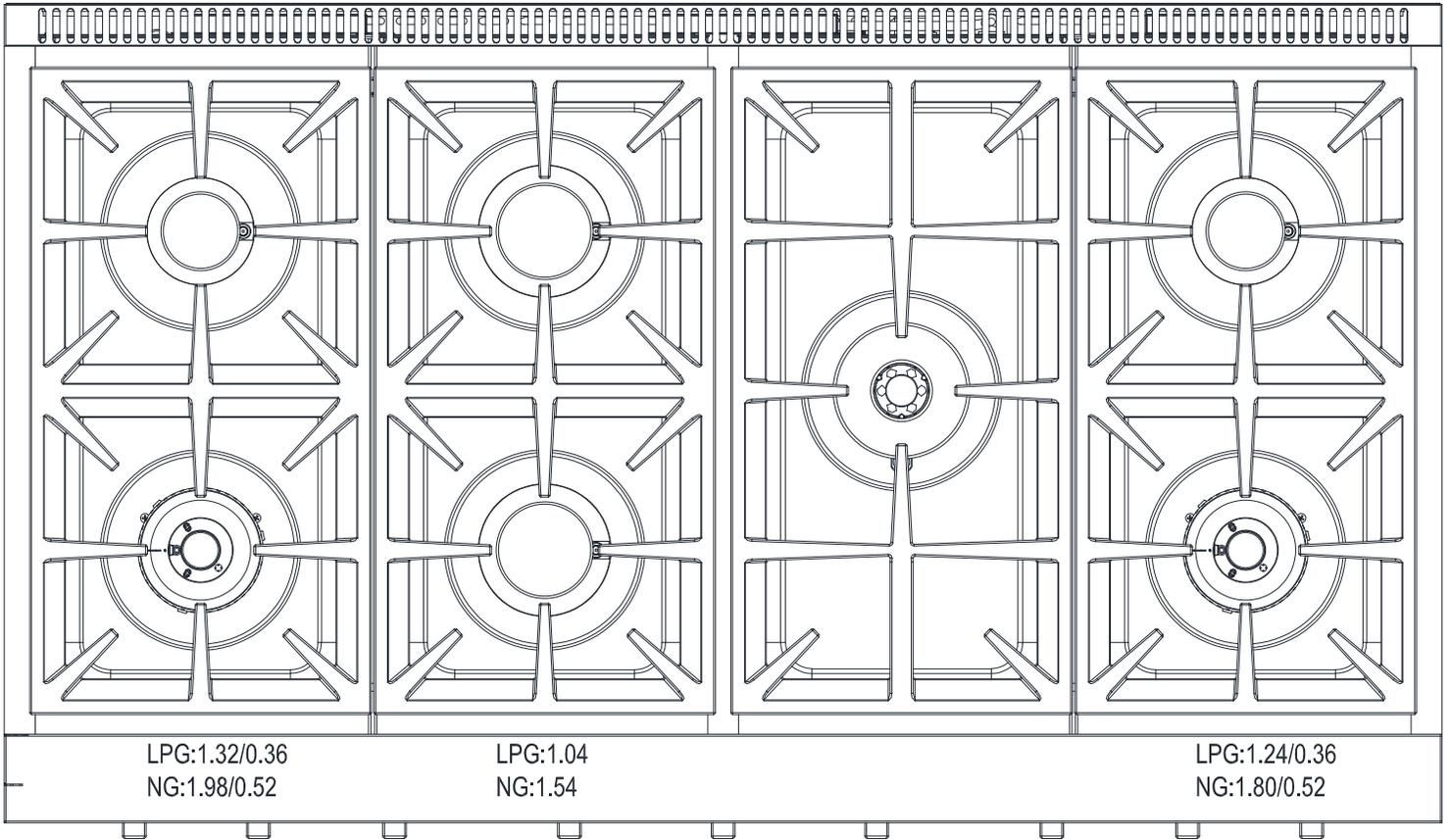
# KFX489T

LPG:0.95  
NG:1.33

LPG:1.04  
NG:1.54

LPG1.45  
NG:2.27

LPG:0.95  
NG:1.33



## GUIDELINES FOR USING RANGE TOP BURNERS

There are dual burners have the same low turn-down setting (SIM) for gentle simmering (620 BTU/hr). Use the SIM setting for melting chocolate and butter, cooking rice and delicate sauces, simmering soups and stews, and keeping cooked food hot. Never leave the cook top unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spills that may ignite.

Never allow flames to extend beyond cookware or curl up its sides. This could discolor and damage the utensil and you may get burned touching a hot handle.

Keep handles out of the way. Turn handles so that they don't extend over the edge of the range or another burner that is on.

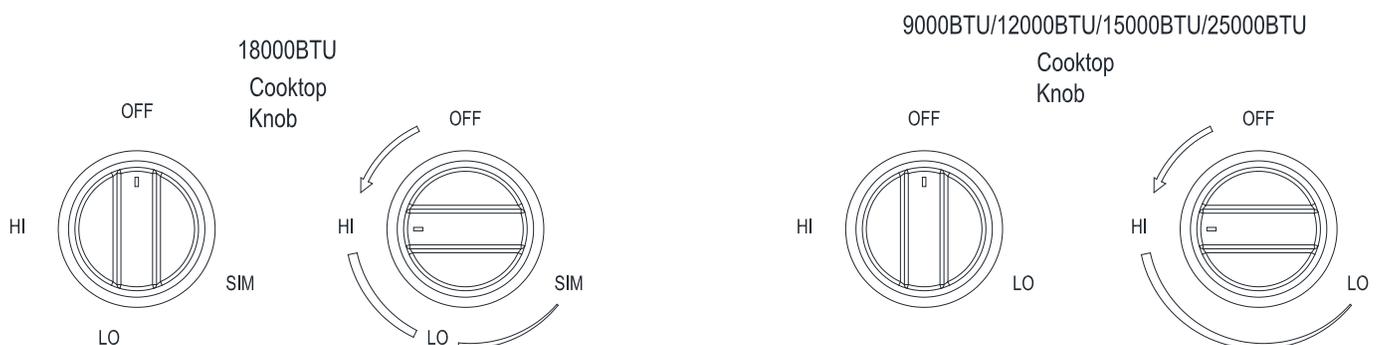
Take care when deep-frying. Oil or fat can overheat very quickly, particularly on a high setting.

Make sure that all burner parts are properly in place. Incorrectly or incompletely assembled burners may produce dangerous flames. See 'Replacing the burner parts' in 'Care and cleaning'.

Keep the burners clean. Especially after a spill or boil over, make sure you clean the affected burners before using them again. Food residue may clog the igniter and the notches of the flame spreader, stopping the burner from functioning correctly. See 'Care and cleaning' for instructions.

Check that the burner flames are regular. They should be blue with no yellow tipping, and burn without fluttering all around the burner cap. If not, see 'Troubleshooting' for advice.

## SURFACE BURNER IGNITION



To light the top burners, push and turn the appropriate control knob counter clockwise to the “HI” position. You will hear a clicking noise – the sound of the electric spark igniting the burner. Once burner ignition has been achieved, then turn the burner control knob to adjust the desired heat setting.

**NOTE:** When one burner is turned to the “HI” position, the burner igniters will park. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. Do not touch any burner cap, burner base, or igniter while the igniters are sparking.

## Simmer and Boil

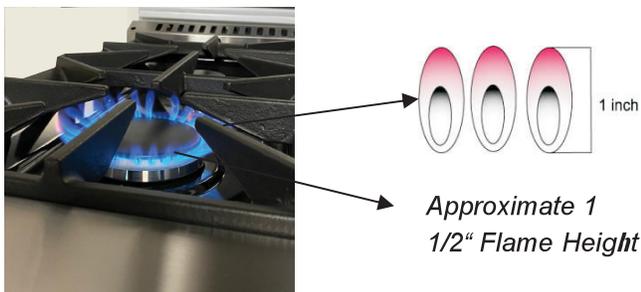
1. A smaller flame will give the best simmer results. Small flames offer precise cooking performance for delicate foods, keeping food warm, melting chocolate or butter, and for cooking that need to cook over low heat for a long time.
2. The highest (larger) flame settings provide the maximum heat that is available on your range. This setting should be used for heavy cooking loads such as water boiling or pasta cooking.

## Flame Size

When you select the flame size, watch the flame when you turn the knob.

Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted.

The flame should be steady and blue in color.



### **Power Failure**

If the gas does not ignite within four seconds, turn off the valve and allow at least five minutes for any gas to dissipate. Repeat the lighting procedure.

If the power fails, it is not capable of being safely placed in operation and user that no attempt should be made to operate during power failure.

### **Cook top**

To prevent the cook top from discoloring or staining, clean cook top after each use, and wipe up acidic or sugary spills as soon as the cook top has cooled.

The sealed burners of your range are not sealed to your cook top and are designed to be removed. Boil overs or spills will not seep underneath the cook top. The burners should be cleaned after each use.

### **Burner Grates**

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in scratching of the cook top and / or poor combustion.





# CLEANING THE RANGE TOP

## Cleaning guidelines

Read the “IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS” on page 2 and these ‘CARE AND CLEANING’ guidelines before you start cleaning your range top.

See the pages following for instructions on removing and replacing different parts of the range for cleaning and maintenance.

*To help you identify parts, see the range top diagrams on pages 24-26.*

- Before cleaning or removing any part, make sure that all settings on the range top are set to “OFF”. Make sure all parts of the range top are cool to the touch.
- If you need to handle a warm or hot part of the range top (e.g. a range grate) be sure to wear oven mitts and take extreme care to avoid burns or injury.
- Do not use aerosol cleaners until the range top has completely cooled. The propellant substance in these cleaners could catch fire in the presence of heat.
- Do not let grease or food residue accumulate anywhere in or on the range top. This will make future cleaning more difficult and may present a fire hazard.
- Do not use any abrasive or harsh cleaners, cloths, scouring pads or steel wool on the exterior, these will scratch and damage the appearance.
- Do not use a steam cleaner to clean any part of the range or oven.
- Do not perform any cleaning or maintenance on parts not specifically listed in the chart below. If in doubt, contact Customer Care.

## Burner and Burner Caps

Check that the burner is turned OFF and allow it to cool. Lift off the burner cap. Use a brush or straight-ended paper clip to clear the notches of the burner. Wash them with a mild detergent in hot water, rinse, and dry. Replace the burner cap correctly.

## Range top Surface and Control Panel

- Clean the cook top surface with a solution of mild detergent and warm water. Do not use harsh or abrasive cleaning agents, waxes, polishes, or commercial cook top cleaners to clean the cook top.
- Treat stubborn, burnt-on grease and residue with the same solution of mild detergent and hot water, let it sit a few minutes and then wipe clean.
- To protect the appliance finish, only use a sponge, soft cloth, fibrous or plastic brush, and pad for cleaning.

# GAS CONVERSION AND ADJUSTMENT GUIDE

The range top is set for use with Natural Gas (NG). (The factory setting is indicated on the serial plate. When set for Natural Gas (NG) Gas operation, the pressure regulator will regulate the gas to 4" inches water column pressure. When set for Liquefied Propane Gas (LPG) operation, the pressure regulator will regulate the pressure to 11" inches water column

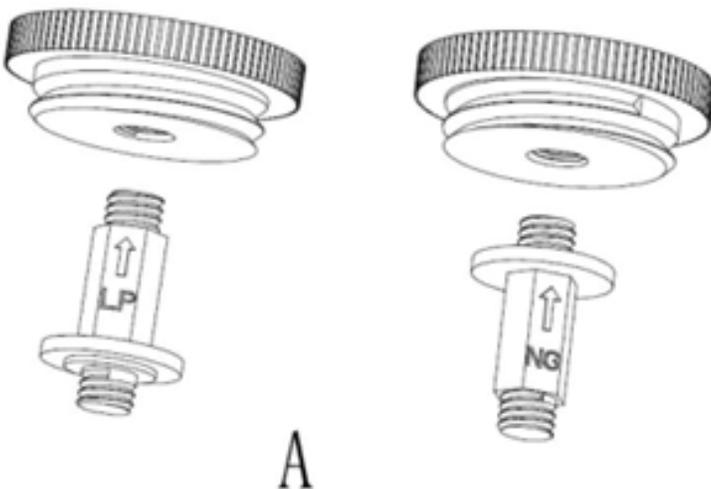
## NG to LPG Conversion

### Convertible Pressure Regulator

The range tops are shipped to operate on Natural Gas (NG). Propane (LPG) orifices are shipped with the unit in a separate envelope with the manual. Save the NG orifices removed from the appliance for future use, make sure you note which orifices are for which burner if you plan on converting back to NG.

