



Installation Instructions

Modernist Gas Cooktop

DTG30M954F*/DTG36M955F*

Contents

Before you begin	5
About this manual	5
Important note to the installer	5
Important note to the consumer	5
Important note to the servicer	5
Customer-service information	6
If You Need Help...	6
Rating Label	6
Important safety instructions	7
Read all instructions before using this appliance	7
Symbols used in this manual	7
Commonwealth of Massachusetts	7
Safety and warning information	8
General safety	8
Fire safety	9
Gas safety	10
Electrical and grounding safety	11
Installation safety	12
Location safety	13
Cooktop safety	14
Gas cooktop components	16
What's in the box	16
Installation requirements	18
Pre-installation checklist	18
Location requirements	18
Gas supply requirements	22
Special gas requirements (gas models sold in Massachusetts)	23
Electrical requirements	24
Installation instructions	26
Installing your gas cooktop	26
LP (Propane) conversion instruction	37
Supplied parts	38
Converting the pressure regulator	41
Converting the cooktop burners	42
Adjusting low flame setting on cooktop burners	43



To Our Valued Customer:

Congratulations on your purchase of the very latest in Dacor® products! Our unique combination of features, style and performance make us The Life of the Kitchen™, and a great addition to your home.

In order to familiarize yourself with the controls, functions and full potential of your new Dacor Appliance, read this use and care manual thoroughly, beginning with the **Before you begin** section.

All Dacor appliances are designed and manufactured with quality and pride, while working within the framework of our company value. Should you ever experience a problem with your product, please first check the Troubleshooting section of this manual for guidance. It provides useful suggestions and remedies prior to calling for service.

Valuable customer input helps us to continuously improve our products and services, so please feel free to contact our Customer Service Team for assistance with any of your product support needs.

Dacor Customer Service Team
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Telephone: (800) 793-0093
Fax: (626) 403-3130
Hours of Operation: Monday through Friday 6:00 A.M. to 5:00 P.M. Pacific Time
Website: www.Dacor.com

Thank you for choosing Dacor for your home. We are a company built by families for families, and we are dedicated to serving yours. We are confident that your new Dacor product will deliver a high level of performance and enjoyment for many years to come.

Sincerely,

The Dacor Customer Service Team

WARNING: Failure to follow the instructions in this manual exactly may cause a fire or explosion, and, consequently, property damage, personal injury, or death.

- **DO NOT** keep or use gasoline or other flammable products near this appliance.
- **IF YOU SMELL GAS:**
 - **DO NOT** light any appliances.
 - **DO NOT** touch any electrical switches.
 - **DO NOT** use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone, and follow the 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.

Before you begin

About this manual

READ THESE INSTRUCTIONS COMPLETELY AND CAREFULLY.

Important note to the installer

- Read all instructions contained in these installation instructions before installing the cooktop.
- Remove all packing materials from the cooktop compartments before connecting the electric and gas supply to the cooktop.
- Observe all governing codes and ordinances.
- Be sure to leave these instructions with the consumer.
- Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

Important note to the consumer

Keep these instructions with your user manual for future reference.

- As when using any appliance generating heat, there are certain safety precautions you should follow.
- Be sure your cooktop is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Make sure the wall coverings around the cooktop can withstand the heat generated by the cooktop.
- Cabinet storage space above the cooktop burners should be a minimum of 30 in (76.2 cm).

Important note to the servicer

The electrical diagram is attached inside the burner box.

Customer-service information

If You Need Help...

If you have questions or problems with installation, contact your Dacor dealer or the Dacor Customer Service Team. Whenever you call, have the model and serial number of the appliance ready. The model and serial number are printed on the rating label.

Dacor Customer Service

Phone: (800) 793-0093 ex. 2813 (U.S.A. and Canada)

Monday – Friday 6:00 a.m. to 5:00 p.m. Pacific Time

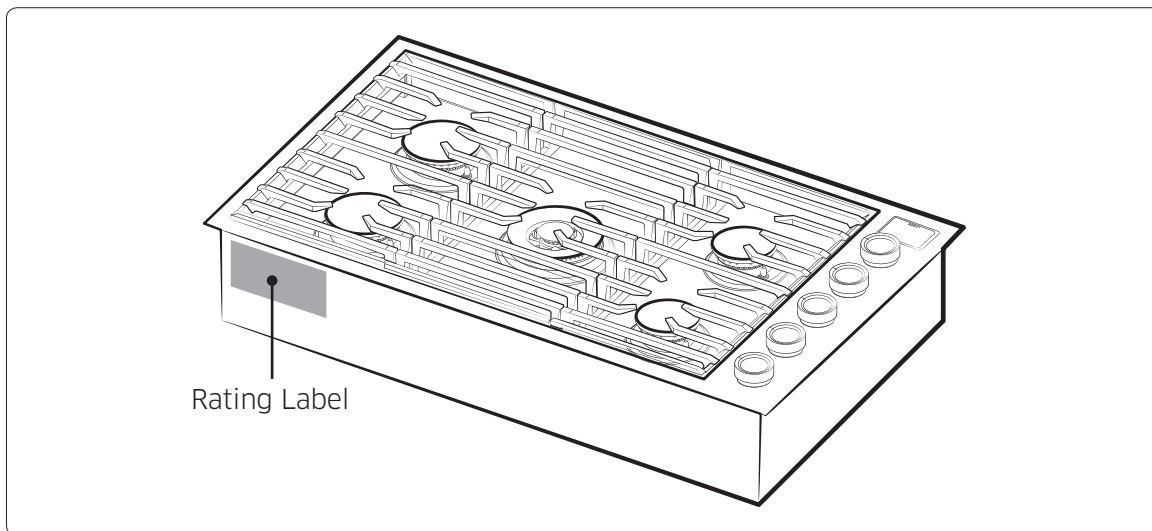
Web site: www.dacor.com

Rating Label

The rating label is attached on the front side of burner box exterior.

The label contains:

- The model number and serial number
- The rating specification of the product



Important safety instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

- Electrical and gas equipment with moving parts can be dangerous. The important safety instructions in this manual are intended to minimize the risk of property damage, personal injury, and death. Be sure to read them.
- Keep this manual in a handy place so you can refer to it as needed.

Symbols used in this manual

WARNING

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

CAUTION

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

NOTE

Useful tips and instructions.

These warning icons and symbols are intended to prevent property damage and personal injury. Follow them explicitly.

WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov.

Commonwealth of Massachusetts

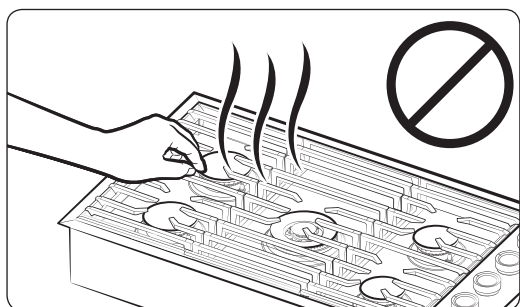
This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts. When using ball-type gas shut-off valves, you must use the T-handle type. Multiple flexible gas lines must not be connected in series.

Safety and warning information

General safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:



- **Do not touch** any surface, component, or mechanism of the cooktop during or immediately after cooking.
- **Learn** where and how to shut off the valve that feeds gas to the cooktop.

- **Make sure the cooktop's hold-down brackets** are properly installed. (See the Installation Instructions for details.)
- **Do not let children sit/stand** on the cooktop or play with any of its parts. Do not leave children unattended in the kitchen when the cooktop is in use.
- **Remove** all packaging before operating the cooktop to keep this material from catching fire. Keep all packaging away from children. Properly dispose of packaging as soon as the cooktop is unpacked.
- **Do not keep** objects of interest to children on or around the cooktop.
- **Do not operate** the cooktop if it is damaged in any way, if it malfunctions, or is missing parts.
- **Do not use** the cooktop as a space heater. This cooktop is to be used for cooking purposes only.
- **Use** only dry pot holders.
- **Do not use** the cooktop to heat sealed food containers.
- **Unplug** the cooktop before service/maintenance.
- An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto a range, shall not be used in conjunction with a gas range unless the hood and range have been designed and tested in accordance with the Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA1.1, and listed by an independent testing laboratory for combination use.

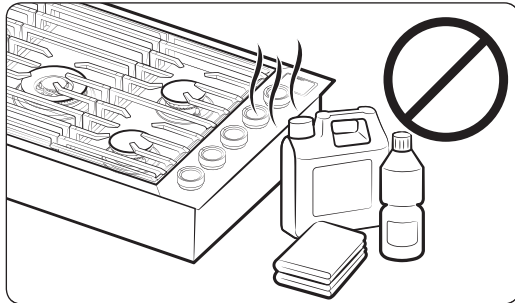
⚠ WARNING

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

Fire safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:



- **Do not store/place/use** combustible materials (e.g., paper, plastic, pot holders, linens, gasoline, alcohol) near the cooktop.
- **Do not wear** loose fitting or hanging garments while using the cooktop.
- To avoid grease buildup, **regularly clean** the vents.
- **Do not let** pot holders or other flammable material touch a heating element. Do not use a towel or other bulky cloth item as a pot holder.
- **Do not douse** a grease fire with water. Instead, turn off the heat source, and smother the fire with a tight-fitting lid, or use a multi-purpose, dry-chemical or foam extinguisher.
- **Do not heat** unopened food containers - buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.

Safety and warning information

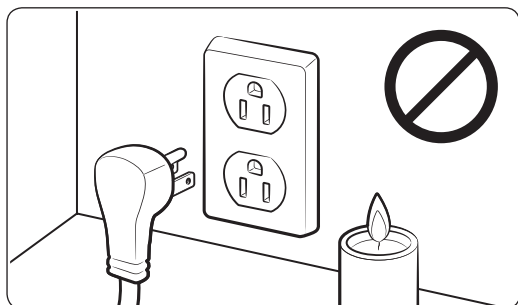
Gas safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:

If you smell gas:

- Close the valve and do not use the cooktop.
- Do not light a match, candle, or cigarette.
- Do not turn on any gas or electric appliances.



- Do not touch an electrical switch or plug in a power cord.
- Do not use any phone in your building.
- Evacuate everyone from the 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.

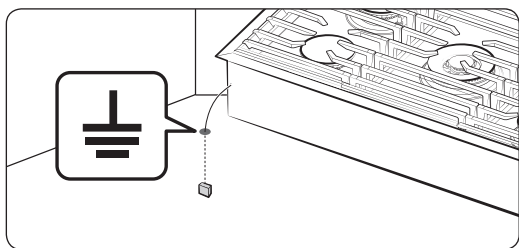
Checking for gas leaks

- Leak-testing the appliance must be done according to the manufacturer's instructions. Do not use a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soap-and-water solution around the area you are checking. If there is a gas leak, small bubbles will appear in the solution.

Electrical and grounding safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:



- Plug into a grounded 3-prong outlet.
 - **Do not remove** the ground prong.
 - **Do not use** an adapter or an extension cord.
 - **Do not use** a damaged power plug, power cord, or loose power outlet.
 - **Do not modify** the power plug, cord, or outlet.
-
- **Do not put** a fuse in a neutral or ground circuit.
 - Use a dedicated 120-volt, 60-Hz, 15-amp, AC, fused electrical circuit for this cooktop. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. Do not plug more than one appliance into this circuit.
 - **Do not connect** the ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or hot water pipes.
 - This cooktop **must be grounded**. If the cooktop malfunctions or breaks down, grounding reduces the risk of electric shock by providing a safe path for the current. This cooktop's power cord has a grounding plug, which must be firmly plugged into an outlet that is properly installed and grounded according to local regulations. If you are not sure your electrical outlet is properly grounded, have it checked by a licensed electrician.
 - If codes allow for a separate ground wire, you should have a qualified electrician determine this wire's proper path.
 - Electrical service to the cooktop must conform to local codes, or in the absence of local codes, to the National Electrical code/NFPA No. 70 - Latest Revision (for the U.S.) or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 or Latest Revisions.
 - The cooktop owner shall ensure that the proper electrical service is provided for the cooktop.

Safety and warning information

Installation safety

WARNING

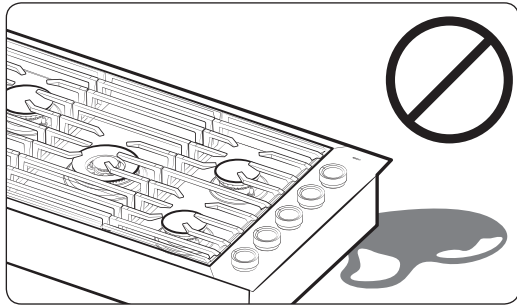
To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:

- The cooktop should be installed and properly grounded by a **qualified installer**, as specified in the Installation Instructions. Adjustments and service should be performed only by qualified gas cooktop installer or service technician.
- **Do not try** to service/modify/replace the cooktop or any part of it unless specifically recommended in this manual. All other service should be performed by a qualified technician.
- Use only new, flexible connectors when installing the cooktop.
- **Make sure** the cooktop's hold-down brackets are properly installed. (See the **Installation Instructions** for details.)
- **Remove** all tape and packaging materials.
- After unpacking the cooktop, **remove** all accessories from inside and around it. (Cautiously handle the heavy grates.)
- **Make sure** no parts came loose during shipping.
- **Make sure** the cooktop is correctly installed/adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) you will use. For the cooktop to use LP gas, the installer must replace every surface burner orifices with the provided LP orifice set, and reverse the GPR adapter. These adjustments must be made by a qualified technician according to manufacturer instructions and local regulations. The qualified agency performing this work shall be responsible for the gas conversion.
- Installation of this cooktop must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. In Canada, installation must conform with the current Natural Gas and Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the current Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2, and with local codes where applicable. This cooktop has been design-certified by ETL according to ANSI Z21.1, latest edition, and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1, latest edition.

Location safety

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:



- This cooktop is for indoor household use only. **Do not install** the cooktop outdoors or anywhere that it will be exposed to weather/water or wind/strong drafts.

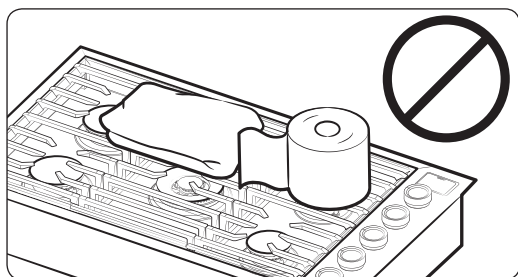
- The cooktop must be installed within easy reach of a grounded, 3-prong outlet.
- Do not hang paper blinds on a window near the cooktop; **do not hang** long curtains that could be blown over/onto the cooktop.
- For proper ventilation, the cooktop needs sufficient space below and all around the chassis. Vents in the chassis exhaust heat and fumes so the cooktop can operate properly.
- **Make sure** the wall coverings around the cooktop can withstand heat up to 194 °F (90 °C) generated by the cooktop.
- Do not store items above the cooktop. If cabinet storage above the cooktop is necessary, allow a minimum clearance of 30 in. (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of the cabinets.

Safety and warning information

Cooktop safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or death, observe these precautions:



- **Make sure** all burners are off when not in use.
- **Do not use** aluminium foil to line the grates or any part of the cooktop.
- **Do not leave** burners unattended on medium or high heat settings.
- Before igniting, **make sure** all burner caps are properly in place and all burners are level.

- Always use the LITE position to ignite a burner, then make sure the burner has ignited. If ignition fails, turn the knob to OFF, and wait a few minutes for the gas to dissipate.
- When you set a burner to simmer, **do not turn** the knob quickly. Make sure the flame stays on.
- **Do not** place any objects other than cookware on the cooktop.
- Before removing or changing cookware, turn off the burners.
- Remove food and cookware immediately after cooking.
- Make sure all cooktop burners are off and all surfaces have completely cooled before removing the grates and disassembling the burners.
- After cleaning the burner head, **make sure** it is completely dry before reassembling it.
- To avoid carbon monoxide poisoning, **do not pour** water or other liquids into the cooktop during cleaning.
- Select cookware that is designed for cooktops and that is large enough to cover the grates. Burner flames should not extend beyond the bottom of the cookware.
- To avoid cookware discoloration, deformity, and/or carbon monoxide poisoning, do not use cookware that is exceedingly larger than the grate.
- Turn cookware handles to the side or rear of the cooktop and not over active burners or the front edge of the cooktop.
- Stand at a safe distance while frying to avoid hot spatter.
- When frying, always heat the oil slowly, and monitor the oil as it heats. When frying foods at high heat, monitor the oil throughout the cooking process. If combining fats or oils for frying, mix them together before heating.
- Use a deep-fry thermometer when possible to avoid heating the oil beyond its smoke point. (Know the smoke point of the oil you are using.)

-
- Always use a minimum amount of oil for any type of frying. Always thaw food before frying, and do not fry food that is overly cold or that has clumps of ice attached to it.
 - Always let the oil/fat in the cookware to cool to room temperature before moving the cookware.
 - To avoid delayed-eruptive boiling, let hot oil/fat stand at least 20 seconds after turning off the burner so the temperature can stabilize. In the event of scalding, follow these first-aid instructions:
 1. Immerse the scalded area in cool or lukewarm water for at least 10 minutes.
 2. Do not apply any creams, oils, or lotions.
 3. Cover the scalded area with a clean, dry cloth.

Gas cooktop components

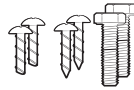
What's in the box

Parts supplied

Common



Manual



Screw (6)
(M4 L10 2 ea, M4 L16 2 ea,
24³/₁₆ UNC L145 nut toggle 2 ea)

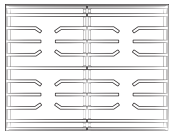


Regulator (1) *



Hold down brackets (2) *

30" : DTG30M954F*



Cooktop burner grates (2)

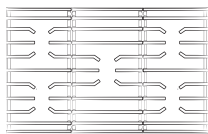


Surface burners and brass caps (4)



Porcelain caps (4)

36" : DTG36M955F*



Cooktop burner grates (3)



Surface burners and brass caps (5)



Porcelain caps (5)

NOTE

- Make sure you have received all of the supplied parts shown above.
- If your cooktop was damaged during shipping or some specified parts are missing, contact your local retailer. Do not install a damaged or incomplete cooktop.

- If you need an accessory marked with an asterisk (*), contact the DACOR Call Center using the phone number on the last page of this manual, or visit our online parts website: www.dacor.com.

Parts needed



Gas line shut-off valve



Flexible metal appliance connector
½ in (ID) x 5 ft



Flare union adapter ¾ in or ½ in (NPT) x ½ in (ID)



Flare union adapter ½ in (NPT) x ½ in (ID)



135-degree elbow (optional)



90-degree elbow (optional)

Tools needed



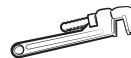
Flat-blade screwdriver



Phillips screwdriver



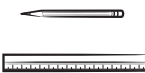
Open-end or adjustable wrench



Pipe wrench (2)



¼" Nut driver



Pencil and ruler



Level



Pipe joint compound



Utility knife



Soapy water solution



Pliers



Saber saw

Installation requirements

Pre-installation checklist

1. Before preparing the opening in the countertop, verify that there will be no conflict between the cooktop chassis and anything in the cabinet below.
2. Remove packing materials, grate boxes, regulator with literature, and literature package from the cooktop, verify that all items are present before beginning the installation.

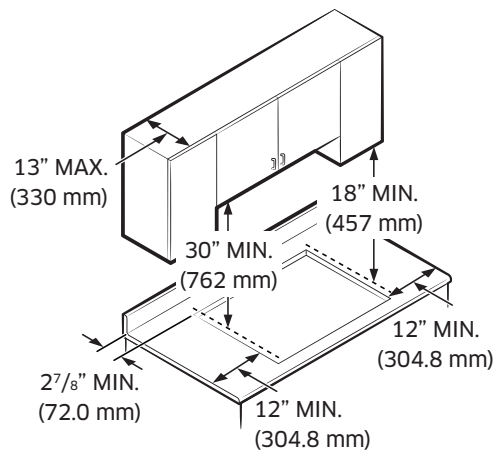
Location requirements

BEFORE YOU BEGIN installing the cooktop, see the information, dimensions, and clearances below. These dimensions must be met for safe cooktop operation. The location of the electrical outlet and gas piping may be adjusted to meet the specified parameters.

CAUTION

This cooktop complies with the maximum allowable wood-cabinet temperature of 194 °F (90 °C). Make sure the wall covering, countertops, and surrounding cabinets can also withstand this temperature. If not, discoloration, delamination, or melting may occur.

Maintain the following minimum clearance dimensions

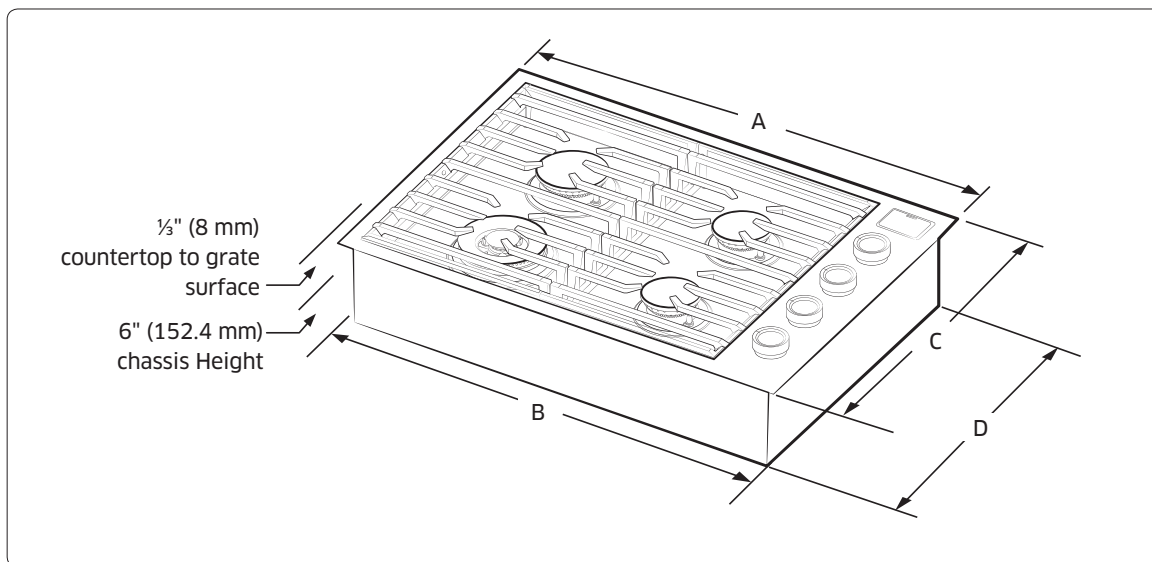


NOTE

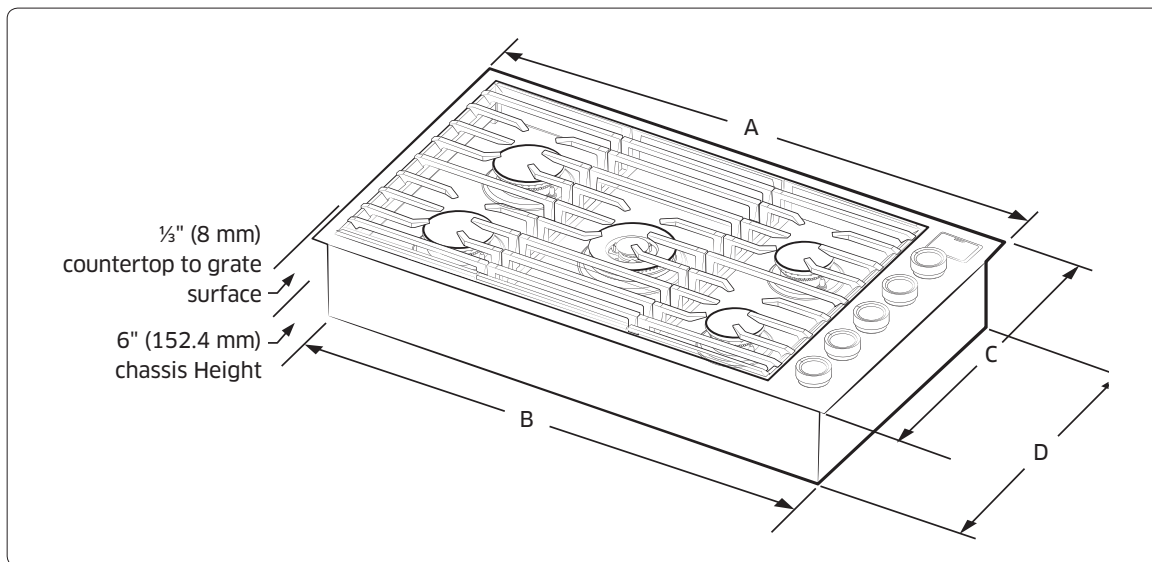
All horizontal clearances must be maintained for a minimum of 18" (457 mm) above the cooking surface.

Overall cooktop dimensions

DTG30M954F*



DTG36M955F*

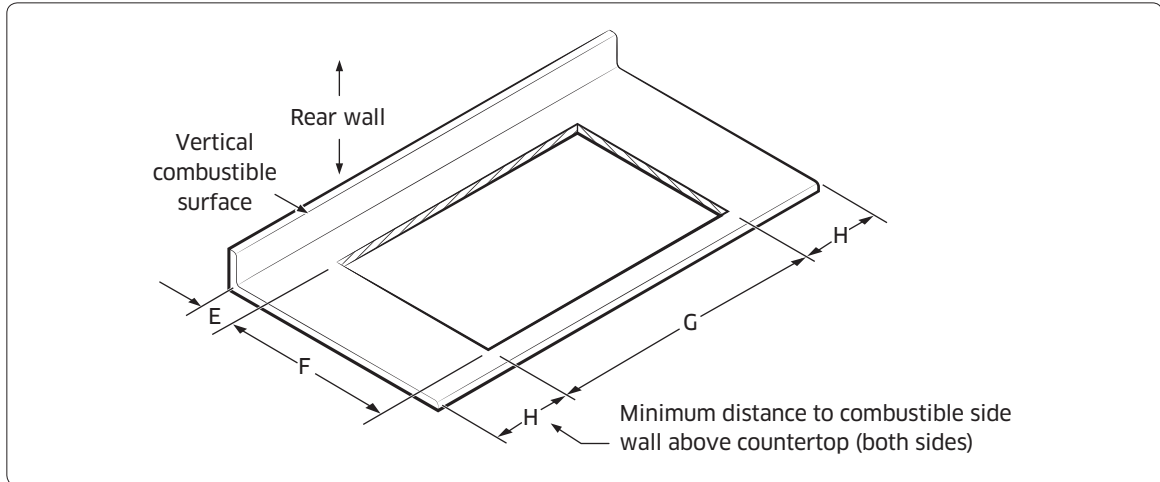


Model	A	B	C	D
DTG30M954F*	30" (762 mm)	28½" (723 mm)	21" (533 mm)	19½" (495 mm)
DTG36M955F*	36" (914.4 mm)	34½" (875.4 mm)	21" (533 mm)	19½" (495 mm)

Installation requirements

Installation requirements

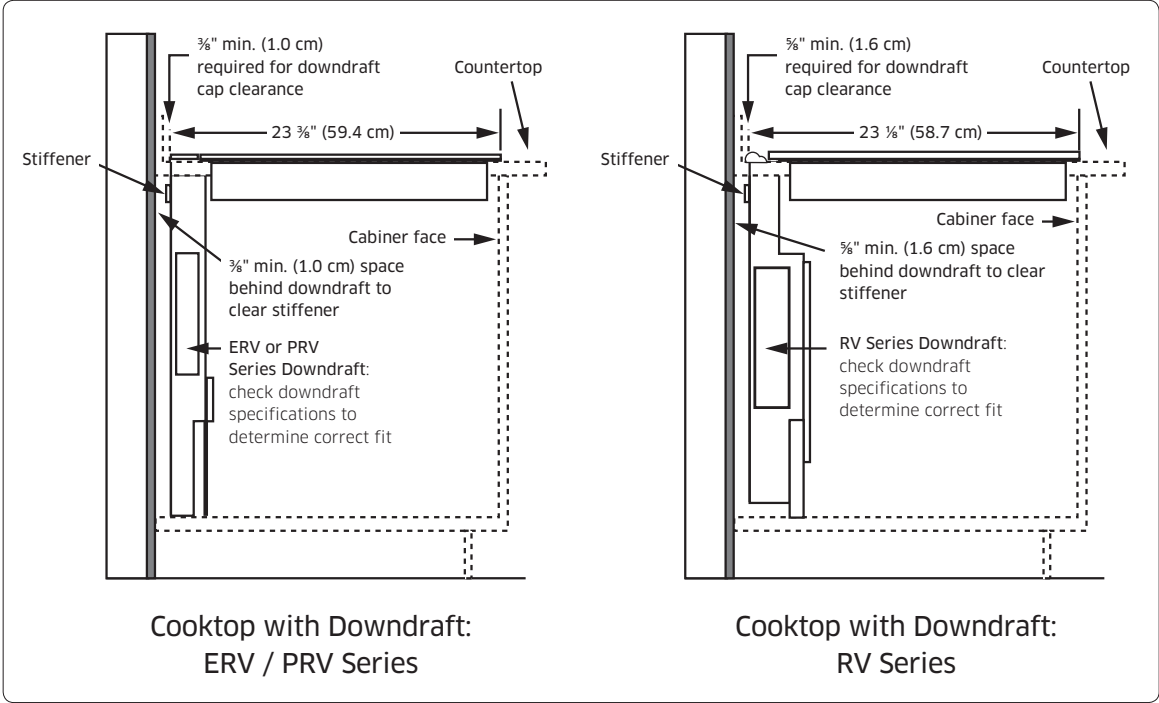
Cutout dimensions of countertop



Model	(E) Min.	(F) Min.	(G) Min.	(H) Min.
DTG30M954F* with no downdraft	2 ⁷ / ₈ " (7.2 cm)	19 ³ / ₄ " (50.1 cm)	28 ¹¹ / ₁₆ " (72.7 cm)	12" (30.4 cm)
DTG30M954F* with ERV30 or PRV30	3 ⁸ / ₈ " (0.9 cm)	22 ¹ / ₂ " (57.1 cm)		7 ¹ / ₂ " (19.0 cm)
DTG30M954F* with RV30	5 ⁸ / ₈ " (1.5 cm)	22 ¹ / ₄ " (56.4 cm)		
DTG36M955F* with no downdraft	2 ⁷ / ₈ " (7.2 cm)	19 ³ / ₄ " (50.1 cm)	34 ¹¹ / ₁₆ " (87.9 cm)	12" (30.4 cm)
DTG36M955F* with ERV3615 or PRV36	3 ⁸ / ₈ " (0.9 cm)	22 ¹ / ₂ " (57.1 cm)		7 ¹ / ₂ " (19.0 cm)
DTG36M955F* with RV36	5 ⁸ / ₈ " (1.5 cm)	22 ¹ / ₄ " (56.4 cm)		

⚠ CAUTION

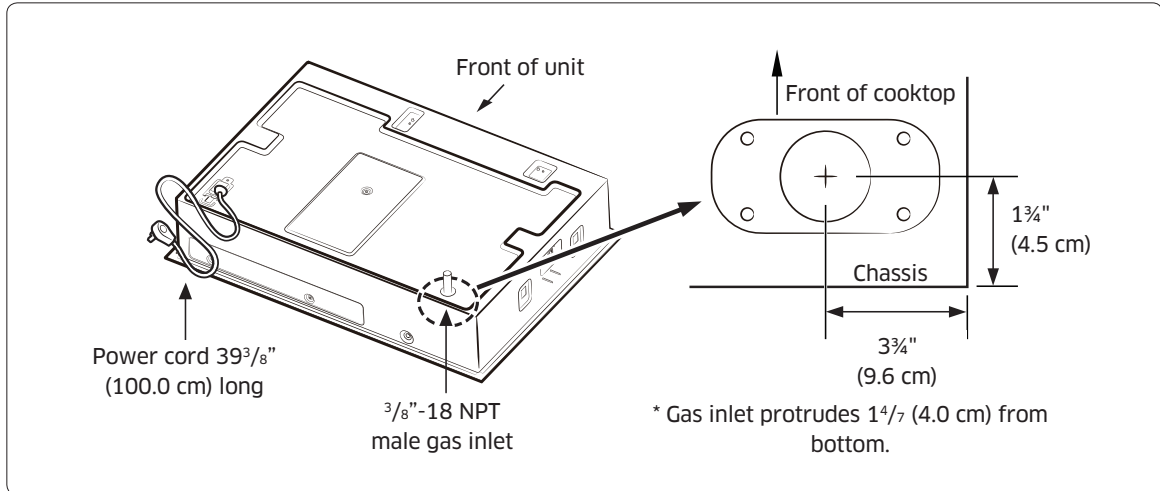
Cut out dimension should be observed for installation. Enlargement in cut out dimension may cause hazard.



