



Instruction Manual

Built-In Gas Cooktop

Model No. : GH12SF

GH30BF/GH30SF

GH60BF/GH60SF

GH90BF/GH90SF

Important! Read these instructions for installation and use carefully. Keep these instructions for future reference. Any questions regarding the operation, maintenance service or warranty of the appliance should be directed to GASLAND Chef.

📍 3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

☎ (844) 538-7890

✉ support@gaslandchef.com

🌐 www.gaslandchef.com



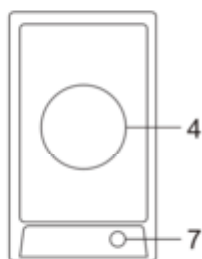
GASLAND
chef



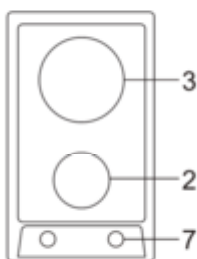
01 Congratulations

On the purchase of your new gas cooktop, we recommend that you spend some time to read this instruction/installation manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety gas carefully before use and keep this instruction/installation manual for future reference.

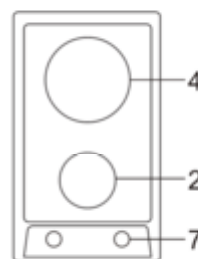
Close-up View



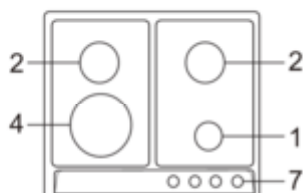
Model No. : GH12SF
Item No.: PG3011S-A2CI



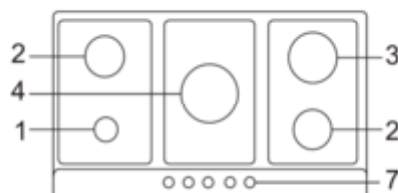
Model No. : GH30SF
Item No.: PG3020BS-CCI



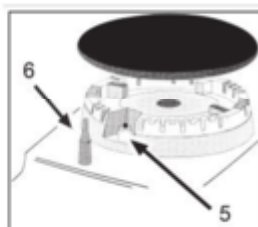
Model No. : GH30BF
Item No.: PG3021BG-DCB



Model No. : GH60BF/GH60SF
Item No.: PG6041G-HCBI1/PG6041S-HCI



Model No. : GH90BF/GH90SF
Item No.: PG9051G-HCBI1/PG9051S-HCI



1. Auxiliary burner
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Triple ring burner
5. Ignitor for gas burners
6. Safety device - activates if the flame accidentally goes out(spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner
7. Control knobs for gas burners



How To Use Your Gas Cooktop

02

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

Gas burners

The burners are different in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:

- OFF
- ★ 🔥 High
- 🔥 Low

On those models fitted with a safety device

The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

On those models fitted with an ignitor

The ignition button, identified by the symbol, must be pressed first, then the corresponding knob is pushed and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.

Some models are equipped with an ignition switch incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the switch (the ★ symbol is located near each knob).

To light a burner: Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the high setting, keep press until the burner is lighted.

Caution: If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

To turn off a burner: Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the "." setting).



03 How To Keep Your Gas Cooktop In Shape

Before cleaning or performing maintenance on your gas cooktop, disconnect it from the electrical power supply.

To extend the life of the gas cooktop, it is absolutely indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually, please keep in mind to the following:

- The enameled parts and the glass top must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances;
- Automatic ignitor pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents(containing phosphorus). To extend the life, we advise these parts be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing, It is a good idea to clean up any spills too.
- After glass cooktop working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent. First, to remove all food residues or greases with a cleaning scraper, e.g.

Cera *Quo*® (not supplied) (Fig. 1).

While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.

While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemical-aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers(Fig. 2);



Fig. 1



Fig. 2



- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the cooktop and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

Greasing the gas valves

Over time, the gas valves may be stuck, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

Note: This procedure must be performed by a authorized technician.

Practical Advice

Practical advise on using the burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner in order to prevent the flame to reach the side of the pot or pan see chart.
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on.
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter(in)
Auxiliary burner	3.9~5.5
Semi-rapid burner	6.3~7.9
Rapid burner	8.7~9.4
Triple ring burner	9.4~10.2

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner And Nozzle Specifications".

Practical Advice On Using The Half Fish-kettle Burner

The two central burners, or half fish-kettle burners, are elliptic in form and can be turned up to 90°. This makes the cooktop more flexible in terms of how it can be used.



05 To turn the two central burners 90°, proceed as follows:

- Make sure that the burners are cool;
- Lift the burner completely out of its housing;
- Replace it in its housing in the position desired;
- Make sure that the burners are positioned correctly before use.

In addition, the two central burners can be used in tandem or separately with cookware of different.

For best performance, keep in mind the following:

- All types of casseroles can be used on the ceramic glass cooking surface. However, it is important that the bottom be perfectly flat. Casseroles with thicker bottom distribute heat more evenly.



The cookware bottom diameter at least as large as the cooking area so that all of the heat produced by the heating element is used.



- Make sure that the bottom of the pot is always dry and clean to insure good contact between the cookware and the cooking surface. This also extend the life of pots and ceramic glass surface as well.
- Do not use the same cookware which for gas burners because the concentrated heat they produce can deform the bottom of the pot. Therefore, you will not achieve best results when using these pots on the ceramic glass surface.

Installation Instructions For Built-in

The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.



Positioning for gas cooktop

The following requirements must be observed:

- a) The room must be fitted with a ventilation system which ventilate smoke and gases from combustion to the outside of rooms.