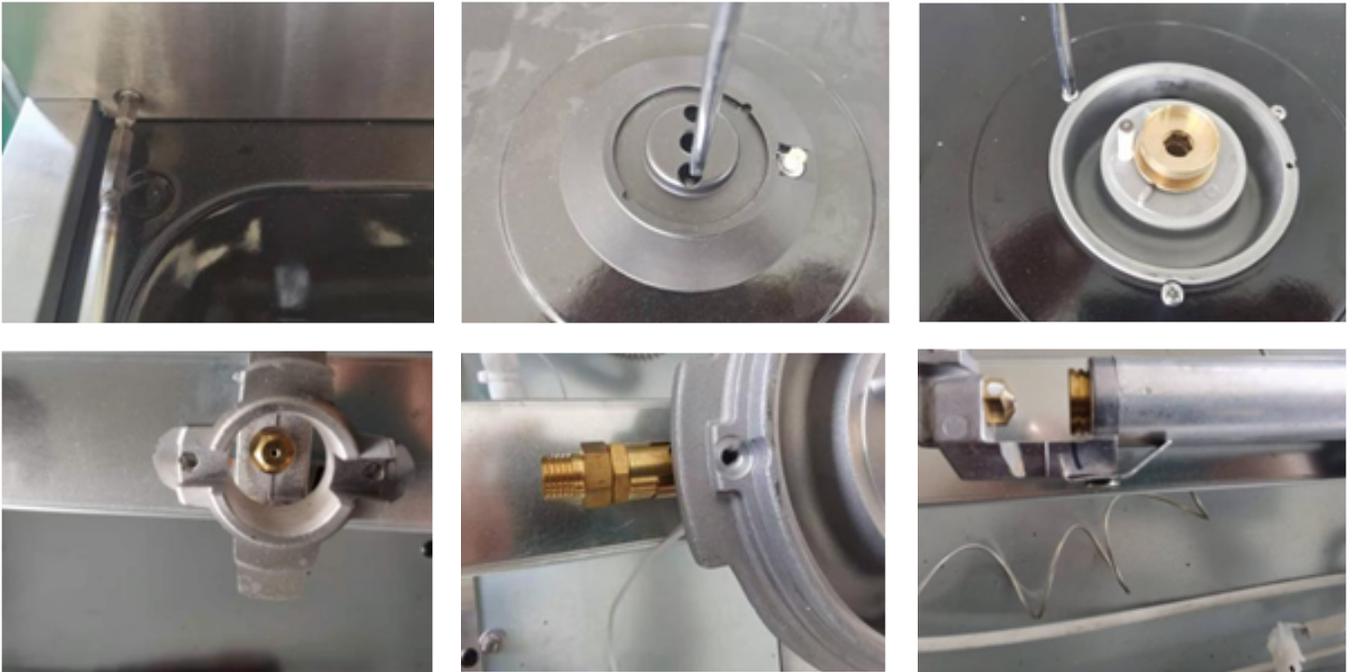
The inlet pressure of the gas supply shall be in accordance with the nominal inlet pressure of the regulator used on the range top or 1/2 psig maximum. The range top should be tested by pressurizing the regulator with an inlet pressure at least 1 inch water column above the manufacturer's specified manifold pressure shown on the serial plate.

1. Shut off gas leading to appliance.
2. Unplug any electrical connections if you are using the 110V option, usually located under the range top.
3. Locate convertible regulator at the back of the range top, remove cap.
4. Unscrew the plastic insert from the cap and turn it over so other shorter stem is facing downwards for NG (Fig.A). Replace insert on the cap.



5. Replace the cap back on the regulator.

5. Replace the cap back on the regulator.
6. Next you will remove the grates, burners and burner caps from the range top to access the orifices.
7. You will need a 7 mm socket wrench to remove the orifices. Each orifice can be accessed easily.
  - a. Remove the backsplash. b. Remove the screws of the burners, take off the grease tray.



8. Remove all NG orifices and place in a separate bag and store with your manual for future use. Label your orifices as you remove from the range top.
9. Take the LPG orifices provided and install as shown below in the chart—each orifice is stamped with the size. You may require a magnifying glass to see this stamping.

**See below for rating of LPG/NG orifices for each model**

Orifice reference sheet (mm)

	25,000btu	18,000btu		15,000btu	12,000btu	9,000btu
		Max	Min			
LPG	1.45	1.32	0.36	1.15	1.04	0.95
NG	2.27	1.98	0.52	1.72	1.54	1.33

10. Once all the orifices are installed, replace all burner and burner caps, then fire up the burners to check the minimum flame height.

11. Minimum flame height should be approx.  $\frac{1}{4}$ " tall. You will want a small minimum flame for simmering. There is a small adjustment screw located on the valve itself, the front control panel must be removed in order to make the adjustment.

12. To remove the control panel remove the two bottom screws holding the panel on.



13. Next slide out the panel, there are notches at the top positioning the panel in place.

14. Using a  $\frac{3}{32}$ " X 3" screw driver or similar you can make the adjustment. Turn to minimum flame then adjust the screw counterclockwise for a smaller flame and clockwise for a larger flame. Replace the lid, burners, burner caps and grates, adjust and recheck the flame.

15. Once you're happy with the minimum flame height replace the front control panel with the two screws earlier removed.

## TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Cause	Solution
<b>BURNERS WILL NOT LIGHT.</b>	Burner parts or Igniters maybe wet, dirty or misaligned.	Check that the burner parts are clean, dry And correctly assembled. Check that the igniters are clean and dry.
<b>TOP BURNER WILL NOT STAY LIT</b>	Failed Thermocouple	Replace thermocouple
<b>FLAMES DO NOT BURN ALL AROUND THE BURNER CAP.</b>	Burner parts  Maybe dirty or misaligned.	See “Care and Cleaning” instructions.
<b>BURNER FLAMES ARE VERY LARGE AND YELLOW.</b>	Burner bezel  Ports are clogged.  Burner ports or burner caps are not positioned properly.  Range top is being operated with the wrong type of gas.  Regulator is not installed, is faulty, or is set for the wrong type of gas.	Clean burner with a straightened paperclip, needle, or wire.  Remove and carefully re - install burner bezel and caps.  Ensure that the type of range top matches the gas supply.  Check installation, replace regulator, or set regulator for proper gas.
<b>IGNITERS ARE SPARKING BUT BURNERS ARE NOT IGNITING.</b>	Gas shut - off  Valve is in the “OFF” position.	Turn shut - off valve to the “ON” position.

<b>Symptom</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
<b>BURNER FLAME GOES OUT AT LOW SETTING</b>	<p>Low gas pressure.</p> <p>Air in take holes around burners are obstructed.</p>	<p>Contact gas company.</p> <p>Remove obstruction from air intake holes. Simmer setting is to low</p>
<b>THE FLAME SHAVE SUDDENLY GONE OUT</b>	A draft or spill Has extinguished the flame.	<p>Turn the burners off, cleaning the burners And sump area. See “Care and Cleaning” for instructions. Once clean reignite top burners.</p>
<b>NO IGNITION SPARK</b>	<p>Dead batteries Or ignition module failed.</p> <p> <b>CAUTION</b></p>	<p>Replace batteries and attempt ignition. If There is still no spark ignition, the range top burner scan still be used.</p> <p>To light them:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.) Holding a lit match to the flame spreader, pushing on the control knob and turn counter clock wise to LIGHT.</li> <li>2.) When the flame is burning all the way around the burner, you may adjust the heat.</li> </ol>
<b>“CRACKING” OR “POPPING” SOUND IS COMING FROM RANGE TOP</b>	<p>This is the sound Of metal heating and cooling.</p>	This is normal.





WWW.KUCHT.COM

**EKYNEX FIRE™**  
25.000 BTU BURNER

**ROCKET POWER™**  
21.000 BTU BURNER



30"

36"

48"

BE A **PRO** IN YOUR KITCHEN



# GAS RANGE TOP

## MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

MODÈLES CONCERNÉS: KFX489T, KFX369T, KFX309T

## GARANTIE ET ENREGISTREMENT DE L'APPAREIL

Kucht ne peut être tenu pour responsable des dommages indirects ou accessoires. Le montant couvert par Kucht ne peut en aucune circonstance dépasser le prix d'achat de l'appareil. Certaines provinces/États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, donc la déclaration ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous fournit des droits légaux précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits variant d'un État à un autre.

**N'oubliez pas d'enregistrer votre appareil à : [www.kucht.com](http://www.kucht.com)**

### DISPOSITIONS CONCERNANT LE DÉPANNAGE :

Une autorisation du Service Clientèle est nécessaire avant de débiter le dépannage. Afin de demander un dépannage, veuillez transmettre un ticket ou contactez Kucht pour savoir comment procéder à la demande de dépannage.

Veuillez avoir à disposition votre facture d'achat et le numéro de série de l'appareil afin que l'agent du Service Clientèle puisse organiser rapidement le dépannage.

Contactez votre équipe du Service Clientèle à :

Téléphone : +1 866-685-8248

En ligne : [www.kucht.com](http://www.kucht.com)



# BIENVENUE AU SEIN DE LA FAMILLE KUCHT

## CONTENU

Garanties Importantes	1 - 5
Instructions d'installation et Clarification	6 - 14
Fonctionnement de la Table de Cuisson	15 - 21
Nettoyage de la Table de Cuisson	22 - 23
Guide de conversion et de réglage de la Table de Cuisson	23 - 27
Dépannage	27 - 28

**NOTE: POUR LA GARANTIE ET LES INFORMATIONS DE SERVICE,  
VOIR LES PIÈCES JOINTES EMBALLÉES AVEC LA TABLE DE CUISSON.**

# LISEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

## SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ouvrez les fenêtres
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques
- Eteignez toute flamme nue
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz



## Pour votre sécurité

Gardez l'appareil dans un endroit clair et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables..

## Mises en garde

Détruisez le carton et les sacs en plastique une fois les plaques de cuisson déballées. Les enfants ne doivent pas utiliser le matériel d'emballage pour jouer, ni les support des cartons, lessacs en plastique peuvent devenir des chambres étanches à l'air. Retirez toutes les agrafes du carton. Les agrafes peuvent causer de graves coupures et détruire les finitions en cas de contact avec d'autres appareils ou meubles.

Soyez conscient des mesures de sécurité. La préparation des aliments sur une plaque de cuisson nécessite des températures qui pourraient causer de graves brûlures. Avant d'utiliser ce nouvel appareil, lisez attentivement et suivez toutes les instructions

## **WARNING:**

Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de 1986 (Proposition 65) oblige le gouverneur de Californie à publier une liste de substances connues de l'État de Californie pouvant causer le cancer ou des troubles de la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir les clients d'une exposition potentielle à ces substances.

Les utilisateurs de cet appareil sont ici avertis que la combustion au gaz peut entraîner une faible exposition à certaines des substances répertoriées, notamment le formaldéhyde, le benzène, la suie et le monoxyde de carbone. Cela est principalement dû à la combustion incomplète du gaz naturel ou du propane. Des brûleurs correctement réglés minimiseront la combustion incomplète.

benzene, soot and carbon monoxide. This is caused primarily from the incomplete combustion of natural gas or LP fuel. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion.

