INSTALLATION INSTRUCTIONS
30" (76.2 CM) SLIDE-IN GAS RANGES

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION DES CUISINIÈRES À GAZ ENCASTRABLES DE 30" (76,2 CM)

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ESTUFAS ELÉCTRICAS DESLIZABLES DE 30" (76,2 cm)

Table of Contents

RANGE SAFETY 2
INSTALLATION REQUIREMENTS 4
- Tools and Parts 4
- Location Requirements 4
- Electrical Requirements 7
- Gas Supply Requirements 7

INSTALLATION INSTRUCTIONS 9
- Unpack Range 9
- Install Anti-Tip Bracket 9
- Adjust Leveling Legs 10
- Level Range 11
- Make Gas Connection 11
- Install Griddle 13
- Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged 13
- Electronic Ignition System 14
- Remove/Replace Drawer 14
- Oven Door 15
- Complete Installation 15

GAS CONVERSIONS 16
- Propane Gas Conversion 16
- Natural Gas Conversion 19
- Adjust Flame Height 22

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 24
EXIGENCES D'INSTALLATION 26
- Outillage et pièces 26
- Exigences d'emplacement 26
- Spécifications électriques 29
- Spécifications de l'alimentation en gaz 29

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 31
- Déballage de la cuisinière 31
- Installation de la bride antibasculement 31
- Réglage des pieds de nivellement 32
- Réglage de l'aplomb de la cuisinière 33
- Raccordement au gaz 33
- Installation de la plaque à frire 34
- Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée 35
- Système d'allumage électronique 36
- Dépose et réinstallation du tiroir 37
- Porte du four 37
- Achever l'installation 38

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ 39
- Conversion pour l'alimentation au propane 39
- Conversion pour l'alimentation au gaz naturel 43
- Réglage de la taille des flammes 46

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA 48
REQUISITOS DE INSTALACIÓN 50
- Herramientas y piezas 50
- Requisitos de ubicación 50
- Requisitos eléctricos 53
- Requisitos del suministro de gas 53

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 55
- Desempaque la estufa 55
- Instalación del soporte anti-vuelco 55
- Regule las patas niveladoras 56
- Nivelación de la estufa 57
- Conexión del suministro de gas 57
- Instalación de la plancha 59
- Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado 59
- Sistema de encendido electrónico 60
- Quite/vuelva a colocar el cajón 60
- Puerta del horno 61
- Completar la instalación 61

CONVERSIONES DE GAS 62
- Conversión a gas propano 62
- Conversión a gas natural 65
- Cómo ajustar la altura de la llama 68

IMPORTANT:
Installer: Leave installation instructions with the homeowner.
Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT :
Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.
Propriétaire : Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

IMPORTANTE:
Instalador: Deje las instrucciones de instalación con el propietario.
Propietario: Conserve las instrucciones de instalación para referencia futura.

W11085333A

RANGE 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 these instructions 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.

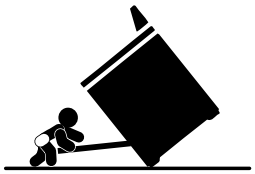
For more information, contact your gas supplier.

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

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

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

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- Acceptable Shut-off Devices: Gas Cocks and Ball Valves installed for use shall be listed.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 4 feet (121.9 cm).



⚠WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

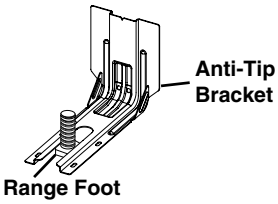
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is installed and engaged:

- **Slide range forward.**
- **Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.**
- **Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.**
- **See installation instructions for details.**

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

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

Tools Needed

- Tape measure
- Phillips screwdriver
- Flat-blade screwdriver
- 1/8" (3 mm) flat-blade screwdriver
- Level
- Drill
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" (24 mm) combination wrench
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to propane gas
- 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors)
- Noncorrosive leak-detection solution

For Propane/Natural Gas Conversions

- 5/8" (16 mm) combination wrench
- 3/8" (95 mm) nut driver
- 9/32" (7 mm) nut driver
- Masking tape

Parts Supplied

Check that all parts are included.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit
- #10 x 1 5/8" (41.3 mm) screws (for mounting anti-tip bracket) (2)
- Anti-tip bracket (inside oven cavity)

Anti-tip bracket must be securely mounted to the back wall or floor. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to subfloor. Longer screws are available from your local hardware store.

- **For Models:**

	WEG750H0H WEGA25H0H
Burner Caps	5
Burner Grates	2
Oven Racks	3

Parts Needed

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

IMPORTANT: When the range is used under microwave models: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, or YJMV9196CB-0, the Door Baffle Plate Part Number W10737014 must be ordered and used. Please reference the “Accessories” section of the User Guide for contact information.

Optional Parts

To purchase these or any other accessories, please reference the “Accessories” section of the User Guide for contact information.

- **Side Trim Kits:**
  5/8" (15.88 mm) White - Order Part Number W10675027
  5/8" (15.88 mm) Black - Order Part Number W10675026
  5/8" (15.88 mm) Stainless Steel - Order Part Number W10675028
  1 1/8" (2.9 cm) White - Order Part Number W10731885
  1 1/8" (2.9 cm) Black - Order Part Number W10731886
  1 1/8" (2.9 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10731887
- **Backsplash Kits:**
  High 6" (15.2 cm) White - Order Part Number W10655448
  High 6" (15.2 cm) Black - Order Part Number W10655449
  High 6" (15.2 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10655450

Location Requirements

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

- It is the installer’s responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located behind the oven door on the top right-hand side of the oven frame.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see “Install Anti-Tip Bracket” section.
- Grounded electrical supply is required. See the “Electrical Requirements” section.
- Proper gas supply connection must be available. See the “Gas Supply Requirements” section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (6.4 mm) plywood under range if installing range over carpeting.

IMPORTANT: To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to 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). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-A240-latest edition, or with local codes.

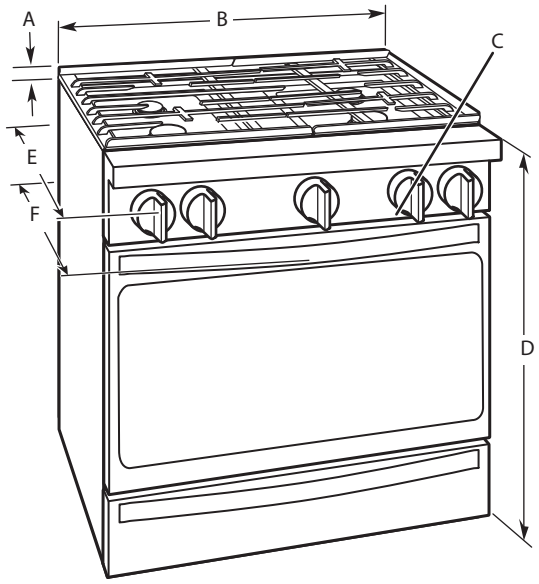
Mobile Home Installations Require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

Product Dimensions

These instructions cover several models. Your model may appear different from the models depicted. Dimensions given are maximum dimensions across all models.

Model WEG750



A. 1 3/16" (3.0 cm) height from cooktop to top of vent

B. 29 7/8" (75.9 cm)

C. Model/serial/rating plate (located behind the oven door on the top right-hand side of the oven frame)

*D. 36" (91.4 cm) height to top of cooktop edge with leveling legs screwed in all the way**

E. 27" (68.8 cm) max. depth from front of console to back of range

F. 28 5/8" (72.7 cm) max. depth from handle to back of range

IMPORTANT: Range must be level after installation. Follow the instructions in the “Level Range” section. Using the cooktop as a reference for leveling the range is not recommended.

* Range can be raised approximately 1" (2.5 cm) by adjusting the leveling legs.

Cabinet Dimensions

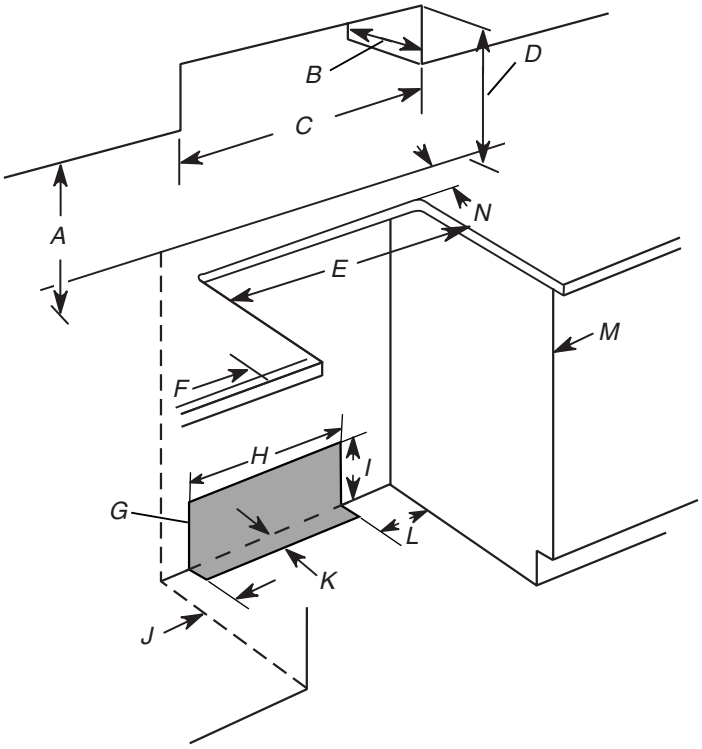
Cabinet opening dimensions shown are for 25" (64.0 cm) countertop depth, 24" (61.0 cm) base cabinet depth, and 36" (91.4 cm) countertop height.