This must be done by hood or electric ventilator.



In a chimney stack or branched flue.
(exclusively for cooking appliances)



Directly to the outside

- b) The room must be allowed for the influx of the air which for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than 70.6 cu ft/h per kW of installed capacity. The air supply will be effected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 6.1 cu in and must not be blocked accidentally.

The gas cooktop without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 12.2 cu in (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (Fig. 4).

Adjacent room



Examples of ventilation holes
for comburent air.

Fig. 3

Room to be vented



Enlarging the ventilation slot
between window and floor.

Fig. 4

- c) Intensive and prolonged working of the gas cooktop that need to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system (if present).
- d) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage.

Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).



07 Installation of built-in gas cooktop(GH60SF for examle)

The gas cooktops are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the cooktop.

For a correct installation, the following precautions must be followed:

- The cooktop may be located in a kitchen, a diner or bed/sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, must be placed at least 4.33 in distance to the edge of the board.
- The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 16.5 in at least(Fig. 5).

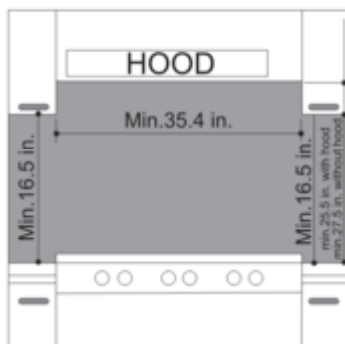
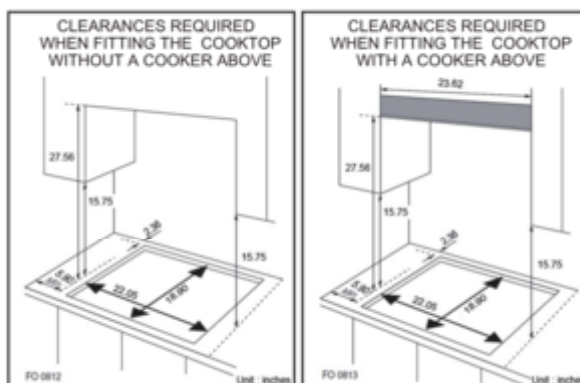


Fig. 5

- Cooktop should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 27.5 in from the worktop.
- Fixing fittings(hooks, screws) are provided to place the cooktop on work top, measure 0.79 to 1.57 in in thickness(see Fig. 6).



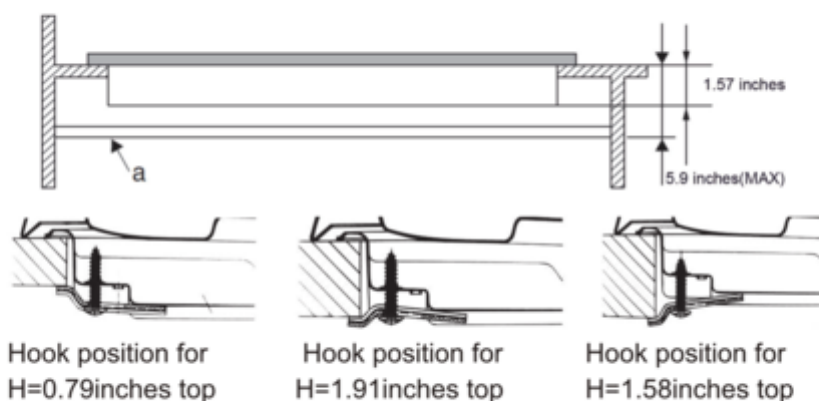
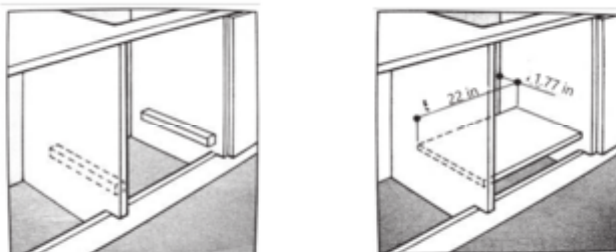


Fig. 6

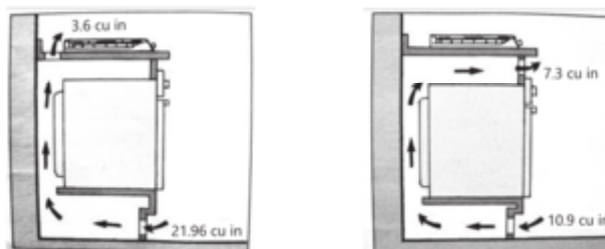
Note: Use the hooks contained in the accessories bag.

f) In the event the gas cooktop is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 0.787 in distance from the bottom of cooktop.

Important: When installing the cooktop on a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips, in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of 1.77 x 22 in at least from the back side.



When install cooktop on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately.



09 Gas Connection For Gas Cooktop

The gas cooktop should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the cooktop for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connect the cooktop to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adapting To Different Types Of Gas ". In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

Important: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the cooktop, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burners And Nozzle Specifications".

Connection to non-flexible tube(copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas cooktop.

The cooktop is fitted with an adjustable "L" shape connector and a gasket to the gas supply.

The connector should be dismantled and the gasket must be replaced.

The feeding connector of the gas to the cooktop is threaded 1/2 in gas tank.

Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the cooktop is threaded, 1/2 in connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 78.7 in. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

Check the seal

Once the cooktop was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy solution to test, never use flame.



