HIGH ALTITUDE KIT INSTALLATION INSTRUCTIONS

To convert single cavity freestanding ranges to elevations above 5000 ft (1524 m).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR TROUSSE D'UTILISATION EN HAUTE ALTITUDE

Pour la conversion de cuisinières autoportantes à cavité unique à une altitude supérieure à 5000 pi (1524 m).

Two High Altitude Kits are available for select single cavity freestanding ranges. The choice depends on whether Natural gas or Liquefied Petroleum (LP) gas will be used. These instructions cover both gases and several range models with many different burners. Each kit contains orifices which will not be required for your range.

Kit Number W10509455 - Natural Gas (NG) High Altitude Kit for Single Oven Freestanding Ranges Contains:

- 2 - Cooktop spud, Large burner NG high altitude
- 2 - Cooktop spud, Medium-large burner NG high altitude
- 2 - Cooktop spud, Medium burner NG high altitude
- 1 - Bake spud, NG AquaLift® Technology Clean oven
- 1 - Bake spud, NG 5.0 cu ft oven
- 1 - Broil hood, Female NG AquaLift® Technology Clean oven
- 1 - Broil hood, Male NG AquaLift® Technology Clean oven
- 1 - Broil hood, Female NG 5.0 cu ft oven
- 1 - Broil hood, Male NG 5.0 cu ft oven
- Installation instructions

Kit Number W10509456 - Liquefied Petroleum (LP) Gas High Altitude Kit for Single Oven Freestanding Ranges Contains:

- 2 - Cooktop spud, Large burner LP high altitude
- 2 - Cooktop spud, Medium-large burner LP high altitude
- 2 - Cooktop spud, Medium burner LP high altitude
- 1 - Cooktop spud, Small burner LP high altitude
- 1 - Bake spud, LP AquaLift® Clean oven
- 1 - Bake spud, LP 5.0 cu ft oven
- 1 - Broil hood, Female LP AquaLift® Technology Clean oven
- 1 - Broil hood, Male LP AquaLift® Technology Clean oven
- 1 - Broil hood, Female LP 5.0 cu ft oven
- 1 - Broil hood, Male LP 5.0 cu ft oven
- Installation instructions

Pour certaines cuisinières autoportantes à cavité unique, deux ensembles pour utilisation en haute altitude sont disponibles. L'utilisation de l'un ou de l'autre dépend du gaz utilisé : naturel ou propane. Ces instructions s'appliquent aux modèles à gaz ainsi qu'à plusieurs modèles de cuisinières équipées de plusieurs brûleurs. Chaque ensemble contient des gicleurs qui ne seront pas nécessaires pour votre cuisinière.

Ensemble numéro W10509455 - L'ensemble pour utilisation de gaz naturel en haute altitude pour cuisinières autoportantes à four unique comprend :

- 2 gicleurs de table de cuisson, gros brûleur/gaz naturel en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur moyen à large/gaz naturel en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur moyen/gaz naturel en haute altitude
- 1 gicleur pour cuisson au four, technologie AquaLift® Four propre/gaz naturel
- 1 gicleur pour cuisson au four, four de 5 pi cu/gaz naturel
- 1 injecteur (vissage femelle) pour cuisson au gril, technologie AquaLift® Four propre/gaz naturel
- 1 injecteur (vissage mâle) pour cuisson au gril, technologie AquaLift® Four propre/gaz naturel
- 1 injecteur (vissage femelle) pour cuisson au gril, four de 5 pi cu/gaz naturel
- 1 injecteur (vissage mâle) pour cuisson au gril, four de 5 pi cu/gaz naturel
- Instructions d'installation

Ensemble numéro W10509456 - L'ensemble pour utilisation de gaz propane en haute altitude pour cuisinières autoportantes à four unique comprend :

- 2 gicleurs de table de cuisson, gros brûleur/gaz propane en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur moyen à large/gaz propane en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur moyen/gaz propane en haute altitude
- 1 gicleur de table de cuisson, petit brûleur/gaz propane en haute altitude
- 1 gicleur pour cuisson au four, AquaLift® Four propre/gaz propane en haute altitude
- 1 gicleur pour cuisson au four, four de 5 pi cu/gaz propane
- 1 injecteur (vissage femelle) pour cuisson au gril, technologie AquaLift® Four propre/gaz propane
- 1 injecteur (vissage mâle) pour cuisson au gril, technologie Aqualift® Four propre/gaz propane
- 1 injecteur (vissage femelle) pour cuisson au gril, four de 5 pi cu/gaz propane
- 1 injecteur (vissage mâle) pour cuisson au gril, four de 5 pi cu/gaz propane
- Instructions d'installation

W10505965B

GAS CONVERSION SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

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

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

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

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

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

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

GAS CONVERSIONS

Tools Needed

Gather the required tools before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools needed

- 3/8" combination wrench
- 1/2" combination wrench
- 5/8" combination wrench
- 7 mm (9/32") nut driver
- Quadrex®† or Phillips screwdriver
- Masking tape
- Plastic bag for replaced parts

†® QUADREX is a registered trademark of NLW Holdings, Inc.