L'exposition à ces substances peut également être minimisée en ventilant correctement les brûleurs soit en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une hotte aspirante ou un ventilateur.

**Remarque:** ne laissez jamais un oiseau de compagnie dans la cuisine. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les vapeurs dégagées pendant le cycle d'auto nettoyage, l'huile de cuisson surchauffée, la graisse, la margarine ou les ustensiles de cuisine antiadhésifs surchauffés peuvent être nocifs ou mortels pour les oiseaux.

**INSTALLATION CORRECTE :** Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis en terre par un technicien qualifié conformément à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 et à la dernière édition du National Electrical Code ANSI / NFPA n ° 70. Installez uniquement selon les instructions d'installation fournies dans le paquet de documentation pour ces plaques de cuisson.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé. Demandez au technicien de vous familiariser avec les emplacements du robinet d'arrêt de gaz manuel et du compteur de gaz en cas d'urgence où il serait nécessaire de couper l'alimentation en gaz des plaques de cuisson.

**ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR:** Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide d'utilisation. Tout autre entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié. Cela réduira le risque de blessures corporelles et d'endommagement des plaques de cuisson.

Stockage dans ou sur l'appareil: Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés à proximité des brûleurs de surface. Ceux-ci comprennent des articles en papier, en plastique et en tissu (comme des livres de cuisine, des articles en plastique et des serviettes) ainsi que des liquides inflammables. Ne stockez pas d'explosifs, tels que des bidons d'aérosol, sur ou à proximité des plaques de cuisson.

Stockage dans ou sur l'appareil: Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés à proximité des brûleurs. Ceux-ci comprennent des articles en papier, en plastique et en tissu (comme des livres de cuisine, des articles en plastique et des serviettes) ainsi que des liquides inflammables. Ne stockez pas d'explosifs, tels que des bidons d'aérosol, sur ou à proximité des plaques de cuisson.



**CAUTION:** Les situations suivantes peuvent provoquer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

**NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE OU LES ZONES A PROXIMITÉ DE CES BRÛLEURS.**

Les brûleurs de surface peuvent être chauds même si la flamme n'est pas visible. Les zones proches des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas des vêtements ou tout autres matériaux inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

**ATTENTION : N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.**

**Portez des vêtements appropriés.** Les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs de surface tant qu'ils n'ont pas eu suffisamment de temps pour refroidir.

**Lorsque vous chauffez de la graisse, surveillez-la attentivement et ne la laissez pas sans surveillance.** La graisse chauffée peut prendre feu si elle devient trop chaude.

**N'utilisez pas d'eau ou de farine sur des feux de graisse.** Éteignez le feu avec un couvercle de casserole, du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

**Faites fonctionner les brûleurs de surface.** Lorsque les brûleurs sont mis en marche pour la première fois, une petite quantité de fumée peut être générée en raison de résidus de ruban ou de lubrification lors de la fabrication. **CECI N'EST PAS DANGEREUX.** Faites fonctionner les brûleurs pendant environ cinq minutes pour les débarrasser du matériau avant la cuisson.

**Utilisez uniquement des maniques sèches.** Les maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les zones de chauffage chaudes. N'utilisez pas de serviette ou d'autres vêtements volumineux à la place d'une manique.

**Utilisez la taille de flamme appropriée.** Ajustez la taille de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera la part de la flamme du brûleur et peut entraîner de graves brûlures ou un contact direct pouvant entraîner une inflammation des vêtements. De plus, une bonne utilisation entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité.

**Sachez quel bouton contrôle chaque brûleur.** Placez une casserole d'aliments sur le brûleur avant d'allumer et éteignez le brûleur avant de retirer la casserole. Tournez toujours en position d'allumage lorsque vous allumez les brûleurs. Ajustez ensuite la taille de la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile.

**Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les brûleurs adjacents.** Pour réduire le risque de brûlure, de combustion de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur et à ne pas dépasser les brûleurs de surface adjacents.

**Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance.** Le débordement peut laisser des déversements graisseux qui peuvent créer un excès de fumée ou un risque d'incendie, et les ustensiles de cuisine qui ont bouilli à sec peuvent se déformer ou fondre.

**Laissez les pièces refroidir à température ambiante avant de les toucher ou de les retirer des plaques de cuisson.** Lorsqu'un brûleur de surface vient d'être éteint, le brûleur et la grille sont suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.

**Nettoyez régulièrement les plaques de cuisson et gardez-les propres avec évitement de la graisse ou des résidus qui prennent feu.** Portez une attention particulière à la zone sous chaque brûleur. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Si une hotte a été installée pour être utilisée au-dessus des plaques de cuisson, assurez-vous qu'elle est maintenue propre et en bon état de fonctionnement. Les dépôts graisseux dans le ventilateur peuvent prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

**Ces plaques de cuisson doivent être installées en association avec une hotte de ventilation aérienne appropriée. En raison de la capacité élevée de ces tables de cuisson professionnelles, une attention particulière doit être portée à l'installation de la hotte et des conduits pour s'assurer qu'elle respecte les codes du bâtiment locaux.**

**Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie en atteignant des surfaces surchauffées, des systèmes de rangement telle qu'une unité de placard situé au-dessus de la surface de cuisson doit être évité.**

**N'utilisez pas de hotte de cuisinière « cyclonique» avec ce produit.** Certaines hottes font circuler l'air en soufflant vers le bas de la cuisinière, puis en aspirant l'air de nouveau dans la hotte. Cela crée un lavage à l'air « cyclonique» conçu uniquement pour les cuisinières électriques. Une hotte « cyclonique» peut entraîner un mauvais fonctionnement des brûleurs d'une cuisinière à gaz.

**Ustensiles de cuisine émaillés :** Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre / céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés conviennent à la cuisson en raison du changement soudain de température. Consultez les recommandations du fabricant pour une utilisation optimale de la gamme.

**Ne placez pas de salière et de poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage en plastique sur la table de cuisson.** Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, serviettes ou cuillères en bois pourraient prendre feu s'ils sont placés trop près de la flamme.

**N'utilisez pas un wok équipé d'un anneau métallique qui dépasse du brûleur.** Comme cet anneau emprisonne la chaleur, le brûleur et la grille pourraient être endommagés. De plus, le brûleur peut ne pas fonctionner correctement, créant un niveau de monoxyde de carbone supérieur aux normes sanitaires conformes.

**Connecteurs flexibles:** Si les plaques de cuisson sont connectés à une alimentation à gaz avec un connecteur flexible métallique, débranchez-le avec ATTENTION pour l'entretien ou le nettoyage.

**Les connecteurs flexibles ne sont pas conçus pour des pliages répétés. Ne laissez pas les produits de nettoyage entrer en contact avec les connecteurs flexibles.**

**Le connecteur et ses raccords sont conçus pour être utilisés uniquement sur l'installation d'origine et ne doivent pas être réutilisés pour un autre appareil ou à un autre endroit. Les connecteurs doivent être conformes à la norme A NSIZ 21.24.**

**Il est de bonne pratique pour chaque foyer de disposer d'un extincteur approprié à utiliser en cas d'incendie dans la maison.**

**NOTE:** The instructions appearing in this owner's guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.



**On sealed burner models never attempt to operate the surface burners without the cooktop, burner caps, and ignition wires firmly in place. There is a risk of fire and/or explosion which could result in personal injury or property loss.**

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Assurez-vous que les plaques de cuisson soient correctement installées et raccordé à la terre par un technicien qualifié. Il est de la responsabilité du technicien de s'assurer que vos plaques soient correctement installées. Les situations causées par une mauvaise installation ne sont pas couvertes par la garantie. Les frais occasionnés par de telles situations ne seront pas payés par le fabricant des plaques.

Les tests d'étanchéité de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant, ou conformément aux codes du bâtiment locaux et aux réglementations en matière de gaz dans votre région.

## CONNEXIONS DE GAZ (TOUTES LES UNITÉS)

### AVIS AUX CONCESSIONNAIRES D'APPAREILS MASSACHUSETTS:

Assurez-vous que ce document est inclus dans tous les appareils haut de gamme de cuisinière à gaz vendus aux consommateurs dans l'État du Massachusetts.

### GAS CONNECTIONS (All Units)

#### **NOTICE: Massachusetts law requires the following:**

- Appliances must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- Appliances must be connected with a three(3)foot(36"maximum length) Flexible gas connect or and a "T" handle type manual gas valve in the gas supply line to the appliance.

Have the dealer where you purchase your new range top install it or have them recommend a qualified installer. Installation must conform with local codes. In the absence of local codes, the installation must conform with the National Fuel Gas Code, A NSIZ223.1-Latest Edition in the U.S.A. or the CAN/CGAB149.1or.2 Installation Codes in Canada.

The range top should be connected to the supply line with 1/2-inch black iron pipe or a certified flexible type stove connector. To prevent gas leaks, put an approved sealing compound which is resistant to liquefied petroleum gases on all threaded connections.

**IMPORTANT:** Do not apply pressure directly to the range top manifold pipe when tightening supply connections. The manifold pipe should be held securely at the pressure regulator to prevent twisting. Hold the pressure regulator with a wrench during the tightening of the connection, or the manifold pipe may be twisted and split and cause a dangerous leak.

The installation of range tops designed for manufactured (mobile) home installation must conform with the Manufactured Construction and Safety, Title 24 CFR, Part 3280, [formerly the Federal standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] in the U.S.A. or C.S.A. Standard CAN/CGAZ240.4.2in Canada or, when such standards are not applicable, with local codes.

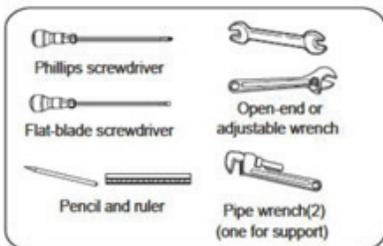
La mise en place de plaques de cuisson conçus pour l'installation de véhicules récréatifs doit être conforme aux codes d'état ou autres ou, en l'absence de tels codes, à la norme pour les véhicules récréatifs. ANSIA 119.2.2-1982 aux États-Unis ou CAN / CGA Z240.4.2 au Canada. L'installation d'appareils conçus pour les roulottes de parcs de loisirs doit être conforme aux codes de l'état ou à d'autres codes ou, en l'absence de tels codes, à la norme pour les roulottes de parcs de loisirs, ANSIA119.5.

Remarque: Vérifiez toutes les connexions de tuyauterie dans la section des fuites. N'utilisez jamais de flamme nue pour rechercher des fuites de gaz. Utilisez une solution savonneuse, 75% d'eau, 25% de liquide vaisselle. Il est possible que les connexions réalisées en usine fuient en raison des vibrations rencontrées lors du transport. Assurez-vous de les avoir tous vérifiés et réparez les connexions qui fuient.

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation à gaz pendant tout test de pression de ce système attestant des pressions supérieures à 3,4kPa.

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation à gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation à gaz pour des pressions de test égales ou inférieures à 3,4kPa.

#### TOOLS YOU WILL NEED

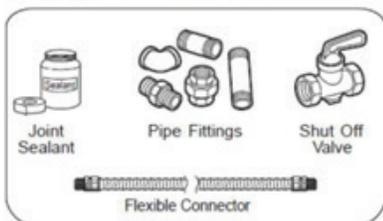


- **Robinet d'arrêt de la conduite de Gaz**

Pour réduire les risques de fuite de gaz, appliquez du ruban Téflon ou un composé de filetage approuvé pour une utilisation avec du GPL ou des gaz naturels sur tous les raccords filetés.