Electrical Connection For Gas Cooktop

10

The cooktop fitted with a tripolar electrical supply cord which are designed to be used alternating current .According to the indications on the rating plate located under the cooktop. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour. In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the cooktop and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the cooktop and the mains, with a minimum opening between the contacts of 0.12inch in compliance with current safety codes(the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 122°F than room temperature at any point.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the cooktop;
- The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
- The plug or switch are easily accessible.



11 Table 1: Burners And Nozzle Specifications

Adapting the gas cooktop for different types of gas

	NG		LPG	
Burner	Normal Burner Capacities(Btu/kWh)	Nozzle 1/100 (in/mm)	Normal Burner Capacities(Btu/kWh)	Nozzle 1/100 (in/mm)
Auxiliary	2800/0.82	2.9 in/75 mm	2800/0.82	2 in/53 mm
Semi rapid	5000/1.46	3.9 in/100 mm	5000/1.46	2.6 in/68 mm
Rapid	6500/1.90	4.5 in/115 mm	6500/1.90	3.1 in/79 mm
Triple Ring	9500/2.78	5.1 in/130 mm	9500/2.78	3.6 in/93 mm
Supply pressures	12.5mbar		25mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I NG 40.1MJ/m³

P.C.I LPG 93.1MJ/m³



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench(Fig. 7). Fit the new nozzle according to the required gas type(see table 1 for reference).

After you have converted the gas cooktop to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.



Table 2: How To Convert Gas Source

12

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting from LPG to NG	Converting from NG to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1	Replace the burner nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment spindle(see fig.7 below) and adjust the flame	Loosen the adjustment spindle(see fig.7 below) and adjust the flame

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at burner ON saving flame position.

Remove the knob and shell, and adjust the flame with a tiny screwdriver(see fig.7 below).

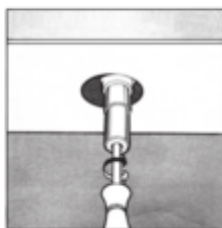


Fig. 7

To check the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguish or moves to the nozzle, readjust the valves.

Flame selection

As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.



13



See fig.8 for various operating options(flame size selection). The burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking, it make food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

It is prohibited to adjust the flame between the burner off and burner on large flame positions.

High quantity of energy can be conserved if the cooktop is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used. The energy conservation be as follows:

- Up to 60% are conserved when proper pots are used,
- Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of cooktop that the burners are kept clean at all times(in particular the flame slots and nozzles).

Pressure regulator adjustment

Please do remember that pressure regulator adjustment should be done by a qualified technician.

Remove the cap of gas regulator, adjust the spring(see fig.9) to convert the gas to be LPG; and convert gas type to be NG by inverting the spring and install it(see fig.10).

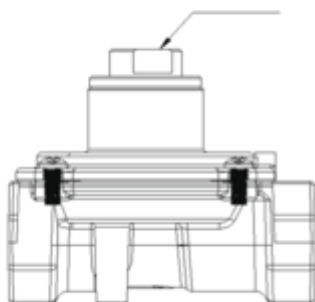


Fig. 9 LPG



Fig.10 NG



Table 3: Adapting To Different Types Of Gas
14

Burners	NG	Pressure	Nozzle Diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100 (in/mm)	g/h	l/h	btu	kcal/h	btu	kcal/h
Auxiliary	NG	12.5	2.9 in/75 mm	—	76	2800	702	1365	344
	LPG	25	2.0 in/53 mm	66.5	—	2800	702	1365	344
Semi-rapid	NG	12.5	3.9 in/100 mm	—	134	5000	1268	2048	516
	LPG	25	2.6 in/68 mm	119	—	5000	1268	2048	516
Rapid	NG	12.5	4.5 in/115mm	—	183	6500	1694	3072	744
	LPG	25	3.1 in/79 mm	156	—	6500	1694	3072	744
Triple-ring	NG	12.5	5.1 in/130 mm	—	260	9500	2374	5120	1290
	LPG	25	3.6 in/93 mm	224	—	9500	2374	5120	1290

Notice:

- Prior to installation, ensure that the local distribution condition(nature of the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label.
- This gas cooktop is not connected to combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.
- Caution: The use of a gas cooktop lead to the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the cooktop is in working: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.

Troubleshooting

If you find gas cooktop cannot work suddenly or cannot work properly.

Before calling customer service for assistance, let us check what we can do.

First of all, check and confirm there have no interruptions to the gas and electrical supplies.

Particularly if the gas valves keeping turn on.



15 The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged.
- All of the movable parts that make up the burner are fixed correctly.
- There are no air flow around the cooking surface.

The flame do not keep lighting to the burner with thermocouple.

Check to make sure that:

- You press the knob all the way.
- You keep pressing the knob for an enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

The flame go out while turn knob to "Low" setting.

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There are no air flow around the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly.

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.
- The support grids have not been inverted.

After checked all of these, the gas cooktop still do not work properly, please call the customer support and inform them of:

--The type of problem.

--The gas cooktop model number(Model....) as indicated on the packing carton.

Never call the technicians who is not authorized, and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.





(844) 538-7890 www.gaslandchef.com support@gaslandchef.com





Manuel d'instructions

Plaque de cuisson à gaz intégré

N ° de modèle: GH12SF

GH30BF/GH30SF

GH60BF/GH60SF

GH90BF/GH90SF

Important! Lisez attentivement ces instructions d'installation et utilisez ce produit avec précaution. Conservez ces instructions pour des besoins futurs. Toutes les questions concernant le fonctionnement, le service d'entretien ou la garantie de l'appareil doivent être adressées à GASLAND Chef.