Gas Conversions

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

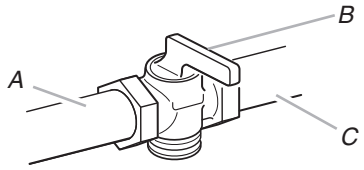
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

IMPORTANT: Gas conversions must be done by a qualified installer. Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply to the range prior to disconnecting the electrical power.

WARNING

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.

1. Turn the manual shutoff valve to the closed position.



A. To range
B. Manual shutoff valve "closed" position
C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

Gas Pressure Regulator

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

Natural gas:

Minimum pressure: 5" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

LP gas:

Minimum pressure: 11" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

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

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

Gas Supply Pressure Testing

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

Line pressure testing above ½ psi gauge (14" WCP)

The range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at ½ psi gauge (14" WCP) or lower

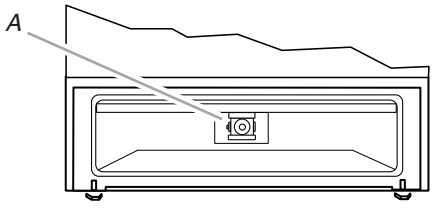
The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

To Convert Gas Pressure Regulator

NOTE: If the range will be using the same gas before and after conversion, it is not necessary to convert the gas pressure regulator. Ranges are set for Natural gas from the factory. If you are using Natural gas, no gas pressure regulator conversion is needed. Continue with "To Convert Surface Burners" in this section.

1. Remove storage drawer, warming drawer or premium storage drawer. See the "Storage Drawer" or "Warming Drawer or Premium Storage Drawer" section in the Installation Instructions provided with the range.
2. Locate gas pressure regulator at rear of storage or warming drawer compartment.

   NOTE: On models with a warming drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.

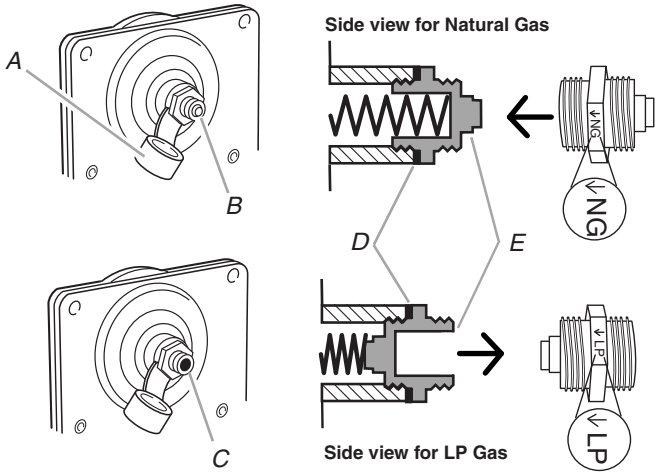


A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
4. Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a ⅝" combination wrench to remove.

   NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



A. Plastic cover
B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
D. Washer
E. Gas pressure regulator cap

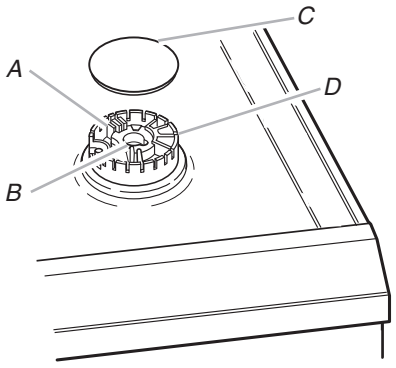
5. **For Natural Gas:**
   Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the solid end faces out and the marking "↓ NG" is facing the direction shown in the above drawing.

   For LP gas:
   Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the hollow end faces out and the marking "↓ LP" is facing the direction shown in the above drawing.
6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

To Convert Surface Burners

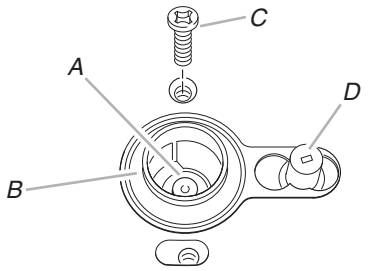
1. Remove burner cap.
2. Using a Phillips or Quadrex® screwdriver, remove the burner base.

   NOTE: Reinstall one of the screws through the range cooktop to hold the orifice spud holder in place while removing and replacing the orifice spuds.



A. Igniter electrode
B. Gas tube opening
C. Burner cap
D. Burner base

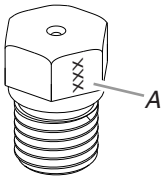
3. Apply masking tape to the end of a 7 mm (9/32") nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



A. Orifice spud
B. Orifice spud holder
C. Screw
D. Spark electrode

4. Locate the nameplate on the range. It will be located on the front frame behind the oven door or drawer front depending on model. Identify the burner ratings for this range from the nameplate.

   Refer to the following chart for the gas to be used after the conversion. Identify the correct replacement orifice spuds using the nameplate burner ratings. The colors and ID number are marked on the hex flats of the orifice spuds.