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

Range may be installed next to combustible walls with zero clearance.

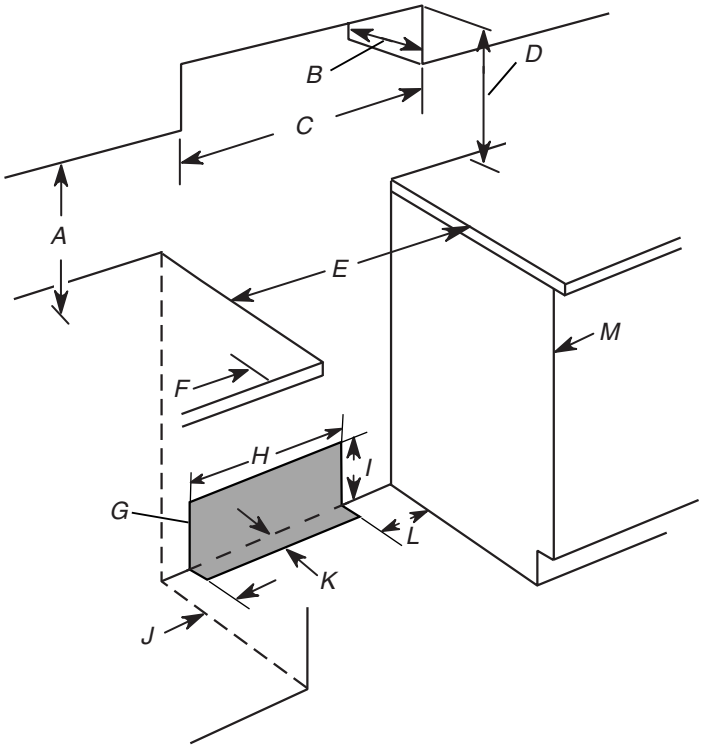
NOTE: When installed in a slide-in cutout, the front of oven door may protrude beyond the base cabinet.

Slide-In Cutout



A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
B. 13" (33 cm) max. upper cabinet depth
C. 30" (76.2 cm) min. opening width
D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE.*
E. 30" (76.2 cm) min. opening width
F. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
H. 13⅛" (33.3 cm)
I. 7¹¹⁄₁₆" (19.5 cm)
J. 4¹³⁄₁₆" (12.2 cm)
K. 3¹¹⁄₁₆" (9.4 cm) plus measurement of N
L. 12" (30.5 cm)
M. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
N. Remaining counter depth should not exceed 2¼" (5.7 cm)

Freestanding Cutout



A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
B. 13" (33 cm) max. upper cabinet depth
C. 30" (76.2 cm) min. opening width
D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE.*
E. 30" (76.2 cm) min. opening width
F. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
H. 13⅛" (33.3 cm)
I. 7¹¹⁄₁₆" (19.5 cm)
J. 4¹³⁄₁₆" (12.2 cm)
K. 3¹¹⁄₁₆" (9.4 cm)
L. 12" (30.5 cm)
M. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.

*** NOTE:** 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than 1/4" (6.4 mm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper.
30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

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

This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate properly if plugged into an outlet that is not properly polarized.

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

A copy of the above code standards can be obtained from:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- A 120 volt, 60 Hz., AC only, 15-amp fused, ground and polarized electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120-volt power and is correctly grounded.
- This gas range is not required to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you not plug an electric spark ignition gas range or any other major appliance into a GFCI wall outlet as it may cause the GFCI to trip during normal cycling.
- Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible due to the normal operating nature of electronic gas ranges.
- The tech sheet and wiring diagram are located on the back of the range in a plastic bag.

  NOTE: The metal chassis of the range must be grounded in order for the control panel to work. If the metal chassis of the range is not grounded, no keypads will operate. Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the metal chassis of the range is grounded.

Gas Supply Requirements

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include:

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 — latest edition, or CAN/CGA B149 — latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

- This range is factory-set for use with Natural gas. See the "Gas Conversions" section. The model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top right-hand side of the oven door has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician. No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial/rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See the "Gas Conversions" section.

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (19 mm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (13 mm) minimum. Usually, propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.

  NOTE: Pipe-joint compounds that resist the action of propane gas must be used. Do not use TEFLON®† tape.

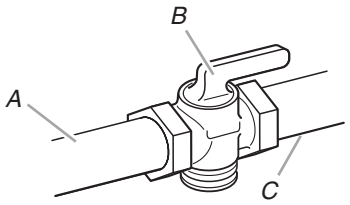
†®TEFLON is a registered trademark of Chemours.

Flexible Metal Appliance Connector:

- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" or 3/4" (13 or 19 mm) I.D. (inside diameter), flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.
- Must include a shut-off valve:
  Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



A. Gas supply line
B. Shut-off valve open position
C. To range

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: 15.2 cm WCP

Maximum pressure: 35.6 cm WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 27.9 cm WCP

Maximum pressure: 35.6 cm 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 2.5 cm water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial/rating plate.

Line Pressure Testing Above 1/2 psi (3.5 kPa) Gauge 14" (35.6 cm WCP)

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

Line Pressure Testing at 1/2 psi (3.5 kPa) Gauge 14" (35.6 cm WCP) or Lower

The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpack Range

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install range.

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

1. Remove shipping materials, tape, and film from the range. Keep cardboard bottom under range. Do not dispose of anything until the installation is complete.
2. Remove oven racks and parts package from oven and shipping materials.
3. To remove cardboard bottom, first take four cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other two corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.
4. Using two or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Remove cardboard bottom.

The leveling legs can be adjusted while the range is on its back. See the “Adjust Leveling Legs” section.

NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

Install Anti-Tip Bracket

⚠WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

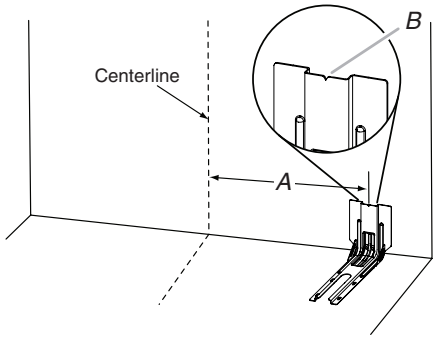
Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Remove the anti-tip bracket from the inside of the oven.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall.

   If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.

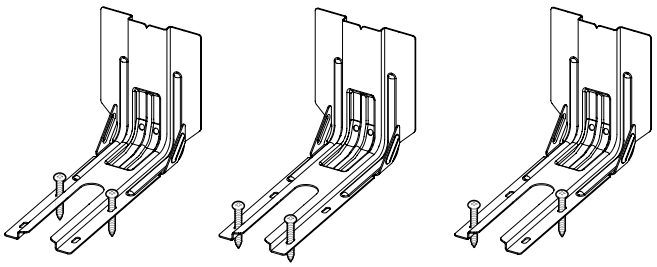
   This anti-tip bracket and screws can be used with wood or metal studs.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting bracket can be installed on either the left-hand or right-hand side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is 12½" (31.8 cm) from centerline, as shown.



A. 12½" (31.8 cm)
B. Bracket V-notch

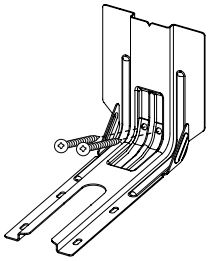
4. Drill two 1/8" (3 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

Floor Mounting

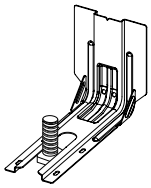


Rear position *Front position* *Diagonal (2 options)*

Wall Mounting



5. Using the two #10 x 1⅝" (41 mm) Phillips-head screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
6. Move range close enough to opening to allow for final electrical connections. Remove shipping base, cardboard or hardboard from under range.
7. Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.



8. Move range forward onto shipping base, cardboard, or hardboard to continue installing the range, using the following installation instructions.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the four leveling legs.

   This may be done with the range on its back or with the range supported on two legs after the range has been placed back to a standing position.

   NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

⚠WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

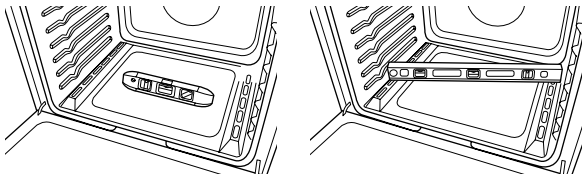
2. Measure the distance from the top of the counter to the floor.
3. Measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of the leveling legs. This distance should be the same. If it is not, adjust the leveling legs to the correct height. The leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.

   NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.
4. When the range is at the correct height, check that there is adequate clearance under the range for the anti-tip bracket. Before sliding range into its final location, check that the antitip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.

   NOTE: If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

Level Range

1. Place level on the oven bottom, as indicated in one of the two figures below, depending on the size of the level. Check with the level side to side and front to back.