📍 3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

☎ (844) 538-7890

✉ support@gaslandchef.com

🌐 www.gaslandchef.com



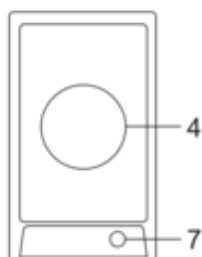
GASLAND
chef



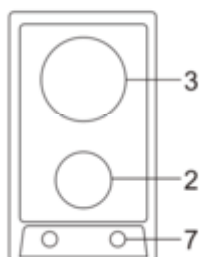
01 Félicitations

À l'achat de votre nouvelle table de cuisson à gaz. Nous vous recommandons de passer du temps à lire ce manuel d'instruction/d'installation afin de bien comprendre comment de l'installer correctement et l'utiliser. Pour l'installation, veuillez s'il vous plait lire la section d'installation. Li attentivement tout les mesures de sécurité en ce qui concerne le gaz avant l'utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation des besoins futurs.

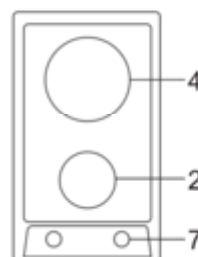
Vue rapproché



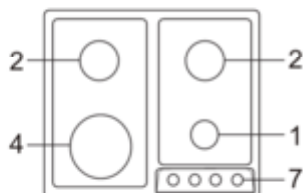
Model No. : GH12SF
Item No.: PG3011S-A2CI



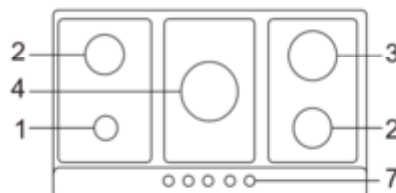
Model No. : GH30SF
Item No.: PG3020BS-CCI



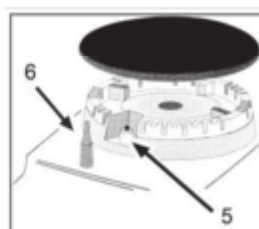
Model No. : GH30BF
Item No.: PG3021BG-DCB



Model No. : GH60BF/GH60SF
Item No.: PG6041G-HCBI1/PG6041S-HCI



Model No. : GH90BF/GH90SF
Item No.: PG9051G-HCBI1/PG9051S-HCI



1. Brûleur auxiliaire
2. Brûleur semi-rapide
3. Brûleur rapide
4. Brûleur à triple anneau
5. Allumeur pour brûleurs à gaz
6. L'appareil de sécurité - s'active si la flamme est s'éteint pas accident (déversements, courants d'air, etc.), interrompant la livraison de gaz au brûleur
7. Boutons de commande pour les brûleurs à gaz



Comment utiliser votre plaque de cuisson à gaz

02

La position du brûleur à gaz est indiquée sur chaque bouton de commande.

Brûleurs à gaz

Les brûleurs sont de taille et de puissances différentes. Choisissez celui qui vous convient le mieux au diamètre de l'appareil de cuisson utilisée.

Le brûleur peut être réglé avec le bouton de commande en utilisant l'une des méthodes suivantes:

- Éteint
- ☆ 🔥 Haut
- 🔥 Bas

Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité

Il faut appuyer sur le bouton pendant environ 6 secondes jusqu'à ce que la flamme s'allume et se réchauffe.

Sur les modèles équipés d'un allumeur

Le bouton d'allumage, identifié par le symbole doit être appuyé premièrement et le bouton doit être tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le réglage "High".

Certains modèles sont équipés d'un interrupteur d'allumage intégré au bouton de commande. Si c'est le cas, l'igniteur, est présent, mais pas l'interrupteur (le ☆ symbole est situé près de chaque bouton).

Pour allumer un brûleur: Appuyez simplement sur le bouton correspondant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

Attention: Si la flamme s'éteint par accident, fermez le gaz avec le bouton de commande et essayez de l'allumer à nouveau au moins 1 minute plus tard.

Pour éteindre un brûleur: Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (il devrait être allumé sur le réglage de ".").



03 Comment garder votre table de cuisson à gaz en forme

Avant de nettoyer ou d'effectuer un entretien sur votre table de cuisson à gaz, débranchez-la de la source de courant.

Pour prolonger la durée de vie de la table de cuisson à gaz, il est absolument important de la nettoyer soigneusement. S'il vous plaît garder à l'esprit de ce qui suit:

- Les parties émaillées et le plateau en verre doivent être lavés à l'eau tiède sans utiliser des poudres abrasives ou des substances corrosives qui pourraient les détruire;
- Les parties amovibles des brûleurs doivent généralement être lavées à l'eau tiède et au savon. assurez-vous de retirer les substances incrustées;
- Goupille d'allumage automatique, l'extrémité doit être nettoyée avec soin et généralement, assurez-vous que l'allumage est maintenu normalement.
- La plaque supérieure en acier inoxydable et les autres pièces en acier peuvent être teinties si vous la restez en contact avec une concentration élevée d'eau calcaire ou de détergents corrosifs (contenant du phosphore). Pour prolonger la vie, nous vous conseillons de bien rincer ces pièces à l'eau et de les sécher en soufflant, c'est une bonne idée de nettoyer aussi les déversements.
- Après le fonctionnement de la table de cuisson en verre, la surface doit être nettoyée avec un chiffon humide pour enlever la poussière ou résidus de nourriture. La surface en verre doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau chaude et de détergent non corrosive pour éliminer tous les résidus d'aliments ou les graisses à l'aide d'un racleur de nettoyage, par ex.