A. Hex flat

Natural Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners

Nameplate Burner Ratings (sea level)		Replacement Orifice - Natural gas (high altitude)		
Natural Gas	**LP**	**Color**	**Size**	**ID Number**
18,000 BTU	14,200 BTU	Red/ Orange	1.90 mm	N190
17,000 BTU	14,200 BTU	Red/ Orange	1.90 mm	N190
15,000/ 15,500 BTU	14,200 BTU	Red/ Orange	1.90 mm	N190
13,000/ 13,500 BTU	11,000 BTU	Yellow/ Magenta	1.70 mm	N170
12,000/ 12,500 BTU	11,000 BTU	Yellow/ Magenta	1.70 mm	N170
9,500 BTU	8,000 BTU	Red/ White	1.40 mm	N140
8,000 BTU	8,000 BTU	Red/ White*	1.40 mm	N140
5,000 BTU	5,000 BTU	Red/ Brass*	1.10 mm	N110

*Same orifices as shipped from factory for Natural gas.

LP Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners

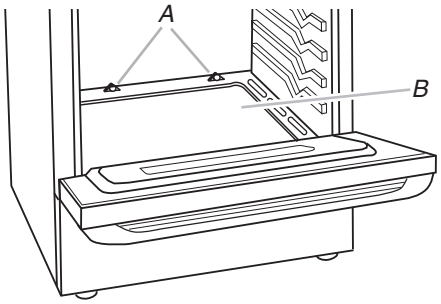
Nameplate Burner Ratings (sea level)		Replacement Orifice - LP gas (high altitude)		
Natural Gas	**LP**	**Color**	**Size**	**ID Number**
18,000 BTU	14,200 BTU	Yellow/ Brown	0.99 mm	L99
17,000 BTU	14,200 BTU	Yellow/ Brown	0.99 mm	L99
15,000/ 15,500 BTU	14,200 BTU	Yellow/ Brown	0.99 mm	L99
13,000/ 13,500 BTU	11,000 BTU	Yellow/ Black	0.88 mm	L88
12,000/ 12,500 BTU	11,000 BTU	Yellow/ Black	0.88 mm	L88
9,500 BTU	8,000 BTU	Yellow/ Green	0.84 mm	L84
8,000 BTU	8,000 BTU	Yellow/ Green	0.84 mm	L84
5,000 BTU	5,000 BTU	Yellow/ Silver	0.65 mm	L65

NOTE: Refer to the Model Number and Serial Number Plate located on the oven frame behind the top left side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

5. Save the replaced orifice spuds in a plastic bag or other container.
6. Replace the burner base using both screws.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1-7 for the remaining burners.

To Convert Oven Bake Burner

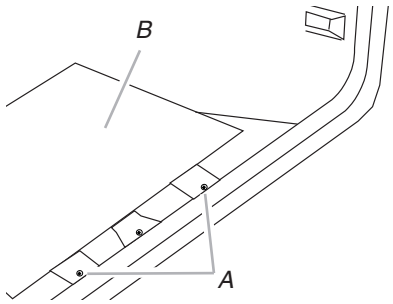
1. Remove the oven racks.
2. Remove 2 screws at the rear of the oven bottom.
3. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.



A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven and set it aside on a covered surface.

   NOTE: On some models, the flame spreader will be attached to the oven bottom, and this step will not be necessary.

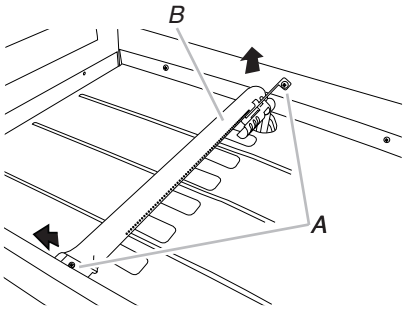


A. Screws
B. Flame spreader

5. Remove 2 screws from the bake burner.

   NOTE: Some models may have a single screw holding the bake burner in place.

6. Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside.



A. Screws
B. Bake burner

7. Refer to the nameplate on the range located on the front frame behind the oven door or drawer front depending on model. Identify the bake burner rating for this range from the nameplate. Refer to the following chart for the gas to be used after the conversion. Identify the correct replacement bake burner spud using the nameplate burner rating. The ID number is marked on the hex flats of the orifice spud.

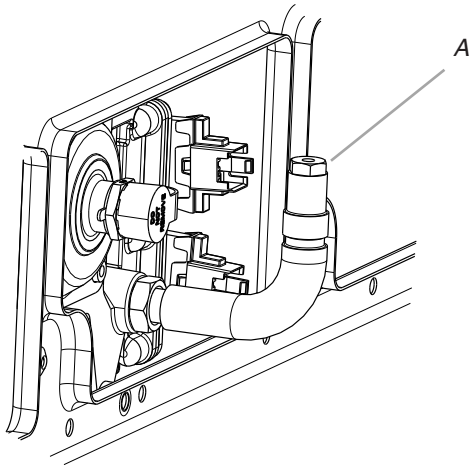
Natural Gas Orifice Spud Chart for Bake Burners