2. If range is not level, use a wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level.

   NOTE: Range must be level for satisfactory baking performance and best cleaning results using AquaLift® Self-Clean Technology.

Make Gas Connection

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include:

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

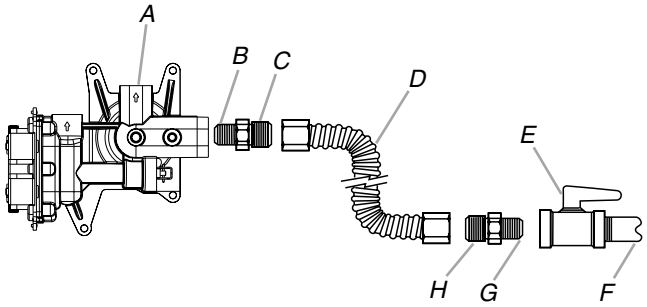
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

This range is factory-set for use with Natural gas. To use this range with propane gas, see the “Gas Conversions” section before connecting this range to the gas supply. Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

Typical Flexible Connection

1. Apply pipe-joint compound made for use with propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters. See B and G in the following illustration.
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
3. Use a 15/16" (24 mm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

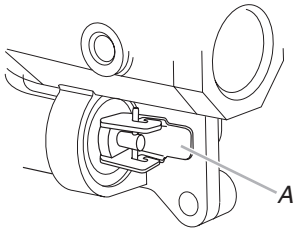
   IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



A. Gas pressure regulator
B. Use pipe-joint compound.
C. Adapter (must have 1/2" [13 mm] male pipe thread)
D. Flexible connector
E. Manual gas shut-off valve
F. 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) gas pipe
G. Use pipe-joint compound.
H. Adapter

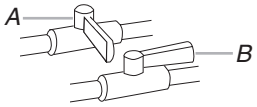
Complete Connection

1. Check that the gas pressure regulator shut-off valve is in the on position.



A. Gas pressure regulator shut-off valve shown in the “on” position

2. Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

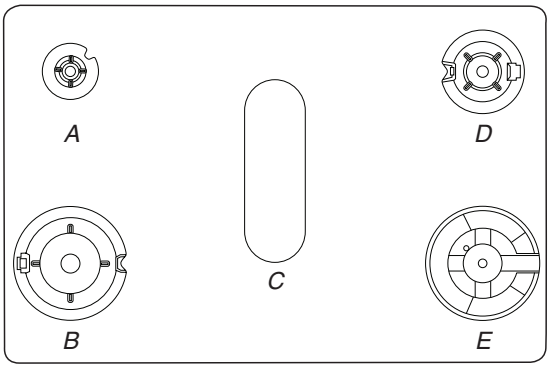


A. Closed valve
B. Open valve

3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.

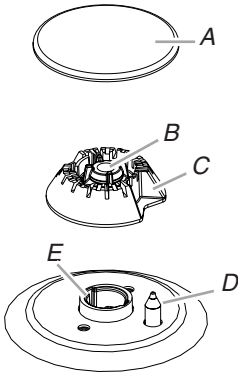
4. Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts. Place the burner bases as indicated by the following illustration for your model:

For Models WEG750H0H and WEGA25H0H:



A. Small *C. Oval* *D. Medium*
B. X-Large *E. Large*

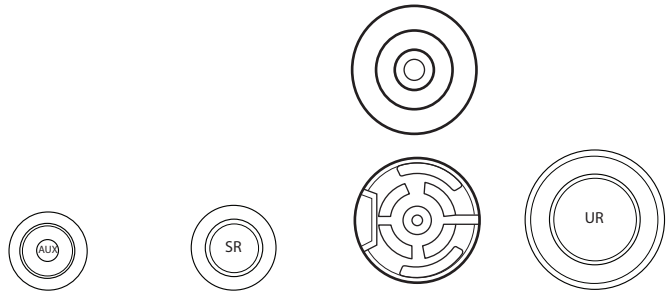
5. Align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.



A. Burner cap *D. Igniter electrode*
B. Gas tube opening *E. Orifice holder*
C. Burner base

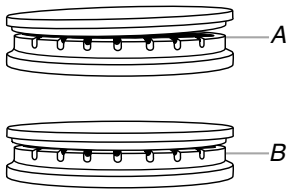
6. Place the burner caps on the appropriate burner bases.

IMPORTANT: The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.



Small cap *Medium cap* *Wok cap* *X-Large cap*

Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



A. Incorrect
B. Correct

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

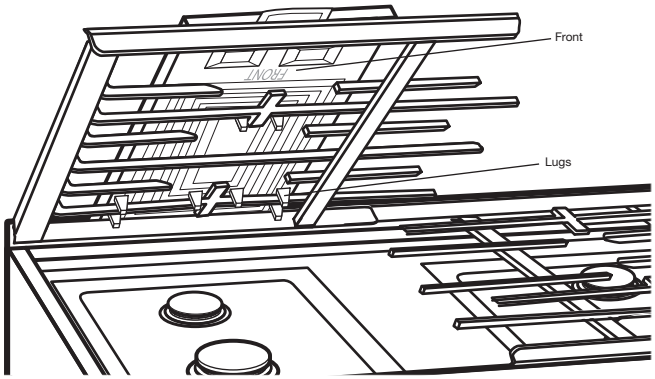
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

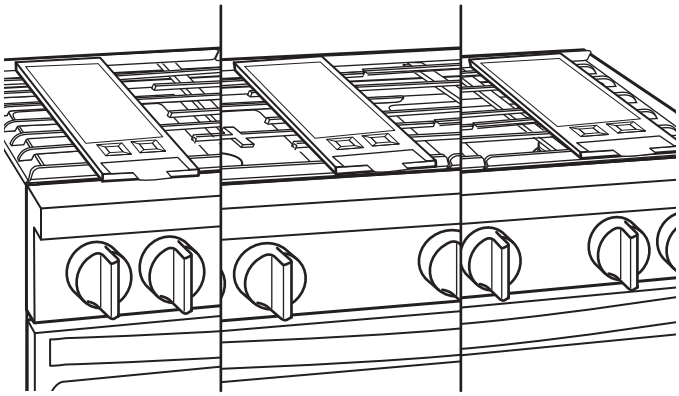
7. Plug into a grounded 3 prong outlet.

Install Griddle

1. Place the "FRONT" end of the griddle down, facing the oven door. Verify that the lugs are placed onto the grate.



2. Clean the griddle before using. Refer to the Use and Care Guide for cleaning instructions. The griddle can be placed over the left, right, or center burner.



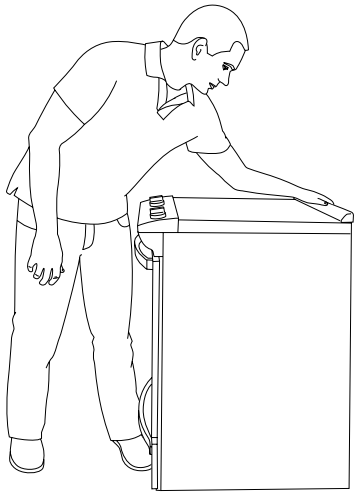
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

On Ranges Equipped with a Premium Storage Drawer:

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
2. Remove the premium storage drawer. See the “Remove/ Replace Drawer” section.
3. Use a flashlight to look underneath the bottom of the range.
4. Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

On Ranges Equipped with a Warming Drawer or Baking Drawer:

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket. Leave a 1" (2.5 cm) gap between the back of the range and the back wall.
2. Place the outside of your foot against the bottom front of the warming drawer or baking drawer to keep the range from moving, and then grasp the back of the range, as shown.



3. Slowly attempt to tilt the range forward.

   If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket. Go to Step 8.
4. If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket.

   IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.
5. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
6. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.
7. Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

   If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged. Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service.

8. Move the range into its final location. Check that the range is level by placing a level on the oven bottom. See the “Level Range” section.

   IMPORTANT: If the range is moved to adjust the leveling legs, verify that the anti-tip bracket is engaged by repeating steps 1 to 8.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

Cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to the ignite position, the system creates a spark to light the burner. All cooktop burners will spark, but only the burner with the control knob turned to the ignite position will produce a flame. This sparking continues as long as the control knob is turned to the ignite position.

When the oven control is turned to the desired setting, sparking occurs and ignites the gas.

Check Operation of Cooktop Burners

Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the ignite position.

The flame should light within 4 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line.

If Burners Do Not Light Properly:

- Turn cooktop control knob to the off position.
- Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.

Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the off position and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service

If the cooktop “low” burner flame needs to be adjusted for any of the burners, see the “Adjust Flame Height” section.

Check Operation of Oven Bake Burner

1. Press BAKE.
2. Press the Start pad.

   The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.
3. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Off pad.
- Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the off pad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service

If the bake burner flame needs to be adjusted, see the “Adjust Flame Height” section.

Refer to the User Guide for proper operation of the oven controls.

Check Operation of Oven Broil Burner

1. Close the oven door.
2. Press BROIL.
3. Press the Start pad.

   The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.
4. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Off pad.
- Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the off pad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service

If the broil burner flame needs to be adjusted, see the “Adjust Flame Height” section.

Refer to the User Guide for proper operation of the oven controls.