- Branchez le tuyau fileté d'1/2" au régulateur localisé à l'arrière gauche de l'unité. Nous vous suggérons d'utiliser une femelle d'1/2" 3/8 mâle adaptables ou à l'extrémité du tuyau fileté fourni d'1/2".

#### MATERIALS YOU MAY NEED



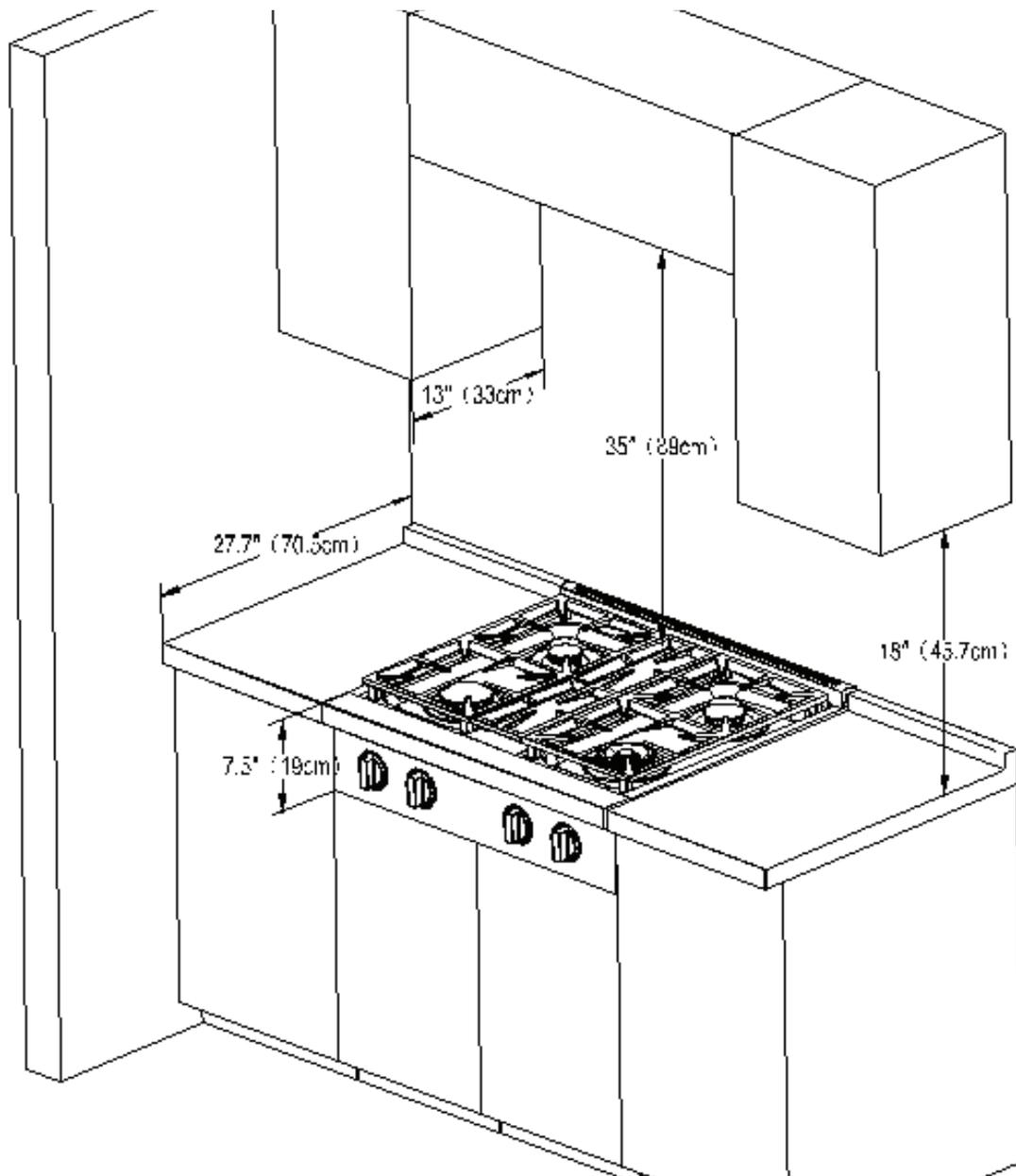
- Utilisez un connecteur flexible 5/8 pour connecter votre alimentation en gaz à l'appareil. Une longueur de 3 pieds est recommandée pour faciliter l'installation, mais d'autres longueurs sont acceptables. N'utilisez jamais un ancien connecteur lors de l'installation d'une nouvelle cuisinière.
- Vérifiez s'il y a des fuites en utilisant un détecteur de fuite ou de l'eau savonneuse composée à 75% d'eau et 25% de liquide vaisselle.

## CLEARANCES

Toutes les unités doivent être installées conformément aux dégagements minimaux des murs arrière et latéraux et aux dégagements au-dessus de la table de cuisson qui sont indiqués sur la plaque signalétique (la plaque signalétique est située à l'arrière de l'appareil.) Assurez-vous que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de la table de cuisson peuvent supporter des températures de support allant jusqu'à 200 ° F / 93 ° C générées par la cuisinière.

Il en est de la responsabilité de l'installateur de s'assurer que la table de cuisson soit correctement ajustée au moment de l'installation. Les dommages causés par des réglages inadéquats ou une mauvaise installation ne sont pas couverts par la garantie. Les dépenses engagées en raison de telles dommages ne seront pas payées par le fabricant de l'appareil.

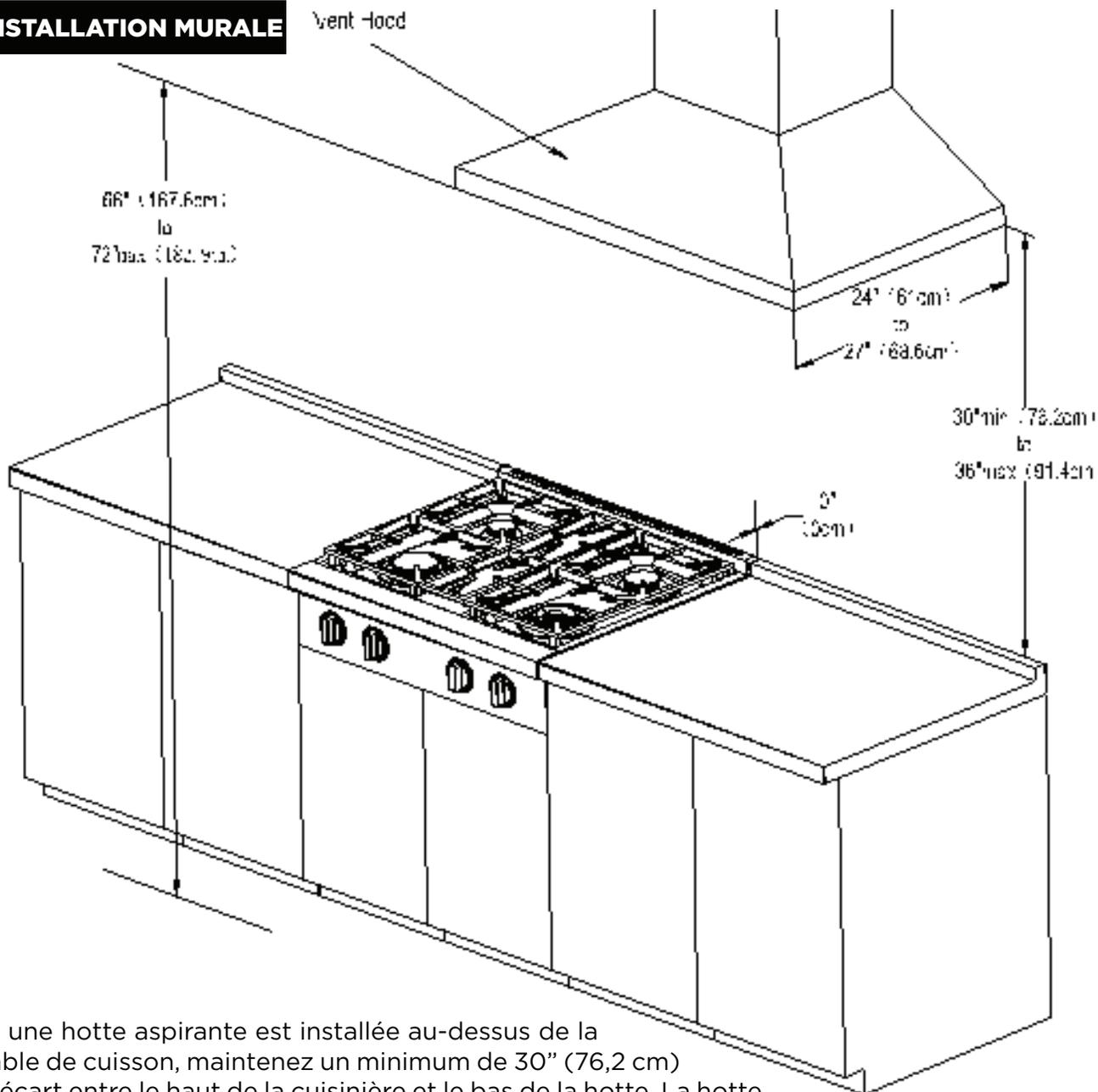
**Remarque: Basé sur une armoire de 24" (61 cm) de profondeur**



- Cet table de cuisson peut être installé directement à côté des armoires existantes de 36" (91.4cm) de hauteur.
- La table de cuisson **NE PEUT PAS** être installé directement aux murs adjacents, à de hautes armoires, de hauts appareils électroménagers ou d'autres surfaces verticales latérales de plus de 36" (91,4cm) de hauteur. Il doit y avoir un dégagement latéral minimum de 6" (15,2 cm) entre le dessus de la table de cuisson et ces surfaces combustibles et au-dessus de 36" (91.4 cm) de la hauteur de comptoir.

- Dans le dégagement latéral de 6" (15,2 cm) par rapport aux surfaces verticales combustibles au-dessus de 36" (91,4 cm), la profondeur maximale de l'armoire murale doit être de 1" (33,0 cm) et les armoires murales à l'intérieur de ce dégagement latéral de 6" (15,2 cm) doivent être de 18" (45,7 cm) et au-dessus du comptoir de 36" (91,4 cm) de hauteur.
- Les armoires murales au-dessus de la table de cuisson doivent être situés à au moins 42" (106,7 cm) au-dessus de la surface de la table de cuisson sur toute la largeur du dessus de la cuisinière. Cette exigence de hauteur minimale ne s'applique pas si une hotte est installée au-dessus de la surface de cuisson.