Nameplate Burner Ratings (sea level)		Replacement Orifice - Natural Gas (high altitude)	
Natural Gas	**LP**	**Size**	**ID Number**
18,000 BTU	17,000 BTU	1.78 mm	178
16,500 BTU	15,500 BTU	1.70 mm	170

LP Gas Orifice Spud Chart for Bake Burners

Nameplate Burner Ratings (sea level)		Replacement Orifice - LP Gas (high altitude)	
Natural Gas	**LP**	**Size**	**ID Number**
18,000 BTU	17,000 BTU	1.09 mm	57
16,500 BTU	15,500 BTU	1.07 mm	107

8. Use a ⅜" nut driver or combination wrench and turn the bake burner orifice spud counterclockwise to remove. Save the replaced orifice spud in a plastic bag or other container.
9. Install the replacement bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.
   IMPORTANT: Do not overtighten.

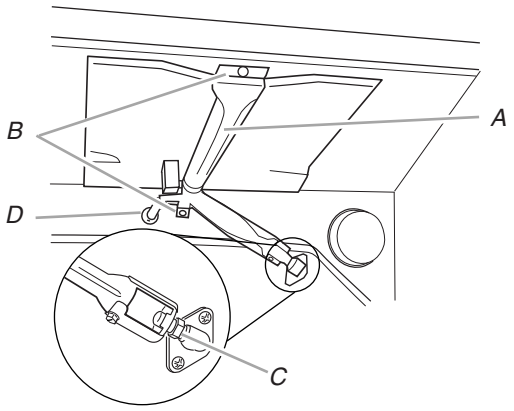


A. Orifice spud

10. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and slide the tab on front of the bake burner into the front of the oven.
11. Reattach the bake burner with 2 screws.
12. If the flame spreader is part of the oven bottom, continue with Step 14. Otherwise, insert the tabs on the rear of the flame spreader into the rear of the oven.
13. Reattach the front tabs of the flame spreader to the oven with 2 screws.
14. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame and lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
15. Reattach the oven bottom panel with 2 screws.

To Convert Oven Broil Burner

1. Remove the screws from the broil burner.
   NOTE: Some models only have one screw and a locating pin. Do not remove the pin.
2. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.
   NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Screws
C. Orifice hood
D. Locating pin

3. Use a ⅜" combination wrench and turn the broil burner orifice hood counterclockwise to remove. Save the replaced orifice hood in a plastic bag or other container.

   NOTE: The broil fitting for the range may have a female or a male thread. This kit contains conversion broil fittings with the correct orifice size with both male and female threads.
4. Refer to the nameplate on the range located on the front frame behind the oven door or drawer front depending on model. Identify the broil burner rating for this range from the nameplate. Refer to the following chart for the gas to be used after the conversion. Identify the correct replacement broil burner spud using the nameplate burner rating. The ID number is marked on the hex flats of the orifice spud.

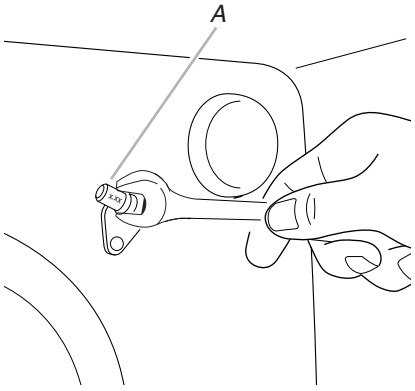
Natural Gas Orifice Hood Chart for Broil Burners

Nameplate Burner Ratings (sea level)		Replacement Hood - Natural Gas (high altitude)		
Natural Gas	**LP**	**Hood Thread**	**Size**	**ID Number**
11,000 BTU	11,000 BTU	Female	1.40 mm	140
10,000 BTU	9,000 BTU	Female	1.35 mm	135
11,000 BTU	11,000 BTU	Male	1.40 mm	0.055
10,000 BTU	9,000 BTU	Male	1.35 mm	135

LP Gas Orifice Hood Chart for Broil Burners

Nameplate Burner Ratings (sea level)		Replacement Hood - LP Gas (high altitude)		
Natural Gas	**LP**	**Hood Thread**	**Size**	**ID Number**
11,000 BTU	11,000 BTU	Female	0.90 mm	090
10,000 BTU	9,000 BTU	Female	0.80 mm	080
11,000 BTU	11,000 BTU	Male	0.90 mm	090
10,000 BTU	9,000 BTU	Male	0.80 mm	080

5. Install the replacement broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.
   IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice hood

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Position the broil burner against the top of the oven and reattach it.
8. Replace storage drawer, warming drawer or premium storage drawer. See the “Storage Drawer” or “Warming Drawer or Premium Storage Drawer” section in the Installation Instructions provided with the range.
9. Replace the oven door if it has been removed. See the “Oven Door” section in the Installation Instructions provided with the range.
10. Replace the oven racks.

Complete Installation

Refer to the Installation Instructions provided with the range for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

IMPORTANT: You may have to adjust the “LO” setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame ¼" (0.64 cm) to ½" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. LP gas flames have a slightly yellow tip.