Cera  (non fourni) (Fig. 1).

lorsque la surface de cuisson soit chaude, nettoyez-la avec un produit de nettoyage approprié et du papier essuie-tout, frottez la ensuite avec un chiffon humide et une surface sèche. Tels que les feuilles d'aluminium, les articles en plastique, les objets en matière synthétique, du sucre ou des aliments à haute teneur en sucre qui ont été fondus sur la surface, il doit être nettoyé immédiatement.



Pendant que la surface de cuisson est encore chaude, nettoyez-la avec un grattoir et un film protecteur transparent qui empêchent de faire plus de saleté. Cela protège également la surface des dommages causés par la nourriture avec une teneur élevée en sucre. N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de produits de nettoyage chimiques agressifs. les nettoyeurs, comme les sprays au four et les détachants(Fig. 2);



Fig. 1



Fig. 2

- Nettoyage du support de gril/casserole, il est recommandé de le nettoyer pendant qu'il est encore chaud. Pour déplacer le gril loin de la table de cuisson placez-le dans l'évier, retirez les résidus d'aliments ou la graisse en premier, après le gril ce refroidi, rincez-le avec de l'eau.

Graissage des vannes à gaz

Au fil du temps, les soupapes à gaz peuvent être bloquées et il est difficile d'allumer/éteindre. En ce cas, vous devriez nettoyer l'intérieur de la valve et le graisser.

Remarque: cette procédure doit être effectuée par un technicien autorisé

Conseils pratiques

Conseils pratiques sur l'utilisation des brûleurs

For best performance, follow these general guidelines:

- Utilisez la batterie de cuisine appropriée pour chaque brûleur afin d'empêcher la flamme pour quelle ne rejoigne pas avec le côté de la casserole ou le pot (voir le tableau).
- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson avec un fond plat et maintenez le couvercle.
- Lorsque le contenu arrive à ébullition, tournez le bouton sur "Low".



05

Brûleur	Ø Diamètre de la batterie de cuisine(pouce)
Brûleur auxiliaire	3.9~5.5
Brûleur semi-rapide	6.3~7.9
Brûleur rapide	8.7~9.4
Brûleur à triple anneau	9.4~10.2

Pour identifier le type de brûleur, référez-vous aux dessins de la section "Caractéristiques de brûleurs et boutons".

Conseils pratiques sur l'utilisation du brûleur Half Fish-Kettle

Les deux brûleurs centraux, ou brûleurs Half Fish-Kettle, sont de forme elliptique et peuvent être tournés à 90°. Cela rend la table de cuisson plus flexible quant à son utilisation.

Pour allumer les deux brûleurs centraux 90°, procédez comme suit:

- Assurez-vous que les brûleurs sont froids.
- Soulevez le brûleur complètement de son logement.
- Replacez-le dans son logement dans la position souhaitée.
- Assurez-vous que les brûleurs sont correctement positionnés avant utilisation.

De plus, les deux brûleurs centraux peuvent être utilisés en tandem ou séparément avec des batteries de cuisine de différentes

Pour de meilleures performances, gardez à l'esprit les points suivants:

- Tous les types de casseroles peuvent être utilisés sur la surface de cuisson en vitrocéramique. Cependant, il est important que le fond soit parfaitement plat. Les casseroles au fond plus épais distribuent la chaleur plus uniformément.



Le diamètre du fond de la batterie de cuisine est au moins aussi grand que celui de la zone de cuisson, de sorte que toute la chaleur produite par l'élément chauffant est utilisée.





- Assurez-vous que le fond de la casserole est toujours sec et propre pour assurer un bon contact entre la batterie de cuisine et la surface de cuisson. Cela prolonge également la durée de vie des pots et de la surface en vitrocéramique.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles de cuisson que ceux utilisés pour les brûleurs à gaz, car la chaleur concentrée qu'ils produisent peut déformer le fond de la casserole. Par conséquent, vous n'obtiendrez pas de meilleurs résultats lorsque vous utilisez ces pots sur la surface en vitrocéramique.

Instructions d'installation pour intégration

Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié, pour que les procédures d'installation et maintenance peuvent être suivies de la façon la plus professionnelle et la plus experte.

Important: Débranchez la connexion électrique avant d'effectuer toutes opérations de maintenance ou de travaux d'entretien.

Positionnement pour la table de cuisson à gaz

Les exigences suivantes doivent être respectées:

- a) La salle doit être équipée d'un système de ventilation qui permet de ventiler la fumée et les gaz des combustion à l'extérieur des salles.

Cela doit être fait avec une hotte ou un ventilateur électrique.



Dans une cheminée ou un conduit de cheminée.
(exclusivement pour les appareils de cuisson)



Directement à l'extérieur



- 07** b) La salle doit permettre l'entrée d'air permettant une combustion correcte. Le flux d'air à des fins de combustion, ne doit pas être inférieure à 70,6 pi³/h par kW de puissance installée. L'air se fera par afflux d'extérieur par un conduit, sa section interne est au moins de 6,1 pi³ et ne doit pas être bloqué accidentellement.

La table de cuisson à gaz sans d'appareils de sécurité, pour éviter que la flamme s'éteigne accidentellement doit avoir de la ventilation travaillant deux fois le volume. Par exemple, un minimum de 12,2 pi cu (Fig. 3). Autrement, la pièce peut être ventilée indirectement à travers des pièces adjacentes équipées de conduits de ventilation à l'extérieur. Bien que les salles adjacentes ne soient pas des zones communes ou des chambres à coucher, le risque d'incendie est caché faiblement (Fig. 4).