## INSTALLATION MURALE

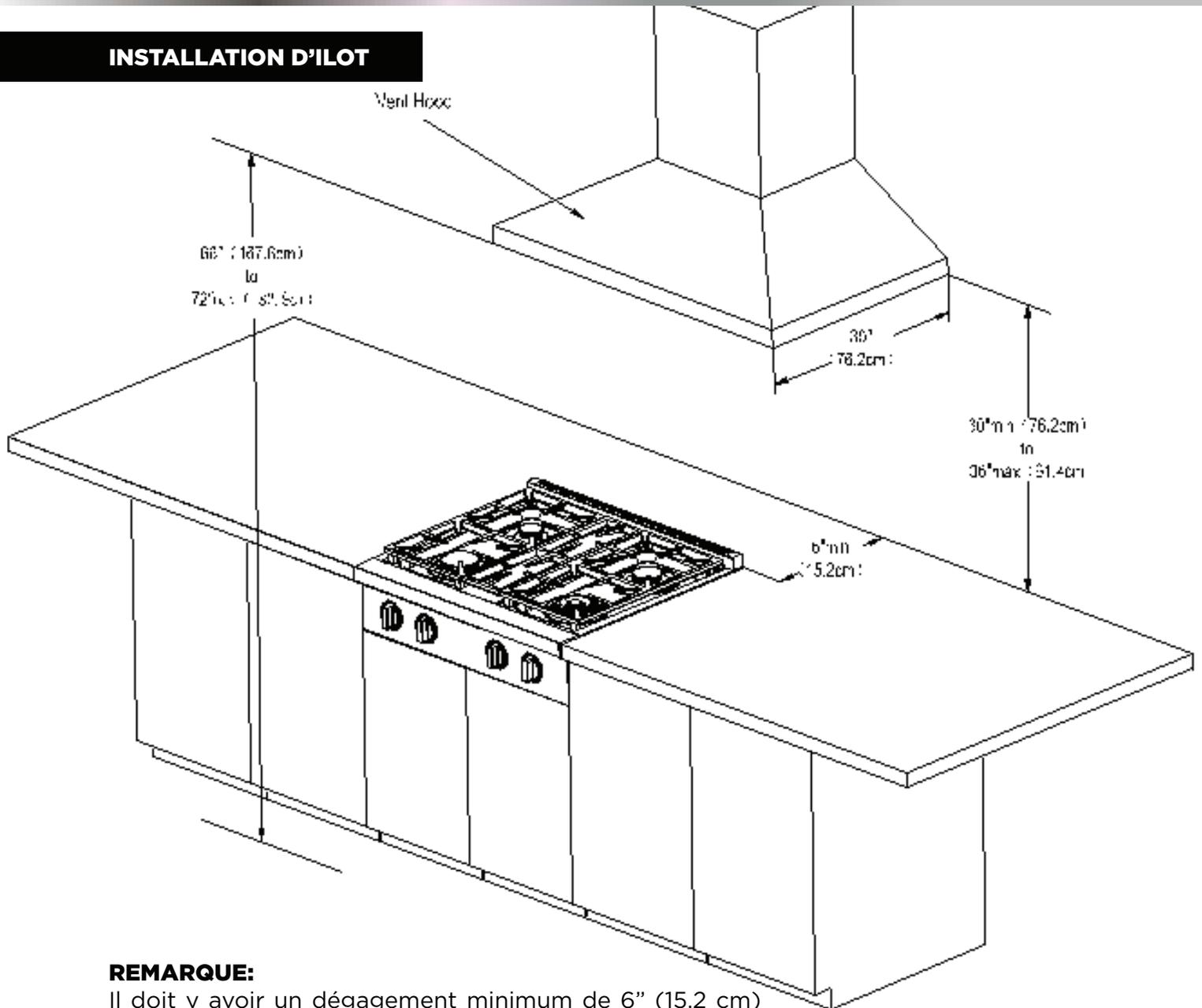


Si une hotte aspirante est installée au-dessus de la table de cuisson, maintenez un minimum de 30" (76,2 cm) d'écart entre le haut de la cuisinière et le bas de la hotte. La hotte doit évacuer à l'extérieur. Pour une meilleure élimination de la fumée, le bord inférieur de la hotte doit être installé à un minimum de 30" et à un maximum de 36" au-dessus de la table de cuisson. Le CFM recommandé doit être de 450 cfm pour une table de cuisson de 30".

**NE PAS INSTALLER AVEC UN SYSTÈME DE VENTILATION VERS LE BAS.**



**INSTALLATION D'ILOT**



**REMARQUE:**

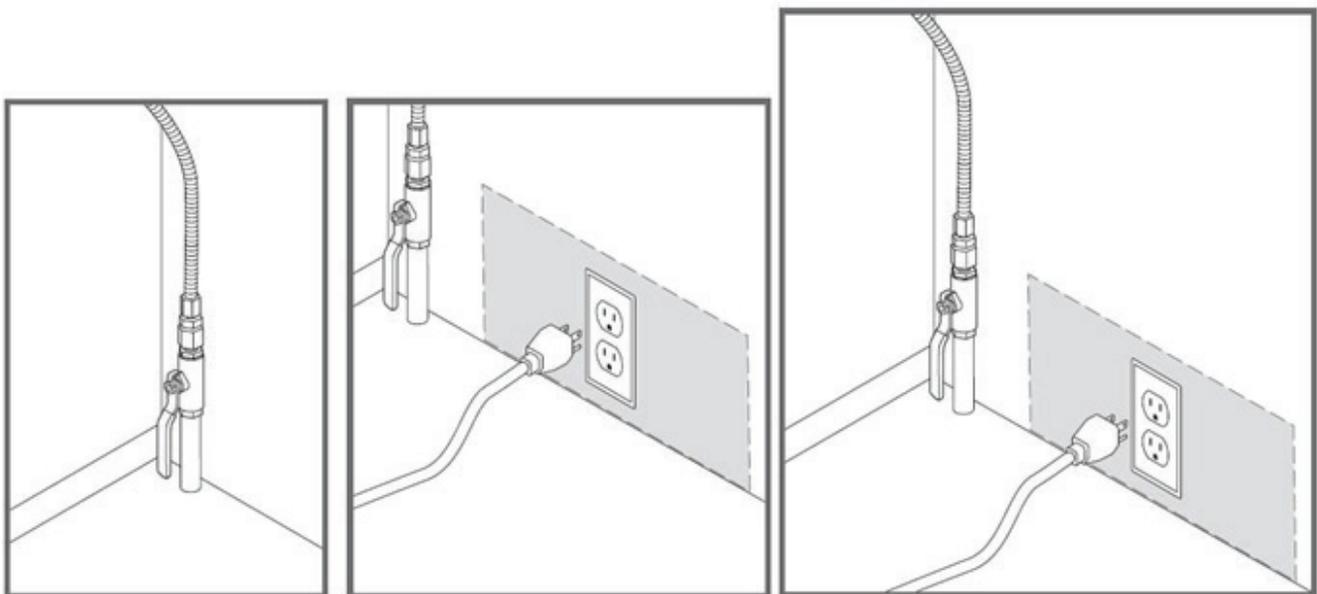
Il doit y avoir un dégagement minimum de 6" (15,2 cm) entre l'arrière de la table de cuisson et un mur combustible. Les écarts par rapport aux matériaux incombustibles ne font pas partie de la portée ANSIZ21.1 et ne sont pas certifiés par CSA. Les matériaux incombustibles doivent être approuvés par l'autorité compétente.

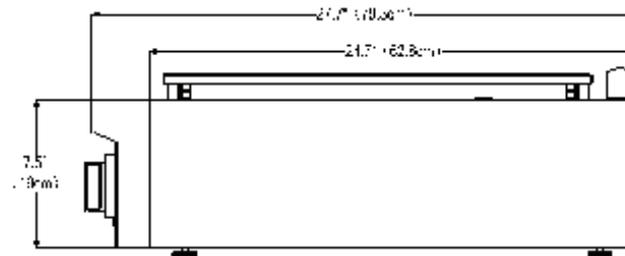
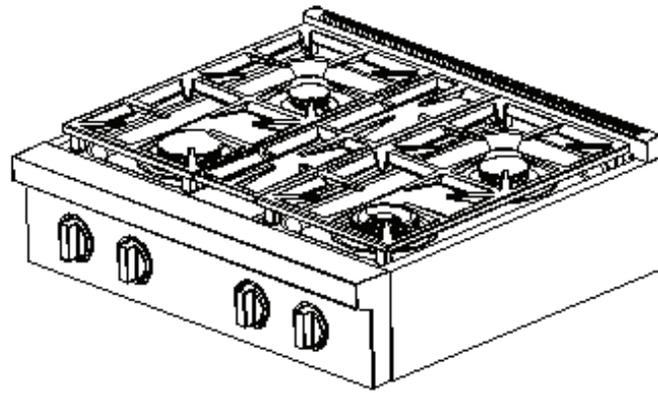
- Cette table de cuisson peut être installée directement à côté des armoires existantes de 36" (91,4cm) de hauteur.
- La table de cuisson NE PEUT PAS être installée directement aux murs adjacents, à de hautes armoires, de hauts appareils électroménagers ou d'autres surfaces verticales latérales de plus de 36" (91,4cm) de hauteur. Il doit y avoir un dégagement latéral minimum de 6" (15,2 cm) entre le dessus de la table de cuisson et ces surfaces combustibles et au-dessus de 36" (91,4 cm) de la hauteur de comptoir.

- Dans le dégagement latéral de 6" (15,2 cm) par rapport aux surfaces verticales combustibles au-dessus de 36" (91,4 cm), la profondeur maximale de l'armoire murale doit être de 1" (33,0 cm) et les armoires murales à l'intérieur de ce dégagement latéral de 6" (15,2 cm) doivent être de 18" (45,7 cm) au-dessus du comptoir de 36" (91,4 cm) de hauteur.

- Les armoires murales au-dessus de la table de cuisson doivent être situés à au moins 42" (106,7 cm) au-dessus de la surface de la table de cuisson sur toute la largeur du dessus de la cuisinière. Cette exigence de hauteur minimale ne s'applique pas si une hotte est installée au-dessus de la surface de cuisson.

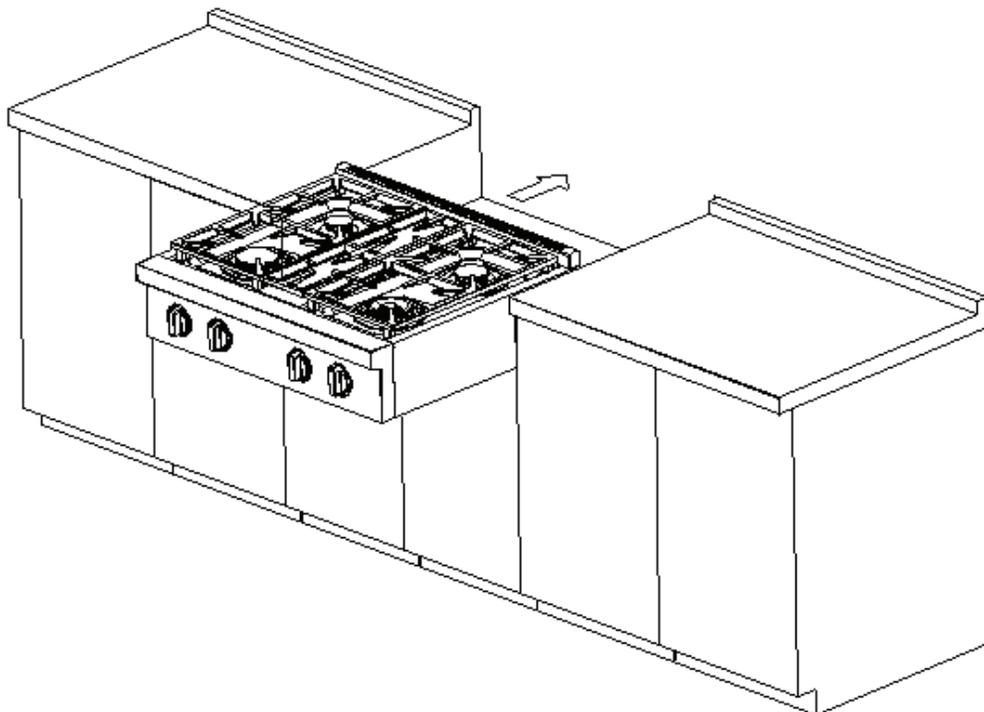
**Assurez-vous qu'il y a une prise de courant à portée du câble d'alimentation du haut de la cuisinière (à moins de 36" / 30 cm du côté droit de la table de cuisson). La prise doit être accessible une fois la table de cuisson installée.**





Faites la découpe du plan de travail en suivant les dimensions indiquées dans l'illustration ci-dessus.

**La base sous la table de cuisson doit provenir d'un matériau non combustible.**



# INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Retirez la table de cuisson de son emballage et mettez de côté tous les brûleurs, chapeaux de brûleur et grilles de foyer.
- Glissez doucement la plaque de cuisson dans la découpe, assurez-vous que vos découpes correspondent au raccordement à gaz et au raccordement électrique (si vous choisissez de l'utiliser).
- Une fois que cela est fait, vous êtes maintenant prêt à faire glisser la table de cuisson jusqu'au mur.
- Installez tous les brûleurs et chapeaux de brûleur.
- Installez toutes les grilles de foyer.