NOTE: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

SÉCURITÉ POUR LA CONVERSION POUR CHANGEMENT DE GAZ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

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

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

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

Outillage nécessaire

Rassembler les outils nécessaires avant de commencer l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

- Clé mixte de ⅜"
- Clé mixte de ½"
- Clé mixte de ⅝"
- Tourne-écrou de 7 mm (9/32")
- Tournevis Quadrex®† ou tournevis Phillips
- Ruban adhésif de masquage
- Sachet de plastique pour pièces remplacées

†® QUADREX est une marque déposée de NLW Holdings, Inc.

Conversions pour changement de gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

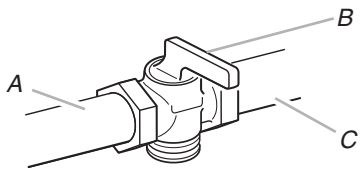
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

IMPORTANT : Les conversions de gaz doivent être exécutées par un installateur qualifié. Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz avant d'interrompre l'alimentation électrique de la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Cet ensemble de conversion doit être installé par le personnel qualifié d'une agence de service en conformité avec les instructions du fabricant et les prescriptions de tous les codes en vigueur et des autorités juridictionnelles. Si les présentes instructions ne sont pas rigoureusement respectées, ceci peut provoquer un incendie, une explosion ou la génération de monoxyde de carbone provoquant des dommages corporels ou matériels, ou même la mort. La responsabilité de l'installation correcte de cet ensemble de conversion incombe au personnel qualifié d'une agence de service. L'installation n'est pas correcte et complète avant que le bon fonctionnement de l'appareil converti ait été vérifié sur la base des spécifications présentées dans les instructions du fabricant fournies avec cet ensemble de pièces.

1. Tourner le robinet d'arrêt manuel pour le placer à la position de fermeture.



A. Vers la cuisinière
B. Robinet d'arrêt manuel à la position "fermée".
C. Canalisation d'alimentation en gaz

2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

Détendeur

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

Gaz naturel :

Pression minimale : 5" (colonne d'eau)

Pression maximale : 14" (colonne d'eau)

Gaz propane :

Pression minimale : 11" (colonne d'eau)

Pression maximale : 14" (colonne d'eau)

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

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

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

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

Test de pressurisation de la canalisation de gaz

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

Pressurisation à une pression supérieure à ½ lb/po² (14" de colonne d'eau)

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Pressurisation à une pression de ½ lb/po² (14" de colonne d'eau) ou inférieure

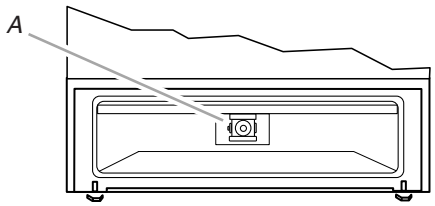
La cuisinière devra être isolée des canalisations d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pressurisation des canalisations d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po² (3,5 kPa).

Conversion du détendeur

REMARQUE : Si le gaz utilisé avant et après conversion de la cuisinière est le même, il n'est pas nécessaire de convertir le détendeur. Les cuisinières sont configurées à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. Si l'on utilise du gaz naturel, il n'est pas nécessaire de convertir le détendeur. Passer à "Conversion des brûleurs de surface" dans cette section.

1. Retirer le tiroir de remisage, le tiroir-réchaud ou le tiroir de remisage de qualité. Voir la section "Tiroir de remisage" ou "Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité" dans les instructions d'installation fournies avec la cuisinière.
2. Identifier le détendeur à l'arrière du tiroir de remisage ou du tiroir-réchaud.

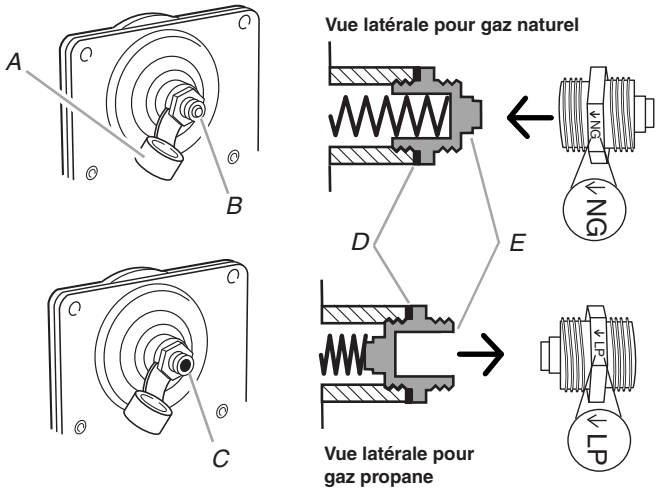
   REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.



A. Détendeur

   IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.
3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Avec une clé mixte de ⅝", tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever.

   REMARQUE : Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.