Installation requirements

Installation requirements

Utility locations and dimensions



Gas supply requirements

Provide adequate gas supply

This cooktop is designed to operate at a pressure of 5 in (13 cm) of water column on natural gas or 10 in (25 cm) of water column on LP gas (propane or butane).

Make sure you are supplying your cooktop with the type of gas for which it is designed. Be sure the type of gas supplied is the same type used by this cooktop. Do not try to convert the cooktop to receive a different type of gas without consulting the gas supplier.

This cooktop is convertible for natural or propane gas. If you decide to use LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before you operate the cooktop.

For proper natural-gas operation, the pressure supplied to the regulator must be 5 in - 13 in (13 cm - 33 cm) of water column.

For LP gas, the pressure must be 10 in - 13 in (25 cm - 33 cm) of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1 in (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given.

The pressure regulator located at the inlet of the cooktop manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

NOTE

- The cooktop with its own regulator. Use only the provided regulator, which must be installed in the gas line that runs from the cooktop gas inlet to the gas shut-off valve.
- An external manual shut-off valve must be installed between the gas inlet and the cooktop for turning on/off gas to the appliance.

-
- Be sure the connectors are installed when you need coupling by a qualified installer.
 - For a new cooktop, never install used connectors, which can leak gas and cause personal injury. Use only new, flexible connectors.

Special gas requirements (gas models sold in Massachusetts)

COMMONWEALTH OF MASSACHUSETTS REQUIREMENTS:

WARNING

- Gas leaks may occur in your system, creating a dangerous situation.
 - Gas leaks may not be detected by smell alone.
 - Gas suppliers recommend installing a UL-approved gas detector according to manufacturer specifications.
- The cooktop must be installed by a plumber or gas fitter certified by the State of Massachusetts.
- A T-handle manual gas valve **MUST** be installed in the gas supply line to your cooktop.
- If a flexible gas connector is used to install your cooktop, multiple flexible gas lines must not be connected in series.

Installation requirements

Electrical requirements

WARNING

- It is the owner's responsibility to make sure that the electrical service meets electrical requirements and that the electrical outlet has been properly installed by a licensed electrician.
- To reduce the risk of fire, electric shock, or personal injury:

All cooktops

- Do not use an extension cord or adapter plug with this cooktop.
- This cooktop must be properly grounded.
- Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether your cooktop is properly grounded.
- Do not modify the cooktop power plug. If it does not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.
- All wiring and grounding must comply with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 - Latest Revision (US), or the Canadian Electrical Code CSA C22.1 - Latest Revisions and local codes.
- The wiring diagram is inside the burner box.
- The cooktop's electronic ignition system will not operate if the outlet is not properly polarized.

Gas cooktops

- All gas models are equipped with a power cord with an equipment-grounding conductor and a grounding plug.
- All gas models in the US and Canada require a 120 V, 60-Hz, AC, approved electrical service with 20-amp circuit breaker or time-delay fuse.

NOTE

Re-ignition may malfunction if the voltage between Neutral and Ground is over 20 VAC. Make sure the voltage is under 20 VAC.

Grounding

- All cooktops must be grounded for personal safety.
- The plug must be firmly inserted in a three-prong outlet that is properly installed and grounded according to local codes. After a malfunction or breakdown, grounding decreases the risk of electrical shock by providing the current a safe path.
- Do not use a damaged power plug or loose wall outlet.
- Do not use an extension cord or adapter with this appliance.
- Never cut, modify, remove, or otherwise defeat the plug's grounding (third) prong. If the plug and outlet do not match or you have any doubt, have a qualified electrician check the wall receptacle and circuit to ensure the receptacle is properly grounded and install the proper outlet if needed.
- NEVER connect ground wire to plastic plumbing lines, gas lines, or water pipes.

CAUTION

Failure to follow these instructions can cause fire, electrical shock, death.

Additional installation requirements for mobile homes

Installation of appliances designed for mobile-home use must comply with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard does not apply, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes. In Canada, mobile home installation must comply with the current CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code.

Installation instructions

Installing your gas cooktop

IMPORTANT:

Carefully read these instructions and the Important Safety Instructions section at the front of this manual BEFORE installing/operating the cooktop. Improper installation, adjustment, service, or maintenance can lead to personal injury and property damage.

NOTE

To ensure proper installation, you should hire a qualified professional.

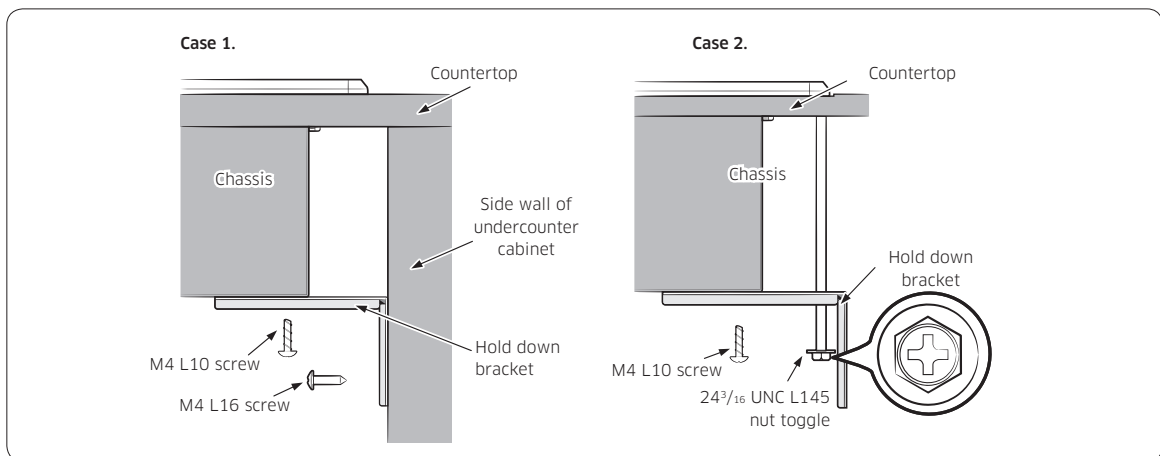
Unpacking the cooktop

1. Remove all packaging material. (Failure to do so could damage the appliance.)
2. Inventory all loose parts against supplied components listed on Page 16.
3. Check for shipping damage, and report any damage and missing parts to your local retailer.

Installing the cooktop

1. If a downdraft vent will accompany the cooktop, first install the downdraft as specified in its installation instructions.
2. Lower the cooktop into the cutout and center it.
3. Secure the cooktop to the countertop using the two hold-down brackets as shown below.

Attaching the hold-down brackets



Connecting the gas supply

1. Shut off the main gas-supply valve before disconnecting the old cooktop.
2. Complete the gas hookup.
3. Open the gas valve, and relight the burners on any other gas appliances.

NOTE

Because hard piping restricts movement of the cooktop, use a CSA International-certified flexible metal appliance connector unless local codes require hard piping.

WARNING

Follow the information in this manual exactly to avoid a fire or explosion, which may cause property damage and personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids near the cooktop.
- IF YOU SMELL GAS:
 - DO NOT light a match, candle, or cigarette.
 - DO NOT try to light any appliance.
 - DO NOT touch any electrical switch.
 - DO NOT use any phone in your building.
 - Clear the room, building, or area of all occupants.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or gas supplier.
- Be sure to install the included gas regulator with the cooktop. Do not use the cooktop without the regulator installed.
- Make sure the arrow on the regulator points toward the cooktop.
- Do not overtighten gas connections and fittings.
- Before use, test the gas lines for leaks as instructed. Do not use a flame to check for leaks.

Installation instructions

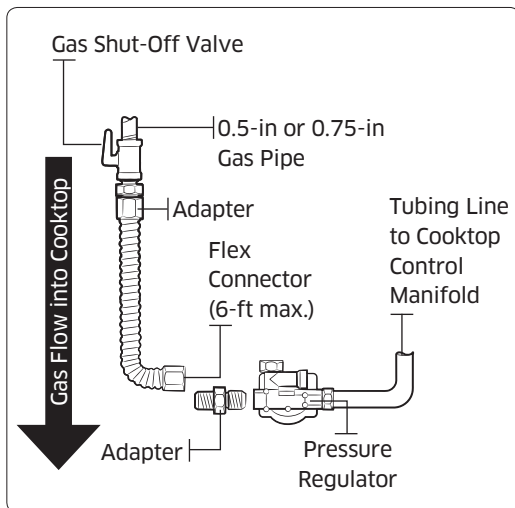
Never install an old connector on a new cooktop. For hard piping, you need to carefully align the pipe; the cooktop cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, apply pipe-joint compound or wrap pipe-thread tape with Teflon on all male (external) pipe threads.

1. Attach the provided gas-pressure regulator to the cooktop pipe nipple inlet. (For tight installations, the regulator may be installed upstream from the nipple, anywhere between the shut-off valve and the cooktop. For best performance, minimize gas-pressure loss by attaching the regulator as close as possible to the cooktop gas inlet.
2. Complete the connection by installing a flexible gas line between the pressure regulator and the shut-off valve.

Flexible connector hookup

Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.



NOTE

The gas shut-off valve should be installed on the gas piping, away from the appliance, in an easily accessible location for quick opening/closing.

Checking for gas leaks

WARNING

To prevent an explosion/fire hazard possibly leading to personal injury or death, DO NOT use a flame to check for gas leaks.

When using pressures above 1/2 psig to test the home gas-supply system, disconnect the cooktop and individual shut-off valve from the gas-supply piping. When using pressures of 1/2 psig or less to test the gas-supply system, isolate the cooktop from the system by closing the individual shut-off valve.

1. When all connections have been made, make sure all cooktop controls are in the off position and turn on the main gas supply valve.
2. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.
3. Tighten all connections if necessary to prevent gas leakage in the cooktop or supply line.

Making the electrical connections

WARNING

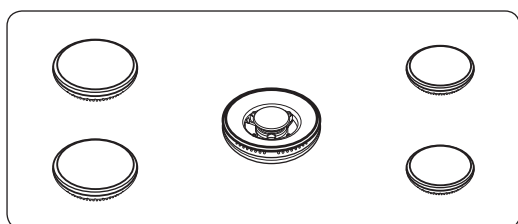
- Disconnect all electrical power at the main circuit breaker or fuse box before making any electrical connections.
 - BEFORE operating/testing, follow the grounding requirements on Page **25** of this manual. Improper connection of the grounding plug is an electric-shock risk.
 - All gas cooktops come with a power cord connected to the bottom of the cooktop chassis. (For details, see “Electrical requirements,” page **24**.)
 - The electrical system, including the power cord, is factory-installed/-wired. Altering any part of this system may cause a short or overload.
1. Plug in the power cord. (Ensure the outlet meets all applicable electrical codes. (For details, see Page **24**.)
 2. Check the gas-supply line to verify it was not damaged and remains connected after positioning.

Installation instructions

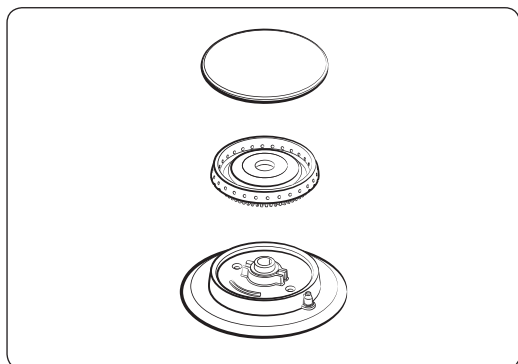
Assembling the cooktop burners

CAUTION

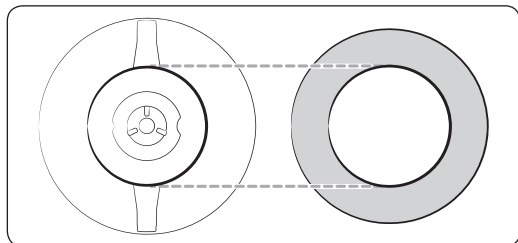
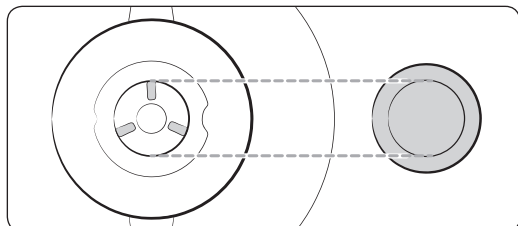
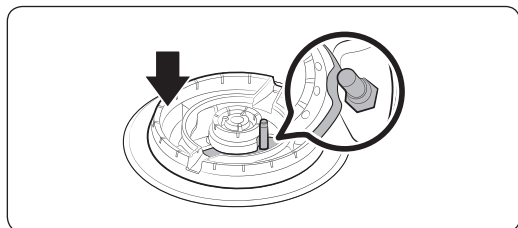
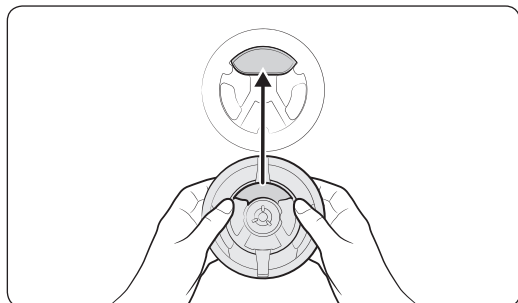
- Do not operate the cooktop burners without all burner parts in place.
- Do not push in any cooktop controls while removing the burner; a slight electrical shock might result, perhaps causing you to knock over hot cookware.
- Do not risk electric shock by removing the top or touching the electrode of any burner while another burner is on.



1. Place the burner heads on the burner bases as shown at left. (The electrodes fit in the slot in the bottom of the heads.) The heads should be flat and parallel to the cooktop.
2. Place the matching size caps on top of each cooktop burner head.

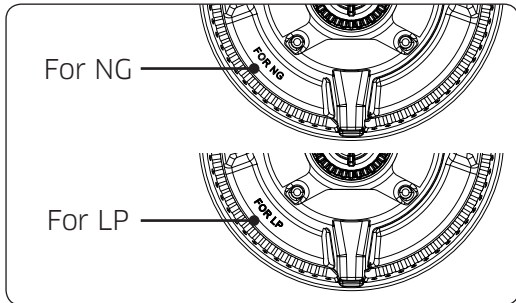
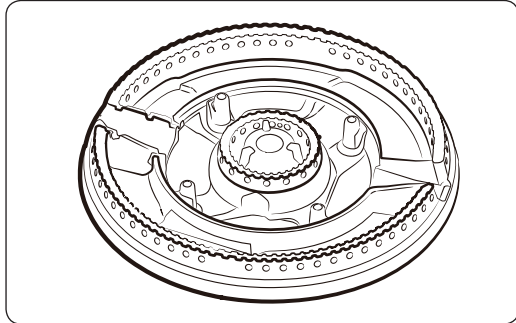


Dual Burner head / caps



1. Orient the burner head so the opening for the electrode aligns with the electrode.
2. Install the burner head so the electrode passes through its opening in the head. Ensure the burner head lies flat on the stove top.
3. Match the burner caps to the burners by size, then install the caps on the heads.

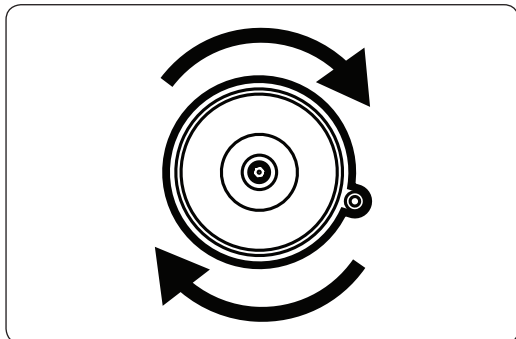
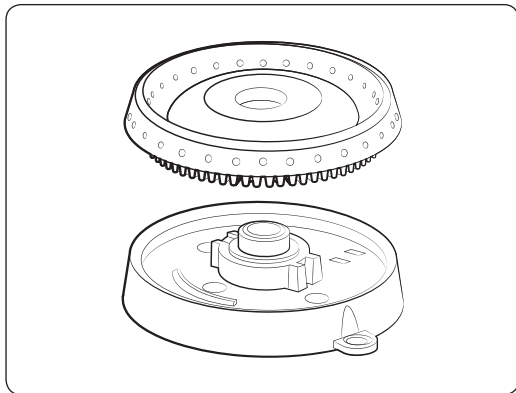
Installation instructions



NOTE

- The included dual burner head is not a substitute. One is for LP gas and the other is for LN gas. Use appropriate gas type.
 - Dual burner head for LP gas is packed with a plastic bag.
 - The letter "For LP" or "For NG" is engraved on the dual burner head.
- LP burner head also can be found by the number of holes.
 - The burner head with 14 holes in a quadrant is for LP gas use.
 - The burner head with 12 holes in a quadrant is for LN gas use.

Round Burner head / caps



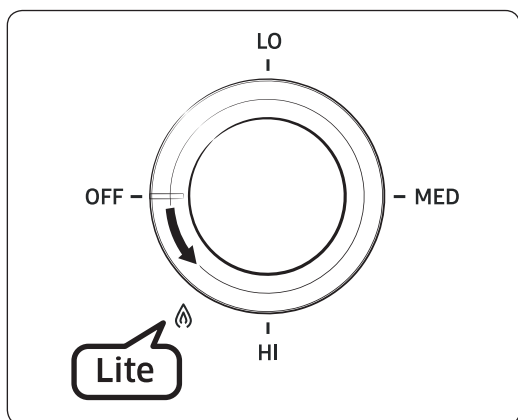
1. Put the burner heads on the burner bases as shown at left. The bottom of the head fits within the burner base.
2. Turn the head until it drops into place. Twist the head back and forth slightly to ensure it is properly seated.
3. Put the burner caps (brass or porcelain) atop the burner heads. The ridge around the bottom edge of the cap fits around the top of the burner head.

CAUTION

Ensure all burner components (heads and caps) rest flat and snugly in place.

Verifying burner function

After the cooktop is fully installed, connected, assembled, and plugged in, check the function of all burners.



To turn on a cooktop burner

1. Push in, and turn a burner control knob to "Lite." (A "clicking" sound indicates the electronic ignition system is functional. The burner ignites about 4 seconds later, after the air is purged from the gas line.)
2. After the burner ignites, turn the knob to the desired setting. (The "clicking" sound stops, and the flame height changes from HI to LO as you turn the knob counterclockwise.)
3. Repeat steps 1 and 2 to check the operation of each cooktop burner in succession.

NOTE

- If the burner does not light within 4 seconds, turn the knob off and wait one minute before trying again.

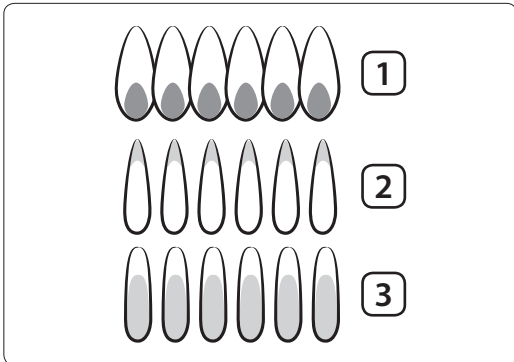
Installation instructions

Checking flame quality

All burner flames must be visually checked to assess their quality.

CAUTION

If you want measure the flame, take care to avoid burn injuries.



1. **Soft blue flames**—Normal for natural gas operation.
2. **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas operation.
3. **Yellow flames**—Abnormal for any gas operation; call for service.

NOTE

If the burner flame looks like Example 3, call for service, and do not use the cooktop. Normal burner flames look like either Ex. 1 or 2.

Installing the grates

NOTE

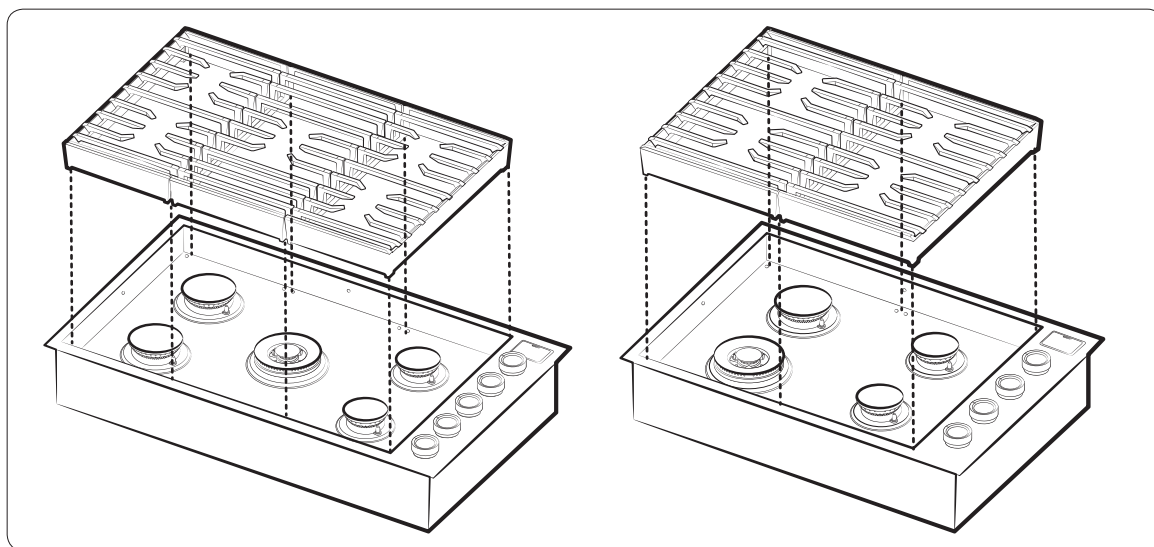
For best results and longest life, install the grates as instructed below. When installed properly, the openings in the grates are centered over the burners.

The three grates occupy specific positions on the cooktop. For maximum stability and safe operation, these grates should only be used in their proper positions.

The back of the right grate is notched to help orient the grates correctly. (See the graphic below.)

To correctly position the grates:

1. Find the notch on the back of the right-hand grate, and orient the grate properly above the right-hand burners.
2. Gently lower the right-hand grate so its legs rest in the corresponding dimples on the cooktop.
3. Likewise place the remaining grates so their feet rest in the corresponding dimples.



NOTE

Side grates are interchangeable. Characters on the front indicate whether the grate is used on the left or right side. Character L is for left and R is for right.

Installation instructions

Final installation checklist

WARNING

- To ensure a safe, proper installation, the installer should complete this checklist to ensure the installation was proper and complete.
- The owner shall be responsible for the cooktop's proper installation, the importance of which cannot be overstated.

After installing the cooktop, ensure all control knobs are OFF. Review this checklist to confirm the cooktop is properly installed and ready to operate.

- The gas line was properly connected to the cooktop.
- The gas was turned on.
- All connections were checked for leaks.
- The cooktop is properly plugged in to a grounded electrical outlet.
- The cooktop burners and grates are properly assembled.
- All burners were tested and are functioning properly.

LP (Propane) conversion instruction

WARNING

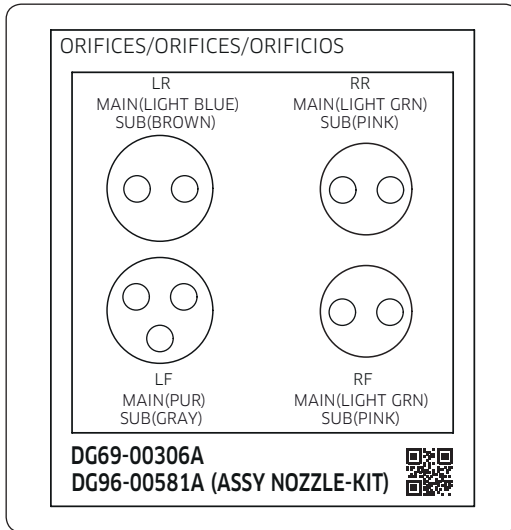
- This conversion must be performed by a qualified installer or gas supplier according to manufacturer instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow ALL instructions could result in serious injury and property damage. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Know the location of the gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.
- Unplug or disconnect power before servicing.
- Do not operate the cooktop burners with LP gas before converting the pressure regulator and burner orifices for LP use. Otherwise, high flames and toxic fumes may result, causing serious injury.
- Do not mix up or substitute LP gas burner orifices during conversion process. Improper orifice placement will effect burner and cooking performance and could result in personal injury and product damage.

All Dacor gas cooktops are manufactured to use natural gas. The cooktops ship with LP Conversion Kits, so the cooktop can be converted to use LP gas. These kits consist of a set of properly-sized burner orifices to be used in the cooktop burners. These orifices are packed in cardboard and placed in a plastic bag. The bag is packaged with a user manual. The orifice in the pressure regulator is a dual-purpose orifice (one side for natural gas, the other for LP gas.)

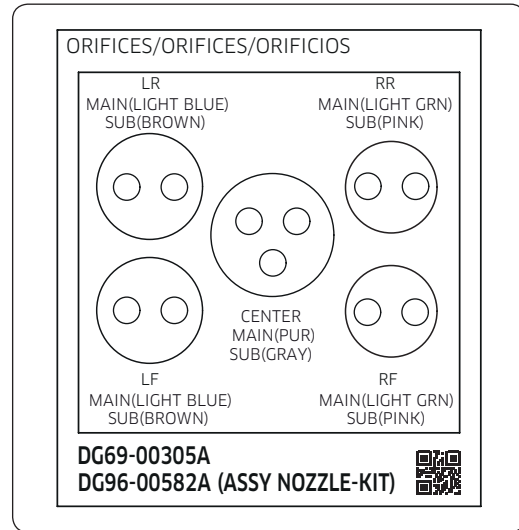
Installation instructions

Supplied parts

The following parts make up the LP conversion kit:



DTG30M954F*



DTG36M955F*

The orifices' positions are marked on the provided sheet. The spud in the pressure regulator is factory-installed for Natural Gas (NG) use. LP conversion requires spud removal and reinstallation for LP use.

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (LP Gas [Propane] 10 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice Size (mm) Main / sub
RF	7,500	0.7 / 0.42
LF ¹	14,500	In 0.46 / Out 0.74 (2 pcs)
LF ²	10,500	0.82 / 0.5
RR	7,500	0.7 / 0.42
LR	10,500	0.82 / 0.5
CTR ²	14,500	In 0.46 / Out 0.74 (2 pcs)

BURNER ORIFICE SIZES AND OUTPUT RATINGS (Natural Gas 5 in WCP)		
Burner Location	BTU Rate	Orifice Size (mm) Main / sub
RF	9,500	1.20 / 0.61
LF ¹	18,500	In 0.70 / Out 1.27 (2 pcs)
LF ²	13,000	1.41 / 0.68
RR	9,500	1.20 / 0.61
LR	13,000	1.41 / 0.68
CTR ²	18,500	In 0.70 / Out 1.27 (2 pcs)

¹ 30" DTG30M954F

² 36" DTG36M955F

Installation instructions

NOTE



Orifice markings:
115 - Denotes 1.15 mm orifice size opening.

Required tools



Adjustable wrench



1/2" open-end wrench



Screwdrivers: Phillips



Small flat-bladed precision
screwdriver



Nut drivers: 9/32" or 7 mm

To convert the cooktop for LP gas, perform these steps:

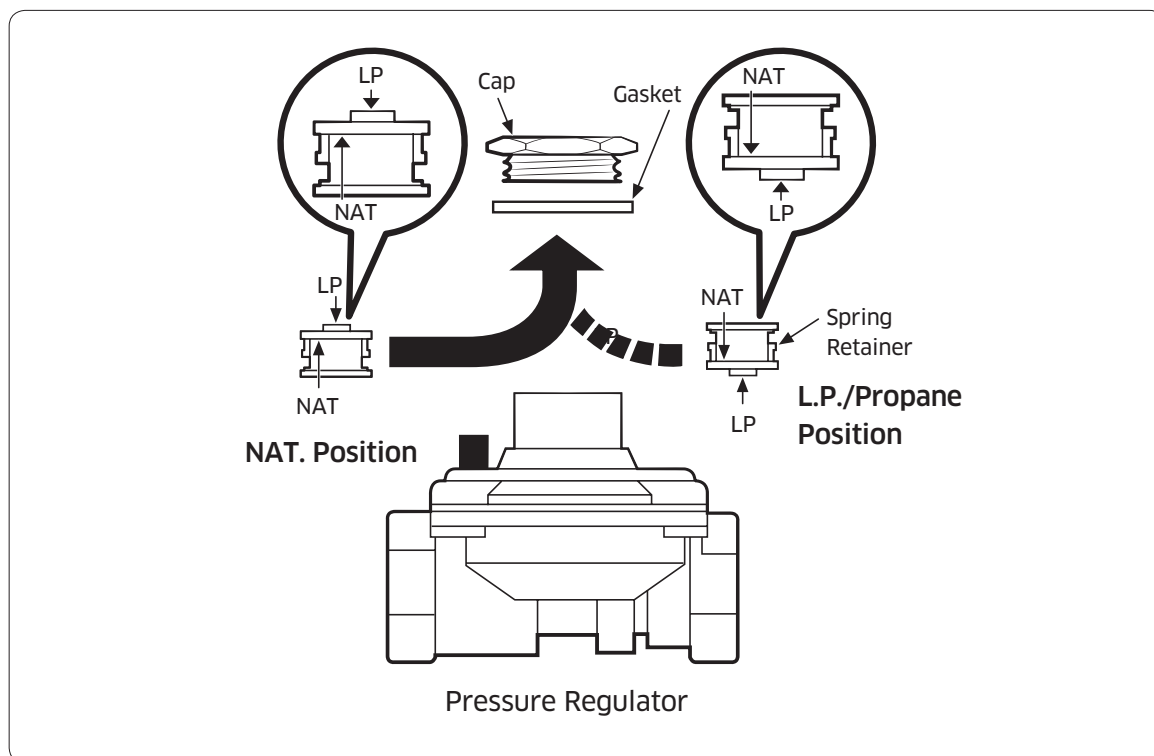
1. **Disconnect electrical power to the cooktop.** Unplug the cooktop power cord, trip the circuit breaker, or remove the fuse from the fuse box.
2. **Shut off the gas supply to the cooktop.** Close the manual shut-off valve to the cooktop.

Converting the pressure regulator

NOTE

If you are using LP gas to fuel the cooktop, the following steps and conversions must be made before the flames can be adjusted.

1. Using your fingers, turn the cap. And carefully look at the spring retainer to locate the NAT or LP position.



2. Turn the spring retainer over by rotating it 90°, and pull it from the cap. Turn the spring retainer over so LP shows, re-insert it into the cap, then rotate it 90° into position.
3. Screw the cap back onto the regulator and tighten.