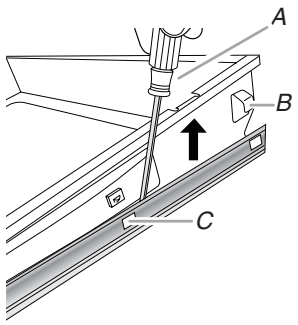
Remove/Replace Drawer

(on some models)

Remove all items from inside the baking drawer, warming drawer or premium storage drawer, and then allow the range to cool completely before attempting to remove the drawer.

To Remove:

1. Open the drawer to its fully open position.
2. Using a flat-blade screwdriver, gently loosen the drawer from the glide alignment notch, and then lift up the drawer alignment tab from the glide.

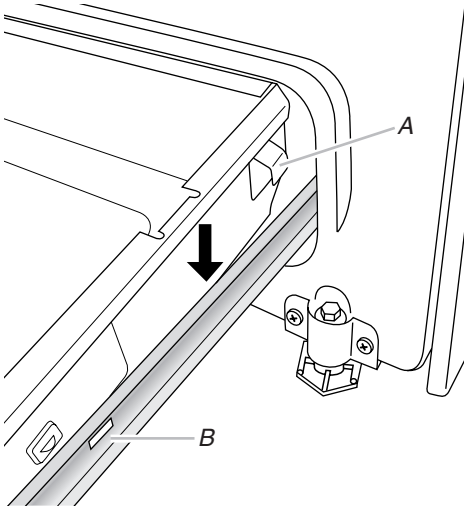


A. Flat-blade screwdriver
B. Drawer alignment tab
C. Drawer glide notch

3. Repeat Step 2 on the other side. The drawer is no longer attached to the drawer glides. Using both hands, pick up the drawer to complete the removal.

To Replace:

1. Align the forward drawer notches with the notches in the drawer glides on both sides. Place the rear alignment tabs into the drawer glides on both sides.



A. Drawer alignment tab
B. Drawer glide notch

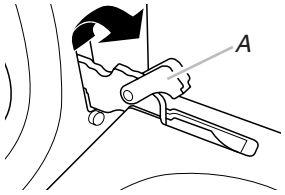
2. Push the drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the glides on both sides.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pinch the hinge latch between two fingers and pull forward. Repeat on other side of oven door.



A. Hinge latch

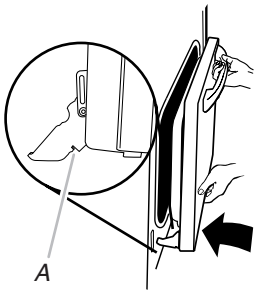
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door. Be sure that the hinge notches are engaged in the oven door frame.



A. Hinge notch

2. Open the oven door.

   The door should be able to open all the way.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close and is level while closed. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. Check that you have all of the range accessories, especially oven racks. These accessories may be in the range packaging.
4. Dispose of/recycle all packaging materials.
5. Check that the range is level. See the “Level Range” section.
6. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, see the “Range Care” section of the User Guide.
7. Read the User Guide.
8. Turn on surface burners and oven. See the User Guide for specific instructions on range operation.

   NOTE: Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times.

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
- Gas pressure regulator shut-off valve is in the open position.
- Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
- Electrical supply is connected.

9. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shut-off valve is open.
   - If the gas supply line shut-off valve is closed, open it, and then repeat the 5-minute test as outlined above.
   - If the gas supply line shut-off valve is open, close it, and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service.

GAS CONVERSIONS

Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include:

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

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

Propane Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

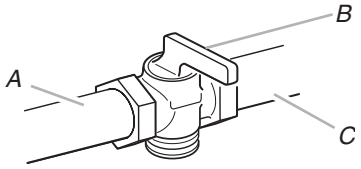
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Turn the manual shut-off valve to the closed position.



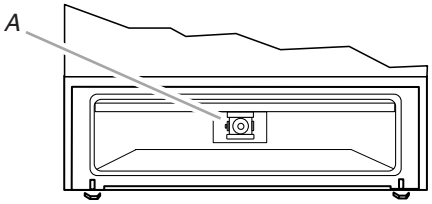
A. Gas supply line
B. Manual shut-off valve closed position
C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer. See the “Remove/Replace Drawer” section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

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

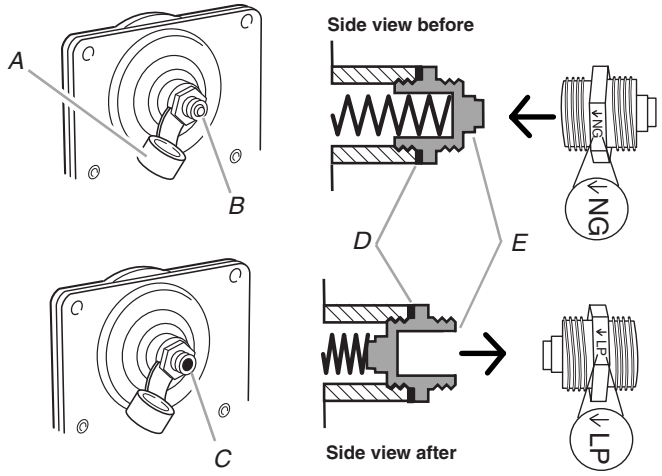


A. Gas pressure regulator

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 5/8" (16 mm) combination wrench to remove.

   NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

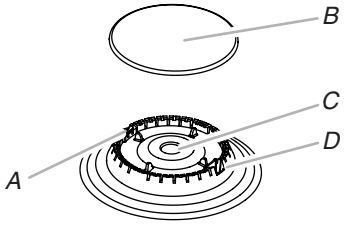


A. Plastic cover
B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
D. Washer
E. Gas pressure regulator cap

5. 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.

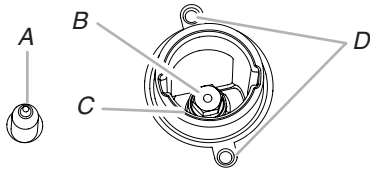
To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove burner cap.
2. Remove the burner base.



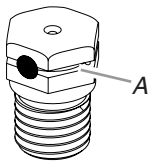
A. Igniter electrode
B. Burner cap
C. Gas tube opening
D. Burner base

3. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) 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. Igniter electrode
B. Orifice spud
C. Orifice spud holder
D. Screws

4. Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number, marked with 1 or 2 color dots, and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct Propane gas orifice spud.



A. Propane groove

Refer to the following chart for correct Propane gas orifice spud ratings and to spud holder card for proper placement.

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners

Burner Rating/Type	Color	Size (mm)	ID Number	Placement
13,500 BTU		1.55	L155	LF
4,500 BTU		0.61	L61	LR
13,500 BTU		1.06	L106	RF
7,500 BTU	Red/Blue	0.80	L80	RR
10,000 BTU		0.92	L92	CTR

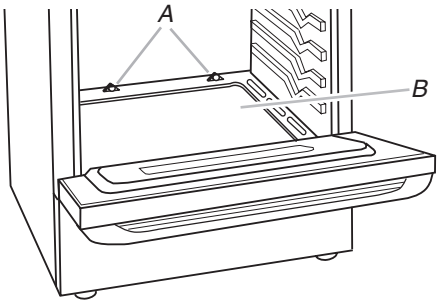
NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top right-hand side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

5. Place Natural gas orifice spuds in the orifice spud bag.

   IMPORTANT: Keep the Natural gas orifice spuds in case of reinstallation with Natural gas.
6. Replace the burner base.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1 to 7 for the remaining burners.

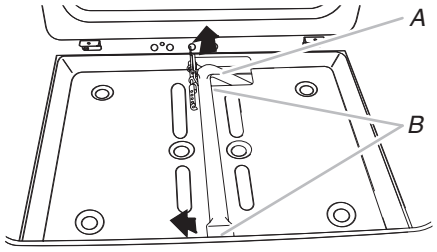
To Convert Oven Bake Burner (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the oven racks and the oven door. See the "Oven Door" section.
2. Remove two screws and washers 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.

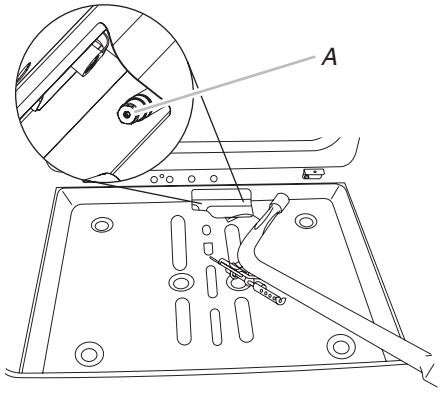


A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove two screws from the bake burner.
5. 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. Do not disconnect the wire.



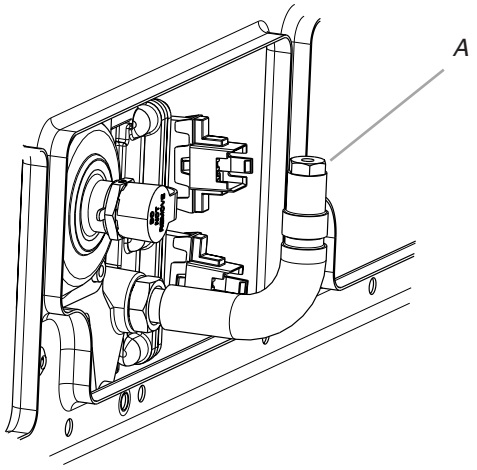
A. Bake burner
B. Screws



A. Oven orifice

6. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 mm) 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 the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a “47.”
7. Replace the “47” spud with a “56” spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

   IMPORTANT: Do not overtighten.