## CONNECTEZ LE GAZ À LA TABLE DE CUISSON

Cette table de cuisson est conçue pour fonctionner à une pression de 4" de colonne d'eau au gaz naturel ou 10" de colonne d'eau au gaz propane (GPL).

Assurez-vous que vous fournissez à votre cuisinière le type de gaz pour lequel elle est conçue. Il est livré pour être utilisé au GN. Cette table de cuisson est convertible pour une utilisation au gaz naturel (GPL) également. Lors de l'utilisation de cette cuisinière au gaz GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur GPL qualifié avant d'essayer de faire fonctionner la cuisinière avec ce gaz.

Pour un fonctionnement correct, la pression du gaz naturel fourni au régulateur doit être comprise entre 4et 5" de colonne d'eau. Pour le GPL, la pression fournie doit être comprise entre 10et 12" de colonne d'eau.

Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit dépasser d'au moins 1" la pression de fonctionnement du collecteur comme indiqué ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée du collecteur de la cuisinière doit rester dans la conduite d'alimentation, peu importe que cela soit du gaz naturel (GN) ou propane (GPL) qui est utilisé.

Un appareil métallique flexible connecté ou utilisé pour connecter la table de cuisson à l'alimentation en gaz doit mesurer au maximum 3 pieds / 91,4 cm de longueur pour une installation facile. Au Canada, les connecteurs flexibles devraient être des connecteurs métalliques à paroi simple de moins de 6 pieds / 182,9 cm de longueur.

Fermez le robinet principal d'alimentation à gaz avant de retirer l'ancien appareil de cuisson

(le cas échéant) et gardez-le fermé jusqu'à ce que le nouveau branchement soit terminé. N'oubliez pas de rallumer les pilotes des autres appareils à gaz lorsque vous rallumez le gaz.

Étant donné que la tuyauterie rigide restreint le mouvement de la table de cuisson, l'utilisation d'un connecteur d'appareil métallique flexible certifié CSA est recommandé, sauf si les codes locaux exigent une connexion à tuyauterie dure. Ne réutilisez jamais un ancien raccord ou lors de l'installation d'une nouvelle table de cuisson. Si la méthode de tuyauterie dure est utilisée, vous devez soigneusement aligner le tuyau.  
the hard piping method is used, you must carefully align the pipe.

**Pour éviter les fuites de gaz, utilisez un composé de joint de tuyau résistant au gaz natures sur tous les filetages de tuyau externes mâles.**

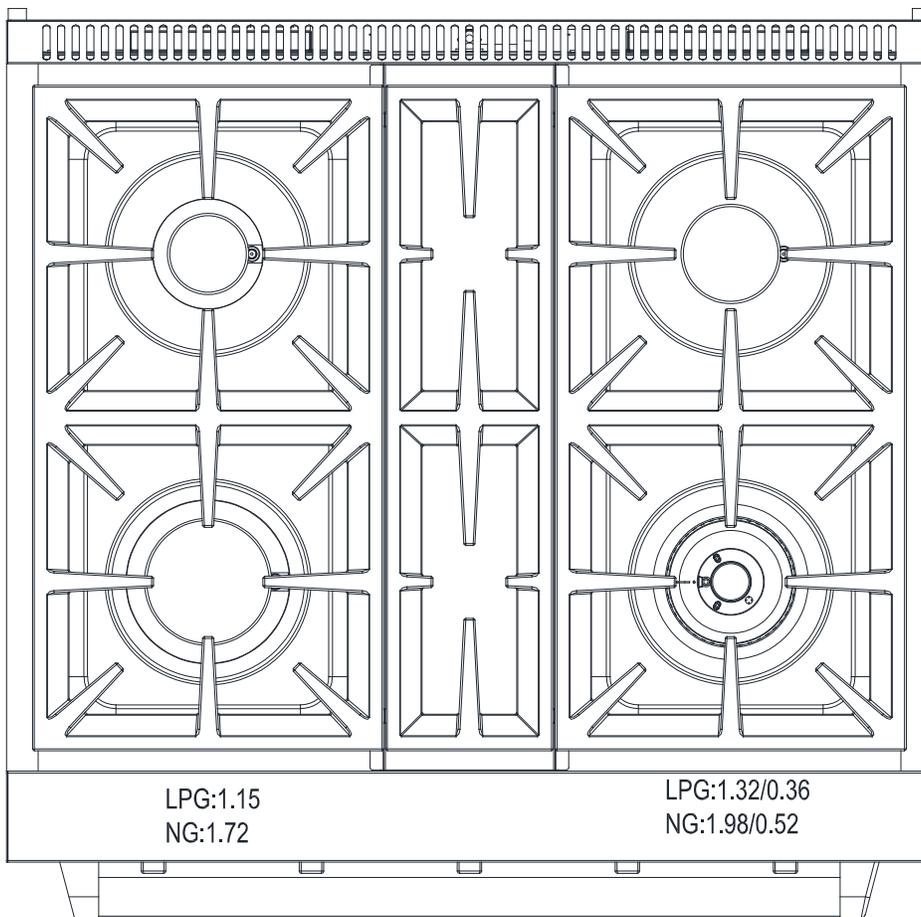
1. Dans un endroit facilement accessible, installez un robinet d'arrêt de gaz manuel. Assurez-vous que tous les utilisateurs de la table de cuisson savent où et comment couper l'alimentation à gaz de la table de cuisson.
2. Utilisez une conduite de gaz flexible pour vous connecter au raccord de 1/2", situé dans le coin inférieur droit sous le dessus de la cuisinière.
3. Lorsque toutes les connexions ont été effectuées, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont en position d'arrêt et ouvrez la vanne d'alimentation de gaz principale. Vérifiez les fuites de gaz en utilisant une solution composée à 75% d'eau et 25% de liquide vaisselle. En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement le gaz, resserrez tous les raccords et testez à nouveau s'il y a des fuites. leak is present, shut off gas immediately, tighten all connections, and retest for leaks.
4. Toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doit être scellée.