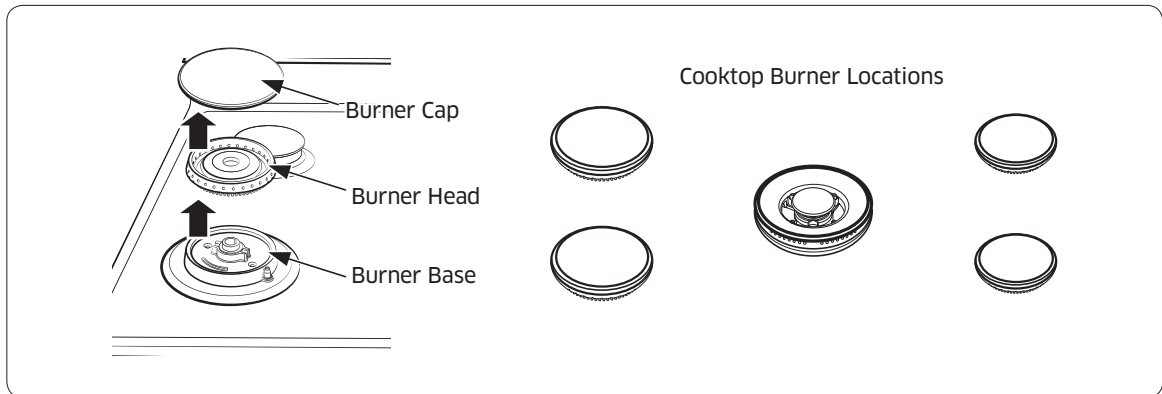
Installation instructions

Converting the cooktop burners

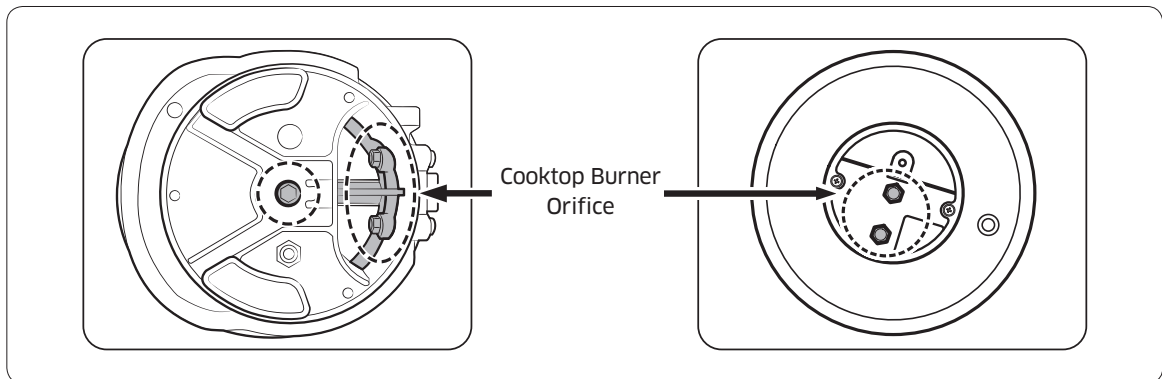
NOTE

If you are using LP gas to fuel the cooktop, the following steps and conversions must be made before the flames can be adjusted.

1. Lift off the cooktop burner caps and the cooktop burner heads from the cooktop burner bases or the cooktop burner cups.



2. Using a $\frac{9}{32}$ " or 7 mm nut driver, remove the burner orifice from the bottom of each burner cup.



NOTE

Save these orifices and note their positions for future conversions back to natural gas.

3. Locate the LP conversion orifices that were shipped with the cooktop.
4. Identify the proper orifice by orifice size for each of the cooktop burners.
5. Install the proper orifices in each of the burner cups and tighten with a $\frac{9}{32}$ " or 7 mm nut driver.

NOTE

Any other placement of orifices could result in dangerous operating conditions and/or poor cooking results.

6. Set all burner heads on top of the burner bases or burner cups in the same location as they were removed. The hole on the side of the burner heads goes over the electrodes. The burner heads are correctly installed when they are flat on the top of the burner bases or burner cups.
7. Set all burner caps on top of the burner heads. These are also flat when they are installed to ensure proper safe operation.

Adjusting low flame setting on cooktop burners

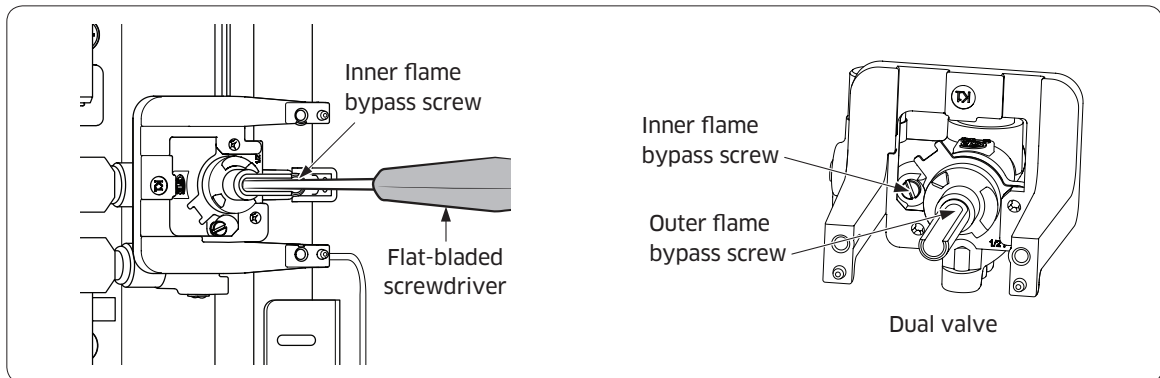
Check all burner flames at their lowest setting. Use these steps to check and adjust the burner settings.

NOTE

- Low-setting adjustments should always be made with two or more burners operating simultaneously.
 - Call for service when you need to adjust the inner flame of the cooktop center burner settings.
1. Turn on two or more cooktop burners and set them between MED and HI.
 2. Quickly turn one of the control knobs counterclockwise to the lowest setting. (The flame should stay lit. If it goes out, adjust the bypass valve on that burner's control valve.)
 3. Pull the control knob for that burner straight off.

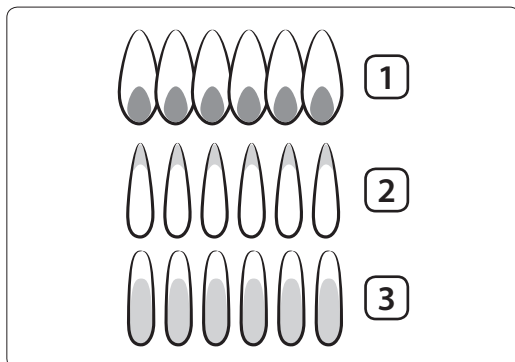
Installation instructions

4. With a small, flat-bladed screwdriver, adjust the bypass valve screw in the base of the valve stem. Turn the bypass valve screw counterclockwise to increase the flame size.



5. Replace control knob and recheck the low flame setting.
6. Repeat Step 1 - 5 to check and adjust the low-flame settings on the remaining burners.

Combustion flame quality



1. **Soft blue flames**—Normal for natural gas operation.
2. **Yellow tips on outer cones**—Normal for LP gas operation.
3. **Yellow flames**—Abnormal for any gas operation. Further adjustment required.

Additional low-flame check

1. Quickly open and close the cabinet door while the burner is on LO. (If the flame goes out, increase the low-flame setting, and repeat the test until the flame stabilizes.)
2. Quickly turn the knob from HI to the lowest setting. (If the flame goes out at the lowest setting, increase the low-flame setting, and repeat the test until the flame stabilizes.)

MEMO

MEMO



Please visit www.Dacor.com to activate your warranty online.

WARRANTY INFORMATION



IMPORTANT:

Your warranty will not begin until you activate it online or return this form to Dacor. If you have purchased more than one Dacor product, please return all forms in one envelope, or activate the warranty for each product online.

Please rest assured that under no conditions will Dacor sell your name or any of the information on this form for mailing list purposes. We are very grateful that you have chosen Dacor products for your home and we do not consider the sale of such information to be a proper way of expressing our gratitude!

cut here

Owner's Name:

Street: _____
Last (Please Print or Type) First Middle

City: _____ State: _____ Zip: _____

Purchase Date: _____ Email: _____ Telephone: _____

Dealer: _____

City: _____ State: _____ Zip: _____

Your willingness to take a few seconds to fill in the section below will be sincerely appreciated. Thank you.

1. How were you first exposed to Dacor products? (Please check one only.)

- A. T.V. Cooking Show
- B. Magazine
- C. Appliance Dealer Showroom
- D. Kitchen Dealer Showroom
- E. Home Show
- F. Builder
- G. Architect/Designer
- H. Another Dacor Owner
- I. Model Home
- J. Other _____

2. Where did you buy your Dacor appliances?

- A. Appliance Dealer
- B. Kitchen Dealer
- C. Builder Supplier
- D. Builder
- E. Other _____

3. For what purpose was the product purchased?

- A. Replacement *only*
- B. Part of a Remodel
- C. New Home
- E. Other _____

4. What is your household income?

- A. Under \$75,000
- B. \$75,000 - \$100,000
- C. \$100,000 - \$150,000
- D. \$150,000 - \$200,000
- E. \$200,000 - \$250,000
- F. Over \$250,000

5. What are the brands of appliances that you have in your kitchen?

- A. Cooktop _____
- B. Oven _____
- C. Dishwasher _____
- D. Refrigerator _____

6. Would you buy or recommend another Dacor product?

- Yes
- No

Comments: _____

cut here

Thank you very much for your assistance. The information you have provided will be extremely valuable in helping us plan for the future and giving you the support you deserve.

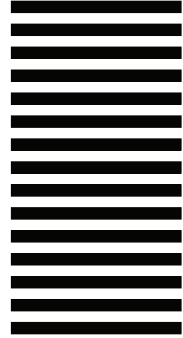
Place Serial Number Label Here

Website: www.Dacor.com

Phone: 1+800+793-0093



NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES



BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907



fold here



DG68-00926A-01



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745 • Phone: (800) 793-0093 • Fax: (626) 403-3130 • www.dacor.com



dacor[®]

Instrucciones de instalación

Placa de cocción a gas Modernist

DTG30M954F*/DTG36M955F*

Contenido

Antes de comenzar	5
Acerca de este manual	5
Nota importante para el instalador	5
Nota importante para el consumidor	5
Nota importante para el servicio técnico	5
Información de atención al cliente	6
Si necesita ayuda...	6
Etiqueta de clasificación	6
Instrucciones de seguridad importantes	7
Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico	7
Símbolos usados en este manual	7
Mancomunidad de Massachusetts	7
Información de seguridad y advertencias	8
Seguridad general	8
Seguridad contra incendios	9
Seguridad del gas	10
Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra	11
Seguridad de la instalación	12
Seguridad de la ubicación	13
Seguridad de la placa de cocción	14
Componentes de la placa de cocción a gas	16
Contenido de la caja	16
Requisitos de instalación	18
Lista de verificación antes de la instalación	18
Requisitos de ubicación	18
Requisitos para el suministro de gas	22
Requisitos especiales para el gas (modelos a gas vendidos en Massachusetts)	23
Requisitos eléctricos	24
Instrucciones de instalación	26
Instalación de la placa de cocción a gas	26
Instrucciones de conversión a LP (Propano)	37
Piezas suministradas	38
Cómo convertir el regulador de presión	41
Conversión de los quemadores de la placa de cocción	42
Ajuste de la configuración de llama baja en los quemadores de la placa de cocción	43



Estimado cliente:

Felicitaciones por haber adquirido este vanguardista producto Dacor®. Nuestra excepcional combinación de funciones, estilo y rendimiento nos convierte en The Life of the Kitchen™ y una excelente incorporación a su hogar.

Para familiarizarse con los controles, las funciones y el completo potencial de su nuevo electrodoméstico Dacor, lea detenidamente este manual de uso y cuidado, comenzando por la sección **Antes de comenzar**.

Todos los electrodomésticos Dacor se han diseñado y fabricado con la calidad y el orgullo que determina el marco de valores de nuestra empresa. Si se produjera algún problema con el producto, consulte en primer lugar la sección Resolución de problemas de este manual. En ella encontrará sugerencias y soluciones útiles que puede seguir antes de llamar al servicio técnico.

La valiosa opinión de los clientes nos ayuda a mejorar constantemente nuestros productos y servicios, y por ello le rogamos que contacte con nuestro equipo de atención al cliente siempre que necesite asistencia con alguno de sus productos.

Dacor Customer Service Team
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Teléfono: (800) 793-0093
Fax: (626) 403-3130
Horario: De lunes a viernes de 6:00 a.m. a 5:00 p.m. Hora del Pacífico
Sitio web: www.Dacor.com

Gracias por elegir Dacor para su hogar. Somos una empresa formada por familias y para familias, y nuestra misión es servirlos. Estamos seguros de que su nuevo producto Dacor le ofrecerá un alto nivel de rendimiento y disfrute por muchos años.

Atentamente,

The Dacor Customer Service Team

ADVERTENCIA: No seguir las instrucciones de este manual con exactitud puede provocar un incendio o una explosión causante de daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- **NO** guarde ni utilice gasolina u otros productos inflamables cerca de este electrodoméstico.
- **SI HAY OLOR A GAS:**
 - **NO** encienda ningún artefacto.
 - **NO** toque ningún interruptor eléctrico.
 - **NO** utilice ningún teléfono dentro del edificio.
 - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino y siga las instrucciones del proveedor. (Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.)
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.

Antes de comenzar

Acerca de este manual

LEA ESTAS INSTRUCCIONES EN SU TOTALIDAD Y CUIDADOSAMENTE.

Nota importante para el instalador

- Lea todas las instrucciones de este manual antes de instalar la placa de cocción.
- Retire todos los materiales de empaque de los compartimientos de la placa de cocción antes de conectar la alimentación eléctrica y el suministro de gas a la placa.
- Cumpla todos los códigos y ordenanzas exigidos por las autoridades pertinentes.
- Asegúrese de dejarle estas instrucciones al consumidor.
- La instalación de este artefacto requiere conocimientos mecánicos básicos.
- La instalación adecuada es responsabilidad del instalador.
- La falla del producto debido a una instalación inadecuada no está cubierta por la Garantía.

Nota importante para el consumidor

Conserve estas instrucciones con el manual del usuario para consultas futuras.

- Como con cualquier artefacto que genera calor, existen ciertas precauciones de seguridad que se deben cumplir.
- Asegúrese de que su placa de cocción sea correctamente instalada y conectada a tierra por un técnico de servicio o un instalador calificado.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la placa de cocción puedan soportar el calor que esta genera.
- Los gabinetes de almacenamiento deben colocarse a un mínimo de 30 pulgadas (76.2 cm) por encima de los quemadores de la placa de cocción.

Nota importante para el servicio técnico

El diagrama eléctrico se adjunta dentro de la caja del quemador.

Información de atención al cliente

Si necesita ayuda...

Si desea hacer alguna pregunta o tiene un problema con la instalación, comuníquese con su distribuidor de Dacor o con el equipo de Atención al cliente de Dacor. Cuando llame, tenga a mano el modelo y el número de serie del electrodoméstico. El modelo y el número de serie están impresos en la etiqueta de clasificación.

Servicio de atención al cliente de Dacor

Teléfono: (800) 793-0093 int. 2813 (EE.UU. y Canadá)

Lunes a viernes de 6:00 a.m. a 5:00 p.m. Hora del Pacífico

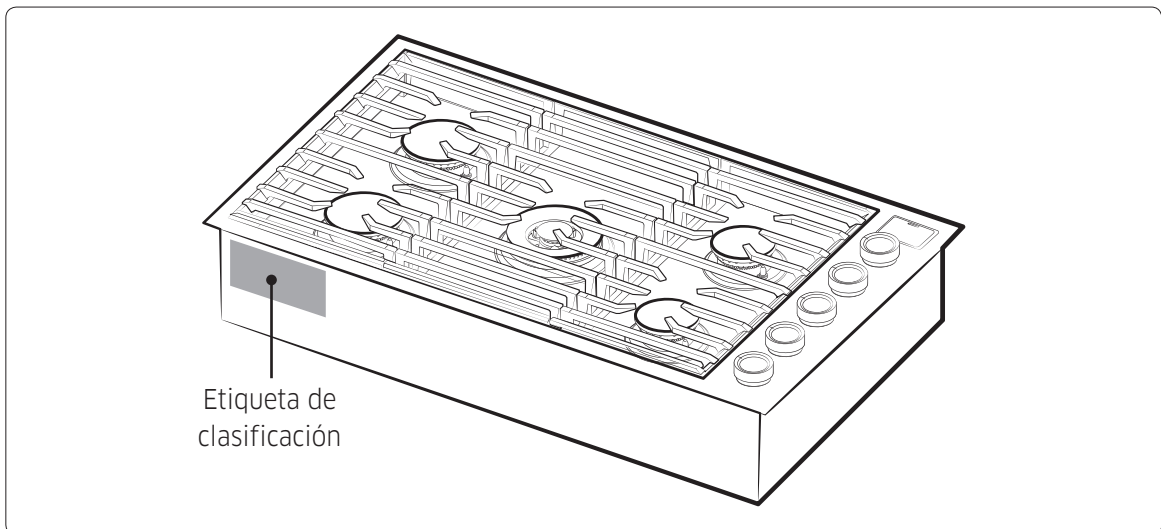
Sitio web: www.dacor.com

Etiqueta de clasificación

La etiqueta de clasificación está adherida en el lado delantero externo de la caja del quemador.

La etiqueta contiene:

- El número de modelo y el número de serie
- Las especificaciones de clasificación del producto



Instrucciones de seguridad importantes

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

- Los equipos eléctricos y a gas con piezas móviles pueden ser peligrosos. Las instrucciones de seguridad incluidas en este manual tienen por objeto minimizar el riesgo de daños a la propiedad, lesiones y la muerte. Asegúrese de leerlas.
- Mantenga este manual en un lugar accesible para poder consultarlo cuando así lo necesite.

Símbolos usados en este manual

ADVERTENCIA

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar lesiones personales graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar descargas eléctricas, lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

Instrucciones y sugerencias útiles.

Estos iconos y símbolos de advertencia tienen como función evitar daños a la propiedad y lesiones personales. Cúmplalos explícitamente.

ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov.

Mancomunidad de Massachusetts

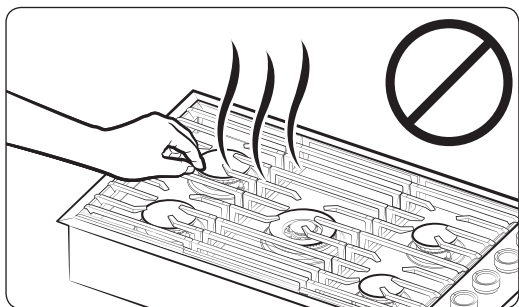
Este producto debe ser instalado por un plomero con licencia o un gasista matriculado o con licencia del Estado de Massachusetts. Cuando se utilicen válvulas de bola para el cierre del gas, se debe usar una manija en forma de "T". No deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.

Información de seguridad y advertencias

Seguridad general

! ADVERTENCIA

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



- **No toque** ninguna superficie, componente o mecanismo de la placa de cocción durante o inmediatamente después de cocinar.
- **Aprenda** dónde está y como cerrar la válvula que alimenta el gas a la placa de cocción.

- **Asegúrese** de que los soportes de sujeción a presión de la placa de cocción estén instalados adecuadamente. (Consulte las Instrucciones de instalación para obtener más detalles).
- **No permita** que los niños se sienten/paren sobre la placa de cocción ni que jueguen con sus piezas. Los niños no deben quedar sin vigilancia en el lugar donde se utiliza la placa de cocción.
- **Retire** todo el material de embalaje antes de utilizar la placa de cocción a fin de evitar que dicho material se prenda fuego. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. Deseche adecuadamente los materiales de embalaje después de desembalar la placa de cocción.
- **No guarde** objetos que resulten de interés para los niños sobre o cerca de la placa de cocción.
- **No accione** la placa de cocción si estuviera dañada, funcionara mal o le faltaran piezas.
- **No utilice** la placa de cocción como calefactor del ambiente. Esta placa de cocción se debe usar exclusivamente para cocinar.
- **Utilice** únicamente agarradores aislantes secos.
- **No utilice** la placa de cocción para calentar recipientes sellados con alimentos.
- **Desenchufe** la placa de cocción antes de realizar un servicio/mantenimiento.
- Las campanas de cortina de aire u otras campanas de estufa superiores, que funcionan dirigiendo el flujo de aire hacia la estufa, no deben utilizarse junto con una estufa de gas, a menos que la campana y la estufa hayan sido diseñadas y testeadas de acuerdo con la norma para estufas domésticas a gas, ANSI Z21.1 • CSA1.1, y que figuren en la lista de un laboratorio de análisis independiente como aptas para uso combinado.

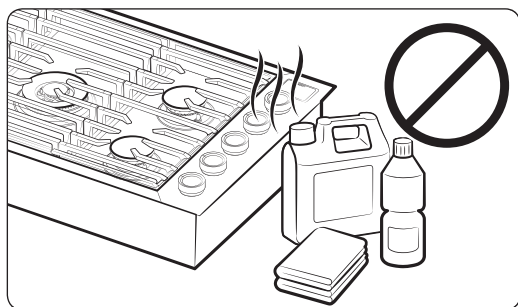
! ADVERTENCIA

NUNCA utilice este artefacto como calefactor para calentar el ambiente. Hacerlo podría tener como resultado el envenenamiento con monóxido de carbono y el recalentamiento del horno.

Seguridad contra incendios

⚠ ADVERTENCIA

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



- Para evitar la acumulación de grasa, **limpie regularmente** las ventilaciones.
- **No permita** que agarradores aislantes u otros materiales inflamables entren en contacto con el elemento calentador. No utilice una toalla ni otra tela voluminosa como agarrador aislante.
- **No intente apagar** un incendio generado por grasa con agua. Por el contrario, apague la fuente de calor y extinga el fuego con una tapa que ajuste bien o utilice un extinguidor de incendios de polvo químico seco o de espuma para usos diversos.
- **No caliente** recipientes cerrados con alimentos. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y provocar lesiones.

- **No almacene/coloque/utilice** materiales combustibles (por ej.: papel, plástico, agarradores aislantes, ropa de cama, gasolina, alcohol) cerca de la placa de cocción.
- **No lleve** prendas amplias o colgantes mientras utiliza la placa de cocción.

Información de seguridad y advertencias

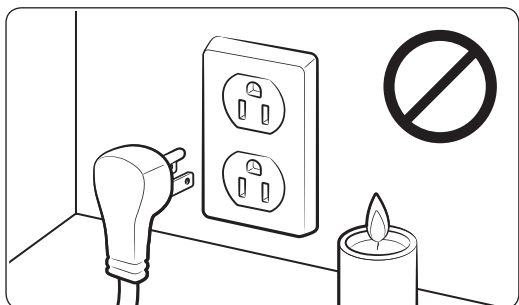
Seguridad del gas

⚠ ADVERTENCIA

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

Si hay olor a gas:

- Cierre la válvula y no use la placa de cocción.
- No encienda cerillos, velas ni cigarrillos.
- No encienda ningún artefacto eléctrico o a gas.



- No toque ningún interruptor eléctrico ni enchufe el cable de alimentación.
- No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
- Evacúe a todos los que se encuentren en el edificio.
- Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.

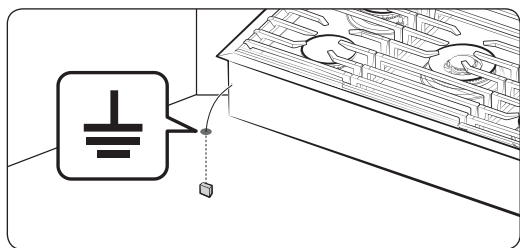
Verificación de fugas de gas

- La prueba de fugas del artefacto debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante. No utilice una llama para verificar si hay fugas de gas. Utilice un cepillo para esparcir una solución de agua jabonosa alrededor del área que está verificando. Si hubiera una pérdida de gas, aparecerán pequeñas burbujas en la solución.

Seguridad de la electricidad y la conexión a tierra

⚠ ADVERTENCIA

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



- Enchufe el artefacto a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra.
 - **No retire** la clavija de conexión a tierra.
 - **No utilice** un adaptador ni un cable prolongador.
 - **No utilice** un enchufe o un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente flojo.
 - **No modifique** el enchufe, el cable de alimentación ni el tomacorriente.
-
- **No coloque** un fusible en el circuito neutral o de conexión a tierra.
 - Utilice un circuito eléctrico exclusivo de CA, 120 voltios, 60 Hz, 15 A y equipado con fusibles para esta placa de cocción. Se recomienda un fusible de retardo o un disyuntor. No conecte más de un artefacto a este circuito.
 - **No conecte** el cable de conexión a tierra a cañerías de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua caliente.
 - Esta placa de cocción **debe contar con una descarga a tierra**. Si la placa de cocción funciona mal o se descompone, la conexión a tierra reducirá el riesgo de electrocución al brindar una vía segura para la corriente eléctrica. El cable de alimentación de la placa de cocción cuenta con un enchufe de conexión a tierra que debe estar enchufado firmemente en el tomacorrientes y conectado a tierra de acuerdo con la normativa local. Si no está seguro de si el tomacorriente está conectado correctamente a tierra, debe verificarlo un electricista matriculado.
 - Si los códigos permiten utilizar un cable de conexión a tierra separado, debe solicitar a un electricista calificado que determine la vía adecuada de dicho cable.
 - La alimentación eléctrica para la placa de cocción debe realizarse en conformidad con los códigos locales o, en su ausencia, con la versión más reciente del Código eléctrico nacional/ NFPA Nro. 70 - Última revisión (para EE.UU.) o con el Código eléctrico de Canadá CSA C22.1 o sus revisiones más actuales.
 - El dueño de la placa de cocción debe asegurarse de que exista una provisión de electricidad adecuada para dicha placa de cocción.

Información de seguridad y advertencias

Seguridad de la instalación

ADVERTENCIA

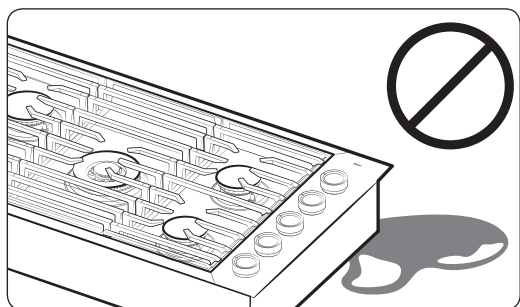
Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y/o muerte, respete las siguientes precauciones:

- Un **instalador calificado** debe realizar la instalación y la conexión a tierra correcta, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Los ajustes o servicios técnicos solo deben ser realizados por instaladores de placa de cocción a gas o técnicos de servicio calificados.
- **No intente** realizar el servicio/modificar/reemplazar ninguna pieza de la placa de cocción a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todas las demás tareas de servicio técnico deben ser encomendadas a un técnico calificado.
- Utilice únicamente conectores flexibles nuevos al instalar la placa de cocción.
- **Asegúrese** de que los soportes de sujeción a presión de la placa de cocción estén instalados adecuadamente. (Consulte las **Instrucciones de instalación** para obtener más detalles).
- **Retire** toda la cinta y el material de empaque.
- Después de desembalar la placa de cocción, **retire** todos los accesorios que se encuentren dentro o cerca de la placa de cocción. (Manipule cuidadosamente las rejillas pesadas).
- **Asegúrese** de que no se hayan aflojado piezas durante el transporte.
- **Asegúrese** de que un técnico de servicio o instalador calificado instale y ajuste correctamente la placa de cocción según el tipo de gas (natural o LP) que utilizará. Para utilizar gas LP en la placa de cocción, el instalador debe reemplazar todos los orificios de los quemadores con el juego de orificios para LP y también debe invertir el adaptador GPR. Dichos ajustes deben estar a cargo de un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y la normativa local. La agencia calificada que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión de gas.
- La instalación de esta placa de cocción debe cumplir con los códigos locales o, a falta de ellos, con la versión más reciente del Código nacional de gas combustible, ANSI Z223.1/NFPA.54. En Canadá, la instalación debe cumplir con el Código de instalación para gas natural y propano CAN/CGA-B149.1 actual o con el Código de instalación para propano CAN/CGA-B149.2 actual y con los códigos locales, cuando corresponda. El diseño de esta placa de cocción ha sido certificado por ETL según la versión más reciente de ANSI Z21.1, y por Canadian Gas Association (Asociación de Gas de Canadá) según la versión más reciente de CAN/CGA-1.1.

Seguridad de la ubicación

⚠ ADVERTENCIA

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



- Esta placa de cocción ha sido diseñada para uso doméstico en interiores solamente. **No instale** la placa de cocción en exteriores ni en ningún lugar donde pueda quedar expuesta al clima/agua o viento/corrientes de aire fuertes.

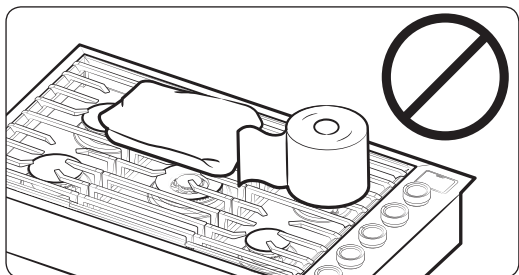
- La placa de cocción debe instalarse cerca de un tomacorrientes de 3 patas con conexión a tierra.
- No coloque cortinas de papel en las ventanas cercanas a la placa de cocción; **no instale** cortinas largas que puedan desplazarse sobre la placa de cocción.
- Para contar con una ventilación adecuada, la placa de cocción requiere un espacio suficiente debajo y alrededor del chasis. Las ventilaciones del chasis expulsan calor y humo para que la placa de cocción pueda funcionar adecuadamente.
- **Asegúrese** de que los revestimientos de las paredes que rodean la placa de cocción puedan soportar el calor de hasta 194 °F (90 °C) que esta genera.
- No almacene objetos sobre la placa de cocción. Si fuera necesario colocar gabinetes sobre la placa de cocción, debe dejarse un espacio libre de 30 pulgadas (76.2 cm) entre la superficie de cocción y la parte inferior de los gabinetes.

Información de seguridad y advertencias

Seguridad de la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

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



- Asegúrese de que todos los quemadores estén apagados cuando no estén en uso.
- **No utilice** papel de aluminio para cubrir las rejillas ni ninguna parte de la placa de cocción.
- **No deje** los quemadores sin vigilancia en configuraciones de calor medio o alto.
- Antes de encender los quemadores, **asegúrese** de que todas las tapas estén correctamente instaladas en su lugar y que todos los quemadores estén nivelados.

- Siempre use la posición LITE (Encender) al encender el quemador y asegúrese de que encienda. Si falla el encendido, gire la perilla en OFF (Apagado) y espere unos minutos hasta que se disipe el gas.
- Cuando coloque un quemador a fuego lento, **no gire** la perilla rápidamente. Asegúrese de que la llama permanezca encendida.
- **No coloque** objetos sobre la placa de cocción que no sean recipientes y utensilios de cocina.
- Antes de retirar o cambiar recipientes de cocina, apague los quemadores.
- Retire los alimentos y los recipientes de inmediato después de la cocción.
- Asegúrese de que los quemadores de la placa de cocción estén apagados y de que las superficies se hayan enfriado por completo antes de retirar las rejillas y desarmar los quemadores.
- Después de limpiar el cabezal del quemador, **asegúrese de que** esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
- Para evitar el envenenamiento por monóxido de carbono, **no vierta** agua ni otros líquidos sobre la placa de cocción durante la limpieza.
- Seleccione recipientes diseñados para placa de cocción y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir las rejillas. La llama de los quemadores no deben extenderse más allá de la base de los recipientes.
- Para evitar que los recipientes se decoloren, se deformen o que se produzca un envenenamiento por monóxido de carbono, no utilice recipientes que superen en exceso el tamaño de la rejilla.
- Oriente siempre las manijas de los recipientes hacia un lado o hacia atrás de la placa de cocción y no sobre un quemador encendido o el borde delantero de la placa de cocción.