A. Capuchon en plastique
B. Capuchon du détendeur; extrémité creuse ouverte vers l'extérieur
C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
D. Rondelle
E. Capuchon du détendeur

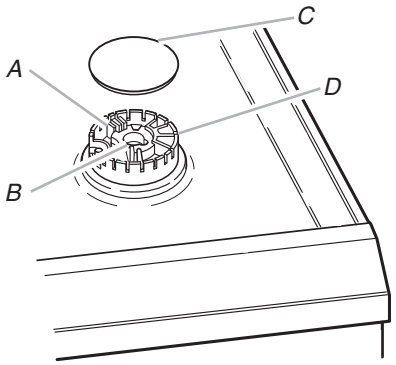
5. **Gaz naturel :**
   Retourner le chapeau du détendeur et le réinstaller sur le détendeur de façon à ce que l'extrémité borgne soit orientée vers l'extérieur et que l'indication "↓ NG" soit orientée de la manière indiquée à l'illustration ci-dessus.

   Gaz propane :
   Retourner le chapeau du détendeur et le réinstaller sur le détendeur de façon à ce que l'extrémité creuse soit orientée vers l'extérieur et que l'indication "↓LP" soit orientée de la manière indiquée à l'illustration ci-dessus.
6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

Conversion des brûleurs de surface

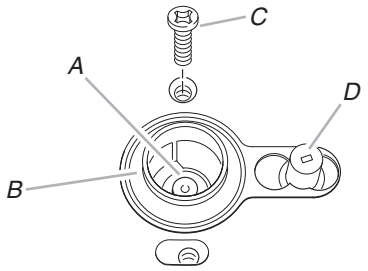
1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. À l'aide d'un tournevis Phillips ou Quadrex®, enlever la base du brûleur.

   REMARQUE : Réinstaller l'une des vis à travers la table de cuisson pour qu'elle maintienne le porte-gicleur en place pendant les opérations de dépose et remplacement des gicleurs.



A. Électrode d'allumage
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Chapeau de brûleur
D. Base du brûleur

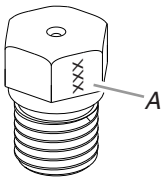
3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 7 mm (9⁄32") pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur le gicleur; faire tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever le gicleur. Conserver à part le gicleur du brûleur.



A. Gicleur
B. Support du gicleur
C. Vis
D. Électrode d'étincelle

4. Repérer la plaque signalétique sur la cuisinière. Elle se trouve sur le cadre avant de l'appareil, derrière la porte du four ou l'avant du tiroir - selon le modèle. Identifier la capacité des brûleurs pour cette cuisinière - elle figure sur la plaque signalétique.

   Consulter le tableau ci-dessous pour connaître le gaz à utiliser après conversion. Identifier les gicleurs de rechange adéquats en fonction de la capacité des brûleurs indiquée sur la plaque signalétique. Leur couleur et numéro d'identifiant figurent sur un des côtés hexagonaux plats des gicleurs.



A. Côté hexagonal plat

Gicleurs pour gaz naturel - brûleurs de surface

Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)		Gicleur de rechange - Gaz naturel (haute altitude)		
Gaz naturel	**Propane**	**Couleur**	**Taille**	**Numéro d'identification**
18 000 BTU	14 200 BTU	Rouge/ Orange	1,90 mm	N190
17 000 BTU	14 200 BTU	Rouge/ Orange	1,90 mm	N190
15 000/15 500 BTU	14 200 BTU	Rouge/ Orange	1,90 mm	N190
13 000/13 500 BTU	11 000 BTU	Jaune/ Magenta	1,70 mm	N170
12 000/12 500 BTU	11 000 BTU	Jaune/ Magenta	1,70 mm	N170
9 500 BTU	8 000 BTU	Rouge/ Blanc	1,40 mm	N140
8 000 BTU	8 000 BTU	Rouge/ Blanc*	1,40 mm	N140
5 000 BTU	5 000 BTU	Rouge/ Laiton*	1,10 mm	N110

*Mêmes gicleurs que ceux expédiés par l'usine pour le gaz naturel.

Gicleurs pour propane - brûleurs de surface

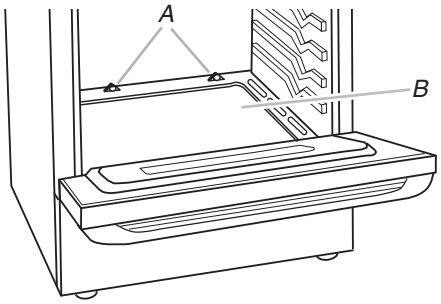
Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)		Gicleur de rechange - Gaz propane (haute altitude)		
Gaz naturel	**Propane**	**Couleur**	**Taille**	**Numéro d'identification**
18 000 BTU	14 200 BTU	Jaune/ Marron	0,99 mm	L99
17 000 BTU	14 200 BTU	Jaune/ Marron	0,99 mm	L99
15 000/15 500 BTU	14 200 BTU	Jaune/ Marron	0,99 mm	L99
13 000/13 500 BTU	11 000 BTU	Jaune/ Noir	0,88 mm	L88
12 000/12 500 BTU	11 000 BTU	Jaune/ Noir	0,88 mm	L88
9 500 BTU	8 000 BTU	Jaune/ vert	0,84 mm	L84
8 000 BTU	8 000 BTU	Jaune/ vert	0,84 mm	L84
5 000 BTU	5 000 BTU	Jaune/ argenté	0,65 mm	L65