# FONCTIONNEMENT DES PLAQUES DE CUISSON

**KFX309T**

LPG:0.95  
NG:1.33

LPG:1.04  
NG:1.54

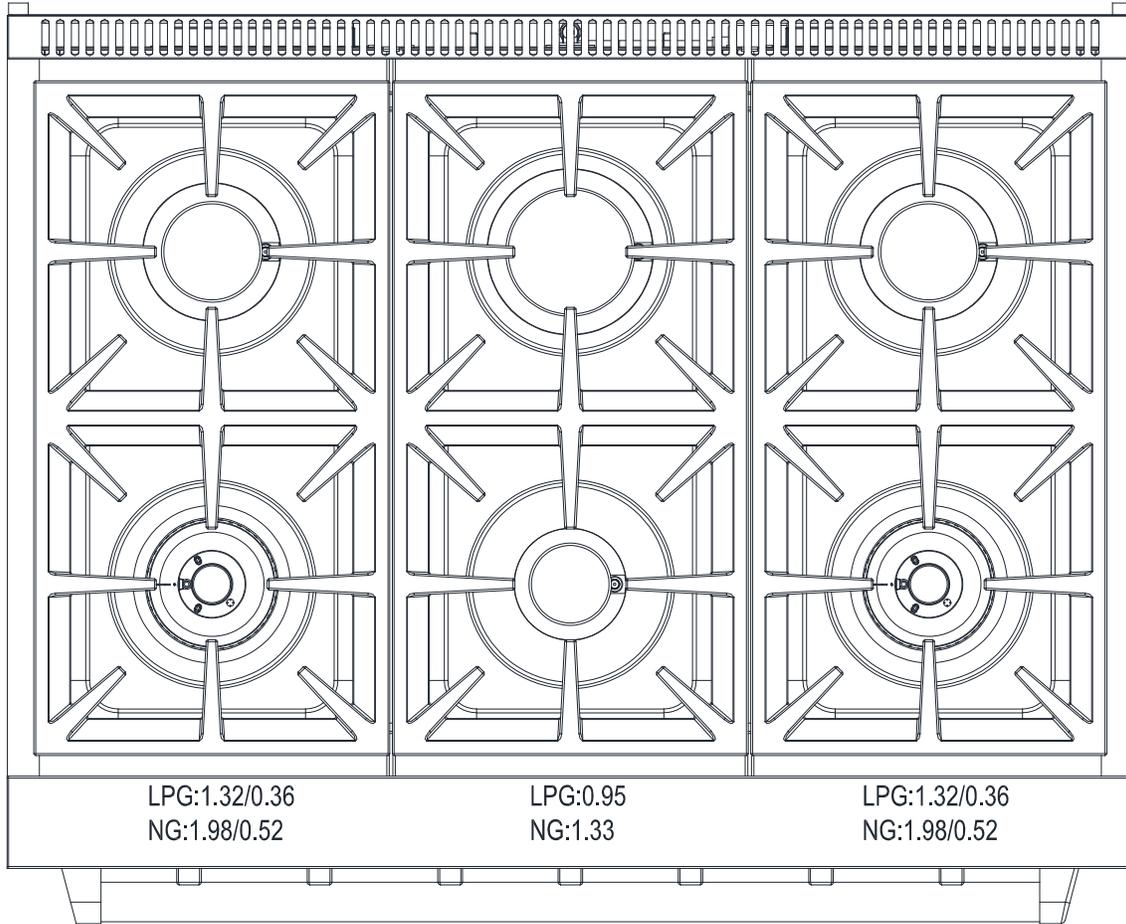


**KFX369T**

LPG:1.04  
NG:1.54

LPG:1.15  
NG:1.72

LPG:1.04  
NG:1.54



LPG:1.32/0.36  
NG:1.98/0.52

LPG:0.95  
NG:1.33

LPG:1.32/0.36  
NG:1.98/0.52



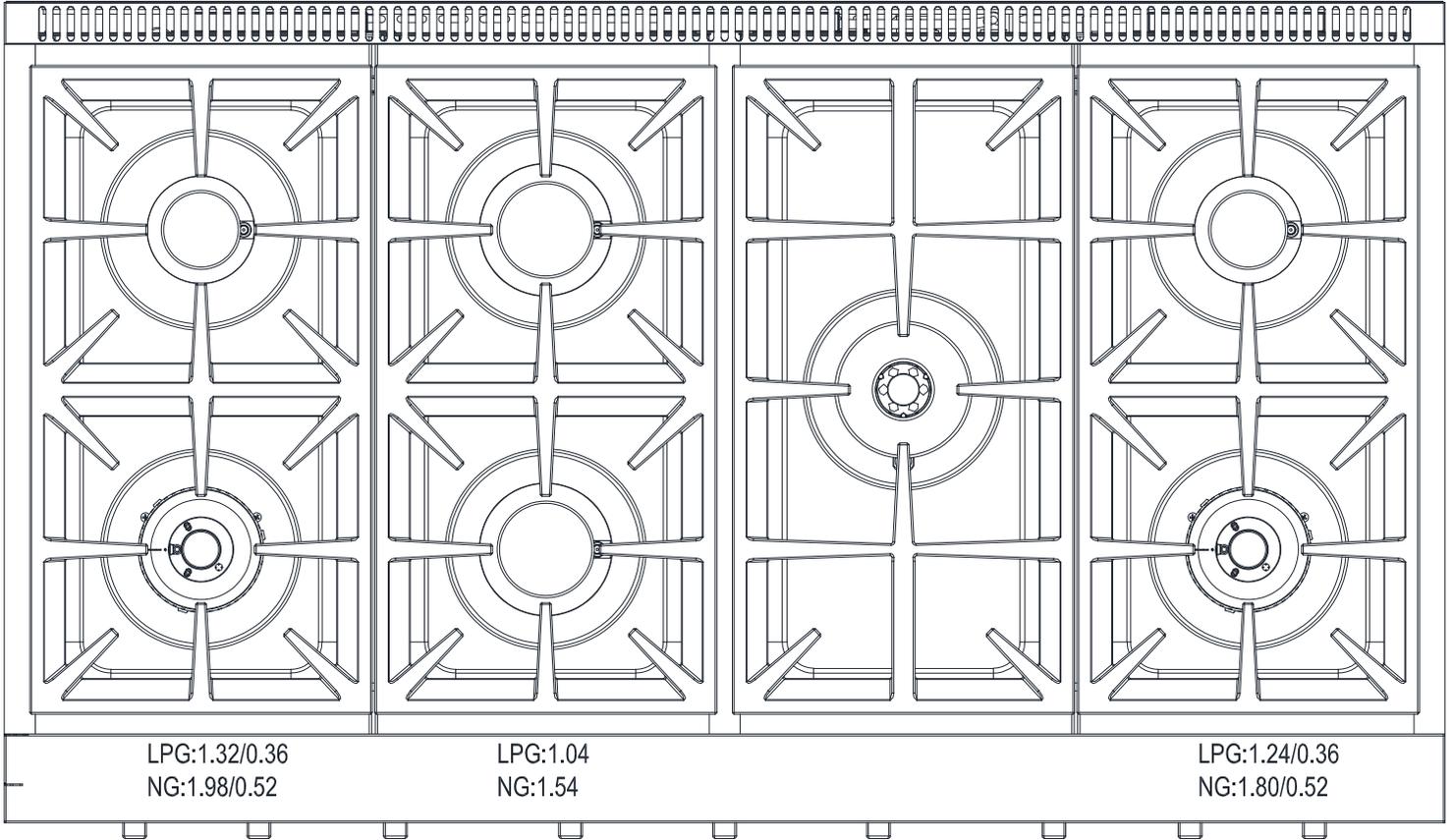
**KFX489T**

LPG:0.95  
NG:1.33

LPG:1.04  
NG:1.54

LPG1.45  
NG:2.27

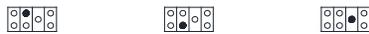
LPG:0.95  
NG:1.33



9000BTU 18000BTU



12000BTU 12000BTU 25000BTU



9000BTU 18000BTU



## CONSIGNES D'UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Il existe deux brûleurs qui ont le même réglage de faible niveau (SIM) pour un mijotage doux (620 BTU / h). Utilisez le réglage SIM pour faire fondre du chocolat et du beurre, cuire du riz et des sauces délicates, faire mijoter des soupes et des ragoûts et garder les aliments cuits au chaud.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. L'ébullition provoque de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.

Ne laissez jamais les flammes dépasser les ustensiles de cuisine ou s'enrouler sur les côtés. Cela pourrait décolorer et endommager l'ustensile et vous pourriez vous brûler en touchant une poignée chaude.

Gardez les poignées à l'écart. Tournez les poignées de manière qu'elles ne dépassent pas le bord de la table de cuisson ou d'un autre brûleur allumé.

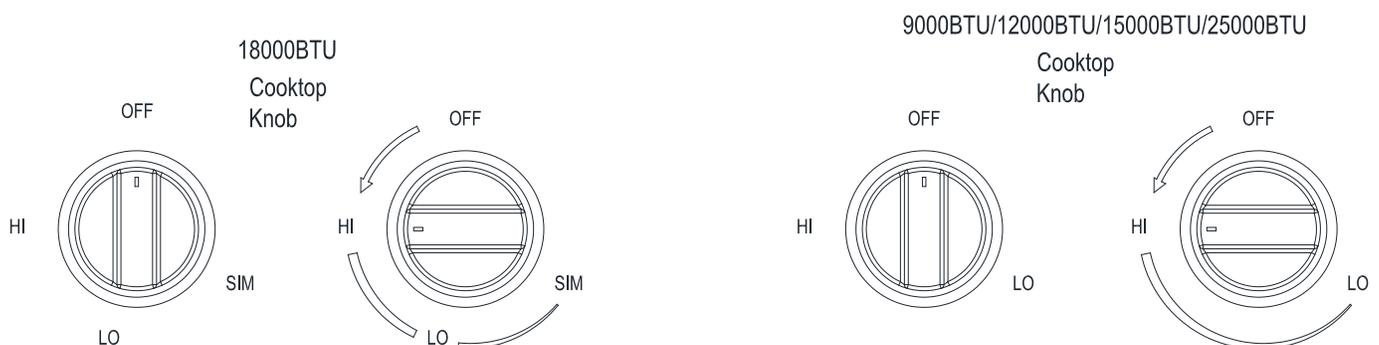
Faites attention lors de la friture. L'huile ou la graisse peuvent surchauffer très rapidement, en particulier à haute température.

Assurez-vous que toutes les pièces du brûleur sont correctement en place. Des brûleurs mal ou incomplètement assemblés peuvent produire des flammes dangereuses. Voir «Remplacement des pièces du brûleur» dans «Entretien et nettoyage».

Gardez les brûleurs propres. Surtout après un déversement ou un débordement, assurez-vous de nettoyer les brûleurs concernés avant de les réutiliser. Les résidus de nourriture peuvent obstruer l'allumeur et les encoches du diffuseur de flamme, empêchant ainsi le brûleur de fonctionner correctement. Voir «Entretien et nettoyage» pour les instructions.

Vérifiez que les flammes du brûleur soient régulières. Elles devraient être bleues sans pointe jaune et brûler sans flotter tout autour du couvercle du brûleur. Sinon, consultez la section «Dépannage» pour obtenir des conseils.

## ALLUMAGE DES BRÛLEURS



Pour allumer les brûleurs supérieurs, poussez et tournez le bouton de commande approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «HI». Vous entendrez un cliquetis - le son de l'étincelle électrique allumant le brûleur. Une fois l'allumage du brûleur atteint, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler le niveau de chaleur souhaité.

**REMARQUE:** Lorsqu'un brûleur est mis en position «HI», les allumeurs du brûleur se bloquent. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé. Ne touchez aucun chapeau de brûleur, base de brûleur ou allumeur pendant que les allumeurs produisent des étincelles.

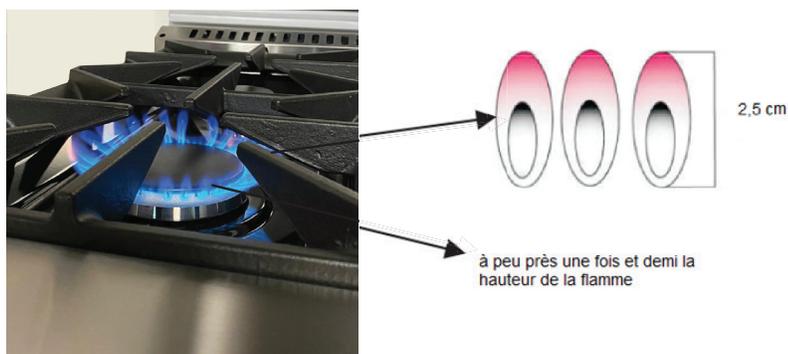
## Mijoter et Bouillir

1. Une flamme plus petite donnera des meilleurs résultats pour le mijotage. Les petites flammes offrent des performances de cuisson précises pour les aliments délicats, pour garder les aliments au chaud, faire fondre du chocolat ou du beurre, et pour les cuissons qui doivent cuire à feu doux pendant une longue période.

2. Les réglages de flamme les plus élevés fournissent la chaleur maximale disponible sur votre table de cuisson. Ce réglage doit être utilisé pour les charges de cuisson lourdes comme l'ébullition de l'eau ou la cuisson des pâtes.

## Taille de la flamme

Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, observez la flamme lorsque vous tournez le bouton. Toute flamme plus grande que le fond de la batterie de cuisine est gaspillée. La flamme doit être stable et de couleur bleue. Un corps étranger dans la conduite de gaz peut provoquer une flamme orange pendant le fonctionnement initial.



## Panne électrique

Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez la vanne et attendez au moins cinq minutes pour que le gaz se dissipe. Répétez la procédure d'allumage. En cas de panne de courant, il ne peut pas y avoir une mise en service en toute sécurité et l'utilisateur ne doit pas tenter de le faire fonctionner pendant une panne de courant.

## Table de Cuisson

Pour éviter que la table de cuisson ne se décolore ou ne tache, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation et essuyez les renversements acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi.

Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas scellés à votre table de cuisson et sont conçus pour être retirés. Les débordements ou les déversements ne s'infiltreront pas sous la table de cuisson. Les brûleurs doivent être nettoyés après chaque utilisation.

## Grilles des Brûleurs

1. Les grilles doivent être posées correctement avant de cuisiner. Une mauvaise installation des grilles peut entraîner des éraflures du revêtement de la table de cuisson et/ou une mauvaise combustion du gaz.
2. Ne mettez pas en fonctionnement les brûleurs sans avoir préalablement posé une casserole ou autre ustensile au-dessus.





# NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

## Instruction de nettoyage

Lisez les « INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ » à la page 2 et les directives d'« ENTRETIEN ET NETTOYAGE » avant de commencer à nettoyer la table de cuisson.

Consultez les pages suivantes pour obtenir des instructions sur le retrait et le remplacement de différentes pièces de la cuisinière à des fins de nettoyage et d'entretien. Pour vous aider à identifier les pièces, consultez le diagramme de la table de cuisson aux pages 24-26.

- Avant de nettoyer ou de retirer une pièce, assurez-vous que tous les réglages de la table de cuisson sont sur « OFF ». Assurez-vous que toutes les pièces de la cuisinière sont froides au toucher.
- Si vous avez besoin de porter à la main une partie chaude ou chaude de la table de cuisson (par exemple, une grille de cuisinière), assurez-vous de porter des gants de cuisine et faites très attention afin d'éviter les brûlures ou les blessures.
- N'utilisez pas de nettoyeurs en aérosol tant que la table de cuisson n'est pas complètement refroidie. La substance propulsive contenue dans ces nettoyeurs pourrait prendre feu en présence de chaleur.
- Ne laissez pas la graisse ou les résidus alimentaires s'accumuler n'importe où dans ou sur la table de cuisson. Cela rendra le nettoyage futur plus difficile et pourrait présenter un risque d'incendie.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou agressifs, de chiffons, de brosses à récurer ou de laine d'acier, ceux-ci risqueraient de rayer et d'endommager l'apparence.
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les pièces de la table de cuisson.**
- N'effectuez aucun nettoyage ou entretien sur des pièces non spécifiquement répertoriées dans le tableau ci-dessous. En cas de doute, contactez le service client.

## Brûleur et Chapeaux de Brûleur

Vérifiez que le brûleur est éteint et laissez-le refroidir. Soulevez le chapeau du brûleur. Utilisez une brosse ou un trombone droit pour dégager les encoches du brûleur. Lavez-les avec un détergent doux dans de l'eau chaude, rincez et séchez. Remplacez correctement le chapeau du brûleur.

## Surface de la Table de Cuisson et Panneau de Commande

- Nettoyez la surface de cuisson avec une solution de détergent doux et d'eau tiède. N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs, de cires, de produits à polir ou de nettoyeurs commerciaux pour table de cuisson afin de la nettoyer.

# GUIDE DE CONVERSION ET DE RÉGLAGE DE LA CUISINIÈRE À GAZ

La table de cuisson est réglée pour une utilisation avec du gaz naturel (GN). (Le réglage d'usine est indiqué sur la plaque signalétique.) Lorsqu'il est réglé pour un fonctionnement au gaz naturel (GN), le régulateur de pression régule le gaz à une pression de colonne d'eau de 4" pouces. Lorsqu'il est réglé pour un fonctionnement au gaz propane liquéfié (GPL), le régulateur de pression régule la pression à une colonne d'eau de 11"pouces.