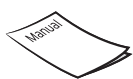
-
- Manténgase a una distancia segura al freír a fin de evitar quemaduras.
 - Al freír, siempre caliente el aceite lentamente y contrólole mientras se calienta. Al freír alimentos a altas temperaturas, controle el aceite durante todo el proceso de cocción. Si combinará grasas y aceites durante la fritura, debe mezclarlos antes de calentarlos.
 - Utilice un termómetro para freidoras cuando sea posible, a fin de evitar calentar el aceite más allá de su punto de humeo. (Conozca el punto de humeo del aceite que utilizará).
 - Siempre utilice una cantidad mínima de aceite para cualquier tipo de fritura. Siempre descongele los alimentos antes de freírlos y no fría alimentos excesivamente fríos o con trozos de hielo a su alrededor.
 - Siempre permita que el aceite/grasa en los recipientes lleguen a temperatura ambiente antes de mover los recipientes.
 - A fin de evitar la ebullición eruptiva retardada, permita que el aceite/grasa repose al menos durante 20 segundos después de apagar la hornalla a fin de que pueda estabilizarse la temperatura. En caso de quemadura, siga estas instrucciones de primeros auxilios:
 1. Sumerja el área escaldada en agua fría o tibia durante al menos 10 minutos.
 2. No se aplique cremas, aceites ni lociones.
 3. Cubra el área quemada con un paño limpio y seco.

Componentes de la placa de cocción a gas

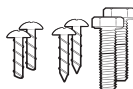
Contenido de la caja

Piezas provistas

Común



Manual



Tornillo (6)

(M4 L10 2 ud., M4 L16 2 ud., Fiador de tuerca 24³/₁₆ UNC L145 2 ud.)

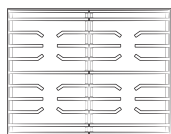


Regulador (1) *



Soportes de sujeción a presión (2) *

30" : DTG30M954F*



Rejillas para los quemadores de la placa de cocción (2)

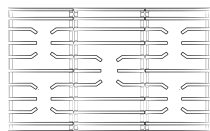


Quemadores superiores y tapas de latón (4)



Tapas de porcelana (4)

36" : DTG36M955F*



Rejillas para los quemadores de la placa de cocción (3)



Quemadores superiores y tapas de latón (5)



Tapas de porcelana (5)

NOTA

- Compruebe que haya recibido todas las piezas que se han presentado.
- Si su placa de cocción sufriera daños durante el transporte o faltara alguna de las piezas especificadas, comuníquese con su minorista local. No instale la placa de cocción si estuviera dañada o incompleta.

- Si necesita alguno de los accesorios identificados con un asterisco (*), comuníquese con el Centro de Llamados de DACOR al número que figura en la última página del manual o visite nuestro sitio en línea de repuestos www.dacor.com.

Piezas necesarias



Válvula de cierre en la tubería de gas



Conector flexible de metal del artefacto de ½ pulgada (diámetro interior) x 5 pies



Adaptador de unión cónica de ¾ pulgada o ½ pulgada (NPT) x ½ pulgada (diámetro interior)



Adaptador de unión cónica de ½ pulgada (NPT) x ½ pulgada (diámetro interior)



Codo de 135 grados (opcional)



Codo de 90 grados (opcional)

Herramientas necesarias



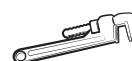
Destornillador de punta plana



Destornillador Phillips



Llave de boca fija o ajustable



Llave Stillson (2)



Llave para tuercas de ¼"



Lápiz y regla



Nivel



Compuesto de unión de tuberías



Navaja multiuso



Solución de agua jabonosa



Pinzas



Sierra de sable

Requisitos de instalación

Lista de verificación antes de la instalación

1. Antes de preparar la abertura en la mesada, verifique que no haya conflicto entre el chasis de la placa de cocción y cualquier parte del gabinete que se encuentra debajo.
2. Retire los materiales de empaque, las cajas de las rejillas, el regulador con información impresa y el paquete de información impresa de la placa de cocción, verifique que todas las piezas estén presentes antes de comenzar la instalación.

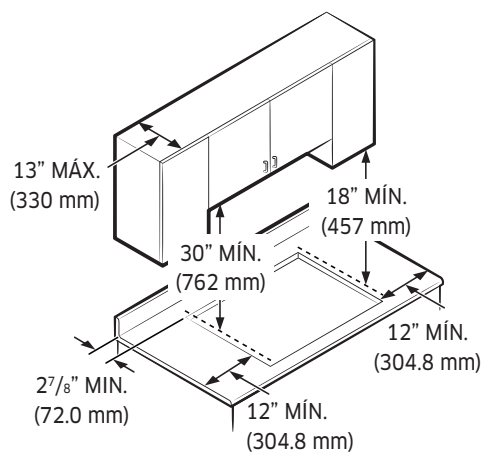
Requisitos de ubicación

ANTES DE COMENZAR a instalar la placa de cocción, consulte la información, dimensiones y espacios libres que aparecen a continuación. Deben cumplirse estas dimensiones para que el uso de la placa de cocción sea seguro. La ubicación del tomacorriente y de la tubería de gas puede ajustarse para cumplir con los parámetros especificados.

PRECAUCIÓN

Esta placa de cocción cumple con la temperatura máxima admisible para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C). Asegúrese de que el revestimiento de las paredes, las mesadas y los gabinetes de alrededor también soporten dicha temperatura. De lo contrario, se podrían producir alteraciones de color, deslaminación o derretimiento.

Mantenga las siguientes dimensiones mínimas de separación

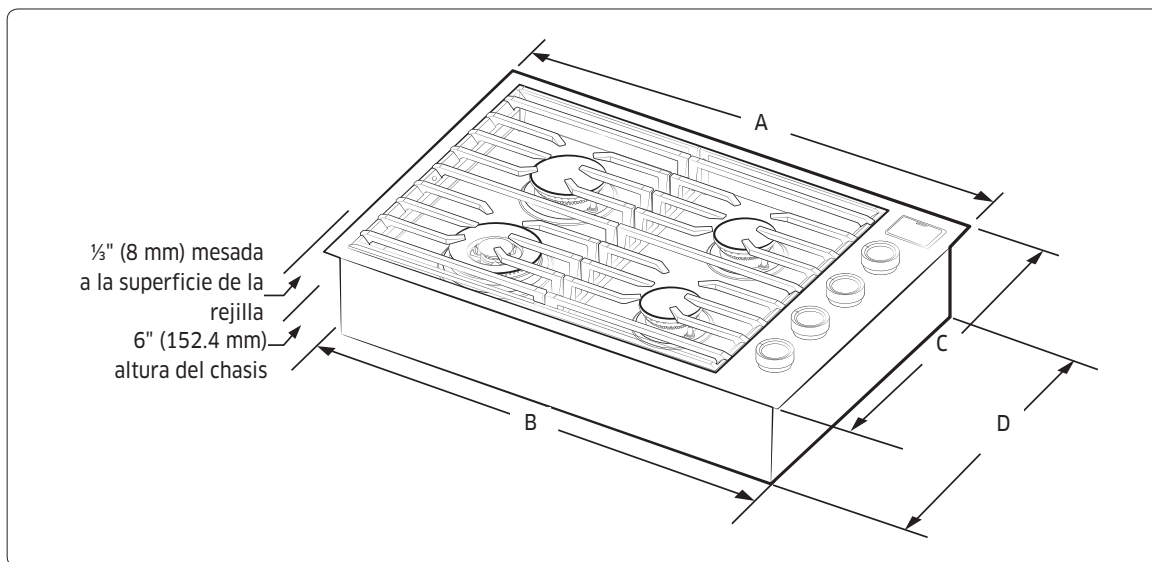


NOTA

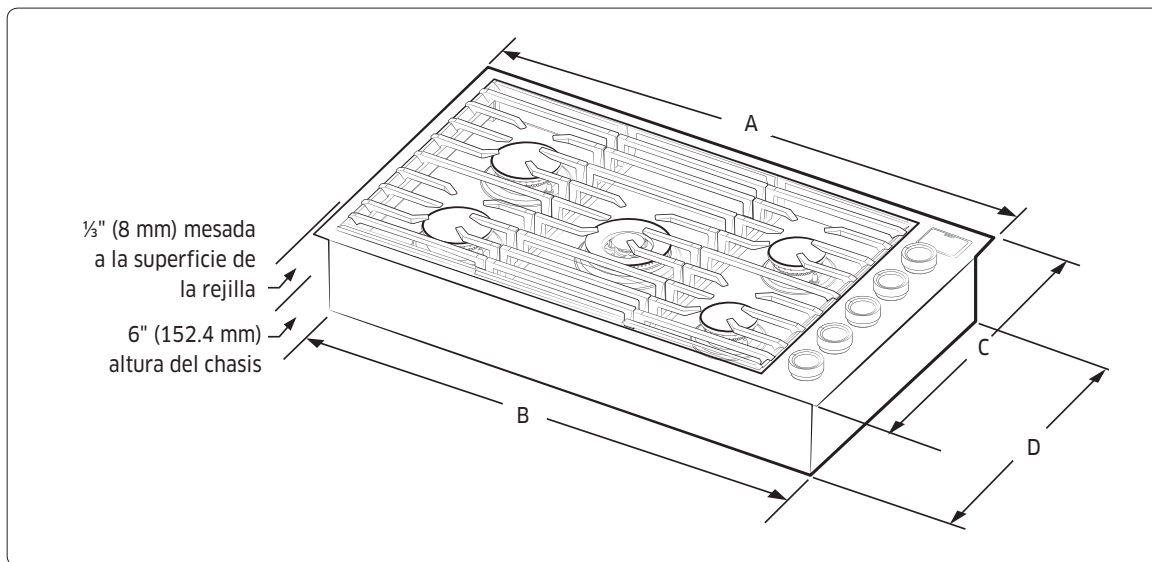
Deben mantenerse todas las separaciones horizontales con un mínimo de 18" (457 mm) por encima de la superficie de cocción.

Dimensiones totales de la placa de cocción

DTG30M954F*



DTG36M955F*

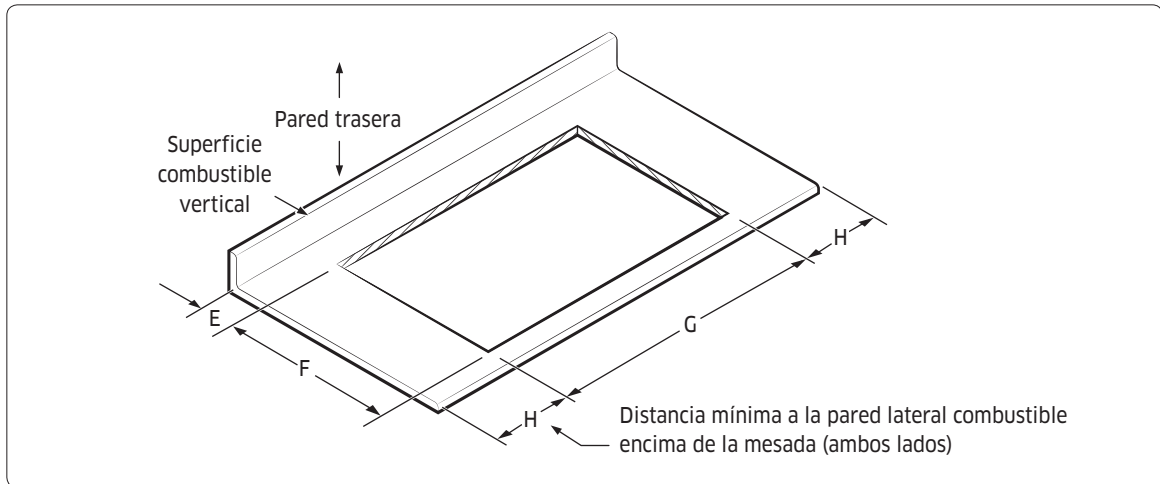


Modelo	A	B	C	D
DTG30M954F*	30" (762 mm)	28½" (723 mm)	21" (533 mm)	19½" (495 mm)
DTG36M955F*	36" (914.4 mm)	34½" (875.4 mm)	21" (533 mm)	19½" (495 mm)

Requisitos de instalación

Requisitos de instalación

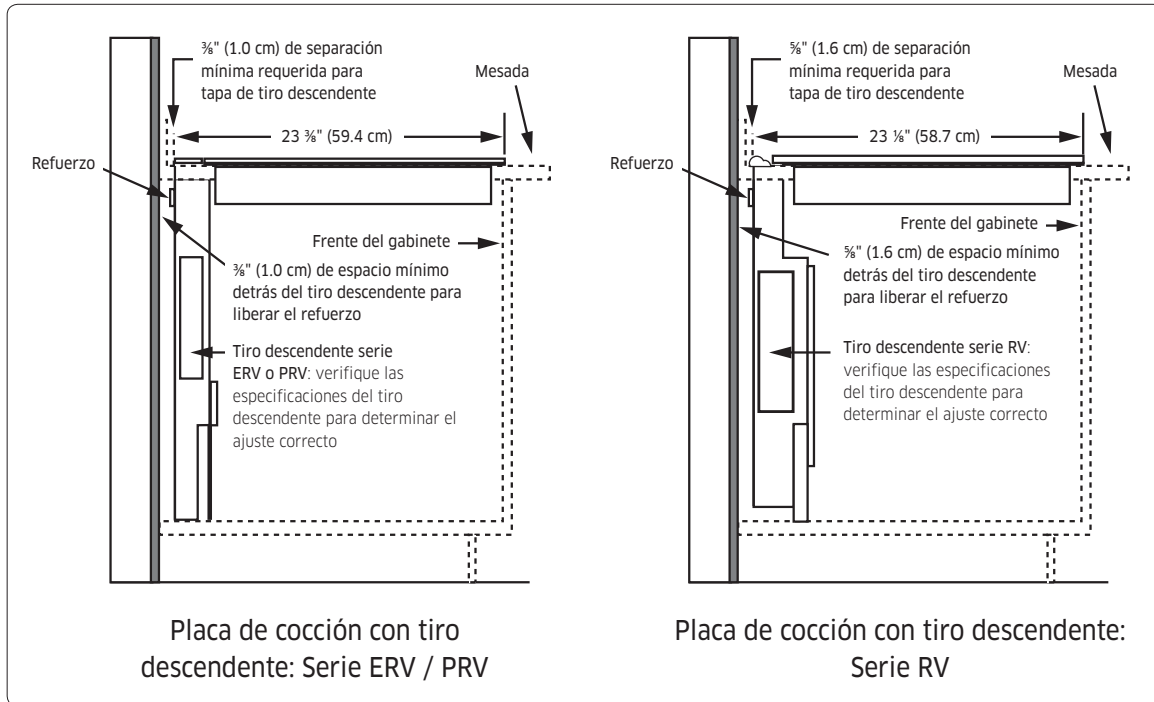
Dimensiones de la abertura recortada de la mesada



Modelo	(E) Mín.	(F) Mín.	(G) Mín.	(H) Min.
DTG30M954F* sin tiro descendente	2 ⁷ / ₈ " (7.2 cm)	19 ³ / ₄ " (50.1 cm)	28 ¹¹ / ₁₆ " (72.7 cm)	12" (30.4 cm)
DTG30M954F* con ERV30 o PRV30	3 ⁸ / ₈ " (0.9 cm)	22 ¹ / ₂ " (57.1 cm)		7 ¹ / ₂ " (19.0 cm)
DTG30M954F* con RV30	5 ⁸ / ₈ " (1.5 cm)	22 ¹ / ₄ " (56.4 cm)		
DTG36M955F* sin tiro descendente	2 ⁷ / ₈ " (7.2 cm)	19 ³ / ₄ " (50.1 cm)	34 ¹¹ / ₁₆ " (87.9 cm)	12" (30.4 cm)
DTG36M955F* con ERV3615 o PRV36	3 ⁸ / ₈ " (0.9 cm)	22 ¹ / ₂ " (57.1 cm)		7 ¹ / ₂ " (19.0 cm)
DTG36M955F* con RV36	5 ⁸ / ₈ " (1.5 cm)	22 ¹ / ₄ " (56.4 cm)		

PRECAUCIÓN

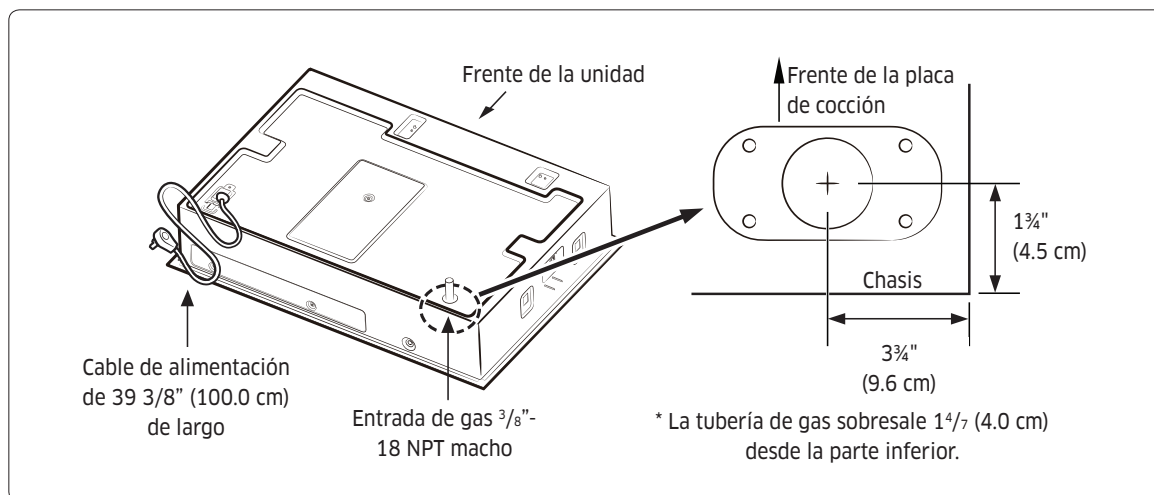
Para la instalación deben tenerse en cuenta las dimensiones del recorte. Ampliar las dimensiones del recorte puede resultar peligroso.



Requisitos de instalación

Requisitos de instalación

Dimensiones y ubicaciones de servicios públicos



Requisitos para el suministro de gas

Debe proveerse un suministro de gas adecuado

Esta placa de cocción está diseñada para funcionar con una presión de 5 pulgadas (13 cm) de columna de agua con gas natural o 10 pulgadas (25 cm) de columna de agua con gas LP (propano o butano). Asegúrese de que el suministro de gas de su placa de cocción sea del tipo para el que está diseñada. Asegúrese de que el tipo de gas provisto sea del mismo tipo que utiliza la placa de cocción. No intente convertir la placa de cocción para recibir otro tipo de gas sin antes consultar al proveedor de gas. Esta placa de cocción puede convertirse para utilizarse con gas natural o propano. Si decide utilizar gas LP, un instalador de LP calificado debe realizar la conversión antes de utilizar la placa de cocción. Para lograr un funcionamiento correcto, la presión suministrada al regulador debe estar entre 5 pulgadas y 13 pulgadas (13 cm y 33 cm) de columna de agua. Para el gas LP, la presión debe encontrarse entre 10 pulgadas y 13 pulgadas (25 cm y 33 cm) de columna de agua. Al comprobar si el regulador funciona correctamente, la presión de entrada debe ser al menos 1 pulgada (2.5 cm) mayor que la presión de funcionamiento (colector) tal como se da. El regulador de presión situado en la entrada del colector de la placa de cocción debe permanecer en la tubería de suministro independientemente de que se utilice gas natural o LP.

NOTA

- La placa de cocción con su propio regulador. Utilice únicamente el regulador provisto, que debe instalarse en la tubería de gas que se extiende desde la entrada de gas de la placa de cocción hasta la válvula de cierre del gas.

-
- Debe instalarse una válvula de cierre manual externa entre la entrada de gas y la placa de cocción con el fin de abrir o cerrar el paso de gas al equipo.
 - Cuando se necesite un acoplamiento, asegúrese de que los conectores sean instalados por un instalador calificado.
 - Para las placas de cocción nuevas, nunca instale conectores usados que puedan perder gas y provocar lesiones. Utilice únicamente conectores nuevos y flexibles.

Requisitos especiales para el gas (modelos a gas vendidos en Massachusetts)

REQUISITOS DEL ESTADO DE MASSACHUSETTS:

ADVERTENCIA

- Pueden producirse fugas de gas en su sistema, lo que generaría una situación peligrosa.
 - Las fugas de gas pueden no ser detectadas únicamente por el olor.
 - Los proveedores de gas recomiendan instalar un detector de gas aprobado por UL de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
- La placa de cocción debe ser instalada por un plomero o gasista certificado en el Estado de Massachusetts.
- DEBE instalarse una válvula de gas manual con manija en forma de "T" en el conducto de suministro de gas de la placa de cocción.
- Si se utiliza un conector de gas flexible para instalar la placa de cocción, no deben conectarse varios conductos flexibles de gas en serie.

Requisitos de instalación

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA

- Es responsabilidad del propietario asegurarse de que el servicio eléctrico cumpla con los requisitos y que el tomacorriente haya sido correctamente instalado por un electricista autorizado.
- Para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales:

Todas las placas de cocción

- No utilice un cable prolongador ni un enchufe adaptador con esta placa de cocción.
- Esta placa de cocción debe conectarse a tierra correctamente.
- Si no está seguro si la conexión a tierra de la placa de cocción está correctamente realizada, consulte a un electricista calificado.
- No modifique el enchufe de alimentación eléctrica de la placa de cocción. Si no se adapta al tomacorriente, un electricista calificado debe instalar uno adecuado.
- Todo el cableado y la conexión a tierra deben cumplir con los códigos locales o, en su ausencia, con la versión más reciente del Código eléctrico nacional ANSI/NFPA Nro. 70 (EE. UU.) o con la versión más reciente del Código eléctrico de Canadá CSA C22.1 y los códigos locales.
- El diagrama de cableado se adjunta dentro de la caja del quemador.
- El sistema de encendido electrónico de la placa de cocción no funciona si el tomacorrientes no se encuentra adecuadamente polarizado.

Placas de cocción a gas

- Todos los modelos a gas están equipados con un cable de alimentación que dispone de un conductor de conexión a tierra para el equipo y un enchufe de conexión a tierra.
- Todos los modelos a gas en EE.UU. y Canadá requieren un servicio eléctrico aprobado de 120V, 60-Hz, CA, con un disyuntor de 20-amp o un fusible de retardo.

NOTA

El reencendido puede funcionar mal si el voltaje entre Neutro y Tierra es superior a 20 VCA. Asegúrese de que el voltaje sea inferior a 20 VCA.

Conexión a tierra

- Todas las placa de cocción deben contar con conexión a tierra por razones de seguridad personal.
- El enchufe debe enchufarse firmemente en un tomacorriente de tres clavijas que esté correctamente instalado y con conexión a tierra de acuerdo con los códigos locales. Después de un desperfecto o falla, la conexión a tierra disminuye el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía segura para la corriente.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
- No utilice un cable prolongador ni un adaptador con este electrodoméstico.
- Nunca corte, modifique, retire o de cualquier otro modo anule la (tercera) clavija de descarga a tierra del enchufe. Si el enchufe y el tomacorrientes no coinciden o si tiene dudas, solicite a un electricista calificado que verifique el tomacorrientes y el circuito a fin de garantizar que esté debidamente conectado a tierra e instale el tomacorrientes adecuado, si fuera necesario.
- NUNCA conecte el cable a tierra a cañerías de plástico, tuberías de gas o tuberías de agua.

PRECAUCIÓN

No cumplir con estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas y la muerte.

Requisitos adicionales de instalación para casas rodantes

La instalación de los artefactos diseñados para casas rodantes debe cumplir con la Norma de construcción y seguridad de casas prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 (denominada anteriormente Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, Título 24, HUD, Parte 280) o, cuando no corresponda su aplicación, la versión más reciente de la Norma para instalaciones en casas prefabricadas (lugares para casas prefabricadas, comunidades y armados), la versión más reciente de ANSI A225.1, o los códigos locales. En Canadá, la instalación en casas rodantes debe cumplir con el Código de instalación de casas rodantes CAN/CSA Z240/MH actual.

Instrucciones de instalación

Instalación de la placa de cocción a gas

IMPORTANTE:

Lea detenidamente estas instrucciones y la sección Instrucciones importantes de seguridad al inicio del manual ANTES de instalar/utilizar la placa de cocción. La instalación, ajustes, servicio técnico o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones personales o daños a la propiedad.

NOTA

A fin de garantizar la instalación adecuada, debe contratar un profesional calificado.

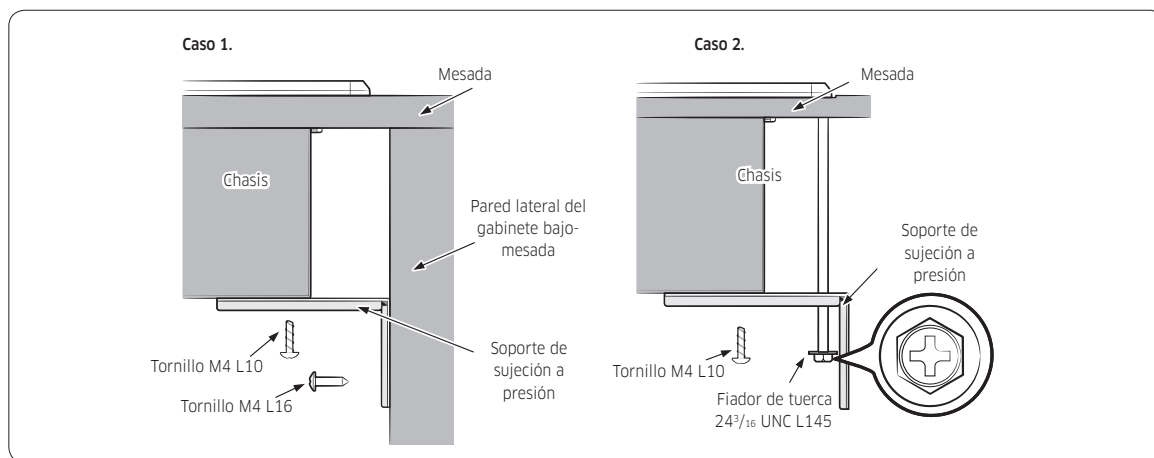
Desembalar la placa de cocción

1. Quite todo el material de embalaje (No hacerlo puede dañar el electrodoméstico).
2. Haga un inventario de todas las piezas sueltas y compárelo con la lista de componentes provistos de la página 16.
3. Verifique que no haya daños provocados por el transporte e informe cualquier daño o piezas faltantes a su minorista local.

Instalación de la placa de cocción

1. Si la placa de cocción viniera con una ventilación de tiro descendente, primero instálela de acuerdo con las instrucciones de instalación.
2. Coloque la placa de cocción en la abertura y céntrela.
3. Asegure la placa de cocción a la mesada utilizando los dos soportes de sujeción a presión como se muestra a continuación.

Colocación de los soportes de sujeción a presión



Conexión del suministro de gas

1. Cierre la válvula principal de suministro de gas antes de desconectar la placa de cocción vieja.
2. Complete la conexión de gas.
3. Abra la válvula de gas y encienda las hornallas nuevamente en cualquier otro electrodoméstico a gas.

NOTA

Debido a que las tuberías rígidas limitan el movimiento de la placa de cocción, se recomienda el uso de un conector flexible de metal certificado por CSA International a menos que los códigos locales exijan una conexión con tuberías rígidas.

ADVERTENCIA

Cumpla con la información de este manual al pie de la letra a fin de evitar incendios o explosiones que puedan provocar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- No almacene ni utilice gasolina u otros productos inflamables cerca de la placa de cocción.
- SI HAY OLOR A GAS:
 - NO encienda cerillos, velas ni cigarrillos.
 - NO intente encender ningún artefacto.
 - NO toque ningún interruptor eléctrico.
 - NO utilice ningún teléfono dentro del edificio.
 - Haga salir a todos los ocupantes de la habitación, el edificio o el área.
 - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, agencias de servicio técnico o el proveedor de gas.
- Asegúrese de instalar el regulador de gas incluido con la placa de cocción. No utilice la placa de cocción sin el regulador instalado.
- Asegúrese de que la flecha del regulador apunte hacia la placa de cocción.
- No ajuste excesivamente las conexiones y accesorios de gas.
- Antes de utilizarla, verifique las tuberías de gas a fin de detectar fugas de acuerdo con las instrucciones. No utilice una llama para verificar si hay fugas.

Instrucciones de instalación

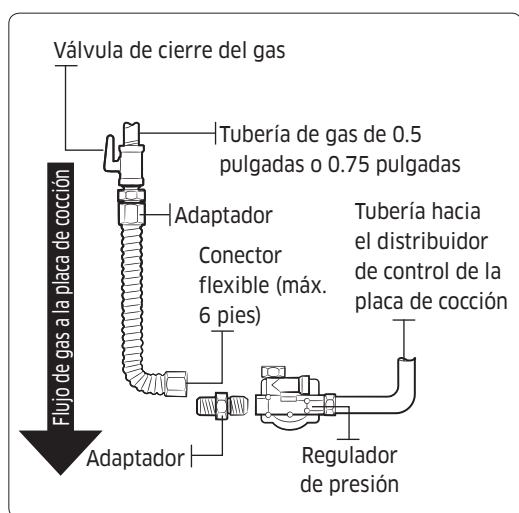
Nunca utilice un conector viejo al instalar una placa de cocción nueva. Para las tuberías rígidas, debe alinear cuidadosamente la tubería; la placa de cocción no podrá moverse luego de realizar la conexión.

Para evitar fugas de gas, aplique compuesto para unión de tuberías o una envoltura de cinta de teflón en todas las roscas macho (externas).

1. Coloque el regulador de presión de gas provisto en la entrada de la boquilla roscada de la placa de cocción. Para las instalaciones ajustadas, el regulador puede instalarse de forma ascendente desde la boquilla roscada, en cualquier lugar entre la válvula de cierre y la placa de cocción. Para obtener el mejor rendimiento, minimice la pérdida de presión del gas conectando el regulador lo más cerca posible a la entrada de gas de la placa de cocción.
2. Complete la conexión del suministro de gas a la placa de cocción mediante la instalación de una tubería de gas flexible entre el regulador de presión y la válvula de cierre.

Conexión con conectores flexibles

Instalador: Informe la ubicación de la válvula de cierre de gas al consumidor.



NOTA

La válvula de cierre de gas debe instalarse en la tubería de gas, alejada del electrodoméstico, en un lugar de fácil acceso para una apertura/cierre rápido.

Verificación de fugas de gas

ADVERTENCIA

A fin de evitar el riesgo de explosión/incendio que puedan genera lesiones personales o la muerte, NO utilice una llama para verificar la presencia de pérdidas de gas.

Cuando se utilicen presiones de prueba superiores a 1/2 PSIG (libras por pulgada cuadrada manométrica) para realizar la prueba de la presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la placa de cocción y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Cuando se utilicen presiones de 1/2 PSIG (libras por pulgada cuadrada manométrica) o menos para realizar la prueba del sistema de suministro de gas, cierre la válvula de cierre individual para aislar la placa de cocción del sistema de suministro de gas.

1. Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la placa de cocción estén en la posición de apagado y abra la válvula principal de suministro de gas.
2. Utilice un detector de fugas líquido en todas las juntas y conexiones para verificar que no haya pérdidas en el sistema.
3. Ajuste todas las conexiones si es necesario para evitar las fugas de gas en la placa de cocción o la tubería de suministro.