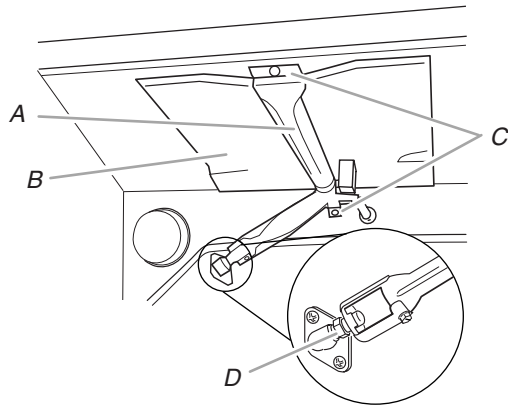
A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
9. Reattach the bake burner with two screws.
10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with two screws and 2 washers.

To Convert Oven Broil Burner (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the one screw from the broil burner.
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

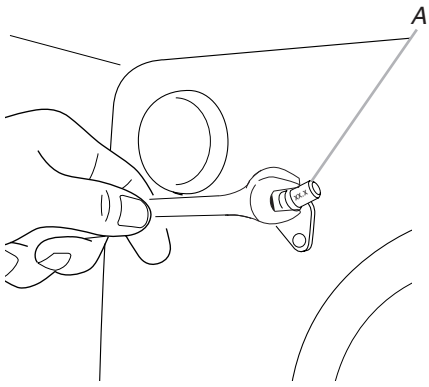
   NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Flame spreader
C. Screws
D. Orifice hood

4. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 mm) 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 the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a “155.”
5. Replace the “155” hood with a “100” hood. Install the Propane gas 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. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all four tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with one screw.
9. Replace premium storage drawer, warming drawer or baking drawer. See the “Remove/Replace Drawer” section.
10. Replace the oven door. See the “Oven Door” section.
11. Replace the oven racks.

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for proper connection of the range to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition and operation.
3. Refer to the “Adjust Flame Height” section for burner flame adjustments.

   IMPORTANT: You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.

   Checking for proper cooktop flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.4 to 13 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.
4. Refer to “Complete Installation” in the “Installation Instructions” section of these instructions to complete this procedure.

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

Natural Gas Conversion

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

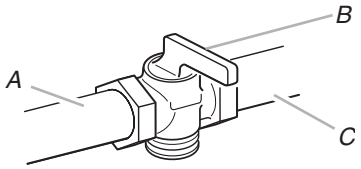
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Turn the manual shut-off valve to the closed position.



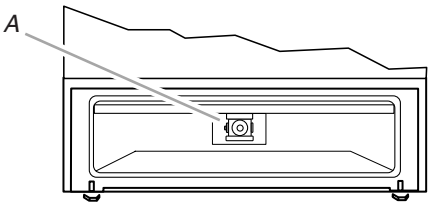
A. Gas supply line
B. Manual shut-off valve closed position
C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer. See the “Remove/Replace Drawer” section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

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

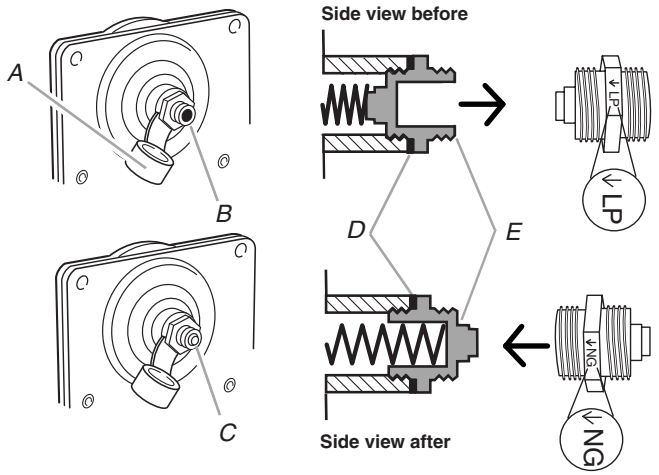


A. Gas pressure regulator

   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 5/8" (16 mm) combination wrench to remove.

   NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

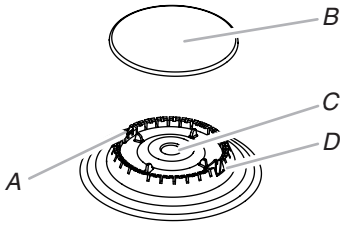


A. Plastic cover
B. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
C. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
D. Washer
E. Gas pressure regulator cap

5. 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.
6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

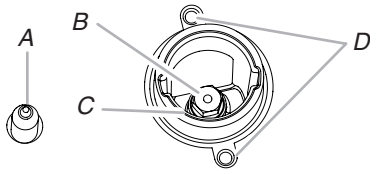
To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove burner cap.
2. Remove the burner base.



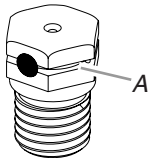
A. Igniter electrode
B. Burner cap
C. Gas tube opening
D. Burner base

3. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) 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. Igniter electrode
B. Orifice spud
C. Orifice spud holder
D. Screws

4. Gas orifice spuds are stamped with a number on the side. Replace the Propane gas orifice spud with the correct Natural gas orifice spud.



A. Stamped number

Refer to the following chart for the correct Natural gas orifice spud placement.

Natural Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Color	Size (mm)	ID Number
17,000 BTU	Orange	1.90	190
5,000 BTU	Purple	1.00	100
13,000 BTU		1.65	165
9,500 BTU	Black	1.35	135
10,000 BTU		1.40	140

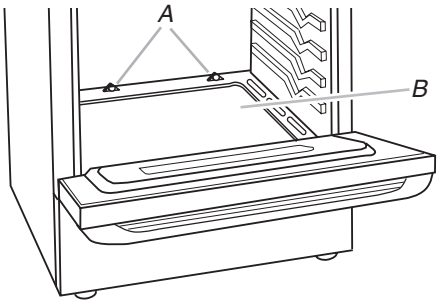
NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top right-hand side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

5. Place Propane gas orifice spuds in the orifice spud bag.

   IMPORTANT: Keep the Propane gas orifice spuds in case of reinstallation with Propane gas.
6. Replace the burner base.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1 to 7 for the remaining burners.

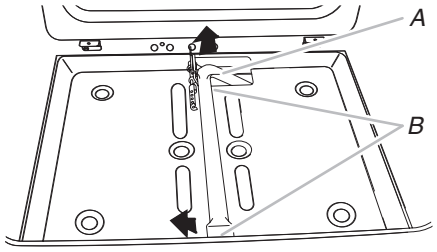
To Convert Oven Bake Burner (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove the oven racks and the oven door. See the “Oven Door” section.
2. Remove two screws and washers 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.

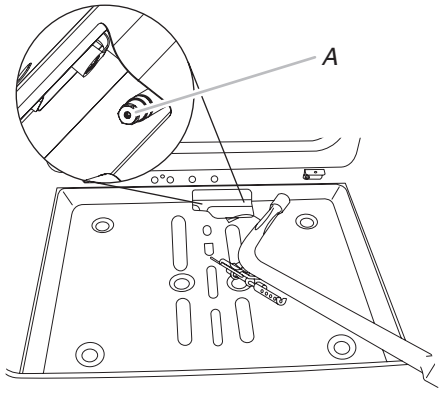


A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove two screws from the bake burner.
5. 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. Do not disconnect the wire.



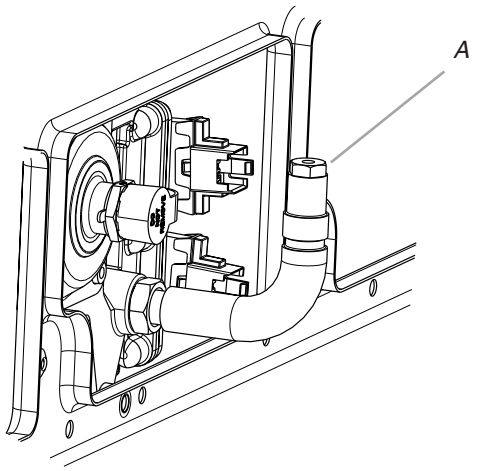
A. Bake burner
B. Screws



A. Oven orifice

6. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 mm) 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 the propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a “56.”
7. Replace the “56” spud with a “47” spud. Install the Natural gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

   IMPORTANT: Do not overtighten.



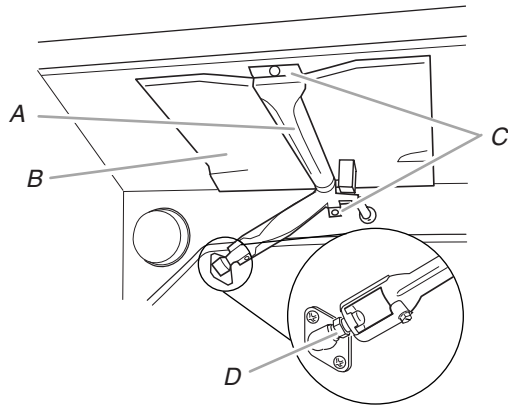
A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
9. Reattach the bake burner with two screws.
10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with two screws and two washers.