Fig. 3



Fig. 4

- c) Fonctionnement intensif et prolongé de la table de cuisson à gaz nécessite une ventilation accrue, par ex. ouvrir des fenêtres ou augmenter la puissance du système d'admission d'air (si possible).

- d) Les gaz de pétrole liquéfiés sont plus lourds que l'air, il faut donc les calmer. Les salles dans lesquelles les réservoirs LPG sont installés doivent être équipées d'une ventilation vers l'extérieur pour éviter les fuites de gaz.

Par conséquent, les réservoirs de LPG qui sont vides ou partiellement pleins ne doivent pas être installés ou mis dans des espaces en dessous du niveau du sol (caves, etc.). C'est une bonne idée de seulement garder le réservoir qui fonctionne actuellement dans la salle et assurez-vous qu'elle n'est pas exposé aux sources de chaleur (fours, cheminées, cuisinières, etc.).

Installation de table de cuisson à gaz intégrée (GH60SF par exemple)

Les tables de cuisson à gaz sont conçues avec un degré de protection contre la chaleur excessive, l'appareil peut être installé à côté des armoires, et la hauteur ne doit pas dépasser la table de cuisson.



Pour une installation exacte, les précautions suivantes doivent être suivies:

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une salle à manger ou un salon, mais pas dans une salle de bain ou salle de douche.
- Les meubles situés près de l'unité sont plus haut que les planches de travail et doit être placé à au moins 4,33 de distance du bord du plateau.
- Les armoires doivent être placées près de la hotte à une hauteur d'au moins 16,5 pouces (Fig. 5).

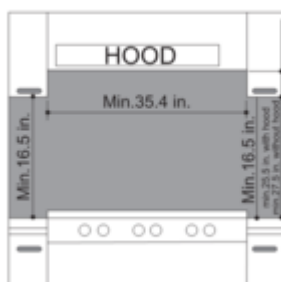
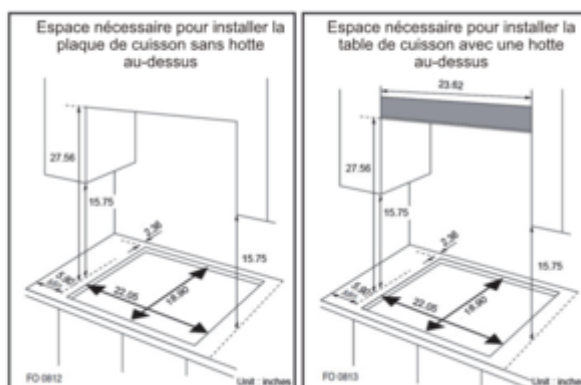


Fig. 5

- La table de cuisson doit être installée directement sous une armoire et doit mesurer au moins 27,5 po. du plan de travail.
- Des fixations (crochets, vis) sont fournies pour placer la table de cuisson sur le plan de travail, mesure de 0,79 à 1,57 po d'épaisseur (Fig. 6).



09



Position de crochet pour
H=0.79inches top

Position de crochet pour
H=1.91inches top

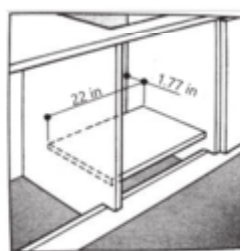
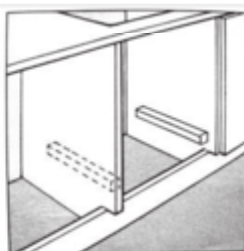
Position de crochet pour
H=1.58inches top

Fig. 6

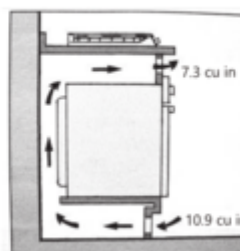
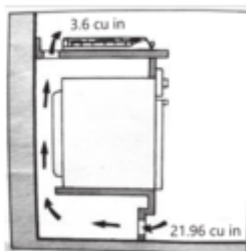
Notez bien: Utilisez les crochets contenus dans le sac d'accessoires.

f) Si la table de cuisson à gaz n'est pas installée sur un four encastré, un panneau en bois doit être inséré pour l'isolation. Ce panneau doit être placé à une distance minimale de 0,787 du bas de table de cuisson.

Important: lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastré, placez-le sur deux bandes de bois; dans le cas d'une surface d'assemblage, rappelez-vous de laisser un espace au moins de 1,77 x 22 po de l'arrière.



Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastré sans ventilation forcée, assurez-vous de l'entrée d'air et les prises pour ventiler correctement l'intérieur de l'armoire.



Connexion au gaz pour la table de cuisson à gaz

La table de cuisson à gaz doit être connectée par un installateur autorisée.

Pendant l'installation, il est essentiel d'installer un robinet de gaz approuvé pour



3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

www.gaslandchef.com

(844) 538-7890



support@gaslandchef.com

isoler la source de la table de cuisson de tout enlèvement ou entretien. Branchez la table de cuisson au réseau de gaz ou de gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation de la vigueur prescrite, et seulement après est vérifié qu'il est adaptable au type de gaz utilisé. Sinon, suivez les instructions indiqué dans le paragraphe intitulé "Adaptation à différents types de gaz". En cas de connexion pour les gaz liquides par réservoir, utilisez des détendeurs conformes à la réglementation en vigueur.

Important: Pour la sécurité et pour une régulation correcte de l'utilisation du gaz et une longue durée de vie de la table de cuisson, assurez-vous que la pression du gaz conforme aux indications du tableau 1 "Spécifications des brûleurs et des buses".