REMARQUE : Voir la plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière le côté supérieur gauche de la porte du four pour connaître la taille de gicleur à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

5. Conserver les gicleurs qui ont été remplacés dans un sachet en plastique ou un autre contenant.
6. Réinstaller la base du brûleur à l'aide des deux vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

Conversion du brûleur de cuisson au four

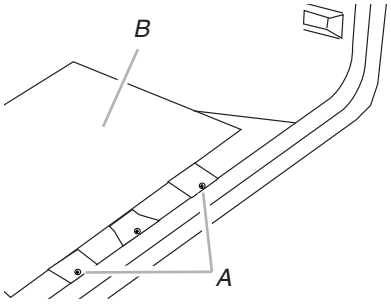
1. Retirer les grilles du four.
2. Ôter 2 vis à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à ce que l'avant du panneau se trouve hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.



A. Vis
B. Partie inférieure du four

4. Ôter 2 vis des volets avant du répartiteur de flammes. Soulever l'avant du répartiteur de flammes et le tirer vers l'avant pour retirer les onglets de l'arrière du four. Les mettre de côté sur une surface couverte.

   REMARQUE : Sur certains modèles, le répartiteur de flammes est fixé sur la partie inférieure du four et cette étape ne sera donc pas nécessaire.

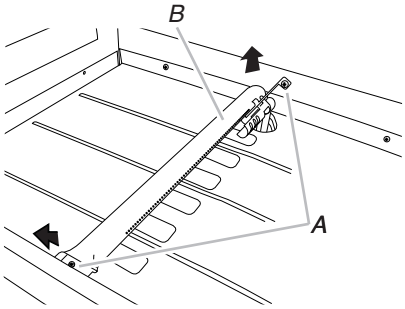


A. Vis
B. Répartiteur de flammes

5. Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.

   REMARQUE : Sur certains modèles, une seule vis maintient le brûleur de cuisson au four en place.

6. Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four, et mettre le brûleur de cuisson au four de côté.



A. Vis
B. Brûleur de cuisson au four

7. Consulter la plaque signalétique de la cuisinière située sur le châssis avant, derrière la porte du four ou l'avant du tiroir - selon le modèle. Identifier la capacité du brûleur de cuisson au four pour cette cuisinière - elle figure sur la plaque signalétique. Consulter le tableau ci-dessous pour connaître le gaz à utiliser après conversion. Identifier le gicleur du brûleur de cuisson au four de rechange adéquat en fonction de la capacité des brûleurs indiquée sur la plaque signalétique. Le numéro d'identifiant figure sur l'un des côtés hexagonaux plats du gicleur.

Tableau de gicleurs pour gaz naturel - brûleurs de cuisson au four

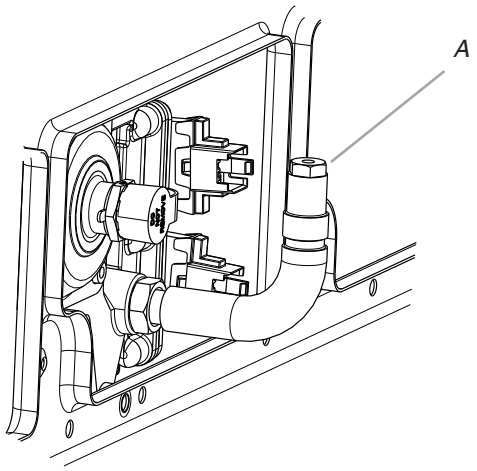
Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)		**Gicleur de rechange - Gaz naturel (haute altitude)**	
Gaz naturel	**Propane**	**Taille**	**Numéro d'identification**
18 000 BTU	17 000 BTU	1,78 mm	178
16 500 BTU	15 500 BTU	1,70 mm	170

Tableau de gicleurs pour gaz propane - brûleurs de cuisson au four

Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)		**Gicleur de rechange - Gaz propane (haute altitude)**	
Gaz naturel	**Propane**	**Taille**	**Numéro d'identification**
18 000 BTU	17 000 BTU	1,09 mm	57
16 500 BTU	15 500 BTU	1,07 mm	107

8. Utiliser un tourne-écrou de ⅜" ou une clé mixte pour tourner le gicleur du brûleur de cuisson au four dans le sens antihoraire pour le retirer. Conserver le gicleur remplacé dans un sachet en plastique ou un autre contenant.

9. Installer le gicleur du brûleur de rechange du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.
   IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.