To Convert Oven Broil Burner (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove 1 screw from the broil burner.
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

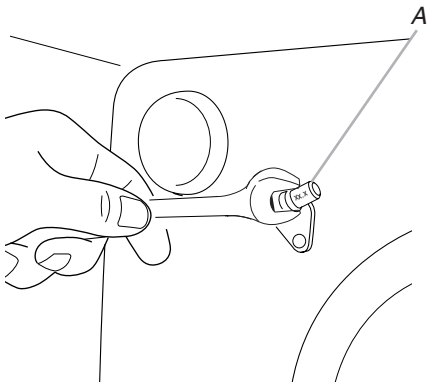
   NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Flame spreader
C. Screws
D. Orifice hood

4. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 mm) 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 the propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a “100.”
5. Replace the “100” hood with a “155” hood. Install the Natural gas 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. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all four tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with one screw.

9. Replace the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer. See the “Remove/Replace Drawer” section.
10. Replace the oven door. See the “Oven Door” section.
11. Replace the oven racks.

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for proper connection of the range to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition and operation.
3. Refer to the “Adjust Flame Height” section for burner flame adjustments.

   IMPORTANT: You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.

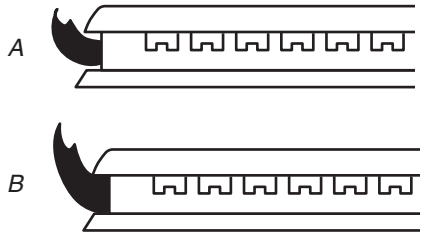
   Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. Natural gas flames do not have yellow tips.
4. Refer to “Complete Installation” in the “Installation Instructions” section of these instructions to complete this procedure.

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

Adjust Flame Height

Adjust Surface Burner Flame

Adjust the height of top burner flames. The cooktop “low” burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.4 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



A. Low flame
B. High flame

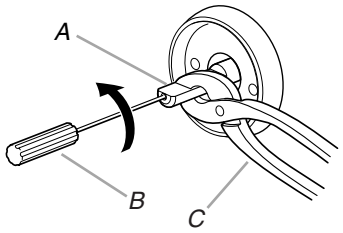
To Adjust Standard Burner:

The flame can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.

If the “Low” Flame Needs to be Adjusted:

1. Light one burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.

   Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flatblade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size, and turning the screw counterclockwise will decrease the flame size.

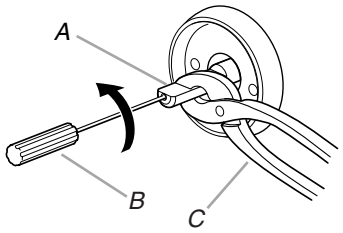


A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

To Adjust Double Burner (On Some Models):

1. Light burner and turn to lowest setting where both inner and outer burners are lit.
2. Remove the control knob.
3. Insert a 1/8" (3 mm) flat-blade screwdriver into the adjustment locations shown in the following illustration and engage the slotted screw. Turn the screw until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size, and turning the screw counterclockwise will decrease the flame size.



A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

4. Replace the control knob.
5. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.

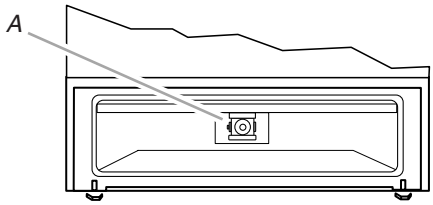
Check Operation of Oven Bake Burner

Refer to the User Guide for proper operation of the oven controls.

Adjust Oven Bake Burner Flame (If Needed)

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer (see the “Remove/Replace Drawer” section).
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

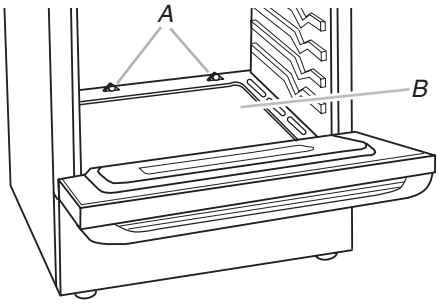
   NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.



A. Gas pressure regulator

   IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Check the oven bake burner for proper flame.
   a. Remove the oven racks.
   b. To remove the oven bottom: Remove two screws at the rear of the oven bottom. 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 place on a covered surface.



A. Screws
B. Oven bottom

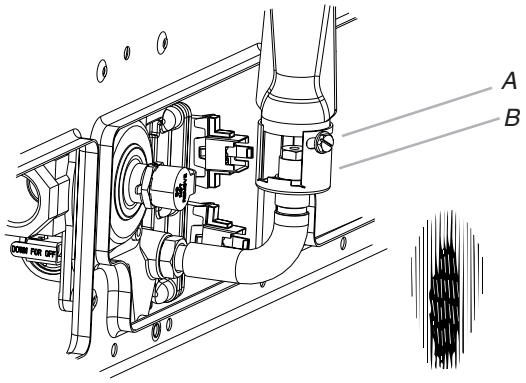
   c. Press BAKE.
   d. Press the Start pad.

   The oven bake burner should light within 8 seconds. If unsuccessful, the oven bake burner will pause for 40 seconds then retry to light for another 8 seconds. It will try for three entire cycles.

   Electronic igniters are used to light the bake and broil burners.

   This flame should have a 1/2" (13 mm) long inner cone of bluish-green, with an outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should occur.

4. If the oven bake flame needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the drawer cavity behind the access panel. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



A. Locking screw
B. Air shutter

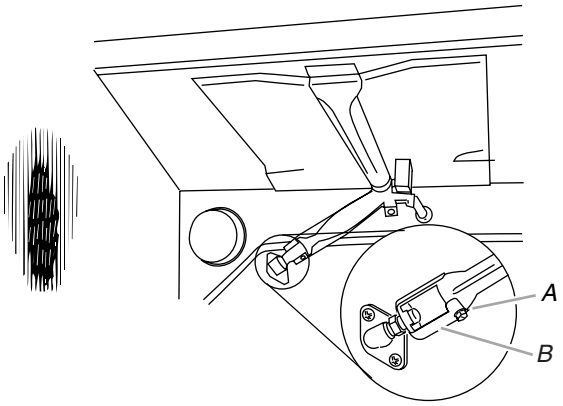
5. Push the Off pad when finished.
6. Reinstall the oven bottom and the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer (see the “Remove/Replace Drawer” section).

Adjust Oven Broil Burner Flame (If Needed)

Press BROIL, and then press the start pad. Look through the oven window to check broil burner for proper flame. This flame should have a 1/2" (13 mm) long inner cone of bluish-green, with an outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should be present.

If Flame Needs to be Adjusted:

1. Press the Off pad. Let the oven cool.
2. Loosen the lock screw on the air shutter located at the rear of the broil burner.
3. Adjust the air shutter as needed.
4. Tighten lock screw.



A. Lock screw
B. Air shutter

5. Close the oven door. Press BROIL, and then press the Start pad. Look through the oven window to check broil burner for proper flame. If flame needs to be adjusted, repeat steps 1 to 5.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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 ces instructions 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).

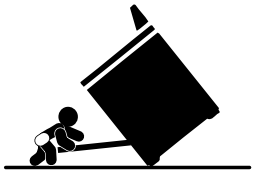
Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

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

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

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.
- Remplacer par des dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation devraient être indiqués.
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

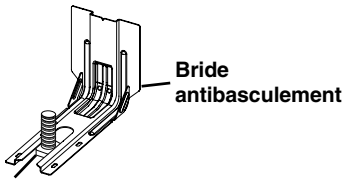
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Pour vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée :

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les instructions d'installation pour plus de détails.**

EXIGENCES D'INSTALLATION

Outillage et pièces

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

Outils nécessaires

- Mètre-ruban
- Tournevis Phillips
- Tournevis à lame plate
- Tournevis à lame plate de 1/8"(3 mm)
- Niveau
- Perceuse
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Clé mixte de 15/16" (24 mm)
- Foret de 1/8" (3,2 mm) (pour plancher de bois)
- Crayon ou marqueur
- Composé d'étanchéité des raccords filetés - résistant au propane
- Foret à maçonnerie à pointe carburée de 3/16" (4,8 mm) (pour planchers en béton/ céramique)
- Solution non corrosive de détection des fuites

Pour la conversion pour l'alimentation au gaz propane/ gaz naturel

- Clé mixte de 5/8" (16 mm)
- Tourne-écrou 3/8" (95 mm)
- Tourne-écrou 9/32" (7 mm)
- Ruban adhésif de masquage

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Ensemble de conversion au gaz propane/naturel
- Vis n°10 x 1⅝" (41,3 mm) (pour le montage de la bride antibasculement) (2)
- Bride antibasculement (à l'intérieur de la cavité du four)

  La bride antibasculement doit être solidement fixée à la cloison arrière ou au plancher. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le sous-plancher. Des vis plus longues sont disponibles auprès de votre quincaillerie locale.