Realizar la conexión eléctrica

ADVERTENCIA

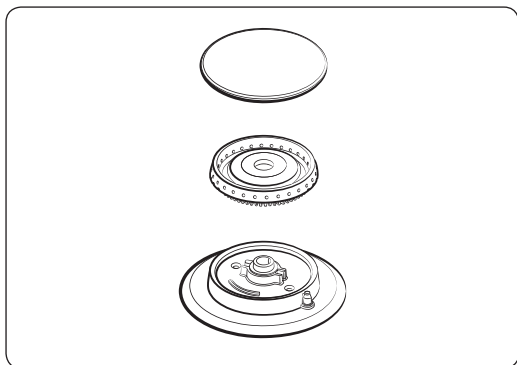
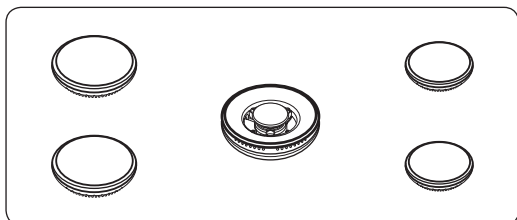
- Desconecte toda la alimentación eléctrica de la caja principal del disyuntor o los fusibles antes de hacer cualquier conexión eléctrica.
 - ANTES de realizar cualquier operación o prueba, siga los requisitos de conexión a tierra de la página **25** de este manual. La conexión inadecuada de la clavija de conexión a tierra constituye un riesgo de descarga eléctrica.
 - Todas las placas de cocción a gas vienen con un cable de alimentación eléctrica conectado a la parte inferior del chasis. (Para obtener más detalles, consulte "Requisitos eléctricos," página **24**.)
 - El sistema eléctrico, incluso el cable de alimentación, viene instalado y cableado de fábrica. Modificar cualquier parte de este sistema puede provocar un cortocircuito o una sobrecarga.
1. Enchufe el cable de alimentación. (Asegúrese de que el enchufe cumpla con todos los códigos eléctricos correspondientes. (Para obtener más detalles, consulte la página **24**.)
 2. Verifique la tubería de suministro de gas para comprobar que no presenta daños y sigue conectada después de colocarla en posición.

Instrucciones de instalación

Ensamble de los quemadores de la placa de cocción

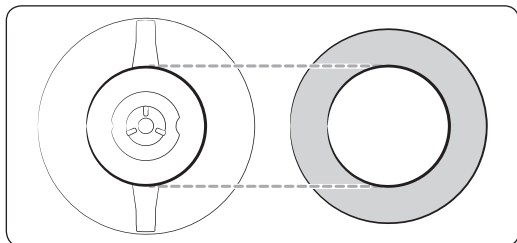
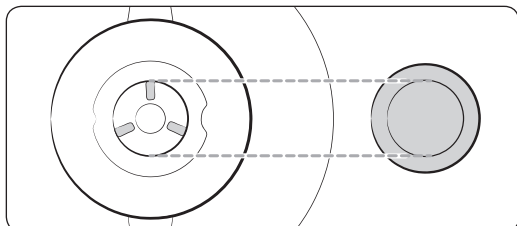
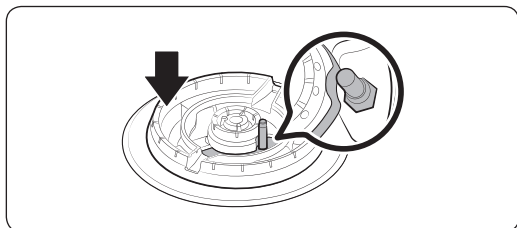
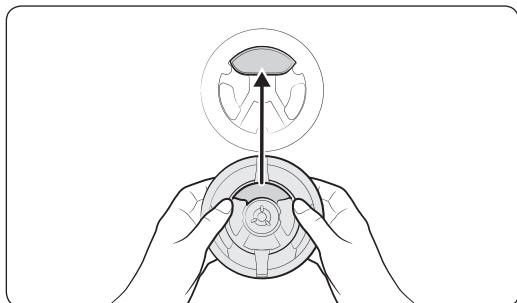
PRECAUCIÓN

- No opere los quemadores si no están todas las piezas en su lugar.
- No empuje hacia adentro ninguno de los controles de la placa de cocción al retirarla; puede provocar una leve descarga eléctrica que a su vez pueda hacer que deje caer recipientes calientes.
- No se arriesgue a sufrir una descarga eléctrica al quitar la parte superior o tocar el electrodo de ningún quemador mientras otro está encendido.



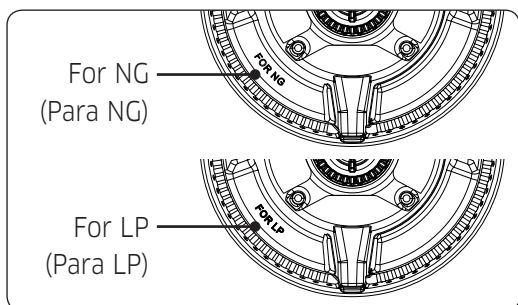
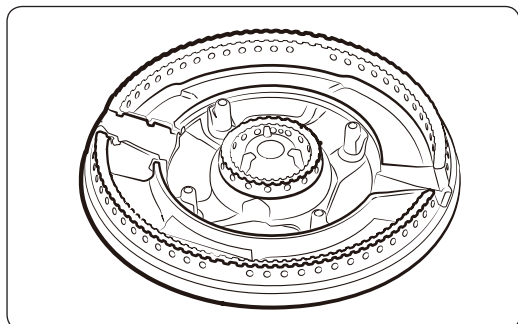
1. Coloque los cabezales de los quemadores sobre sus bases como se muestra a la izquierda. (Los electrodos entrarán en la ranura que se encuentra en la parte inferior de los cabezales). Los cabezales deben quedar planos y paralelos a la placa de cocción.
2. Coloque las tapas con el tamaño correspondiente en la parte superior de cada cabezal de los quemadores.

Cabezal/tapas del quemador doble



1. Oriente el cabezal del quemador de modo que la abertura para el electrodo y el electrodo queden alineados.
2. Instale el cabezal del quemador de modo que el electrodo pase por la abertura del cabezal. Asegúrese de que el cabezal del quemador quede plano en la parte superior de la estufa.
3. Vuelva a instalar las tapas de los quemadores por tamaño, luego instale las tapas en los quemadores.

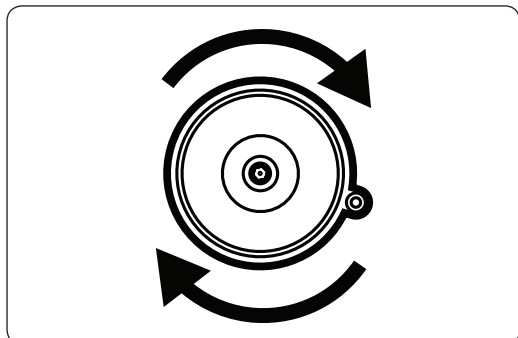
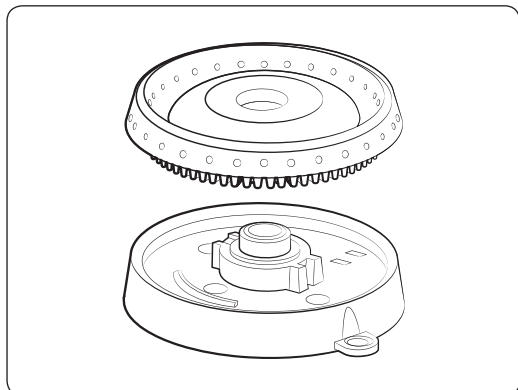
Instrucciones de instalación



NOTA

- El cabezal del quemador doble provisto no es una pieza de reemplazo. Uno es para gas LP y el otro es para gas LN. Use el que sea apropiado para el tipo de gas.
 - El cabezal del quemador doble para gas LP está envuelto en una bolsa de plástico.
 - El cabezal del quemador doble lleva las letras "For LP (Para LP)" o "For NG (Para NG)" gravadas.
- El cabezal del quemador para LP también se reconoce por el número de agujeros.
 - El cabezal del quemador con 14 agujeros en cada cuadrante es para usar con gas LP.
 - El cabezal del quemador con 12 agujeros en cada cuadrante es para usar con gas LN.

Cabezal/tapas del quemador redondo



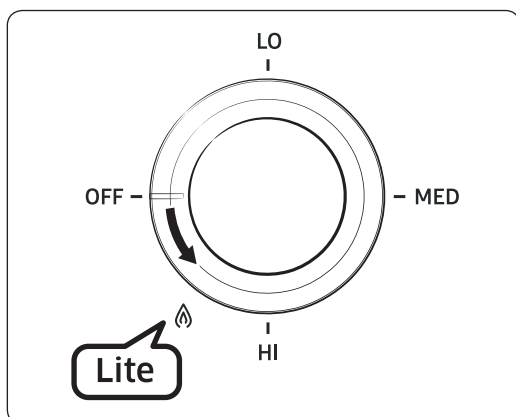
1. Coloque los cabezales de los quemadores sobre sus bases como se muestra a la izquierda. La parte inferior del cabezal encaja en la base del quemador.
2. Gire el cabezal hasta que encaje en su lugar. Haga girar cada cabezal ligeramente hacia adelante y hacia atrás para asegurarse de que esté bien asentado.
3. Coloque las tapas del quemador (bronce o porcelana) sobre los cabezales del quemador. El arco que rodea el borde inferior de la tapa encaja con la parte superior del cabezal del quemador.

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que todos los componentes del quemador (cabezales y tapas) queden planas y firmemente calzados en su posición.

Verificar el funcionamiento de los quemadores

Una vez que la placa de cocción esté completamente instalada, conectada, ensamblada y enchufada, verifique el funcionamiento de todos los quemadores.



Para encender un quemador

1. Empuje hacia adentro y gire la perilla de control del quemador hasta la posición "Lite." (Un chasquido que indica que el sistema de encendido electrónico funciona correctamente. El quemador se enciende unos 4 segundos más tarde, después de que se purga el aire de la tubería de gas).
2. Una vez encendido el quemador, gire la perilla de control hasta la posición deseada. (El chasquido se detiene y la altura de la llama pasa de HI (Alta) a LO (Baja) al girar la perilla hacia la izquierda).
3. Repita los pasos 1 y 2 para verificar el funcionamiento de cada quemador, uno tras otro.

NOTA

- Si el quemador no se enciende en 4 segundos, gire la perilla hasta la posición de apagado y espere un minuto antes de volver a intentarlo.

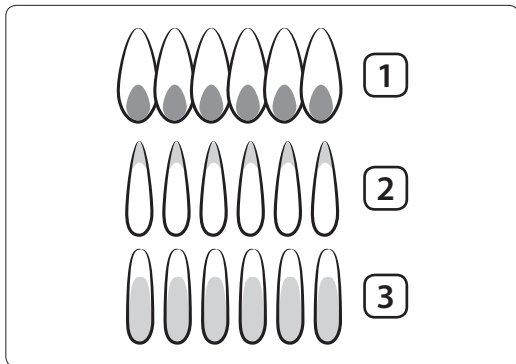
Instrucciones de instalación

Verificación de la calidad de la llama

Es necesario verificar visualmente todas las llamas de los quemadores para determinar su calidad.

PRECAUCIÓN

Si desea medir la llama, tenga cuidado para evitar quemaduras.



1. **Llamas azules atenuadas**—Normal con gas natural.
2. **Puntas amarillas en los conos exteriores**—Normal con gas LP.
3. **Llamas amarillas**—No son normales para ningún tipo de gas; solicite servicio técnico.

NOTA

Si la llama del quemador es como la del ejemplo 3, llame al servicio técnico y no utilice la placa de cocción. Las llamas normales son como la del Ej. 1 o 2.

Instalación de las rejillas

NOTA

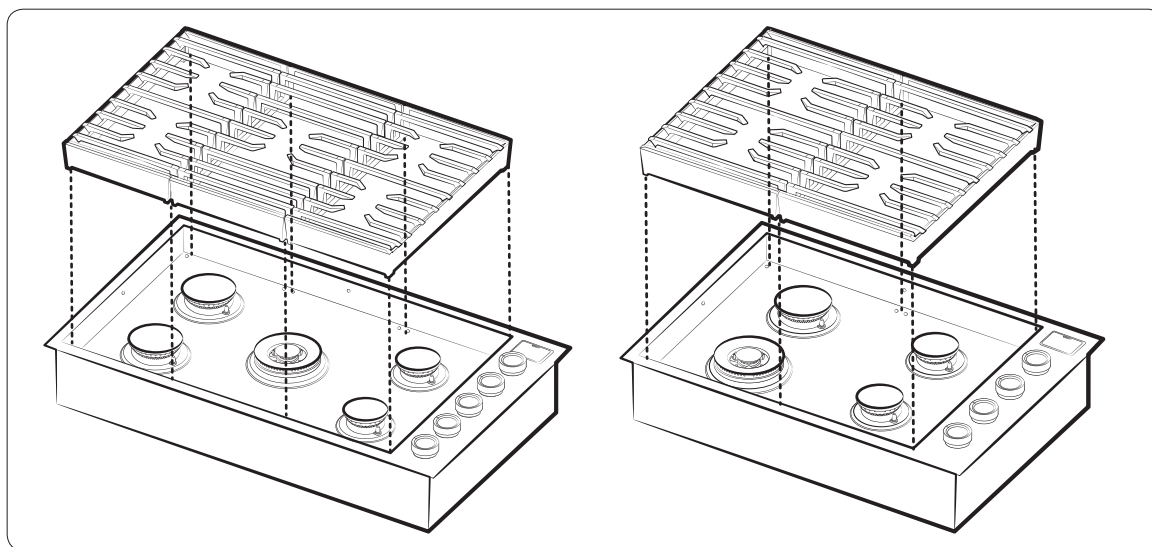
Para obtener unos mejores resultados y una mayor vida útil coloque las rejillas como se indica a continuación. Cuando están bien instaladas, las aberturas de las rejillas están centradas sobre los quemadores.

Las tres rejillas ocupan posiciones específicas en la placa de cocción. Para conseguir la máxima estabilidad y seguridad en la operación, estas rejillas solo deben utilizarse en sus posiciones correctas.

La parte posterior de la rejilla derecha tiene una muesca para ayudarle a orientar correctamente las rejillas. (Consulte el gráfico que aparece a continuación).

Para colocar las rejillas correctamente:

1. Busque la ranura en la parte posterior de la rejilla derecha y oriéntela adecuadamente sobre los quemadores derechos.
2. Baje suavemente la rejilla derecha de modo que sus patas queden colocadas en las hendiduras correspondientes de la placa de cocción.
3. Del mismo modo, coloque las rejillas restantes de manera que las patas queden sobre las hendiduras correspondientes.



NOTA

Las rejillas laterales son intercambiables. Las letras en la parte frontal indican si la parrilla se debe utilizar en el lado izquierdo o derecho. La letra L corresponde a la izquierda y la letra R corresponde a la derecha.

Instrucciones de instalación

Lista de verificación final de la instalación.

ADVERTENCIA

- A fin de garantizar una instalación segura y adecuada, el instalador debe completar esta lista de verificación a fin de garantizar que la instalación fue adecuada y completa.
- El dueño será responsable de la instalación adecuada de la placa de cocción, cuya importancia es vital.

Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición OFF (Apagado). Revise esta lista de verificación a fin de confirmar que la placa de cocción se haya instalado correctamente y esté lista para funcionar.

- La tubería de gas se ha conectado correctamente a la placa de cocción.
- El suministro de gas está abierto.
- Se ha verificado que no haya pérdidas en todas las conexiones.
- La placa de cocción está enchufada adecuadamente a un enchufe con conexión a tierra.
- Los quemadores y las rejillas de la placa de cocción se han instalado correctamente.
- Todos los quemadores se han probado y funcionan adecuadamente.

Instrucciones de conversión a LP (Propano)

ADVERTENCIA

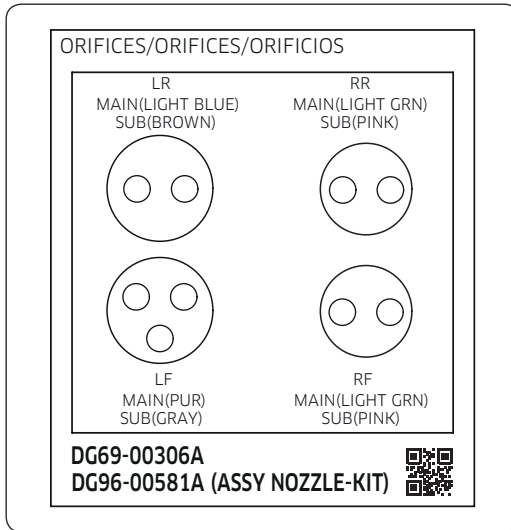
- Esta conversión la debe realizar un instalador cualificado o un proveedor de gas según las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad competente. No seguir TODAS las instrucciones puede ocasionar graves lesiones y daños materiales. La agencia que realice este trabajo asume toda la responsabilidad de la conversión.
- Debe conocer la ubicación de la válvula de cierre del gas y cómo cerrarla si es necesario.
- Desenchufe o desconecte la alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación.
- No haga funcionar los quemadores cuando utilice gas LP antes de convertir el regulador de presión y los orificios para utilizar gas LP. De lo contrario, pueden generarse llamas grandes y humo tóxico que pueden provocar lesiones graves.
- No mezcle ni sustituya los orificios del quemador de gas LP durante el proceso de conversión. Una colocación inadecuada del orificio afectará al quemador y al rendimiento de la cocción y podría producir lesiones personales y daños al producto.

Todas las placas de cocción a gas se fabrican para utilizarlas con gas natural. Las placas de cocción se envían con kits de conversión a LP, para poderlas convertir y utilizar con gas LP. Los kits constan de orificios del tamaño adecuado para los quemadores de la placa de cocción. Estos orificios se encuentran embalados en una cartulina en una bolsa de plástico. La bolsa está embalada con el manual del usuario. El orificio del regulador de presión es de uso doble, por un lado para gas natural, por el otro para gas LP.

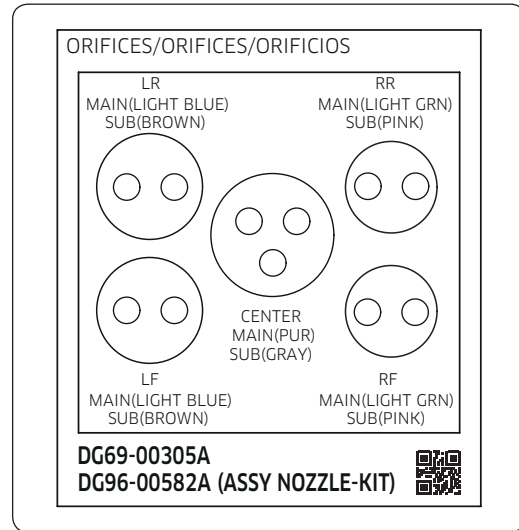
Instrucciones de instalación

Piezas suministradas

El kit de conversión a LP incluye las piezas siguientes:



DTG30M954F*



DTG36M955F*

Las posiciones de los orificios están marcadas en la cartulina suministrada. El acoplamiento del regulador de presión instalado de fábrica es para gas natural (NG). La conversión a LP requiere la remoción del acoplamiento y la reinstalación para el uso de LP.

TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas LP [Propano] 10 en presión de col. de agua)		
Ubicación quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio (mm) Princ / sub
DD	7500	0.7 / 0.42
DI ¹	14500	Entrada 0.46 / Salida 0.74 (2 uds)
DI ²	10500	0.82 / 0.5
TD	7500	0.7 / 0.42
TI	10500	0.82 / 0.5
CTR ²	14500	Entrada 0.46 / Salida 0.74 (2 uds)

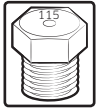
TAMAÑOS DE LOS ORIFICIOS DEL QUEMADOR Y POTENCIAS DE SALIDA (Gas natural 5 en presión de col. de agua)		
Ubicación quemador	Potencia BTU	Tamaño orificio (mm) Princ / sub
DD	9500	1.20 / 0.61
DI ¹	18500	Entrada 0.70 / Salida 1.27 (2 uds)
DI ²	13000	1.41 / 0.68
TD	9500	1.20 / 0.61
TI	13000	1.41 / 0.68
CTR ²	18500	Entrada 0.70 / Salida 1.27 (2 uds)

¹ 30" DTG30M954F

² 36" DTG36M955F

Instrucciones de instalación

NOTA



Marcas del orificio:

115 - Indica un tamaño de abertura del orificio de 1.15 mm.

Herramientas necesarias



Llave ajustable



Llave de boca fija de ½"



Destornilladores: Phillips



Destornillador pequeño de punta plana de precisión



Llaves para tuercas: ⅜" o 7 mm

Para convertir la placa de cocción a gas LP, realice los siguientes pasos:

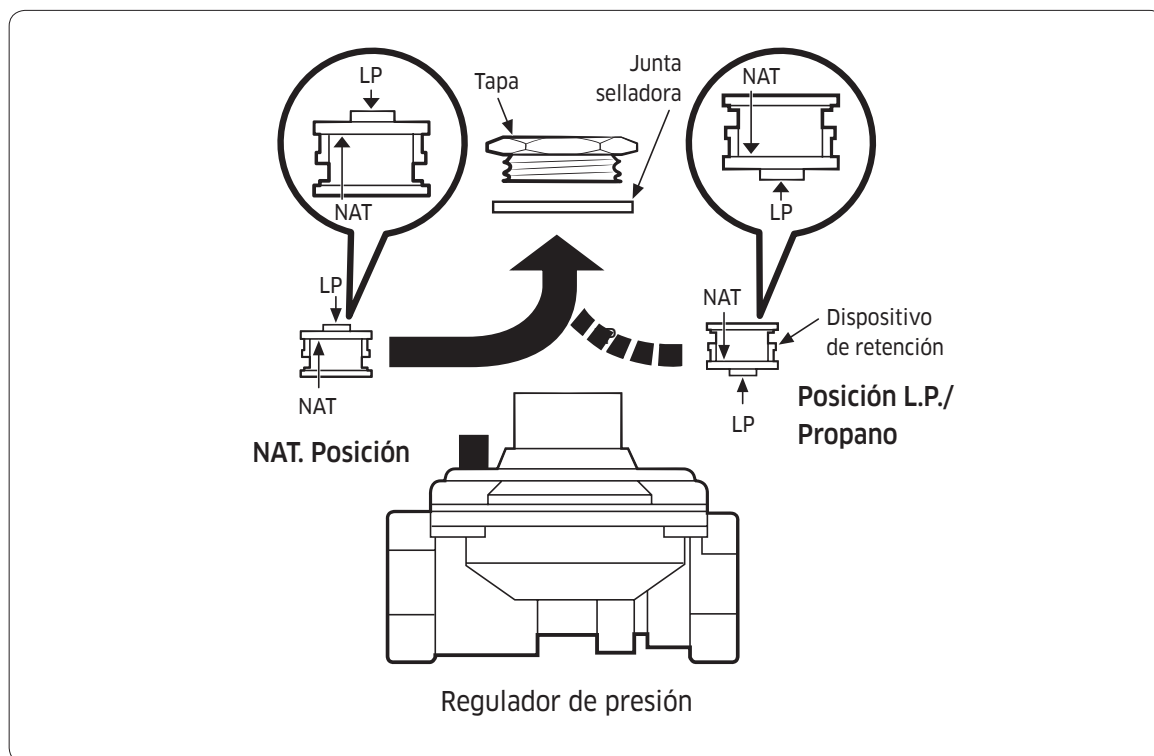
1. Desconecte la alimentación eléctrica de la placa de cocción. Desenchufe el cable de alimentación, desconecte el disyuntor o retire el fusible de la caja de fusibles.
2. Cierre el suministro de gas de la placa de cocción. Cierre la válvula manual de la placa de cocción.

Cómo convertir el regulador de presión

NOTA

Si utiliza gas LP en la placa de cocción, deberá seguir los pasos y realizar las conversiones a continuación antes de ajustar las llamas.

1. Con los dedos, gire la tapa. Y mire cuidadosamente el dispositivo de retención para localizar la posición NAT o LP.



2. Gire el retén del resorte 90° y retírelo de la tapa. Gire el retén del resorte hasta que aparezca LP, insértelo nuevamente en la tapa, y luego gírelo 90° a su posición.
3. Vuelva a atornillar la tapa en el regulador y ajústela.

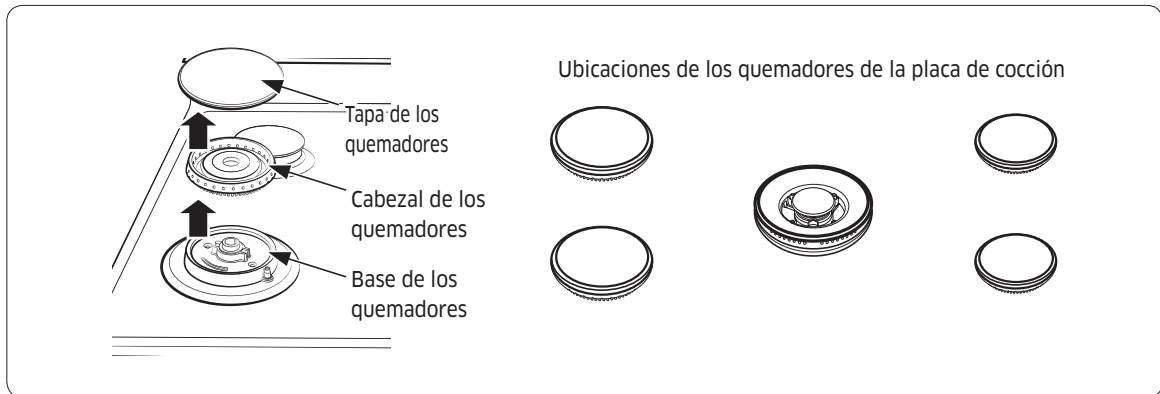
Instrucciones de instalación

Conversión de los quemadores de la placa de cocción

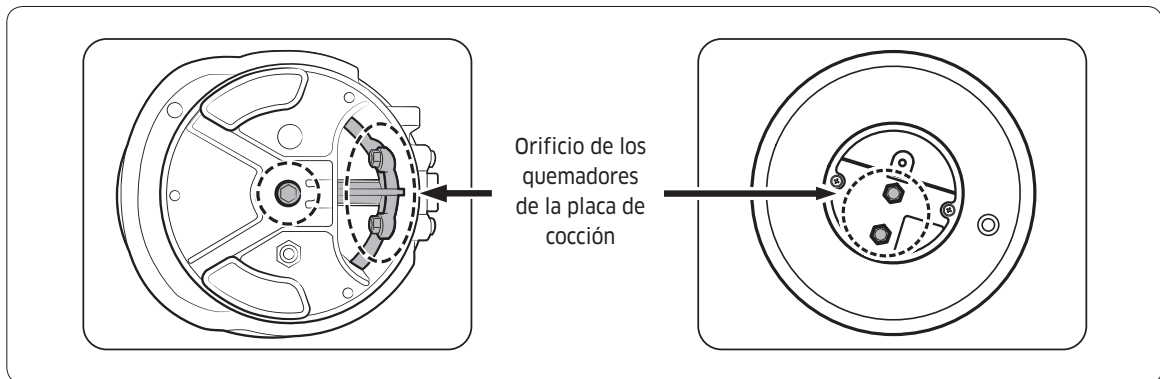
NOTA

Si utiliza gas LP en la placa de cocción, deberá seguir los pasos y realizar las conversiones a continuación antes de ajustar las llamas.

1. Levante las tapas y los cabezales de los quemadores de la placa de cocción y retírelos de las bases o de las tazas de los quemadores de la placa de cocción.



2. Con una llave para tuercas de $\frac{3}{32}$ " o 7 mm retire el orificio del quemador de la parte inferior de cada taza.



NOTA

Guarde estos orificios y anote sus posiciones para futuras conversiones a gas natural.

3. Localice los orificios de conversión a LP que se han suministrado con la placa de cocción.
4. Identifique el orificio adecuado según el tamaño de cada quemador de la placa de cocción.
5. Instale los orificios adecuados en cada taza de los quemadores y apriételos con la llave para tuercas de $\frac{1}{32}$ " o 7 mm.

NOTA

Cualquier otra ubicación de los orificios podría resultar en condiciones de funcionamiento peligrosas o en malos resultados de cocción.

6. Coloque los cabezales de los quemadores sobre las bases o tazas de los quemadores en el mismo lugar en el que estaban antes de extraerlos. El orificio del lateral de los cabezales va sobre los electrodos. Los cabezales de los quemadores están correctamente instalados cuando quedan planos sobre la parte superior de las bases o tazas de los quemadores.
7. Coloque las tapas de los quemadores sobre los cabezales. Si están bien instaladas deben quedar planas para que funcionen correctamente.

Ajuste de la configuración de llama baja en los quemadores de la placa de cocción

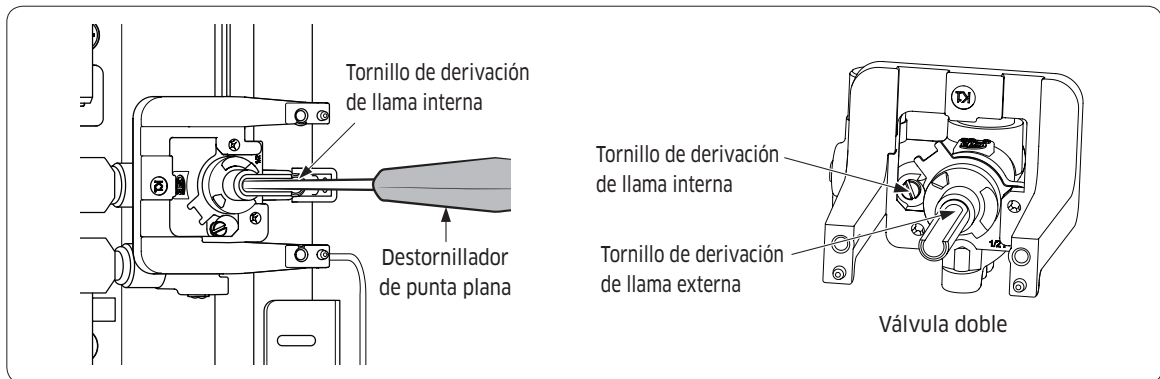
Controle todas las llamas de los quemadores en su posición más baja. Siga estos pasos para revisar y ajustar la configuración de los quemadores.

NOTA

- Los ajustes de la llama baja deben realizarse siempre con dos quemadores o más funcionando al mismo tiempo.
 - Llame al servicio técnico cuando necesite ajustar la llama interna de los quemadores centrales de la placa de cocción.
1. Encienda dos o más quemadores y ajústelos en MED (Medio) y HI (Alto).
 2. Gire rápidamente una de las perillas de control en sentido contrario a las agujas del reloj para el ajuste más bajo. (La llama debe quedar encendida. Si se apaga, ajuste la válvula de derivación de la válvula de control de dicho quemador.
 3. Jale la perilla de control de este quemador para retirarla.

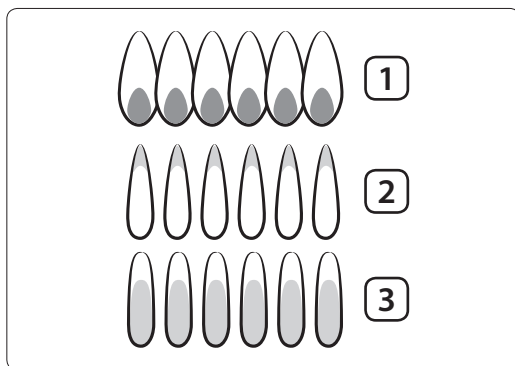
Instrucciones de instalación

4. Con un destornillador pequeño de punta plana, ajuste el tornillo de la válvula de derivación en la base del vástago de la válvula. Gire el tornillo de la válvula de derivación en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar el tamaño de la llama.



5. Monte nuevamente la perilla de control y revise el ajuste de la llama.
6. Repita los pasos 1 a 5 para revisar y ajustar la llama baja en los otros quemadores.

Calidad de la llama de combustión



1. Llamas azules atenuadas—Normal con gas natural gas.
2. Puntas amarillas en los conos exteriores—Normal con gas LP.
3. Llamas amarillas—Anormal con cualquier gas. Se requieren ajustes adicionales.

Verificación adicional con llama baja

1. Abra y cierre rápidamente la puerta del gabinete mientras el quemador está en la posición LO (Bajo). (Si la llama se apaga, aumente la configuración de la llama baja y repita la prueba hasta que la llama se estabilice).
2. Gire rápidamente la perilla desde HI (Alto) hasta el ajuste más bajo. Si la llama se apaga en el ajuste más bajo, aumente la configuración de la llama baja y repita la prueba hasta que la llama se estabilice.