Connexion à un tube non flexible(cuivre ou acier)

La connexion à la source de gaz doit être effectué de manière à ne pas créer de points de tension à n'importe quelle partie de la table de cuisson à gaz.

La table de cuisson est équipée d'un connecteur ajustable en forme de "L" et d'un joint au gaz.

Le connecteur doit être démonté et le joint doit être remplacé.

Le connecteur de gaz de la table de cuisson est fileté dans le réservoir d'essence.

Connexion au tube en acier flexible

Le connecteur de la table de cuisson est fileté de 1/2 po pour le tuyau de gaz rond. Utilisez seulement les tuyaux et les joints qui conformes aux normes en vigueur. La longueur maximale des tuyaux flexibles ne doit pas dépasser 78,7 po. Une fois la connexion, assurez-vous que le tube métallique flexible ne touche aucune pièce mobile et ne soit pas écrasé.

Vérifiez le sceau

Une fois la table de cuisson est installée, assurez-vous que toutes les connexions sont correctement scellées. Utilisez de l'eau savonneux pour tester, ne jamais utiliser de la flamme.

Connexion électrique pour cuisinière à gaz

La table de cuisson équipée d'un cordon d'alimentation tripolaire conçu pour être utilisé en courant alternatif. Selon les indications de la plaque signalétique située sous la table de cuisson. Le fil de terre est reconnaissable à sa couleur jaune-vert.



- 11** Dans le cas d'une installation sur un four électrique encastrable, les connexions électriques de la plaque de cuisson et du four doivent être indépendantes, non seulement pour des raisons de sécurité, mais également pour permettre de les retirer ultérieurement.

Montez le cordon d'alimentation avec une prise standard au taux indiqué sur la plaque signalétique ou raccordez-le directement au secteur. Dans ce dernier cas, un interrupteur unipolaire doit être placé entre la table de cuisson et le secteur, avec une ouverture minimale de 12inch entre les contacts, conformément aux normes de sécurité en vigueur (le fil de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le cordon d'alimentation doit être placé de manière à ne jamais atteindre une température supérieure à 122°F par rapport à la température ambiante.

Avant la connexion effective, assurez-vous que:

- Le fusible et le système électrique peuvent supporter la charge requise par la table de cuisson;
- Le système d'alimentation électrique est équipé d'une prise de terre efficace conformément aux normes et réglementations prescrites par la loi.
- La fiche ou l'interrupteur sont facilement accessibles.

Tableau 1: Spécifications des brûleurs et des buses

Adapter la table de cuisson à gaz à différents types de gaz.

	NG		LPG	
Brûleur	Brûleur Normal Capacités(Btu/kWh)	Nozzle 1/100 (in/mm)	Brûleur Normal Capacités(Btu/kWh)	Nozzle 1/100 (in/mm)
Auxiliaire	2800/0.82	2.9 in/75 mm	2800/0.82	2 in/53 mm
Semi rapide	5000/1.46	3.9 in/100 mm	5000/1.46	2.6 in/68 mm
Rapide	6500/1.90	4.5 in/115 mm	6500/1.90	3.1 in/79 mm
Triple anneau	9500/2.78	5.1 in/130 mm	9500/2.78	3.6 in/93 mm
Pressions d'approvisionnement	12.5mbar		25mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I NG 40.1MJ/m³

P.C.I LPG 93.1MJ/m³





Remplacement de la buse du brûleur: desserrez la buse avec une clé à molette dédiée (Fig. 7). Installer la nouvelle buse selon le type de gaz requis (voir tableau 1 pour référence).

Après avoir converti la table de cuisson à gaz à un autre type de gaz, assurez-vous d'avoir placé une étiquette contenant cette information sur l'appareil.

Table 2: Comment convertir une source de gaz

Ajustement du réduit de pression de la valve.

Brûleurs	Flamme	Conversion de LPG en NG	Conversion de NG en LPG
Brûleurs réguliers	Flamme complète	Remplacez la buse du brûleur selon les instructions du tableau 1	Remplacez la buse du brûleur selon les instructions du tableau 1.
	Flamme d'économie	Desserrez le bouton de réglage (Fig. 7) et réglez la flamme	Desserrez le bouton de réglage (Fig. 7) et réglez la flamme

Ajustement de la valve

L'ajustement de la valve doit être effectué avec le bouton de commande sur le brûleur en position ON de sauvegarde de flamme. Retirez le bouton et la coquille et réglez la flamme avec un petit tournevis. (Fig. 7).



Fig. 7



- 13** Pour vérifier la flamme ajustée: chauffez le brûleur en position complètement ouverte pendant 10 minutes. Après tournez le bouton dans le réglage de sauvegarde. La flamme ne doit pas s'éteindre ni se déplacer vers la buse. La flamme ne devrait pas s'éteindre ou bouger de la buse, réajuste les valves.

Sélection de la flamme

Lorsque les brûleurs sont ajusté correctement, la flamme devrait être bleu clair et la flamme intérieure devrait être clair. La taille de la flamme dépend sur la position du bouton de commande qui correspond.