Pour les modèles :

	WEG750H0H WEGA25H0H
Chapeaux de brûleur	5
Grilles de brûleur	2
Grilles du four	3

Pièces nécessaires

Consulter les codes locaux en vigueur et le fournisseur de gaz. Déterminer les caractéristiques des sources disponibles d'électricité et gaz. Voir "Spécifications électriques" et "Spécifications de l'alimentation en gaz".

IMPORTANT : Lorsque la cuisinière est utilisée sous les modèles de micro-ondes : JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, ou YJMV9196CB-0, il est nécessaire de commander et d'utiliser la plaque du déflecteur de porte référence W10737014. Se reporter à la section "Accessoires" du guide d'utilisation pour les informations de contact.

Pièces facultatives

Pour acheter ces accessoires ou d'autres, se reporter à la section "Accessoires" du guide d'utilisation pour les informations de contact.

- **Trousses de garnitures latérales :**
  5⁄8" (1,7 cm) Blanc - Commander la pièce numéro W10675027
  5/8" (1,7 cm) Noir - Commander la pièce numéro W10675026
  5/8" (1,7 cm) Acier inoxydable - Commander la pièce numéro W10675028
  1⅛" (2,9 cm) Blanc - Commander la pièce numéro W10731885
  1⅛" (2,9 cm) Noir - Commander la pièce numéro W10731886
  1⅛" (2,9 cm) Acier inoxydable - Commander la pièce numéro W10731887
- **Panneaux anti-éclaboussures :**
  Hauteur 6" (15,2 cm), blanc : commander la pièce numéro W10655448
  Hauteur 6" (15,2 cm), noir : commander la pièce numéro W10655449
  Hauteur 6" (15,2 cm), acier inoxydable : commander la pièce numéro W10655450

Exigences d'emplacement

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis.
- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Respecter les dimensions indiquées pour les ouvertures à découper dans les meubles. Ces dimensions constituent les valeurs minimales des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section "Installation de la bride antibasculement".
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire.
- Voir la section "Spécifications électriques".
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être disponible. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".
- Contacter un installateur de revêtement de sol qualifié, qui pourra déterminer si le revêtement de sol peut résister à une température d'au moins 200°F (93°C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière sur une moquette, placer sous la cuisinière un tapis isolant ou une plaque de contreplaqué de 1/4" (6,4 mm).

IMPORTANT : Afin d'éviter d'endommager les placards, consulter l'installateur ou le fabricant des placards pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir une décoloration, une déstratification ou d'autres dommages. Ce four a été conçu conformément aux exigences des normes UL et CSA International et respecte les températures maximales permises de 194°F (90°C) pour les placards en bois.

Résidence mobile – Spécifications additionnelles à respecter lors de l'installation

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation doit satisfaire aux critères de la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou aux dispositions des codes locaux.

Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSAA240 ou des codes locaux en vigueur.

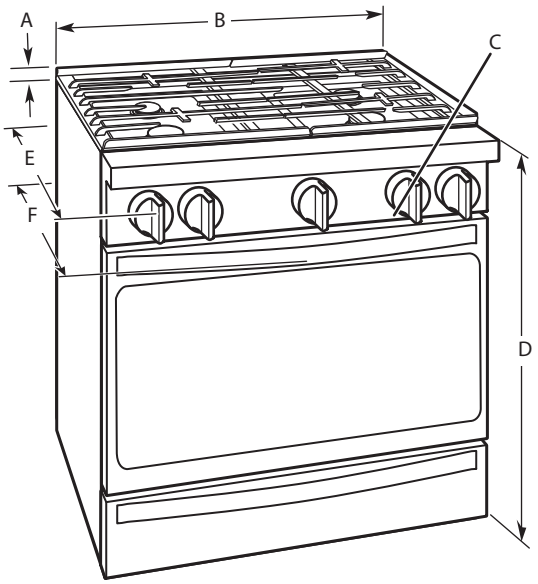
Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

- Dans le cas de l'installation de cette cuisinière dans une résidence mobile, la cuisinière doit être fixée au plancher durant tout déplacement du véhicule. Toute méthode de fixation de la cuisinière est adéquate dans la mesure où elle satisfait aux critères des normes mentionnées ci-dessus.

Dimensions du produit

Ces instructions concernes plusieurs modèles. Votre modèle peut différer de ceux illustrés. Les dimensions indiquées sont les dimensions maximales sur tous les modèles.

Modèle WEG750



A. 1 3/16" (3,0 cm) de la table de cuisson au sommet de l'évent

B. 29 7/8" (75,9 cm)

C. Plaque signalétique (située derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis)

*D. 36" (91,4 cm) jusqu'à la bordure de la table de cuisson, pieds de nivellement complètement rétractés**

E. 27" (68,8 cm) de profondeur maximale de l'avant de la console à l'arrière de la cuisinière

F. 28 5/8" (72,7 cm) de profondeur maximale entre la poignée et l'arrière de la cuisinière

IMPORTANT : La cuisinière doit être d'aplomb après l'installation. Suivre les instructions de la section "Réglage de l'aplomb de la cuisinière". Il n'est pas recommandé d'utiliser la table de cuisson comme référence pour établir l'aplomb de la cuisinière.

* La cuisinière peut être surélevée d'environ 1" (2,5 cm) en ajustant les pieds de nivellement.

Dimensions du placard

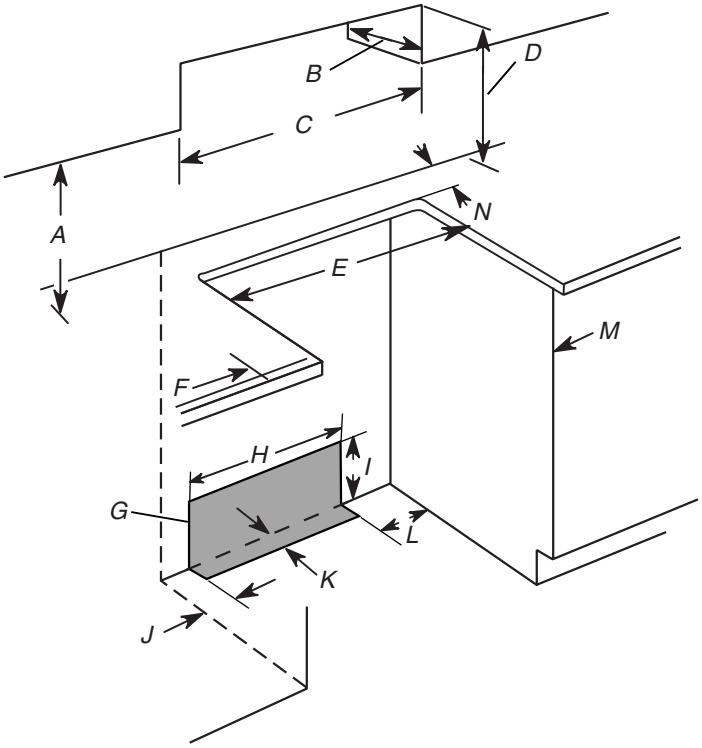
Les dimensions de l'ouverture entre les placards correspondent à une installation entre des placards de 25" (64,0 cm) de profondeur, avec plan de travail de 24" (61,0 cm) de profondeur et de 36" (91,4 cm) de hauteur.

IMPORTANT : En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/four à micro-ondes au-dessus de la cuisinière, suivre les instructions fournies avec ces appareils concernant les dégagements à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.

Une cuisinière peut être installée à côté de parois combustibles sans aucun espace.

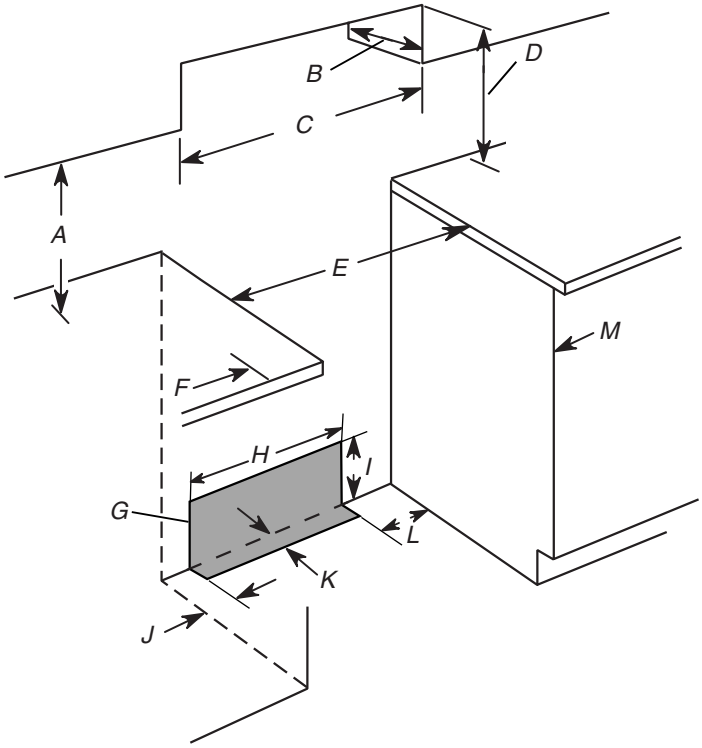
REMARQUE : Lorsqu'une cuisinière encastrée est glissée dans une ouverture prévue à cet effet, l'avant de la porte du four peut dépasser du meuble.