NOTAS

NOTAS



Please visit www.Dacor.com to activate your warranty online.

WARRANTY INFORMATION



IMPORTANTE:

Su garantía no se hará efectiva hasta que no la active en línea o devuelva este formulario a Dacor. Si ha comprado más de un producto Dacor, devuelva todos los formularios en el mismo sobre o active la garantía para cada producto en línea.

Tenga por seguro que bajo ningún concepto Dacor venderá su nombre ni ninguno de los datos que figuran en este formulario con fines de inclusión en listas de correos. Le agradecemos mucho que haya decidido comprar productos Dacor para su hogar y no consideramos que la venta de dicha información sea una forma correcta de expresar nuestra gratitud.

Nombre del propietario:

Calle: _____
Apellido (Escriba a máquina o con letra de imprenta) Nombre Segundo nombre

Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Fecha de compra: _____ Email: _____ Teléfono: _____

Distribuidor: _____

Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Le agradeceremos sinceramente que dedique unos segundos a rellenar esta sección. Gracias.

1. ¿Cuál fue su primer contacto con los productos Dacor? (Marque solo uno.)

- A. Televisión Programa culinario
- B. Revista
- C. Exposición del distribuidor
- D. Exposición de distribuidor de cocinas
- E. Exposición del hogar
- F. Constructor
- G. Arquitecto/Diseñador
- H. Otro propietario de Dacor
- I. Casa modelo
- J. Otro _____

2. ¿Dónde adquirió sus electrodomésticos Dacor?

- A. Distribuidor de electrodomésticos
- B. Distribuidor de cocinas
- C. Distribuidor del constructor
- D. Constructor
- E. Otro _____

3. ¿Con qué objeto compró el producto?

- A. Solo para **reemplazo**
- B. Parte de una remodelación
- C. Nueva casa
- E. Otro _____

4. ¿Cuáles son sus ingresos familiares?

- A. Menos de \$75,000
- B. \$75,000 - \$100,000
- C. \$100,000 - \$150,000
- D. \$150,000 - \$200,000
- E. \$200,000 - \$250,000
- F. Más de \$250,000

5. ¿Qué marcas de electrodomésticos tiene en su cocina?

- A. placa de cocción _____
- B. Horno _____
- C. Lavavajillas _____
- D. Refrigerador _____

6. ¿Compraría o recomendaría otro producto Dacor?

- Sí
- No

Comentarios: _____

Le agradecemos mucho su ayuda. La información provista será extremadamente valiosa para ayudarnos a planificar el futuro y ofrecerle el soporte que merece.

Coloque aquí la etiqueta del número de serie

Sitio web: www.Dacor.com

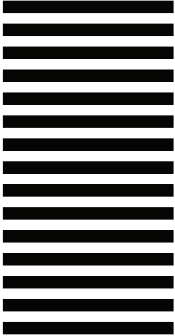
Teléfono: 1+800+793-0093

cut here

cut here



NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES



BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907



fold here



DG68-00926A-01



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745 • Teléfono: (800) 793-0093 • Fax: (626) 403-3130 • www.dacor.com



dacor[®]

Instructions d'installation

Table de cuisson au gaz Modernist

DTG30M954F*/DTG36M955F*

Table des matières

Avant de commencer	5
A propos de ce manuel	5
Remarque importante destinée à l'installateur	5
Remarque importante destinée à l'utilisateur	5
Remarque importante destinée au prestataire	5
Informations relatives au service client	6
En cas de besoin...	6
Étiquette du produit	6
Consignes de sécurité importantes	7
Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser cet appareil	7
Symboles utilisés dans ce manuel	7
Commonwealth du Massachusetts	7
Consignes et avertissements de sécurité	8
Sécurité générale	8
Sécurité incendie	9
Sécurité liée au gaz	10
Sécurité électrique et mise à la terre	11
Sécurité liée à l'installation	12
Sécurité de l'emplacement	13
Sécurité liée à la table de cuisson	14
Composants de la table de cuisson au gaz	16
Éléments de la boîte	16
Conditions d'installation	18
Liste de contrôle pour la pré-installation	18
Conditions d'emplacement	18
Exigences en matière d'alimentation en gaz	22
Exigences spéciales en matière d'alimentation en gaz (modèles au gaz vendus dans le Massachusetts)	23
Exigences en matière de raccordement électrique	24
Consignes d'installation	26
Installation de votre table de cuisson au gaz	26
Instructions de conversion au GPL (propane)	37
Pièces fournies	38
Conversion du régulateur de pression	41
Conversion des brûleurs de la table de cuisson	42
Réglage de la flamme faible sur les brûleurs de la table de cuisson	43



À nos chers clients :

Merci d'avoir acheté le tout dernier de nos produits Dacor® ! Notre combinaison unique de fonctionnalités, style et performances est à l'origine de notre slogan The Life of the Kitchen™ (La vie de la cuisine), et vous offre un vrai plus pour votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et tout le potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien en commençant par le chapitre « **Avant de commencer** ».

Tous les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec le plus grand soin et la plus grande fierté, tout en travaillant dans le respect des valeurs de notre société. Si vous rencontrez un problème avec votre produit, veuillez vous reporter d'abord au chapitre « Dépannage » de ce manuel. Elle fournit des suggestions et des solutions qui peuvent être utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les retours précieux de nos clients nous permettent d'améliorer en permanence nos produits et services. En conséquence, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service après-vente pour obtenir de l'aide en cas de besoin d'assistance technique.

Équipe du service après-vente Dacor
14425 Clark Avenue
City of Industry, CA 91745

Téléphone : (800) 793-0093

Télécopie : (626) 403-3130

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 6:00 A.M. à 5:00 P.M. (heure normale du Pacifique)

Site Internet : www.Dacor.com

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une société créée par des familles pour les familles et notre mission est d'être à votre service. Nous espérons que votre nouveau produit Dacor vous offrira un niveau de performances et de satisfaction optimal pendant de longues années.

Cordialement,

The Dacor Customer Service Team

AVERTISSEMENT : le non-respect des consignes décrites dans ce manuel peut entraîner un incendie ou une explosion ainsi que des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

- **NE LAISSEZ** en aucun cas d'essence ou d'autres produits inflammables à proximité de cet appareil.
- **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ** :
 - **N'ALLUMEZ PAS** un appareil quel qu'il soit.
 - **NE TOUCHEZ PAS** de commutateur électrique.
 - **N'UTILISEZ PAS** de téléphone dans votre immeuble.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone d'un voisin et suivez les instructions de votre fournisseur. (Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.)
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.

Avant de commencer

A propos de ce manuel

LISEZ ENTIÈREMENT ET ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

Remarque importante destinée à l'installateur

- Lisez l'intégralité des consignes d'installation avant d'installer la table de cuisson.
- Retirez tous les éléments d'emballage des compartiments de la table de cuisson avant de raccorder la table de cuisson à l'alimentation électrique et à l'arrivée de gaz.
- Respectez tous les codes et règlements en vigueur.
- Assurez-vous de laisser ces instructions à l'utilisateur.
- L'installation de cet appareil nécessite des connaissances mécaniques de base.
- Il incombe à l'installateur de poser correctement l'appareil.
- Tout dysfonctionnement imputable à une mauvaise installation n'est pas couvert par la garantie.

Remarque importante destinée à l'utilisateur

Conservez ces instructions avec votre manuel d'utilisation pour une référence ultérieure.

- Comme pour tout appareil générant de la chaleur, certaines consignes de sécurité sont à respecter.
- Assurez-vous que votre table de cuisson est correctement installée et mise à la terre par un installateur qualifié ou un technicien spécialisé.
- Assurez-vous que les revêtements muraux situés à proximité de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur générée par celle-ci.
- La distance de l'armoire de stockage située au-dessus des brûleurs de la table de cuisson doit être au minimum de 30 po (76,2 cm).

Remarque importante destinée au prestataire

Le schéma électrique est attaché à l'intérieur du boîtier des brûleurs.

Informations relatives au service client

En cas de besoin...

Si vous avez des questions ou éprouvez des problèmes au cours de l'installation, communiquez avec le détaillant Dacor ou l'équipe du service après-vente Dacor. Lorsque vous appelez, veillez à avoir à portée de main le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces numéros sont imprimés sur l'étiquette du produit.

Service client Dacor

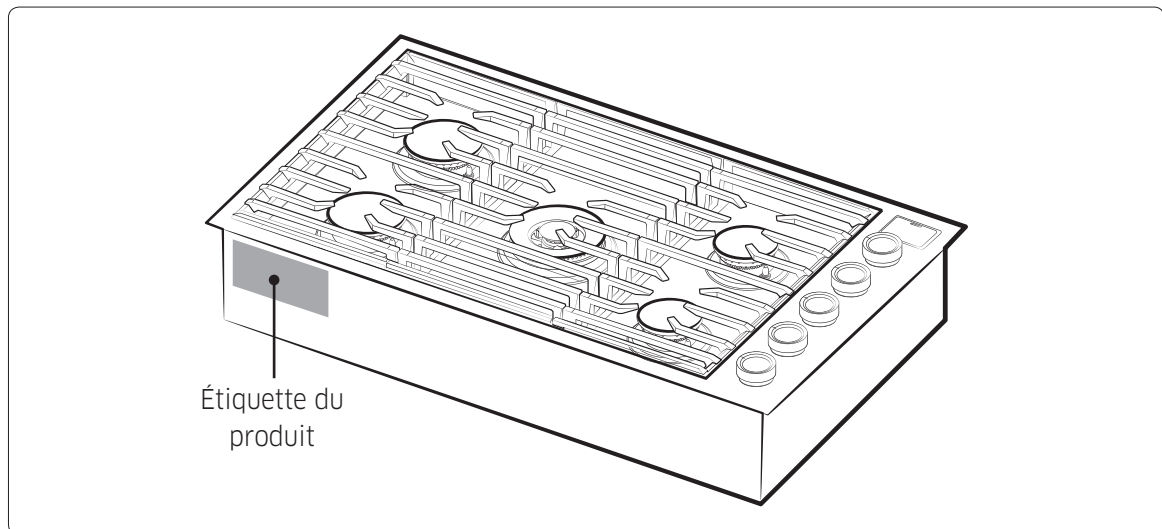
Téléphone : (800) 793-0093 ex. 2813 (États-Unis et Canada)
du lundi au vendredi, de 06 h 00 à 17 h 00 (heure du Pacifique)
Site Web : www.dacor.com

Étiquette du produit

L'étiquette du produit est fixée à l'avant, à l'extérieur du boîtier du brûleur.

L'étiquette comprend :

- Le numéro de modèle et le numéro de série
- Les spécifications du produit



Consignes de sécurité importantes

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

- Les appareils électriques et au gaz comportant des pièces mobiles présentent un danger. Les consignes importantes de sécurité exposées dans ce manuel visent à minimiser le risque de dommages matériels, de blessures corporelles et de décès. Assurez-vous de les lire.
- Conservez le présent manuel à un endroit facile d'accès de sorte que vous puissiez vous y reporter dès que nécessaire.

Symboles utilisés dans ce manuel

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner un choc électrique, des blessures physiques ou des dégâts matériels.

REMARQUE

Conseils et consignes utiles.

Les icônes et symboles d'avertissement ont pour objectif d'éviter les risques de dégâts matériels et de blessures corporelles. Suivez-les scrupuleusement.

AVERTISSEMENT

Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - www.P65Warnings.ca.gov.

Commonwealth du Massachusetts

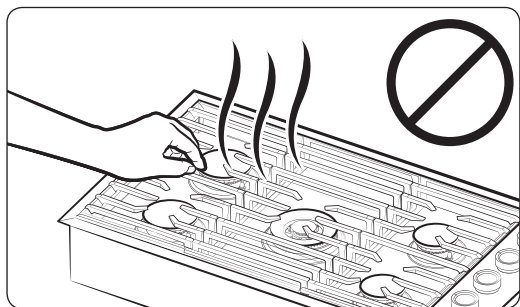
Cet appareil doit être installé par un plombier certifié ou un monteur d'installations au gaz qualifié ou certifié par l'État du Massachusetts. Lorsque des vannes à bille sont utilisées pour la fermeture du gaz, elles doivent être munies d'une poignée en T. Il ne faut pas connecter plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

Consignes et avertissements de sécurité

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :



- **Ne touchez** aucune surface, composant ou mécanisme de la table de cuisson pendant ou juste après son utilisation.
- **Assurez-vous de savoir** où et comment couper la vanne qui alimente la table de cuisson en gaz.

- Vérifiez que les supports de maintien de la table de cuisson sont correctement installés. (Reportez-vous aux Consignes d'installation pour plus d'informations.)
- **Ne laissez pas les enfants s'asseoir/monter** sur la table de cuisson ou jouer avec l'une des pièces. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la cuisine lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.
- **Retirez** tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson pour éviter qu'ils ne prennent feu. Tenez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Jetez correctement les matériaux d'emballage dès que la table de cuisson est déballée.
- **N'entrez pas** d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants sur ou autour de la table de cuisson.
- **Ne faites pas fonctionner** la table de cuisson si elle est endommagée d'une quelconque façon, si elle présente un dysfonctionnement ou s'il manque des pièces.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme chauffage. Cette table de cuisson ne doit être utilisée que pour la cuisson.
- **Utilisez** uniquement des maniques sèches.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson pour chauffer des aliments contenus dans des récipients fermés.
- **Débranchez** la table de cuisson avant toute opération d'entretien/maintenance.
- Vous ne devez pas utiliser de rideau d'air ou une autre hotte d'aspiration suspendue (fonctionnant en soufflant un débit d'air vers le bas sur une cuisinière) conjointement à une cuisinière à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues et testées conformément à la norme relative aux cuisinières domestiques à gaz, ANSI Z21.1 • CSA1.1, et répertoriées par un laboratoire de test indépendant pour une utilisation combinée.

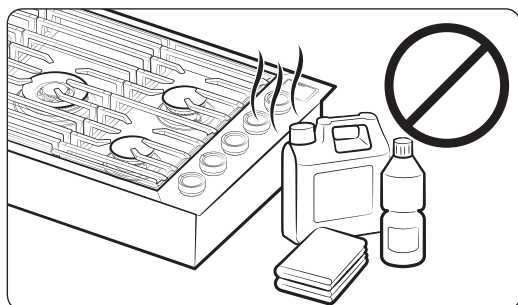
⚠ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS utiliser cet appareil électroménager en guise de chauffferette. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe du four.

Sécurité incendie

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :



- **Ne stockez/placez/utilisez pas** de matières combustibles (p. ex. papier, plastique, maniques, tissus, essence, alcool) à proximité de la table de cuisson.
- **Ne portez jamais** de vêtements amples et des accessoires pendants lorsque vous utilisez la table de cuisson.

- Pour éviter l'accumulation de la graisse, **nettoyez régulièrement** les orifices de ventilation.
- **Ne laissez pas** de maniques ou autres matériaux inflammables toucher un élément chauffant. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux comme manique.
- **N'arrosez pas** un incendie lié à la graisse avec de l'eau. Éteignez la source de chaleur et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique ou en utilisant un extincteur multifonction à poudre ou à mousse.
- **Ne faites pas chauffer** des aliments contenus dans des récipients fermés. L'accumulation de pression pourrait faire exploser les contenants et provoquer des blessures.

Consignes et avertissements de sécurité

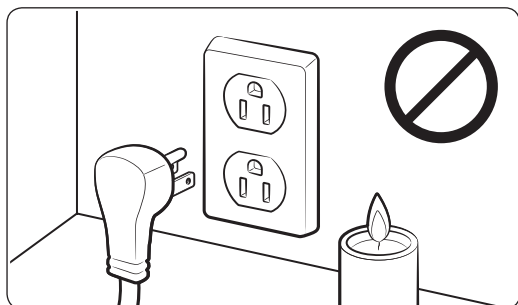
Sécurité liée au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez la vanne et n'utilisez pas la table de cuisson.
- N'allumez pas d'allumette, de bougie ou de cigarette.
- N'allumez aucun appareil au gaz ou électrique.



- **Ne touchez pas** aux interrupteurs électriques ou aux prises d'un cordon d'alimentation.
- **N'utilisez pas** de téléphone dans votre immeuble.
- **Évacuez** toutes les personnes présentes dans le bâtiment.
- **Appelez immédiatement** votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

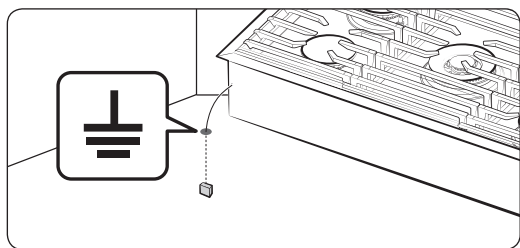
Vérification des fuites de gaz

- Un test de fuite de l'appareil doit être effectué selon les instructions du fabricant. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites de gaz. Utilisez plutôt un pinceau pour étaler de l'eau savonneuse autour de l'endroit à vérifier. En présence d'une fuite de gaz, de petites bulles apparaîtront dans la solution.

Sécurité électrique et mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :



- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre.
 - **Ne retirez pas** la broche de mise à la terre.
 - **N'utilisez pas** d'adaptateur ou de rallonge.
 - **N'utilisez jamais** une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise d'alimentation mal fixée.
 - **N'altérez en aucun cas** la prise électrique, les fiches électriques ou le cordon d'alimentation.
-
- **Ne mettez pas** de fusible dans un circuit neutre ou de terre.
 - Utilisez un circuit électrique dédié de 120 V, 60 Hz, 15 A (CA) avec fusible pour cette table de cuisson. Il est recommandé d'utiliser un fusible à retardement ou un disjoncteur. Ne branchez pas plusieurs appareils sur ce circuit.
 - **Ne branchez pas** le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.
 - Cette table de cuisson **doit être correctement reliée à la terre**. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre permet de réduire le risque d'électrocution en créant un chemin de sécurité pour le courant électrique. Le cordon d'alimentation de la table de cuisson est doté d'une fiche de mise à la terre qui doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre conformément aux réglementations locales. Si vous n'êtes pas sûr que la prise électrique soit correctement mise à la terre, consultez un électricien qualifié afin qu'il vérifie.
 - Si les normes permettent l'utilisation d'un câble de mise à la terre séparé, faites appel à un électricien qualifié afin qu'il détermine le chemin approprié pour ce câble.
 - L'installation électrique de la table de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, avec le National Electrical Code (Code National Électrique) NFPA n° 70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou avec le Canadian Electrical Code (Code Électrique Canadien) CSA C22.1 - dernière édition ou dernières révisions.
 - Le propriétaire de la table de cuisson doit s'assurer qu'une installation électrique appropriée alimente la table de cuisson.

Consignes et avertissements de sécurité

Sécurité liée à l'installation

AVERTISSEMENT

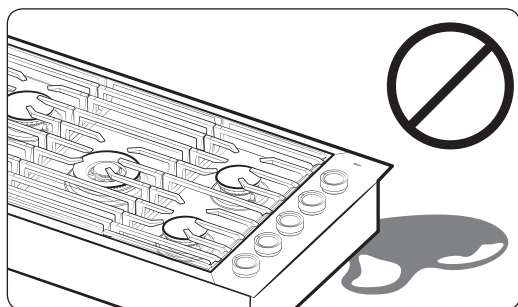
Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :

- La table de cuisson doit être correctement installée et mise à la terre par un **installateur qualifié**, conformément aux instructions d'installation. Les ajustements et les réparations ne doivent être effectués que par un installateur de table de cuisson au gaz qualifié ou par un technicien qualifié.
- **Ne tentez pas** de réparer/modifier/remplacer les pièces de la table de cuisson vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
- Utilisez uniquement des connecteurs neufs et flexibles lorsque vous installez la table de cuisson.
- **Vérifiez que** les supports de maintien de la table de cuisson sont correctement installés. (Reportez-vous aux **Consignes d'installation** pour plus d'informations.)
- **Retirez** toutes les bandes et les matériaux d'emballage.
- Après avoir déballé la table de cuisson, **retirez** tous les accessoires à l'intérieur ou autour de celle-ci. (Manipulez les grilles avec précaution.)
- **Assurez-vous** qu'aucune pièce ne se soit desserrée durant l'expédition.
- **Assurez-vous que** votre table de cuisson est correctement installée et réglée pour le type de gaz que vous allez utiliser (naturel ou GPL) par un installateur qualifié ou un technicien qualifié. Pour que votre table de cuisson puisse fonctionner au GPL, l'installateur doit remplacer tous les orifices des brûleurs de surface par le kit d'orifices GPL fourni et inverser l'adaptateur du potentiel de mise à la terre (GPR). Ces ajustements doivent être effectués par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales. L'agence qualifiée effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion au gaz.
- L'installation de cette table de cuisson doit être conforme aux codes locaux ou, en absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code (Code national de gaz combustible), ANSI Z223.1/NFPA.54, dernière édition. Au Canada, l'installation doit être conforme au Natural Gas and Propane Installation Code (Code d'installation du propane et gaz naturel), CAN/CGA-B149.1, en vigueur, ou au Propane Installation Code (Code d'installation du propane), CAN/CGA-B149.2, en vigueur, ainsi qu'aux codes locaux qui s'appliquent. Cette table de cuisson a été certifiée par ETL selon ANSI Z21.1, dernière édition, et par la Canadian Gas Association (l'Association canadienne du gaz) selon CAN/CGA-1.1, dernière édition.

Sécurité de l'emplacement

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :



- Cette table de cuisson est destinée à une utilisation domestique uniquement à l'intérieur. **N'installez pas** la table de cuisson à l'extérieur ou dans un endroit exposé au vent/pluie/courants d'air.

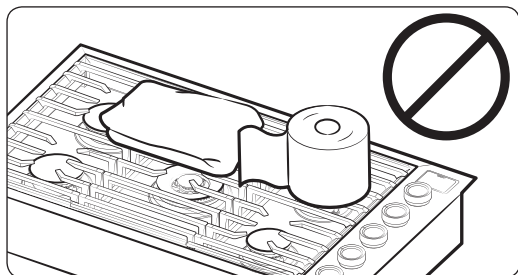
- La table de cuisson doit être installée à proximité d'une prise murale à 3 broches reliée à la terre.
- N'accrochez pas de stores en papier sur une fenêtre à proximité de la table de cuisson, ni de **longs rideaux** pouvant l'atteindre en cas de courant d'air.
- Pour assurer une bonne ventilation, la table de cuisson a besoin d'un espace suffisant en dessous et tout autour du châssis. Les orifices de ventilation sur le châssis permettent d'évacuer la chaleur et les fumées de sorte que la table de cuisson puisse fonctionner correctement.
- **Assurez-vous que** les revêtements muraux situés à proximité de la table de cuisson peuvent résister à la chaleur générée par celle-ci, pouvant aller jusqu'à 194 °F (90 °C).
- Ne stockez pas d'objets au-dessus de la table de cuisson. Si un placard de rangement est nécessaire au-dessus de la table de cuisson, respectez un dégagement minimum de 30 pouces (76,2 cm) entre la surface de cuisson et le bas des placards.

Consignes et avertissements de sécurité

Sécurité liée à la table de cuisson

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures graves voire mortelles, respectez les précautions suivantes :



- **Assurez-vous** que tous les brûleurs sont éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- **N'utilisez pas** de feuille d'aluminium pour revêtir les grilles ou toute autre partie de la table de cuisson.
- **Ne laissez pas** les brûleurs sans surveillance lors de réglages moyen ou élevé.
- Préalablement à l'allumage, **assurez-vous que** tous les chapeaux de brûleurs sont correctement en place et que tous les brûleurs sont de niveau.

- Utilisez toujours la position LITE (ALLUMAGE) pour allumer un brûleur et assurez-vous que le brûleur s'est bien allumé. Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ARRÊT) et attendez quelques minutes que le gaz se dissipe.
- Lorsque vous réglez un brûleur sur mijotage, **ne tournez pas** le bouton rapidement. Assurez-vous que la flamme reste allumée.
- **Ne placez** aucun objet autre qu'un ustensile de cuisine sur la table de cuisson.
- Avant de retirer ou de changer d'ustensile de cuisson, éteignez les brûleurs.
- Retirez les aliments et les ustensiles de cuisson immédiatement après la cuisson.
- Assurez-vous que tous les brûleurs de la table de cuisson sont éteints et que toutes les surfaces ont complètement refroidi avant de retirer les grilles et de démonter les brûleurs.
- Après nettoyage de la tête du brûleur, **assurez-vous** qu'elle est complètement sèche avant de la réassembler.
- Pour éviter l'empoisonnement par monoxyde de carbone, **ne versez pas** d'eau sur la table de cuisson lors du nettoyage.
- Sélectionnez des récipients conçus pour les tables de cuisson et assez grands pour couvrir les grilles. Les flammes des brûleurs ne doivent pas s'étendre au-delà du fond du récipient.
- Pour éviter la décoloration des ustensiles, leur déformation et/ou l'empoisonnement par monoxyde de carbone, n'utilisez pas d'ustensiles beaucoup plus grands que la grille.
- Orientez les poignées des ustensiles sur un côté ou vers l'arrière afin de ne pas les laisser au-dessus des brûleurs ou du rebord antérieur de la table de cuisson.
- Pour éviter tout risque de brûlures par éclaboussures, tenez-vous à distance de sécurité lorsque vous faites frire des aliments.

-
- Lorsque vous faites frire des aliments, faites toujours chauffer l'huile lentement et surveillez-la à mesure qu'elle chauffe. Lorsque vous faites frire des aliments à haute température, surveillez l'huile tout au long du processus de cuisson. Si vous combinez des graisses et des huiles pour friture, mélangez-les avant de les faire chauffer.
 - Utilisez un thermomètre à friture lorsque cela est possible afin d'éviter de chauffer l'huile au-delà de son point de fumée. (Assurez-vous de connaître le point de fumée de l'huile que vous utilisez.)
 - Utilisez toujours une quantité minimale d'huile pour tout type de friture. Faites toujours décongeler les aliments avant de les faire frire et ne faites pas frire des aliments qui sont trop froids ou présentant des morceaux de glace dessus.
 - Laissez toujours refroidir la graisse/l'huile jusqu'à la température ambiante dans le récipient avant de déplacer ce dernier.
 - Pour éviter toute projection bouillante à retardement, laissez reposer l'huile/la graisse chaude au moins 20 secondes après avoir éteint le brûleur, de sorte que la température se stabilise. En cas de brûlure, effectuez les gestes de premiers secours suivants :
 1. Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide ou tiède pendant au moins 10 minutes ;
 2. N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
 3. Recouvrez la zone brûlée d'un tissu propre et sec.

Composants de la table de cuisson au gaz

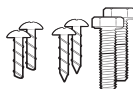
Éléments de la boîte

Pièces fournies

Tous modèles



Manuel



Vis (6)

(M4 L10 2 pièces, M4 L16
2 pièces, Cheville à écrou
24³/₁₆ UNC L145 2 pièces)

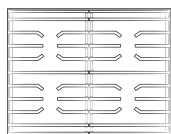


Régulateur (1) *



Supports de maintien (2) *

30" : DTG30M954F*



Grilles des brûleurs de la
table de cuisson (2)

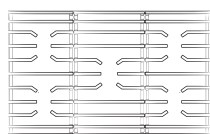


Brûleurs de surface et
chapeaux en laiton (4)



Chapeaux en porcelaine (4)

36" : DTG36M955F*



Grilles des brûleurs de la
table de cuisson (3)



Brûleurs de surface et
chapeaux en laiton (5)



Chapeaux en porcelaine (5)

REMARQUE

- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces fournies indiquées ci-dessus.
- Si votre table de cuisson a été endommagée lors de l'expédition ou si certaines pièces sont manquantes, contactez votre revendeur local. N'installez jamais une table de cuisson endommagée ou incomplète.

- Si vous souhaitez acheter un accessoire repéré par un astérisque (*), veuillez contacter le centre d'assistance DACOR en appelant au numéro de téléphone indiqué en dernière page du présent manuel. Vous pouvez également consulter notre site Web de pièces en ligne à l'adresse www.dacor.com.

Pièces requises



Vanne de coupure de gaz



Raccord d'appareil en métal flexible de diamètre intérieur de 12,7 mm (½ po) x 152 cm (5 pieds)



Raccord union évasé ¾ po ou ½ po (NPT) x ½ po (Diamètre intérieur)



Raccord union évasé ½ po (NPT) x ½ po (Diamètre intérieur)



Coude de 135 degrés (facultatif)



Coude de 90 degrés (facultatif)

Outils requis



Tournevis à lame plate



Tournevis cruciforme



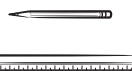
Clé à fourche ou clé à molette



Clé à tuyau (2)



Entraîneur pour écrou ¼"



Crayon et règle



Niveau



Pâte à joint pour tuyau



Cutter



Solution d'eau savonneuse



Pince



Scie sauteuse

Conditions d'installation

Liste de contrôle pour la pré-installation

1. Avant de préparer l'ouverture dans le plan de travail, vérifiez l'absence de conflit entre le châssis de la table de cuisson et tout élément présent dans le meuble du dessous.
2. Retirez les matériaux d'emballage, les boîtes des grilles, le régulateur avec la documentation et l'emballage de la documentation de la table de cuisson et vérifiez que tous les éléments sont présents avant de commencer l'installation.

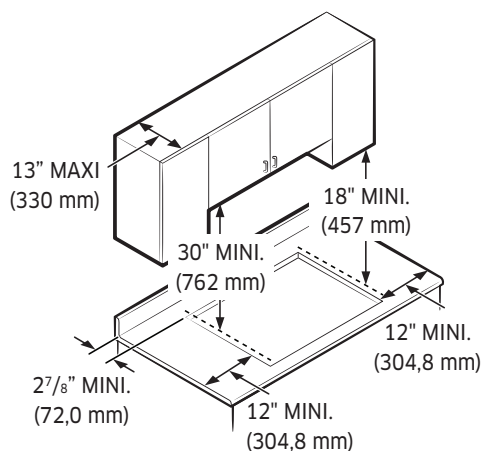
Conditions d'emplacement

AVANT DE COMMENCER l'installation de la table de cuisson, consultez les informations, dimensions et espaces ci-dessous. Ces dimensions doivent être respectées afin d'utiliser la table de cuisson en toute sécurité. L'emplacement de la prise électrique et des tuyaux du gaz peut être réglé afin de respecter les paramètres spécifiques.

ATTENTION

Cette table de cuisson est conforme à la température maximale admissible des meubles en bois de 194 °F (90 °C). Assurez-vous que le revêtement mural, le plan de travail et les meubles à proximité peuvent également résister à cette température. Dans le cas contraire, des éléments peuvent se décolorer, se décoller ou fondre.