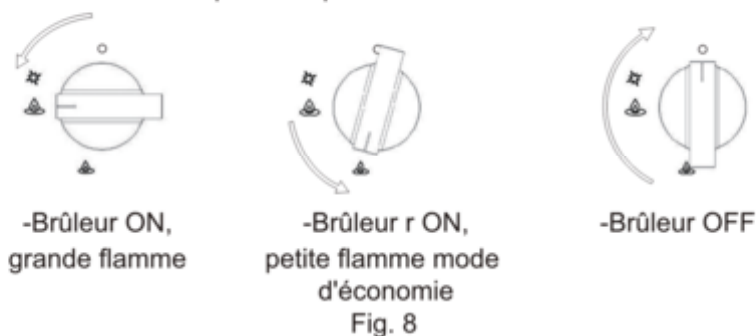


Fig. 8 pour les différentes options de fonctionnement(sélection de la taille de la flamme); le brûleur doit être mit sur l'option de grande flamme lors de la phase initiale de cuisson, elle fait bouillir les aliments rapidement. Fait tourner le bouton à la la position de conservation de la flamme pour maintenir la cuisson. Il est possible d'ajuster la taille de la flamme.

Il est interdit de régler la flamme entre les brûleur éteint et brûleur en position de grande flamme.

De grandes quantités d'énergie peuvent être conservées si la table de cuisson est utilisée correctement et si les paramètres sont bien conçu et une batterie de cuisine appropriée est utilisée. La conservation de l'énergie soit comme suit:

- Jusqu'à 60% est conservé lorsque des pots appropriés sont utilisés,
- Jusqu'à 60% est conservé lorsque l'appareil est utilisé correctement et que la taille de flamme appropriée est utilisée.

Peour que le fonctionnement de la table de cuisson soit efficace et économise de l'énergie, il est important de bien conserver et nettoyr les brûleurs.(en particulier les fentes de flammes et les buses).



Réglage du régulateur de pression

N'oubliez pas que le réglage du régulateur de pression doit être effectué par un technicien qualifié.

Retirez le capuchon du régulateur de gaz, réglez le ressort (Fig. 9) pour convertir le gaz en LPG; et convertissez le type de gaz en NG en inversant le ressort et installez-le (Fig. 10).

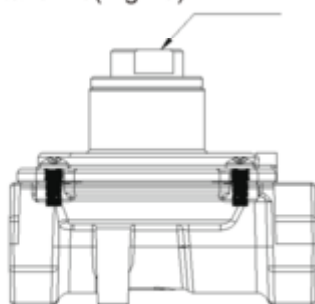


Fig. 9 LPG



Fig.10 NG

Table 3: S'adapter à différents types de gaz

Brûleurs	NG	Pression	Ajutage diamètre	Nominal Charge				Réduit Charge	
		mbar	1/100 (in/mm)	g/h	l/h	btu	kcal/h	btu	kcal/h
Auxiliaire	NG	12.5	2.9 in/75 mm	—	76	2800	702	1365	344
	LPG	25	2.0 in/53 mm	66.5	—	2800	702	1365	344
Semi-rapide	NG	12.5	3.9 in/100 mm	—	134	5000	1268	2048	516
	LPG	25	2.6 in/68 mm	119	—	5000	1268	2048	516
Triple anneau	NG	12.5	4.5 in/115mm	—	183	6500	1694	3072	744
	LPG	25	3.1 in/79 mm	156	—	6500	1694	3072	744
Rapide	NG	12.5	5.1 in/130 mm	—	260	9500	2374	5120	1290
	LPG	25	3.6 in/93 mm	224	—	9500	2374	5120	1290

Avis:

- A. Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de la distribution locale (nature de la pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.
- B. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.



- 15** C. Cette table de cuisson à gaz n'est pas connectée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il sera installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. L'attention particulière doit être tenu compte des exigences applicables en matière de ventilation.
- D. ATTENTION: L'utilisation d'une table de cuisson à gaz peu produire de la chaleur, de l'humidité et de produits combustibles dans la salle dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée surtout lorsque la table de cuisson est en marche: laissez les trous de ventilation ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique.

Il y-a-t-il un problème

Si vous trouvez que la table de cuisson a gaz ne peut pas fonctionner soudainement ou ne peut pas fonctionner correctement. Avant d'appeler le service d'assistance, laissez-nous voir ce que nous pouvons faire.

Premièrement, vérifiez et assurez-vous qu'il n'y a aucune interruption de a le gaz et a l'électricité.

Particulièrement si les vannes à gaz sont resté allumé.

Le brûleur ne peut pas être allumé ou la flamme ne s'allume pas autour du brûleur.

Vérifiez pour vous assurer que:

- Les trous de gaz sur le brûleur ne sont pas obstrués.
- Toutes les pièces mobiles sur le brûleur sont correctement fixées.
- Il n'y a pas de circulation d'air autour de la surface de cuisson.

La flamme ne continue pas d'allumer le brûleur avec thermocouple.

Vérifiez pour vous assurer que:

- Vous appuyez à fond sur le bouton.
- Vous maintenez le bouton enfoncé suffisamment longtemps pour activer le thermocouple.
- Les trous de gaz ne sont pas bouchés dans la zone correspondant au thermocouple.

La flamme s'éteint en tournant le bouton sur "Low".

Vérifiez pour vous assurer que:

- Les trous de gaz ne sont pas obstrués.



- La batterie de cuisine est correctement centrée sur le brûleur.
- Les grilles de support n'ont pas été inversées.

Après avoir vérifié tout cela et la table de cuisson à gaz ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez appeler le service au client et informez-les de:

--type de problème de tuiles.

--Le numéro de modèle de la table de cuisson à gaz(modèle) indiqué sur l'emballage.

Ne jamais appeler les techniciens qui ne sont pas autorisés et refuser d'utiliser les pièces de rechange qui ne sont pas fait par fabricant.





(844) 538-7890 www.gaslandchef.com support@gaslandchef.com