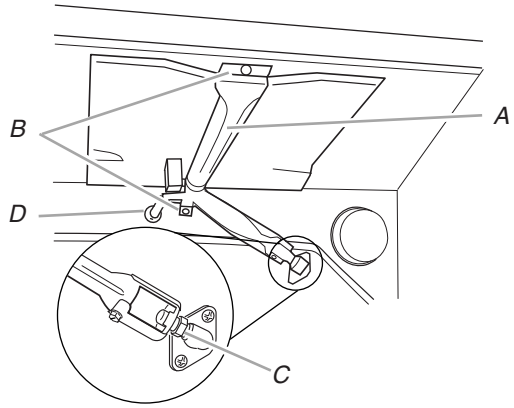


A. Gicleur

10. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et insérer l'onglet situé à l'avant du brûleur de cuisson au four dans l'avant du four.
11. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
12. Si le répartiteur de flammes fait partie de la partie inférieure du four, passer à l'étape 14. Dans le cas contraire, insérer les onglets situés à l'arrière du répartiteur de flammes dans l'arrière du four.
13. Réinstaller les onglets avant du répartiteur de flammes au four avec 2 vis.
14. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le châssis avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
15. Réinstaller le panneau de la partie inférieure du four avec 2 vis.

Conversion du brûleur du gril

1. Ôter les vis du brûleur de cuisson au gril.
   REMARQUE : Certains modèles ne possèdent qu'une seule vis et une goupille de positionnement attachée au brûleur de cuisson au gril.
2. Retirer le brûleur de cuisson au gril de l'injecteur du brûleur de cuisson au gril.
   REMARQUE : Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur.



A. Brûleur de cuisson au gril
B. Vis
C. Injecteur
D. Goupille de positionnement

3. Utiliser une clé mixte de ⅜" pour tourner l'injecteur du brûleur de cuisson au gril dans le sens antihoraire pour l'enlever. Conserver l'injecteur remplacé dans un sachet en plastique ou un autre contenant.

   REMARQUE : Le raccord de cuisson au gril de la cuisinière peut comporter un filetage mâle ou femelle. Cet ensemble contient des raccords de conversion pour brûleur de cuisson au gril dont le diamètre de l'orifice est adapté à la fois à un filetage mâle et à un filetage femelle.
4. Consulter la plaque signalétique de la cuisinière située sur le châssis avant, derrière la porte du four ou l'avant du tiroir - selon le modèle. Identifier la capacité du brûleur de cuisson au gril pour cette cuisinière - elle figure sur la plaque signalétique. Consulter le tableau ci-dessous pour connaître le gaz à utiliser après conversion. Identifier le gicleur du brûleur de cuisson au gril de rechange adéquat en fonction de la capacité des brûleurs indiquée sur la plaque signalétique. Le numéro d'identifiant figure sur l'un des côtés hexagonaux plats du gicleur.

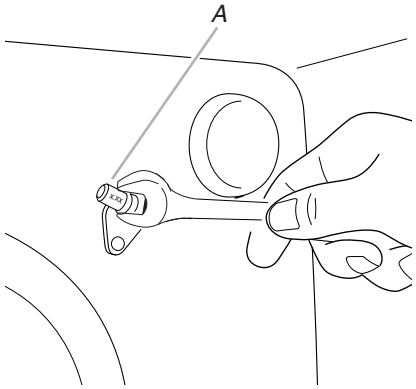
Tableau des injecteurs pour gaz naturel - brûleurs de cuisson au gril

Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)		Injecteur de rechange - Gaz naturel (haute altitude)		
Gaz naturel	**Propane**	**Filetage de l'injecteur**	**Taille**	**Numéro d'identification**
11 000 BTU	11 000 BTU	Femelle	1,40 mm	140
10 000 BTU	9 000 BTU	Femelle	1,35 mm	135
11 000 BTU	11 000 BTU	Mâle	1,40 mm	0.055
10 000 BTU	9 000 BTU	Mâle	1,35 mm	135

Tableau des injecteurs pour gaz propane - brûleurs de cuisson au gril

Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)		Injecteur de rechange - Gaz propane (haute altitude)		
Gaz naturel	**Propane**	**Filetage de l'injecteur**	**Taille**	**Numéro d'identification**
11 000 BTU	11 000 BTU	Femelle	0,90 mm	090
10 000 BTU	9 000 BTU	Femelle	0,80 mm	080
11 000 BTU	11 000 BTU	Mâle	0,90 mm	090
10 000 BTU	9 000 BTU	Mâle	0,80 mm	080

5. Installer l'injecteur de rechange du brûleur de cuisson au gril en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré. **IMPORTANT :** Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur

6. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur du brûleur de cuisson au gril et insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
7. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer à nouveau.
8. Réinstaller le tiroir de remisage, le tiroir-réchaud ou le tiroir de remisage de qualité. Voir la section “Tiroir de remisage” ou “Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité” dans les instructions d'installation fournies avec la cuisinière.
9. Réinstaller la porte du four si elle a été retirée. Voir la section “Porte du four” dans les instructions d'installation fournies avec la cuisinière.
10. Réinstaller les grilles du four.

Achever l’installation

Consulter les instructions d'installation fournies avec la cuisinière pour l'allumage et l'utilisation corrects des brûleurs ainsi que le réglage des flammes sur les brûleurs.

IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum “LO” pour chaque brûleur de la table de cuisson.

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson et le brûleur du four. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de ¼" (0,64 cm) à ½" (1,3 cm) de longueur. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

REMARQUE : Veiller à conserver les gicleurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

®/™ ©2012 Whirlpool. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisée sous licence au Canada. Tous droits réservés.

W10505965B

8/12
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.