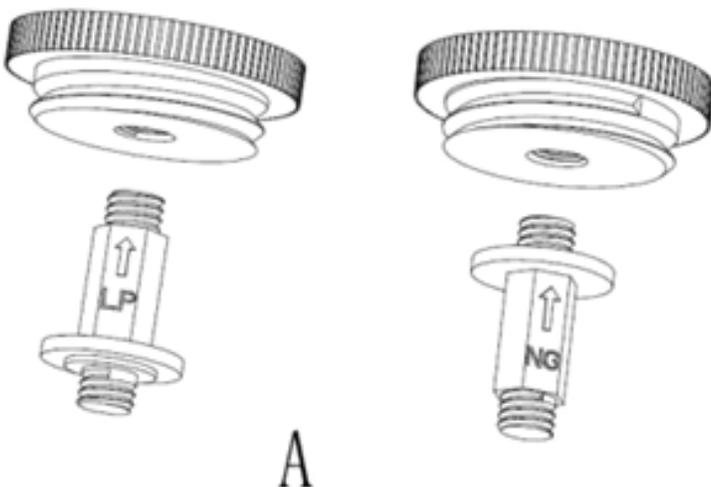
## Conversion GN à GPL

### Conversion Convertible Pressure Regulator

Les tables de cuissons sont expédiées pour fonctionner au gaz naturel (GN). Des orifices de propane (GPL) sont expédiés avec l'appareil dans une enveloppe séparée contenant un manuel. Conservez les orifices GN retirés de l'appareil pour une utilisation future, assurez-vous de noter quels orifices sont pour quel brûleur si vous prévoyez de reconverter au GN.

La pression d'entrée de l'alimentation au gaz doit être conforme à la pression d'entrée nominale du régulateur utilisé sur la table de cuisson ou 1/2 psig maximum. Le dessus de la cuisinière doit être testé en pressurant le régulateur avec une plaque signalétique.

1. Coupez le gaz menant à l'appareil.
2. Débranchez toutes les connexions électriques si vous utilisez l'option 110 V, généralement située sous la table de cuisson.
3. Localisez le régulateur convertible à l'arrière de la table de cuisson, retirez le capuchon.
4. Dévissez l'insert en plastique du capuchon et tournez-le sur l'autre tige plus courte orientée vers le bas pour le GN (Fig.A). Remplacez l'insert sur le capuchon.

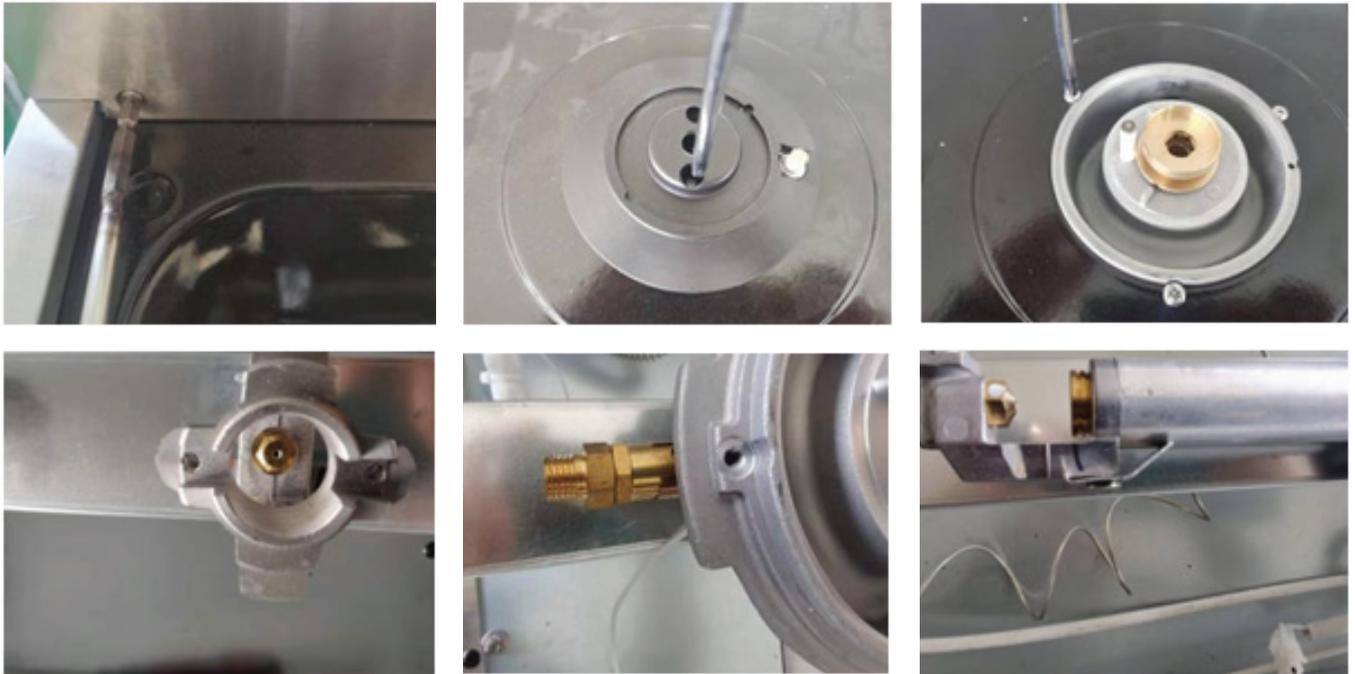


5. Remplacez le capuchon sur le régulateur.

6. Ensuite, vous retirez les grilles, les brûleurs et les chapeaux de brûleur du dessus de la cuisinière pour accéder aux orifices.

7. Vous aurez besoin d'une clé à douille de 7 mm pour retirer les orifices. Chaque orifice est facilement accessible.

a. Retirez le dossieret. b. Retirez les vis des brûleurs, retirez le bac à graisse.



8. Retirez tous les orifices GN et placez-les dans un sac séparé. Conservez-les avec votre manuel pour une utilisation future. **Marquez vos orifices lorsque vous les retirez de la table de cuisson.**

9. Prenez les orifices GPL fournis et installez-les comme indiqué ci-dessous dans le tableau - chaque orifice est estampé avec la taille. Vous aurez peut-être besoin d'une loupe pour voir ce marquage.

**Voir ci-dessous pour la classification des orifices GPL / GN par modèle**

Orifice reference sheet (mm)

	25,000btu	18,000btu		15,000btu	12,000btu	9,000btu
		Max	Min			
LPG	1.45	1.32	0.36	1.15	1.04	0.95
NG	2.27	1.98	0.52	1.72	1.54	1.33

10. Une fois tous les orifices installés, remplacez tous les brûleurs et chapeaux de brûleur, puis allumez-les pour vérifier la hauteur minimale de la flamme.

11. La hauteur minimale de la flamme doit être d'environ 1/4" de hauteur. Vous voudrez une petite flamme pour mijoter. Il y a une petite vis de réglage située sur la vanne elle-même, le panneau de commande avant doit être retiré pour effectuer le réglage.

12. Pour retirer le panneau de commande, retirez les deux vis inférieures retenant le panneau.



13. Faites ensuite glisser le panneau vers l'extérieur, il y a des encoches en haut pour le positionner correctement.

14. À l'aide d'un tournevis 3 / 32"X3" ou similaire, vous pouvez effectuer le réglage. Tournez la flamme au minimum puis ajustez la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une petite flamme et dans le sens des aiguilles d'une montre pour une grande flamme. Remplacez le couvercle, les brûleurs, les chapeaux de brûleur et les grilles, ajustez et revérifiez la flamme.

15. Une fois que vous êtes satisfait de la hauteur minimale de la flamme, remplacez le panneau de commande avant à l'aide des deux vis précédemment retirées.

## CONSEILS DE DÉPANNAGE

<b>LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS.</b>	Les pièces du brûleur ou les allumeurs peuvent être mouillés, sales ou mal alignés.	Vérifiez que les pièces du brûleur soient propres, sèches et correctement assemblées. Vérifiez que les allumeurs soient propres et secs.
<b>LE BRÛLEUR SUPÉRIEUR NE RESTE PAS ALLUMÉ</b>	Thermonucléaire Échoué	Remplacer le thermocouple
<b>LES FLAMMES NE BRÛLENT PAS TOUT AUTOUR DU BOUCHON DU BRÛLEUR.</b>	Les pièces du brûleur peuvent être sales ou mal alignées.	Voir les instructions d'«Entretien et nettoyage».
<b>LES FLAMMES DU BRÛLEUR SONT TRÈS GRANDES ET JAUNES.</b>	<p>Les ports du cadre du brûleur sont obstrués.</p> <p>Les orifices de brûleur ou les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement positionnés.</p> <p>Le dessus de cuisinière fonctionne avec le mauvais type de gaz.</p> <p>Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou est réglé pour le mauvais type de gaz.</p>	<p>Nettoyez les orifices de l'anneau du brûleur avec un trombone, une aiguille ou un fil redressé.</p> <p>Retirez et réinstallez soigneusement le cadre et les capuchons du brûleur.</p>
<b>LES ALLUMEURS FONT DES ÉTINCELLES MAIS LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS.</b>	<p>Arrêt du gaz</p> <p>La vanne est en position «OFF».</p>	Mettez la vanne d'arrêt en position «ON».
<b>LA FLAMME DU BRÛLEUR S'ÉTEINT LORS DE RÉGLAGE BAS.</b>	Faible pression de gaz. Les trous d'admission d'air autour des brûleurs sont obstrués.	Contactez la compagnie de gaz. Retirez l'obstruction des trous d'admission d'air. Le réglage du mijotage est trop bas.

## CONSEILS DE DÉPANNAGE

<p><b>LA FLAMME S'ETEINT SOUDAINEMENT.</b></p>	<p>Un courant d'air ou un déversement a éteint la flamme.</p>	<p>Éteignez les brûleurs, nettoyez les brûleurs et le puisard. Voir «Entretien et nettoyage» pour les instructions. Une fois nettoyés, rallumez les brûleurs.</p>
<p><b>PAS D'ÉTINCELLE D'ALLUMAGE</b></p>	<p>Piles déchargées ou module d'allumage défectueux. </p>	<p>Remplacez les piles et essayez d'allumer. S'il n'y a toujours pas d'allumage par étincelle, les brûleurs supérieurs de la cuisinière peuvent toujours être utilisés.</p> <p>Afin de les allumer :</p> <p>1.) Tenez une allumette allumée sur le diffuseur de flammes, appuyez sur le bouton de commande et tournez dans le sens inverse des aiguilles du montre jusqu'à „LIGHT“.</p> <p>2.) Lorsque la flamme brûle tout autour du brûleur, vous pouvez régler la chaleur.</p>
<p><b>UN SON DE „CRAQUAGE“ OU d'„ECLATEMENT“ EST ENTENDU EN PROVENANCE DU HAUT DE LA TABLE DE CUISSON</b></p>	<p>C'est le son du chauffage et du refroidissement du métal.</p>	<p>C'est normal</p>



NOUS TRANSFORMONS UNE CUISINE ORDINAIRE EN UNE CUISINE PROFESSIONNELLE. C'EST POURQUOI NOUS PRENONS SOIN DE CRÉER DES CUISINIÈRES ET DES HOTTES AUX PERFORMANCES TRÈS ÉLEVÉES, AVEC LESQUELLES VOUS VOUS SENTIREZ COMME UN CHEF PROFESSIONNEL.

DESIGN: LONDON DC - [WWW.LONDON-DC.COM](http://WWW.LONDON-DC.COM)

VISITEZ NOTRE SITE [WWW.KUCHT.COM](http://WWW.KUCHT.COM) POUR PLUS D'INFORMATIONS ET DE DÉTAILS.