Respect des dimensions suivantes de dégagement minimal

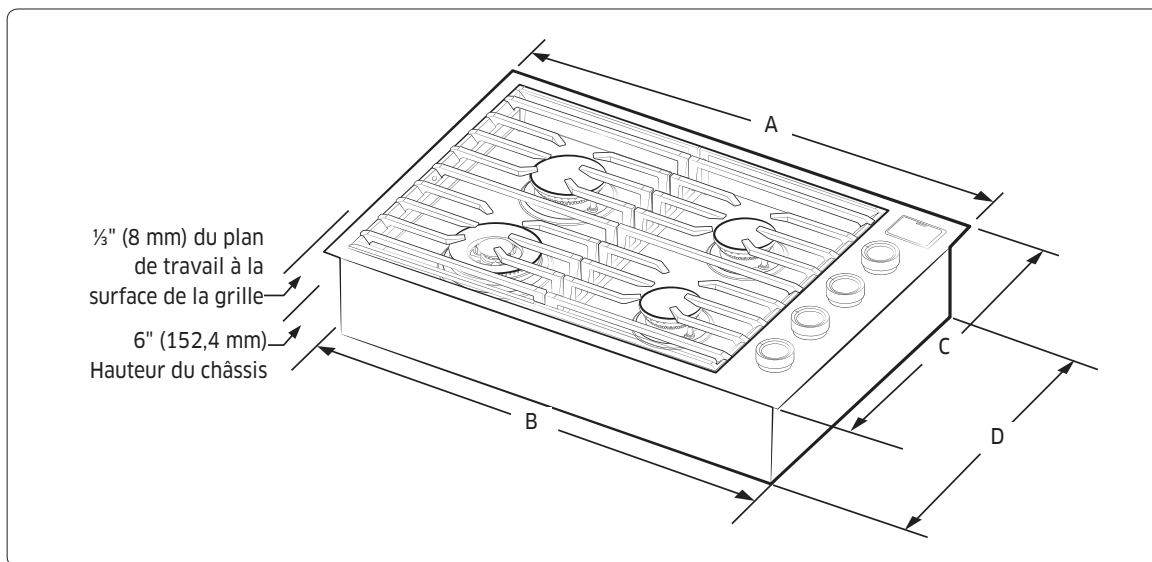


REMARQUE

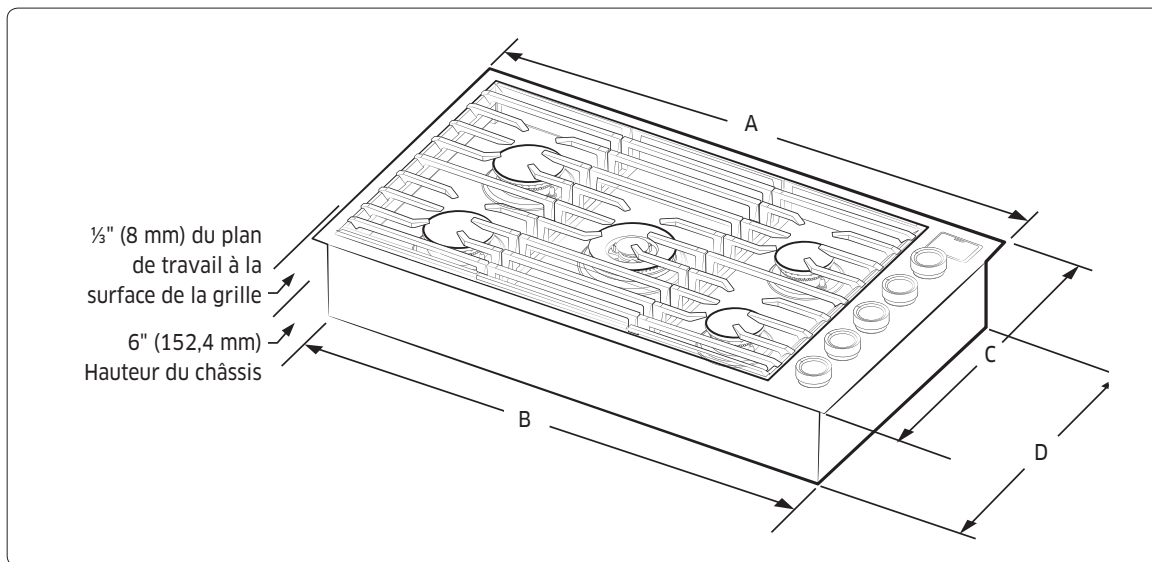
Tous les dégagements horizontaux doivent être respectés pour un minimum de 18" (457 mm) au-dessus de la surface de cuisson.

Dimensions de la table de cuisson entière

DTG30M954F*



DTG36M955F*

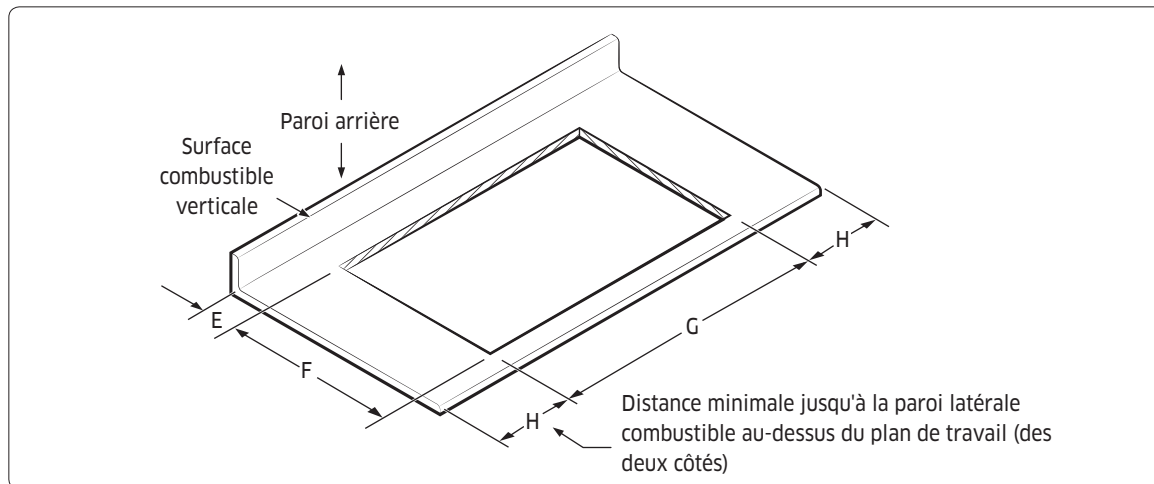


Modèle	A	B	C	D
DTG30M954F*	30" (762 mm)	28½" (723 mm)	21" (533 mm)	19½" (495 mm)
DTG36M955F*	36" (914,4 mm)	34½" (875,4 mm)	21" (533 mm)	19½" (495 mm)

Conditions d'installation

Conditions d'installation

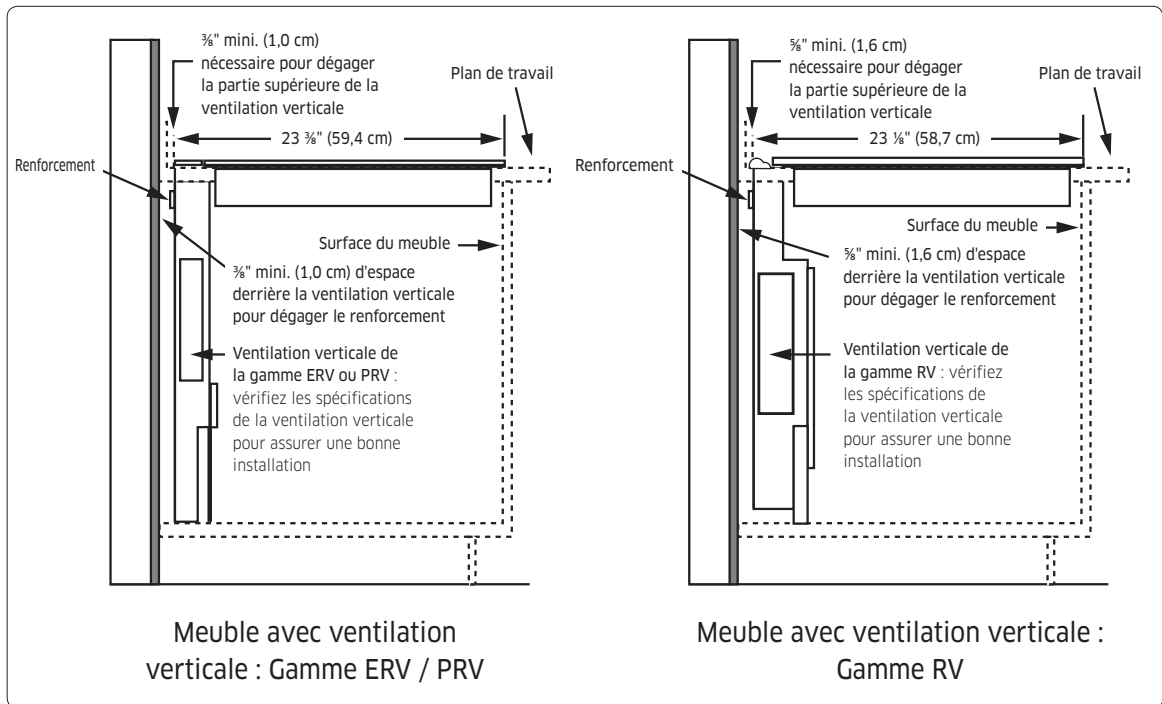
Dimensions du découpage de l'emplacement de la table de cuisson dans le plan de travail



Modèle	(E) Minimum	(F) Minimum	(G) Minimum	(H) Minimum
DTG30M954F* sans ventilation verticale	2 $\frac{7}{8}$ " (7,2 cm)	19 $\frac{3}{4}$ " (50,1 cm)	28 $\frac{11}{16}$ " (72,7 cm)	12" (30,4 cm)
DTG30M954F* avec ERV30 ou PRV30	$\frac{3}{8}$ " (0,9 cm)	22 $\frac{1}{2}$ " (57,1 cm)		7 $\frac{1}{2}$ " (19,0 cm)
DTG30M954F* avec RV30	$\frac{5}{8}$ " (1,5 cm)	22 $\frac{1}{4}$ " (56,4 cm)	34 $\frac{11}{16}$ " (87,9 cm)	12" (30,4 cm)
DTG36M955F* sans ventilation verticale	2 $\frac{7}{8}$ " (7,2 cm)	19 $\frac{3}{4}$ " (50,1 cm)		7 $\frac{1}{2}$ " (19,0 cm)
DTG36M955F* avec ERV3615 ou PRV36	$\frac{3}{8}$ " (0,9 cm)	22 $\frac{1}{2}$ " (57,1 cm)		7 $\frac{1}{2}$ " (19,0 cm)
DTG36M955F* avec RV36	$\frac{5}{8}$ " (1,5 cm)	22 $\frac{1}{4}$ " (56,4 cm)		

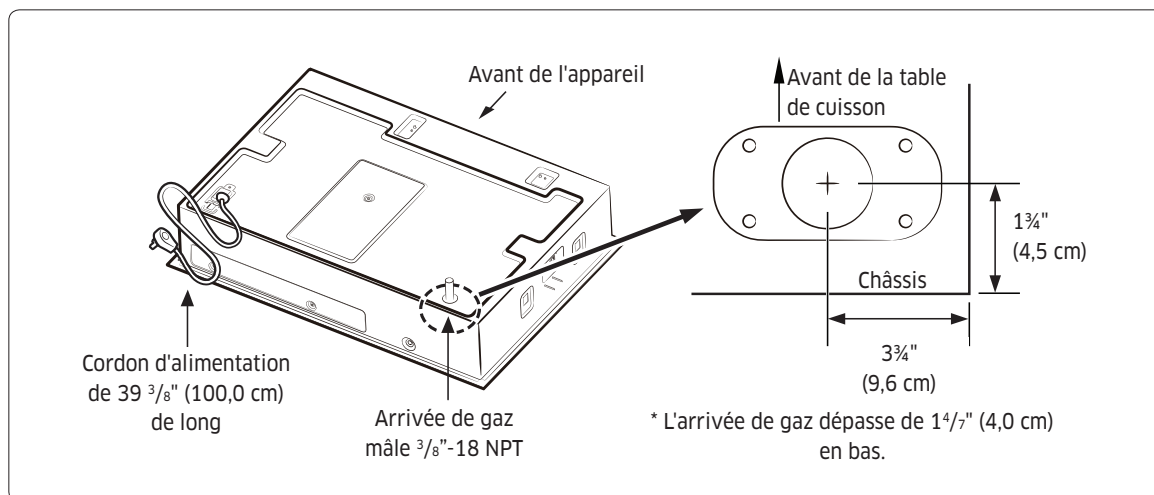
ATTENTION

La dimension de découpe doit être respectée lors de l'installation. Une augmentation de la dimension de découpe risque de présenter un danger.



Conditions d'installation

Emplacements et dimensions de l'installation



Exigences en matière d'alimentation en gaz

Assurer une arrivée de gaz adéquate

Cette table de cuisson a été conçue pour fonctionner sous une pression de 13 cm (5 po) de colonne d'eau au gaz naturel ou de 25 cm (10 po) de colonne d'eau au GPL (propane ou butane). Assurez-vous d'alimenter votre table de cuisson avec le type de gaz pour lequel elle a été conçue. Assurez-vous que le type de gaz fourni correspond à celui utilisé par cette table de cuisson. N'essayez pas de convertir la table de cuisson pour ce recevoir un autre type de gaz dans consulter votre fournisseur de gaz.

Cette table de cuisson est convertible pour une utilisation au gaz naturel ou au gaz propane. Si vous décidez d'utiliser la table de cuisson au GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur de GPL qualifié avant de faire fonctionner la table de cuisson.

Pour un bon fonctionnement, la pression de gaz naturel fourni au régulateur doit se situer entre 5 po et 13 po (13 cm et 33 cm) de colonne d'eau.

Pour le GPL, la pression doit être comprise entre 10 po et 13 po (25 cm et 33 cm) de colonne d'eau.

Lors de la vérification du bon fonctionnement du régulateur, la pression d'entrée doit être d'au moins 2,5 cm (1 po) supérieure à celle du fonctionnement (répartiteur), comme indiqué.

Le régulateur de pression situé à l'entrée du répartiteur de la table de cuisson doit rester dans le circuit d'alimentation, peu importe si du gaz naturel ou du GPL est utilisé.

REMARQUE

- La table de cuisson dispose de son propre régulateur. Utilisez uniquement le régulateur fourni qui doit être installé sur le tuyau de gaz qui part de l'arrivée de gaz de la table de cuisson et va jusqu'à la vanne de coupure du gaz.
- Une vanne de coupure manuelle externe doit être installée entre l'entrée de gaz et la table de cuisson, dans le but d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Assurez-vous que les connecteurs sont installés lorsque vous devez faire effectuer un accouplement par un installateur qualifié.
- Pour une nouvelle table de cuisson, n'installez jamais de connecteurs usagés pouvant provoquer des fuites de gaz ou des blessures corporelles. Utilisez uniquement des connecteurs neufs et flexibles.

Exigences spéciales en matière d'alimentation en gaz (modèles au gaz vendus dans le Massachusetts)

EXIGENCES DU COMMONWEALTH DU MASSACHUSETTS :

AVERTISSEMENT

- Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système, provoquant une situation dangereuse.
 - Les fuites de gaz peuvent ne pas être détectées seulement par l'odeur.
 - Les fournisseurs de gaz recommandent d'installer un détecteur de gaz approuvé UL conforme aux spécifications des fabricants.
- La table de cuisson doit être installée par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifié par l'État du Massachusetts.
- Une vanne de gaz manuelle munie d'une poignée en T DOIT être installée sur le tuyau d'arrivée de gaz de votre table de cuisson.
- Si un raccord de gaz flexible est utilisé pour l'installation de votre table de cuisson, il ne faut alors pas brancher plusieurs canalisations de gaz flexibles en série.

Conditions d'installation

Exigences en matière de raccordement électrique

AVERTISSEMENT

- Il relève de la responsabilité du propriétaire de s'assurer que l'alimentation électrique respecte les exigences en matière de raccordement électrique et que la prise électrique a été correctement installée par un électricien certifié.
- Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de tout autre dommage corporel :

Toutes les tables de cuisson

- N'utilisez pas de rallonge ou de fiche intermédiaire avec cette table de cuisson.
- Cette table de cuisson doit être correctement reliée à la terre.
- Consultez un électricien qualifié si vous avez un doute quant à la bonne mise à la terre de votre table de cuisson.
- N'altérez pas la fiche électrique de la table de cuisson. Si elle n'est pas adaptée à la prise, faites-en installer une par un électricien qualifié.
- Le câblage et la mise à la terre doivent être conformes aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, avec le National Electrical Code (Code National Électrique), ANSI/NFPA n° 70 - dernière édition (pour les États-Unis) ou avec le Canadian Electrical Code (Code Électrique Canadien) CSA C22.1 - dernière édition et dernières révisions.
- Le câblage se trouve à l'intérieur du boîtier des brûleurs.
- Le système d'allumage électronique de la table de cuisson ne fonctionnera pas si la prise n'est pas correctement polarisée.

Tables de cuisson au gaz

- Tous les modèles au gaz sont équipés d'un cordon d'alimentation disposant d'un conducteur de protection et d'une prise de mise à la terre.
- Tous les modèles au gaz aux États-Unis et au Canada nécessitent une installation électrique de 120 V, 60 Hz, CA approuvée avec un disjoncteur ou fusible à retardement de 20 A.

REMARQUE

Le rallumage risque de dysfonctionner si la tension entre Neutre et Terre dépasse 20 V CA. Assurez-vous que la tension est inférieure à 20 V CA.

Mise à la terre

- Toutes les tables de cuisson doivent être mises à la terre pour votre sécurité personnelle.
- La fiche doit être branchée sur une prise tripolaire posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur. Après un dysfonctionnement ou une panne de courant, la mise à la terre réduit le risque d'une décharge électrique en fournissant un chemin sécurisé au courant.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
- N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur avec cet appareil.
- Ne coupez, modifiez, retirez, démontez jamais les (trois) broches de la fiche de mise à la terre. Si la fiche et la prise ne sont pas adaptées ou en cas de doute, contactez un électricien qualifié pour vérifier la prise murale et le circuit afin que la prise soit correctement mise à la terre et d'installer une prise adaptée si nécessaire.
- Ne branchez JAMAIS le câble de mise à la terre sur des canalisations en plastique ou des conduites de gaz ou d'eau chaude.

ATTENTION

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une décharge électrique et la mort.

Conditions d'installation supplémentaires pour mobile-homes

L'installation d'appareils conçus pour les mobile-homes doit se conformer à la Manufactured Home Construction and Safety Standard (norme de sécurité et de structure pour mobile-homes), titre 24 CFR, partie 3280 (anciennement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety (norme fédérale sur la sécurité et la structure pour mobile-homes), titre 24, HUD, partie 280) ou, dans les cas où cette norme n'est pas applicable, le Standard for Manufactured Home Installations (norme pour les installations dans les mobile-homes), dernière édition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups (installations, communautés et sites de mobile-homes)), ANSI A225.1, dernière édition, ou au codes locaux. Au Canada, l'installation de mobile-home doit respecter l'actuel CAN/CSA Z240/MH Mobile Home Installation Code (code actuel sur l'installation de mobile-home CAN/CSA Z240/MH).

Consignes d'installation

Installation de votre table de cuisson au gaz

IMPORTANT :

Lisez attentivement ces instructions ainsi que les consignes de sécurité au début de ce manuel AVANT d'installer/utiliser la table de cuisson. Une installation, un réglage, une manipulation ou un entretien incorrect peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.

REMARQUE

Engagez un professionnel qualifié pour que l'installation soit optimale.

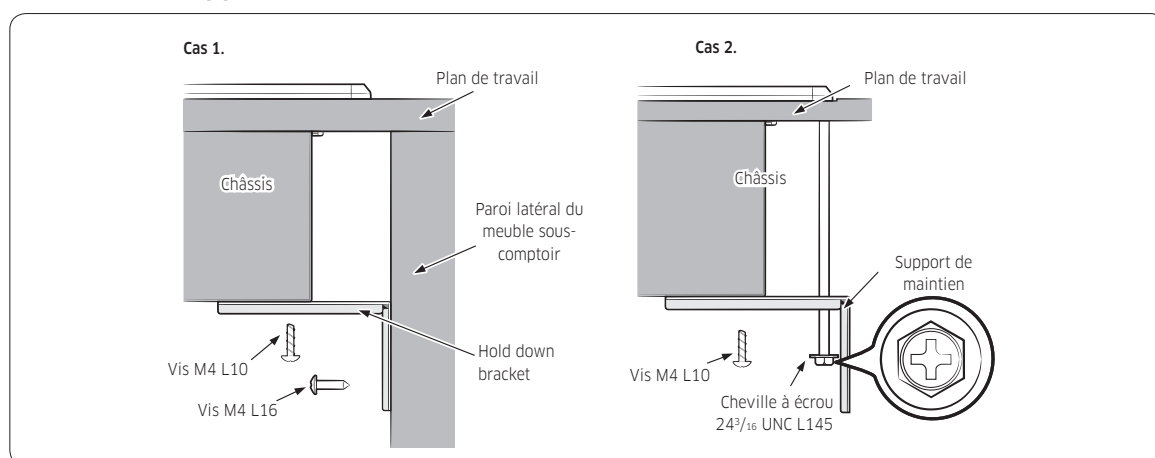
Déballage de la table de cuisson

1. Retirez le matériel d'emballage. (Dans le cas contraire, l'appareil risque d'être endommagé.)
2. Comptez toutes les pièces détachables en vous référant à la liste des composants répertoriée en page 16.
3. Vérifiez l'absence de dommages dus à l'expédition de l'appareil et signaler tous les dommages et pièces manquantes à votre revendeur local.

Installation de la table de cuisson

1. Si une ventilation verticale est associée à votre table de cuisson, installez d'abord la ventilation verticale en suivant les instructions d'installation.
2. Insérez la table de cuisson de façon centrée dans le découpage de l'emplacement de la table de cuisson.
3. Fixez la table de cuisson en place sur le plan de travail à l'aide des deux supports de maintien, comme indiqué ci-dessous.

Fixation des supports de maintien



Raccordement de l'alimentation au gaz

1. Coupez la vanne d'arrivée du gaz avant de débrancher l'ancienne table de cuisson.
2. Raccordez la table de cuisson au gaz.
3. Ouvrez la vanne de gaz et rallumez les brûleurs sur tous les autres appareils au gaz.

REMARQUE

Puisque les tuyaux rigides restreignent le déplacement de la table de cuisson, l'utilisation d'un raccord d'appareil en métal flexible conforme aux normes CSA internationales est recommandé, sauf si les codes locaux exigent un branchement avec tuyaux rigides.

AVERTISSEMENT

Si vous ne respectez pas scrupuleusement les informations contenues dans ce manuel, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion et, par conséquent, des dégâts matériels, blessures ou accidents mortels.

- Ne laissez ni n'utilisez en aucun cas d'essence ou d'autres produits inflammables à proximité de la table de cuisson.
- SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
 - N'allumez PAS d'allumette, de bougie ou de cigarette.
 - N'ESSAYEZ PAS d'allumer un appareil quel qu'il soit.
 - NE TOUCHEZ AUCUN commutateur électrique.
 - N'UTILISEZ PAS de téléphone dans votre immeuble.
 - Évacuez la pièce, l'immeuble ou le quartier de tous les occupants.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de maintenance ou votre fournisseur de gaz.
- Assurez-vous d'installer le régulateur de gaz fourni avec la table de cuisson. N'utilisez pas la table de cuisson sans avoir installé le régulateur.
- Assurez-vous que la flèche présente sur le régulateur pointe vers la table de cuisson.
- Ne serrez pas trop les raccords au gaz et les fixations.
- Avant utilisation, testez les tuyaux de gaz à la recherche de fuites, conformément aux instructions. N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites.

Consignes d'installation

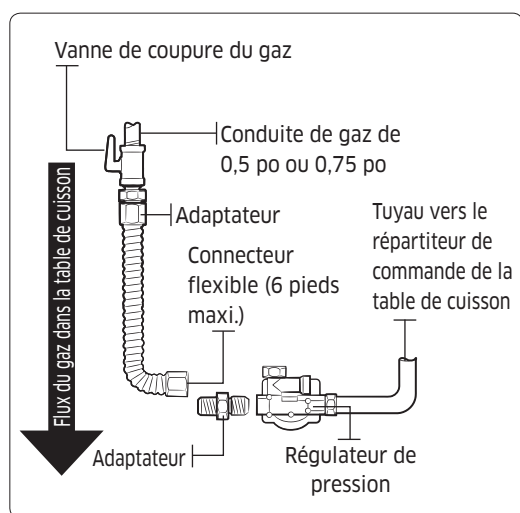
N'installez jamais un ancien connecteur sur une nouvelle table de cuisson. Si la méthode des tuyaux rigides est employée, vous devez aligner les tuyaux avec précaution ; la table de cuisson ne peut plus être déplacée une fois le branchement établi.

Afin d'éviter des fuites de gaz, appliquez de la pâte de joint pour tuyau ou enroulez du ruban de filetage de tuyau avec du téflon sur tous les filetages de tuyau mâle (externe).

1. Attachez le régulateur de pression de gaz sur l'entrée de l'embout fileté du tuyau de la table de cuisson. (Pour des installations hermétiques, le régulateur peut être installé en amont de l'embout fileté du tuyau, à n'importe quel endroit entre la vanne de coupure et la table de cuisson. Pour des performances optimales, minimisez la perte de pression de gaz en attachant le régulateur aussi près que possible de l'entrée de gaz de la table de cuisson.)
2. Effectuez le raccordement en installant un tuyau de gaz flexible entre le régulateur de pression et la vanne de coupure.

Branchement du raccord flexible

Installateur : Informez le client de l'emplacement de la vanne de coupure de gaz.



REMARQUE

La vanne de coupure de gaz doit être installée sur les tuyaux du gaz, à l'écart de l'appareil, dans un endroit facilement accessible pour une ouverture/fermeture rapide

Vérification des fuites de gaz

AVERTISSEMENT

Afin d'éviter tout risque d'explosion/incendie et de possibles blessures corporelles ou décès, N'UTILISEZ PAS de flammes pour vérifier la présence éventuelle de fuites de gaz

Lors de l'utilisation d'une pression supérieure à 1/2 psig pour vérifier le système d'alimentation au gaz du domicile, débranchez la table de cuisson et la vanne de coupure individuelle des tuyaux d'alimentation au gaz. Lorsque vous utilisez une pression de test de 1/2 psig ou moins afin de tester le système d'alimentation en gaz, isolez simplement la table de cuisson du système en fermant la vanne de coupure de gaz individuelle.

1. Lorsque tous les branchements sont effectués, assurez-vous que tous les boutons de la table de cuisson sont sur la position arrêt, puis ouvrez la vanne d'arrivée de gaz principale.
2. Utilisez un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et branchements afin de repérer les fuites dans le système.
3. Serrez tous les connecteurs si nécessaire, afin d'empêcher une fuite de gaz dans la table de cuisson ou dans le tuyau d'alimentation.

Effectuez les branchements électriques

AVERTISSEMENT

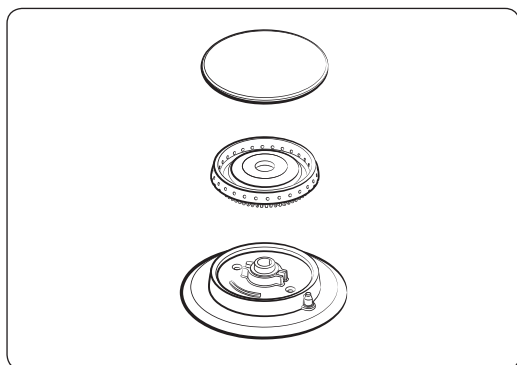
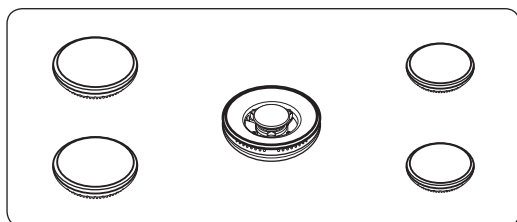
- Coupez toute l'alimentation électrique du disjoncteur principal ou de la boîte à fusibles avant d'effectuer les branchements électriques.
 - AVANT tout fonctionnement ou test, respectez les conditions de mise à la terre en page **25** de ce manuel. Un mauvais branchement de la fiche de mise à la terre peut entraîner une décharge électrique.
 - Toutes les tables de cuisson sont dotées d'un cordon d'alimentation relié à la partie inférieure du châssis de la table de cuisson. (Pour plus de détails, voir « Exigences en matière de raccordement électrique » en page **24**.)
 - Le système électrique, y compris le cordon d'alimentation, est installé/câblé en usine. Modifier une pièce de ce système peut conduire à un court-circuit ou à une surcharge.
1. Branchez le cordon d'alimentation. (Assurez-vous que la prise est conforme aux codes électriques applicables. (Pour plus de détails, voir la page **24**.)
 2. Vérifiez que le tuyau d'alimentation au gaz n'est pas endommagé ou resté branché après le positionnement.

Consignes d'installation

Assemblage des brûleurs de la table de cuisson

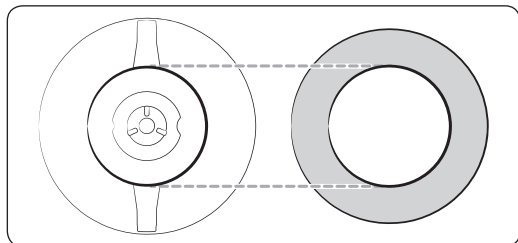
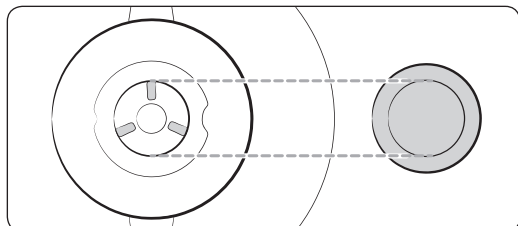
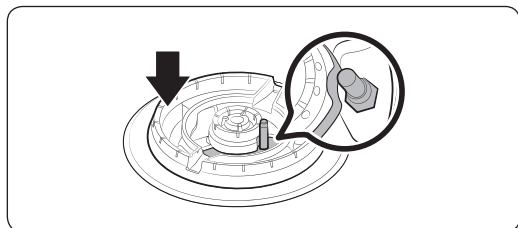
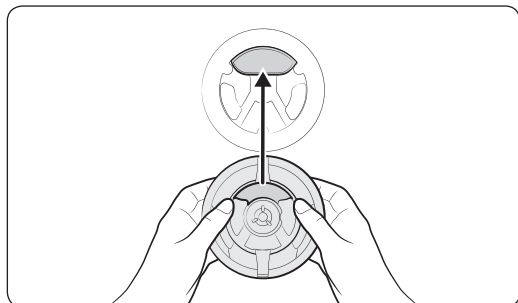
ATTENTION

- Ne faites pas fonctionner les brûleurs de la table de cuisson si toutes les pièces de ceux-ci ne sont pas en place.
- N'actionnez aucune commande de la table de cuisson lorsque vous retirez le brûleur, une petite décharge électrique risquerait de se produire et de vous faire tomber sur les récipients bouillants.
- Ne retirez pas le dessus d'un brûleur et ne touchez pas l'électrode d'un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé, vous risqueriez de provoquer une décharge électrique.



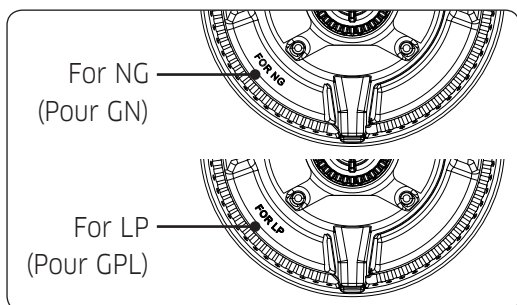
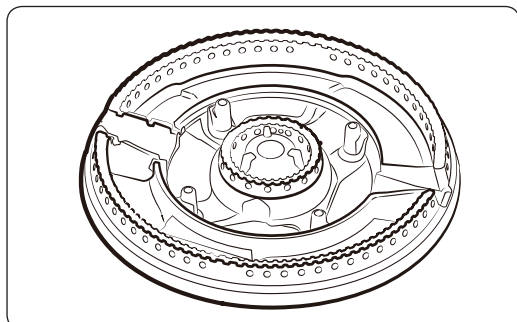
1. Posez les têtes des brûleurs sur les bases des brûleurs, comme indiqué à gauche. (Les électrodes sont adaptées à la fente se trouvant sous les têtes de brûleurs.) Les têtes doivent être plates et parallèles à la table de cuisson.
2. Placez ensuite les chapeaux de tailles correspondantes par-dessus chaque tête des brûleurs de la table de cuisson.

Têtes/chapeaux des brûleurs doubles



1. Orientez la tête du brûleur afin que l'ouverture pour l'électrode soit alignée avec l'électrode.
2. Installez la tête du brûleur de façon à ce que l'électrode passe à travers son ouverture au niveau de la tête. Assurez-vous que la tête du brûleur porte bien à plat sur le dessus de la cuisinière.
3. Faites correspondre les chapeaux des brûleurs avec les brûleurs par taille, puis réinstallez les chapeaux sur les têtes des brûleurs.

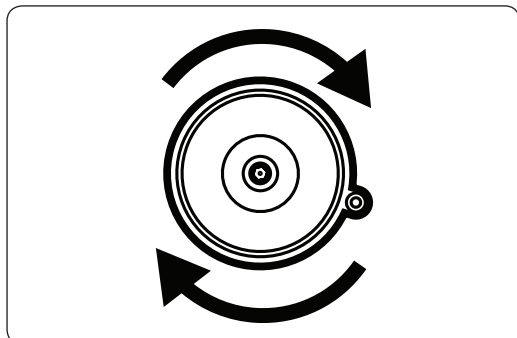
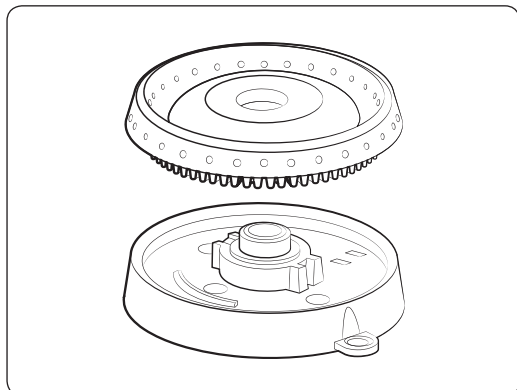
Consignes d'installation



REMARQUE

- La tête de brûleur double incluse n'est pas un accessoire de substitution. L'une est à utiliser pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) et l'autre pour le gaz naturel liquéfié (GNL). Utilisez le type de gaz approprié.
 - La tête de brûleur double pour le GPL est emballée dans un sac en plastique.
 - L'inscription « For NG (Pour GN) » ou « For LP (Pour GPL) » est gravée sur la tête de brûleur double.
- La tête de brûleur pour GPL se distingue également de par le nombre de trous.
 - La tête de brûleur avec 14 trous dans un même quadrant est à utiliser avec du GPL.
 - La tête de brûleur avec 12 trous dans un même quadrant est à utiliser avec du GNL.

Têtes/chapeaux des brûleurs circulaires



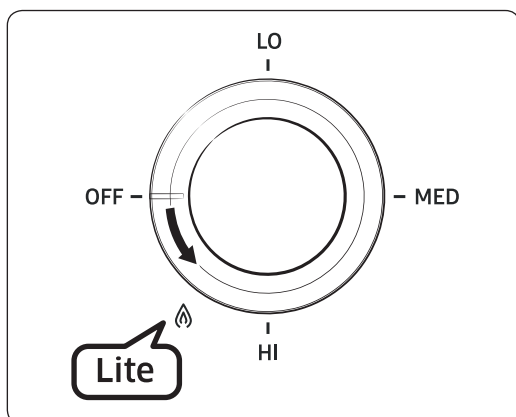
1. Posez les têtes des brûleurs sur les bases des brûleurs, comme indiqué à gauche. La partie inférieure de la tête du brûleur s'insère à l'intérieur de la base du brûleur.
2. Tournez la tête du brûleur jusqu'à ce qu'elle se fixe dans son emplacement. Tournez légèrement la tête de brûleur vers l'arrière pour vérifier qu'elle est correctement installée.
3. Placez les chapeaux des brûleurs (en laiton ou en porcelaine) sur les têtes des brûleurs. La strie autour du bord inférieur du chapeau va autour de la partie supérieure de la tête du brûleur.

ATTENTION

Assurez-vous que tous les composants des brûleurs (têtes et chapeaux) restent stables et à plat.

Vérification du fonctionnement des brûleurs

Une fois la table de cuisson entièrement installée, branchée, assemblée et branchée, vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs.



Pour allumer un brûleur de la table de cuisson

1. Enfoncez et tournez un bouton de commande de brûleur sur Lite (Allumage). (Le cliquetis indique que le système d'allumage électronique fonctionne. Le brûleur s'allume au bout de 4 secondes, une fois que l'air est évacué du tuyau de gaz.)
2. Lorsque le brûleur s'allume, tournez le bouton sur le réglage souhaité. (Le cliquetis s'arrête et la hauteur de la flamme passe de HI (ÉLEVÉ) à LO (FAIBLE) lorsque vous tournez le bouton dans le sens antihoraire.)
3. Répétez les étapes 1 et 2 afin de vérifier le bon fonctionnement de chaque brûleur de la table de cuisson, l'un après l'autre.

REMARQUE

- Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 4 secondes, désactivez le bouton et attendez une minute avant de réessayer.

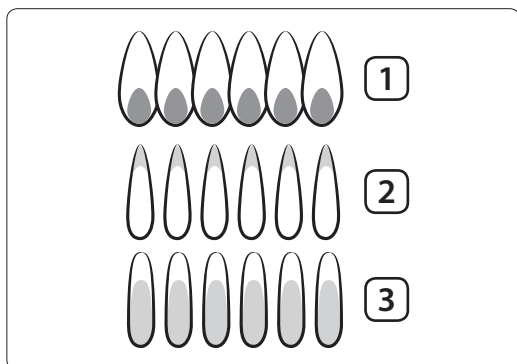
Consignes d'installation

Contrôle de la qualité de la flamme

Les flammes des brûleurs doivent toutes être contrôlées visuellement afin de déterminer leur qualité.

ATTENTION

Si vous souhaitez mesurer la flamme, veillez à ne pas vous blesser.



1. Des flammes bleu clair sont normales pour un fonctionnement au gaz naturel.
2. Des pointes jaunes à l'extrémité des cônes sont normales pour un fonctionnement au GPL.
3. Des flammes jaunes ont anormales pour un fonctionnement avec tous les gaz; contactez le service technique.

REMARQUE

Si la flamme du brûleur ressemble à l'exemple 3, appelez un technicien et n'utilisez pas la table de cuisson. Les exemples 1 et 2 illustrent des flammes normales.

Installation des grilles

REMARQUE

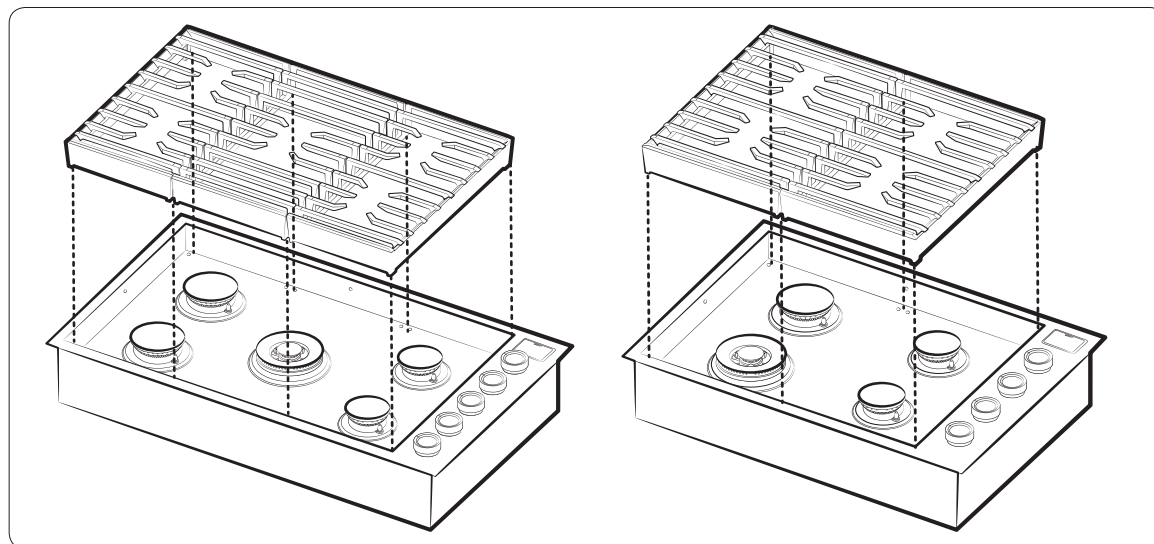
Pour obtenir de meilleurs résultats, une durée de vie plus longue, installez les grilles en suivant les consignes ci-dessous. Lorsqu'elles sont installées correctement, les ouvertures sur les grilles sont centrées par-dessus les brûleurs.

Les trois grilles se placent à des endroits spécifiques sur la table de cuisson. Pour une stabilité maximale et un fonctionnement sécurisé, ces grilles doivent être utilisées uniquement à leurs emplacements appropriés.

L'arrière de la grille droite possède une encoche pour vous aider à orienter correctement les grilles. (Voir l'image ci-dessous.)

Pour placer correctement les grilles :

1. Trouvez l'encoche à l'arrière droit de la grille et orientez la grille sur les brûleurs droits.
2. Abaissez délicatement la grille arrière droit de sorte que ses pieds se placent dans les orifices correspondants de la table de cuisson.
3. Placez les grilles restantes de sorte que leurs pieds se logent dans les orifices correspondants.



REMARQUE

les grilles latérales sont interchangeables. Les lettres à l'avant indiquent si la grille est à utiliser du côté gauche ou du côté droit. La lettre L désigne le côté gauche et la lettre R désigne le côté droit.

Consignes d'installation

vérification finale de l'installation

AVERTISSEMENT

- Pour assurer une installation correcte et sécurisée, l'installateur doit passer en revue la liste de vérifications.
- Le propriétaire sera responsable de l'installation correcte de la table de cuisson dont l'importance ne doit pas être négligée.

Une fois la table de cuisson installée, assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur OFF. Passez en revue la liste de vérifications pour confirmer que la table de cuisson est correctement installée et prête à fonctionner.

- Le tuyau de gaz a correctement été raccordé à la table de cuisson.
- Le gaz a été allumé.
- Toutes les connexions ont été vérifiées afin de repérer les fuites de gaz.
- La table de cuisson est correctement branchée dans une prise électrique mise à la terre.
- Les brûleurs et grilles de la table de cuisson sont correctement assemblés.
- Tous les brûleurs ont été testés et fonctionnent correctement.

Instructions de conversion au GPL (propane)

AVERTISSEMENT

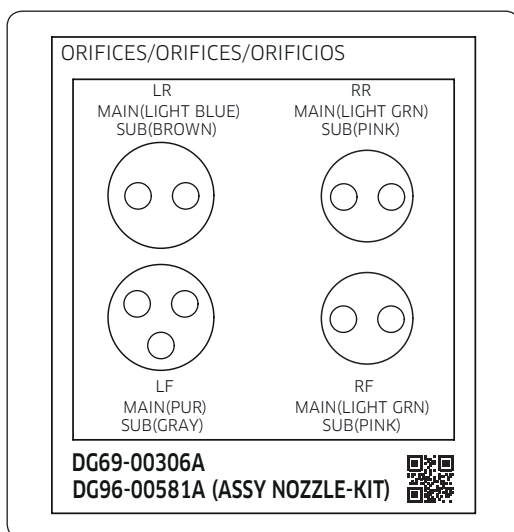
- Cette conversion doit être réalisée par un installateur qualifié ou un fournisseur de gaz conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences des autorités compétentes. Le non respect de TOUTES ces instructions est susceptible d'entraîner des blessures graves et des dégâts matériels. L'agence effectuant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.
- Repérez la vanne de coupure de gaz et la façon de la fermer si nécessaire.
- Débranchez ou coupez l'alimentation avant de procéder à la réparation.
- Ne faites pas fonctionner les brûleurs de la table de cuisson en cas de fonctionnement au GPL avant d'avoir converti le régulateur de pression et les orifices des brûleurs pour le fonctionnement au GPL. Autrement, de grandes flammes et des émanations toxiques pourraient causer de graves blessures.
- Ne mélangez pas ou ne remplacez pas les orifices de brûleur pour fonctionnement au GPL pendant l'opération de conversion. Le placement incorrect d'un orifice affectera le brûleur et les performances de cuisson et est susceptibles d'entraîner des blessures corporelles et des dégâts matériels.

Toutes les tables de cuisson Dacor sont conçues pour utiliser du gaz naturel. Les tables de cuisson sont livrées avec des kits de conversion GPL afin de pouvoir les utiliser avec du GPL. Ces kits comprennent un ensemble d'orifices de brûleur adapté en termes de taille qui doit être utilisé dans les brûleurs de la table de cuisson. Ces orifices sont emballés dans du carton et dans un sachet en plastique. Le sachet est fourni avec le manuel d'utilisation. L'orifice du régulateur de pression est un orifice à double usage : un côté pour le gaz naturel et l'autre pour le GPL.

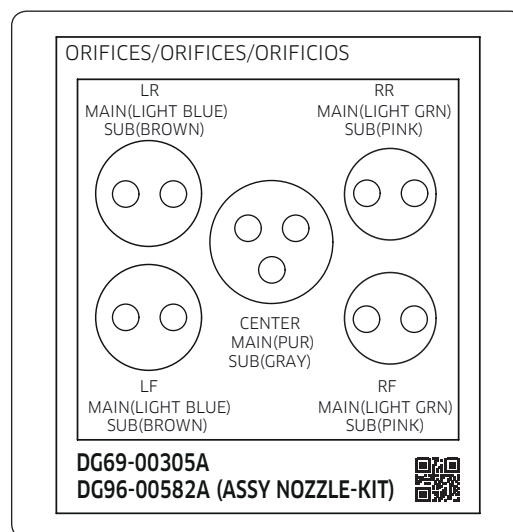
Consignes d'installation

Pièces fournies

Le kit de conversion PL contient les pièces ci-dessous :



DTG30M954F*



DTG36M955F*

Les positions des orifices sont marquées sur la feuille fournie. Le raccord du régulateur de pression est installé en usine pour une utilisation au gaz naturel (GN). La conversion au PL nécessite le retrait du raccord et une nouvelle installation pour l'usage au PL.

DIMENSIONS DES ORIFICES DU BRÛLEUR ET PUISSANCE DE SORTIE (GPL [propane] 10 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice (mm) Principal/secondaire
AvD	7500	0,7 / 0,42
AvG ¹	14500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,74 (2 pièces)
AvG ²	10500	0,82 / 0,5
ArD	7500	0,7 / 0,42
ArG	10500	0,82 / 0,5
CTR ²	14500	Entrée : 0,46 / Sortie : 0,74 (2 pièces)

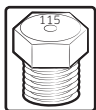
DIMENSIONS DES ORIFICES DU BRÛLEUR ET PUISSANCE DE SORTIE (Gaz naturel 5 dans WCP)		
Emplacement du brûleur	Taux BTU	Taille de l'orifice (mm) Principal/secondaire
AvD	9500	1,20 / 0,61
AvG ¹	18500	Entrée : 0,70 / Sortie : 1,27 (2 pièces)
AvG ²	13000	1,41 / 0,68
ArD	9500	1,20 / 0,61
ArG	13000	1,41 / 0,68
CTR ²	18500	Entrée : 0,70 / Sortie : 1,27 (2 pièces)

¹ 30" DTG30M954F

² 36" DTG36M955F

Consignes d'installation

REMARQUE



Repères des orifices :
115 - Indique une ouverture de 1,15 mm de l'orifice.

Outils nécessaires



Clé à molette



Clé à fourche de 1/2"



Tournevis : cruciformes



Petit tournevis de précision à
lame plate



Tournevis à douille : 3/32" ou
7 mm

Pour convertir la table de cuisson au GPL, suivez ces étapes :

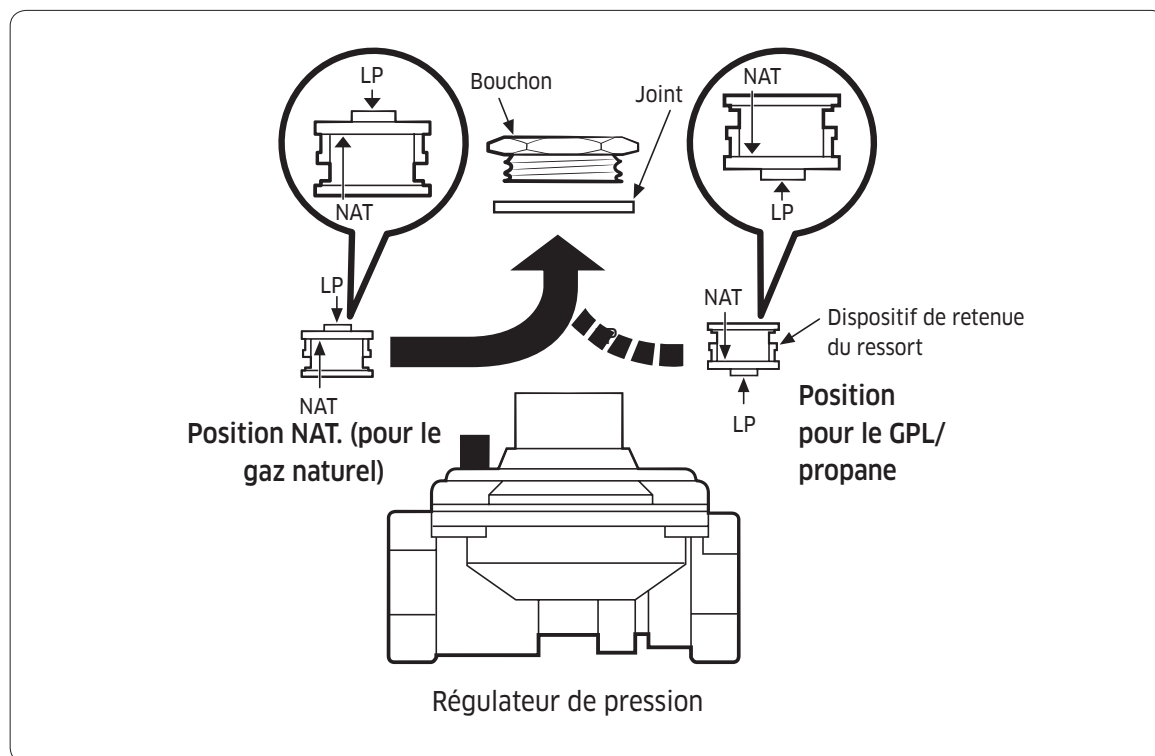
1. Débranchez l'alimentation électrique de la table de cuisson. Débranchez le cordon d'alimentation de la table de cuisson, faites sauter le disjoncteur ou retirez le fusible de la boîte à fusibles.
2. Fermez l'alimentation en gaz de la table de cuisson. Fermez la vanne de coupure manuelle de la table de cuisson.

Conversion du régulateur de pression

REMARQUE

lorsque vous utilisez du GPL pour alimenter votre table de cuisson, effectuez les étapes ci-dessous avant de régler la puissance des flammes.

1. Avec vos doigts, tournez le chapeau. Observez soigneusement le dispositif de retenue du ressort pour repérer la position NAT (pour le gaz naturel) ou LP (pour le GPL).



2. Tournez le dispositif de retenue du ressort en le tournant à 90° et retirez-le du chapeau. Tournez le dispositif de retenue du ressort sur le GPL, réinsérez-le dans le chapeau puis tournez-le à 90°.
3. Revissez le chapeau en place sur le régulateur puis serrez.

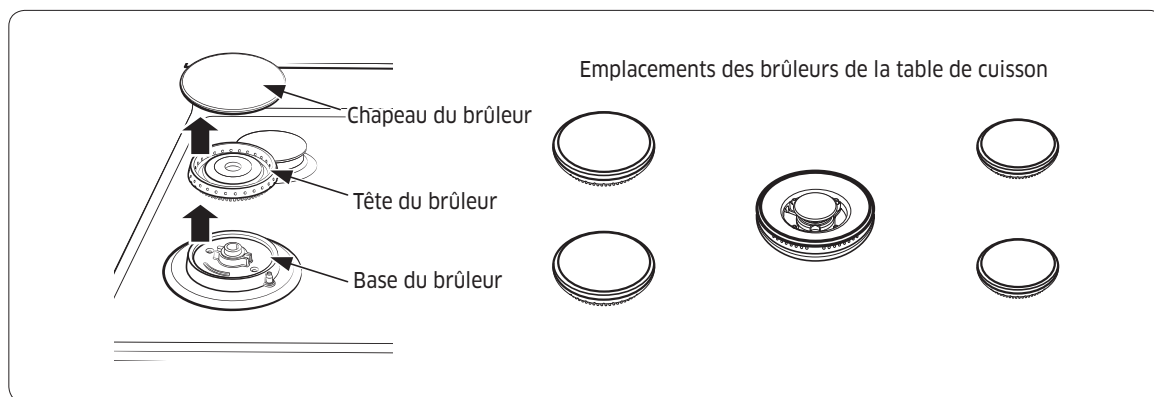
Consignes d'installation

Conversion des brûleurs de la table de cuisson

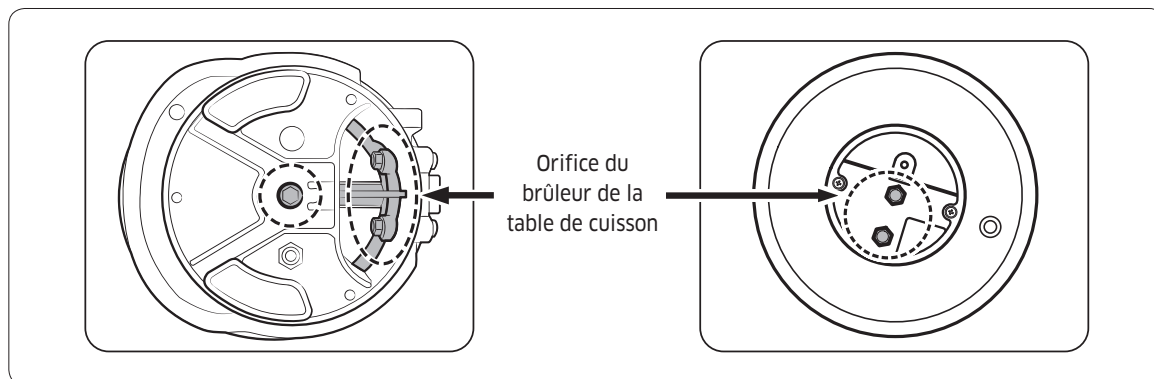
REMARQUE

lorsque vous utilisez du GPL pour alimenter votre table de cuisson, effectuez les étapes ci-dessous avant de régler la puissance des flammes.

1. Soulevez les chapeaux et les têtes des brûleurs de la table de cuisson des bases des brûleurs ou des coupelles des brûleurs de la table de cuisson.



2. À l'aide d'un tournevis à douille de $\frac{9}{32}$ " ou de 7 mm, retirez l'orifice du brûleur en bas de chaque coupelle.



REMARQUE

Conservez ces orifices et notez leurs positions pour une conversion ultérieure au gaz naturel.

3. Localisez les orifices de conversion au GPL fournis avec la table de cuisson.
4. Identifiez l'orifice approprié selon sa taille pour chacun des brûleurs de la table de cuisson.
5. Installez l'orifice approprié sur chaque coupelle des brûleurs et serrez avec un tournevis à douille de $\frac{9}{32}$ " ou 7 mm.

REMARQUE

Tout autre positionnement des orifices peut produire des conditions d'utilisation dangereuses et/ou de mauvais résultats de cuisson.

6. Placez toutes les têtes des brûleurs sur leurs bases ou leurs coupelles à leur emplacement initial. Le trou sur le côté des têtes de brûleur se place face aux électrodes. Les têtes des brûleurs sont correctement installées si elles sont à plat sur le dessus des bases ou des coupelles des brûleurs.
7. Placez tous les chapeaux des têtes de brûleurs. Ceux-ci sont également plats lorsqu'ils sont installés afin de garantir un fonctionnement sûr.

Réglage de la flamme faible sur les brûleurs de la table de cuisson

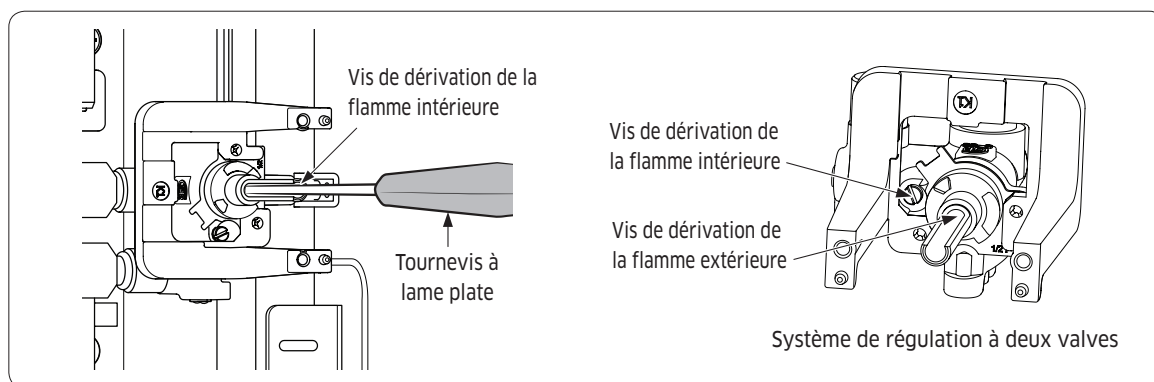
Vérifiez les flammes de tous les brûleurs sur leur réglage le plus faible. Utilisez ces étapes pour vérifier et régler les réglages de brûleurs.

REMARQUE

- Le réglage faible doit toujours être effectué avec deux brûleurs ou plus en fonctionnement en même temps.
 - Appelez le service technique lorsque vous avez besoin de régler la flamme intérieure du brûleur central de la table de cuisson.
1. Allumez deux brûleurs ou plus de la table de cuisson et réglez-les sur une puissance comprise entre MED (MOYENNE) et HI (ÉLEVÉE).
 2. Tournez rapidement l'un des boutons en sens anti-horaire sur le réglage le plus faible. (La flamme doit rester allumée. Si elle s'éteint, réglez la vanne de dérivation sur la vanne de commande du brûleur.
 3. Tirez tout droit le bouton de commande pour ce brûleur.

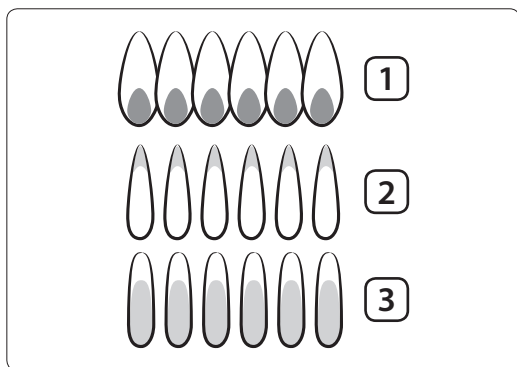
Consignes d'installation

- À l'aide d'un petit tournevis plat, ajustez la vis de la vanne de dérivation située à la base de la tige de la vanne. Tournez la vis de la vanne de dérivation dans le sens antihoraire afin d'augmenter la taille de la flamme.



- Remettez en place le bouton de commande et vérifiez à nouveau le réglage de la flamme faible.
- Répétez les étapes 1 à 5 pour vérifier et régler la flamme faible sur les brûleurs restants.

Qualité de la flamme de combustion



- Des flammes bleu clair sont normales pour un fonctionnement au gaz naturel.
- Des pointes jaunes à l'extrémité des cônes sont normales pour un fonctionnement au GPL.
- Des flammes jaunes sont anormales pour un fonctionnement avec tous types de gaz. Un ajustement supplémentaire est nécessaire.

Vérification de flamme faible complémentaire

- Ouvrez et fermez rapidement la porte du meuble lorsque le brûleur est réglé sur LO (FAIBLE). (Si la flamme s'éteint, augmentez le réglage de flamme faible et répétez le test jusqu'à ce que la flamme se stabilise.)
- Tournez rapidement le bouton de HI (ÉLEVÉ) au réglage le plus faible. Si la flamme s'éteint avec le réglage le plus faible, augmentez le réglage de flamme faible et recommencez le test jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

MÉMO

MÉMO



Please visit www.Dacor.com to activate your warranty online.

WARRANTY INFORMATION



IMPORTANT :

Votre garantie ne prendra effet que lorsque vous l'aurez activée en ligne ou lorsque vous aurez envoyé le formulaire à retourner à Dacor. Si vous avez acheté plusieurs produits Dacor, merci de bien vouloir retourner tous les formulaires dans une seule enveloppe ou d'activer la garantie en ligne de chacun de vos produits.

En aucun cas Dacor ne vendra en aucun cas votre nom ou toute information contenu dans le formulaire dans le but de les ajouter à des listes de diffusion électronique. Nous sommes ravis que vous ayez choisi les produits Dacor pour votre foyer et nous vous en remercions. Nous ne vendrons en aucun cas vos informations.

Nom du

propriétaire :

Rue : _____ Nom (en caractères d'imprimerie) _____ Bornes _____ Moyen _____

Ville : _____ État : _____ Code postal : _____

Date d'achat : _____ E-mail : _____ Téléphone : _____

Revendeur : _____

Ville : _____ État : _____ Code postal : _____

Merci de bien vouloir prendre quelques secondes pour compléter la section ci-dessous. Merci.

1. Comment avez-vous connu les produits Dacor ? (Une seule réponse possible.)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> A. Télévision Émission culinaire | <input type="checkbox"/> F. Constructeur |
| <input type="checkbox"/> B. Magazine | <input type="checkbox"/> G. Architecte/Designer |
| <input type="checkbox"/> C. Exposition chez un revendeur | <input type="checkbox"/> H. Un autre propriétaire Dacor |
| <input type="checkbox"/> D. Exposition de cuisines chez un revendeur | <input type="checkbox"/> I. Maison témoin |
| <input type="checkbox"/> E. Salon de l'habitat | <input type="checkbox"/> J. Autre _____ |

2. Où avez-vous acheté vos appareils Dacor ?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Revendeur | <input type="checkbox"/> D. Constructeur |
| <input type="checkbox"/> B. Cuisiniste | <input type="checkbox"/> E. Autre _____ |
| <input type="checkbox"/> C. Entrepreneur d'un constructeur | |

3. Pour quelle raison avez-vous acheté ce produit ?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Remplacement uniquement | <input type="checkbox"/> C. Déménagement |
| <input type="checkbox"/> B. Modernisation | <input type="checkbox"/> E. Autre _____ |

4. Quel est le revenu annuel de votre foyer ?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Moins de 75 000 \$ | <input type="checkbox"/> D. Entre 150 000 \$ et 200 000 \$ |
| <input type="checkbox"/> B. Entre 75 000 \$ et 100 000 \$ | <input type="checkbox"/> E. Entre 200 000 \$ et 250 000 \$ |
| <input type="checkbox"/> C. Entre 100 000 \$ et 150 000 \$ | <input type="checkbox"/> F. Plus de 250 000 \$ |

5. Quelles sont les types d'appareils que vous possédez dans votre cuisine ?

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| A. Table de cuisson _____ | C. Lave-vaisselle _____ |
| B. Four _____ | D. Réfrigérateur _____ |

6. Achèteriez-vous ou recommanderiez-vous un autre produit Dacor ?

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
|------------------------------|------------------------------|

Remarques : _____

Merci beaucoup pour votre contribution. Les informations que vous nous avez fournies nous aideront pour les projets à venir et à vous apporter l'assistance que vous méritez.

Placez l'étiquette portant le numéro de série ici

Site Web : www.Dacor.com

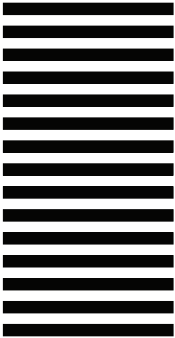
Téléphone : 1+800+793-0093

cut here

cut here



NO POSTAGE
NECESSARY
IF MAILED
IN THE
UNITED STATES



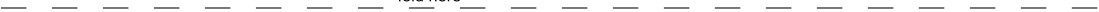
BUSINESS REPLY MAIL
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

DACOR
ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT
PO BOX 90070
CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907



fold here



DG68-00926A-01



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745 • Téléphone : (800) 793-0093 • Télécopie : (626) 403-3130 • www.dacor.com