Découpe pour cuisinière encastrée



A. 18" (45,7 cm) entre le placard latéral supérieur et le plan de travail
B. 13" (33 cm) de profondeur maximale du placard supérieur
C. 30" (76,2 cm) de largeur min. d'ouverture
D. Pour le dégagement minimum par rapport au dessus de la table de cuisson, voir la REMARQUE.*
E. Largeur min. d'ouverture 30" (76,2 cm)
F. Dégagement minimal de 3" (7,6 cm) entre l'un ou l'autre côté de la cuisinière et la paroi latérale ou d'autres matériaux combustibles
G. Il est recommandé d'effectuer l'installation de la canalisation de gaz rigide et de la prise reliée à la terre dans cette zone grisée.
H. 13⅛" (33,3 cm)
I. 7¹¹⁄₁₆" (19,5 cm)
J. 4¹³⁄₁₆" (12,2 cm)
K. 3¹¹⁄₁₆" (9,4 cm) plus la mesure de N
L. 12" (30,5 cm)
M. La porte du placard ou ses charnières ne doit pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.
N. La profondeur restante du plan de travail ne doit pas dépasser 2¼" (5,7 cm)

Découpe pour cuisinière autoportante



A. 18" (45,7 cm) entre le placard latéral supérieur et le plan de travail
B. 13" (33 cm) de profondeur maximale du placard supérieur
C. 30" (76,2 cm) de largeur min. d'ouverture
D. Pour le dégagement minimum par rapport au dessus de la table de cuisson, voir la REMARQUE.*
E. Largeur min. d'ouverture 30" (76,2 cm)
F. Dégagement minimal de 3" (7,6 cm) entre l'un ou l'autre côté de la cuisinière et la paroi latérale ou d'autres matériaux combustibles
G. Il est recommandé d'effectuer l'installation de la canalisation de gaz rigide et de la prise reliée à la terre dans cette zone grisée.
H. 13⅛" (33,3 cm)
I. 7¹¹⁄₁₆" (19,5 cm)
J. 4¹³⁄₁₆" (12,2 cm)
K. 3¹¹⁄₁₆" (9,4 cm)
L. 12" (30,5 cm)
M. La porte du placard ou ses charnières ne doit pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.

*** REMARQUE :** Distance de séparation de 24" (61,0 cm) ou plus lorsque le fond d'un placard de bois ou de métal est protégé par une planche ignifugée d'au moins 1/4" (6,4 mm) recouverte d'une feuille métallique d'épaisseur égale ou supérieure à : acier calibre 28 MSG, acier inoxydable 0,015" (0,4 mm), aluminium 0,024" (0,6 mm) ou cuivre 0,020" (0,5 mm).
Distance de séparation minimale de 30" (76,2 cm) entre le dessus de la table de cuisson et le fond d'un placard de bois ou de métal non protégé.

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

IMPORTANT : La cuisinière doit être électriquement reliée à la terre conformément aux prescriptions des codes et règlements locaux; en l'absence de code local, respecter les prescriptions du code national en vigueur : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

Cette cuisinière est dotée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas correctement en cas de branchement dans une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Si un conducteur distinct de liaison à la terre est utilisé (lorsque le code en vigueur le permet), on recommande qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre.

On peut obtenir un exemplaire des normes du code national en vigueur à l'adresse suivante :

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park,
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- L’appareil doit être alimenté par un circuit polarisé de 120 V, CA seulement, 60 Hz, protégé par fusible 15 A et mis à la terre. On recommande également d’utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder l’appareil sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les dispositifs d'allumage électronique peuvent fonctionner correctement dans une plage de tension d'alimentation étendue, mais il est nécessaire de respecter la polarité stipulée et d'établir une liaison à la terre adéquate. Vérifier que la prise de courant fournit une tension de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Il n’est pas nécessaire de brancher cette cuisinière à gaz à une prise équipée d’un disjoncteur différentiel. Il est recommandé de ne pas brancher une cuisinière à gaz ou tout autre gros appareil électroménager à allumage électrique par étincelle dans une prise murale à disjoncteur différentiel, car ce dernier peut se déclencher lors de l’utilisation normale de l’allumeur.
- La performance de cette cuisinière ne change pas si elle est branchée à un circuit protégé par disjoncteur différentiel. Toutefois, le déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel en utilisation normale peut se produire du fait de la nature des cuisinières à gaz à allumage électronique.
- La fiche technique et le schéma de câblage sont situés à l’arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique.

  REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être relié à la terre pour que le tableau de commande puisse fonctionner correctement. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas relié à la terre, aucune touche du tableau de commande ne peut fonctionner. En cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre du châssis en métal de la cuisinière, consulter un électricien qualifié.

Spécifications de l’alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

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

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

Observer toutes les prescriptions des codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT : L'installation doit satisfaire aux critères de tous les codes et règlements locaux. En l'absence de code local, l'installation doit satisfaire aux prescriptions de la plus récente édition du : National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (American National Standard), ou CAN/CGA B149 (édition la plus récente).

IMPORTANT : Les tests de fuite de la cuisinière doivent être effectués selon les instructions du fabricant.

Type de gaz

Gaz naturel :

- Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Voir la section “Conversions pour changement de gaz”. La plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière le côté supérieur droit de la porte du four indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné, consulter le fournisseur de gaz local.

Conversion pour l’alimentation au propane :

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

Consulter le fournisseur de gaz avant toute conversion de l'appareil pour l'utilisation d'un type de gaz qui n'est pas mentionné sur la plaque signalétique. Voir la section “Conversions pour changement de gaz”.

Canalisation d’alimentation en gaz

- Installer une canalisation d'alimentation en gaz rigide de 3/4" (19 mm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de plus petit diamètre ou plus longue peut susciter une déficience du débit d'alimentation. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations doit être de 1/2" (13 mm) ou plus. Généralement, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et la dimension appropriée.

  REMARQUE : On doit utiliser un composé d’étanchéité pour tuyauteries résistant à l’action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban TEFLON®†.

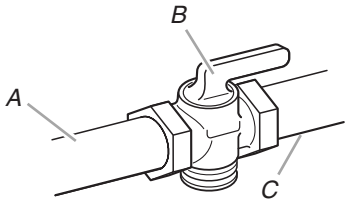
  Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

  - Si les codes locaux le permettent, pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz, on peut utiliser un raccord métallique flexible pour appareil ménager neuf (homologation CSA) de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de longueur, de diamètre interne de 1/2" ou 3/4" (13 ou 19 mm).

  - Un raccord avec filetage mâle de 1/2" (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
  - Veiller à ne pas déformer ou endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.

- Robinet d'arrêt nécessaire :
  La canalisation d'alimentation doit comporter un robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel doit être séparé de l’ouverture de la cuisinière, mais doit se trouver dans la même pièce, par exemple dans un placard adjacent. La canalisation doit se trouver en un endroit facilement accessible pour les manoeuvres d'ouverture/fermeture. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l’alimentation en gaz de la cuisinière.



A. Canalisation d’alimentation en gaz
B. Robinet d'arrêt en position d'ouverture
C. Vers la cuisinière

Détendeur

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

Gaz naturel :

Pression minimum : 15.2 cm (colonne d'eau)

Pression maximum : 35.6 cm (colonne d'eau)

Gaz propane :

Pression minimum : 27.9 cm (colonne d'eau)

Pression maximum : 35.6 cm (colonne d'eau)

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

Débit thermique des brûleurs

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

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

Tests de pressurisation de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 2.5 cm à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Pressurisation à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3.5 kPa) 14" (35.6 cm - colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

Pressurisation à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3.5 kPa) 14" (35.6 cm - colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

†®TEFLON est une marque déposée de Chemours.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

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

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

1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Garder la base de carton sous la cuisinière. Ne rien jeter avant d'avoir complètement terminé l'installation.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces du four et des matériaux d'emballage.
3. Pour retirer le fond en carton, prendre d'abord les 4 coins en carton de la caisse. Empiler l'un des coins sur un autre. Répéter avec les 2 autres coins. Les disposer sur le plancher dans le sens de la longueur derrière la cuisinière, à titre de support de la cuisinière lorsque celle-ci est placée sur sa partie postérieure.
4. À 2 personnes au moins, saisir fermement la cuisinière et la déposer délicatement sur sa partie postérieure, sur les coins en carton.
5. Retirer le fond en carton.

Les pieds de nivellement peuvent être réglés pendant que la cuisinière repose sur sa partie postérieure. Voir la section "Réglage des pieds de nivellement".

REMARQUE : Pour relever la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur au sol devant la cuisinière pour protéger le plancher. À 2 personnes au moins, redresser la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.

Installation de la bride antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

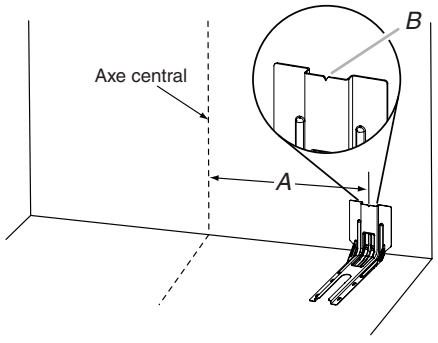
Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Sortir la bride antibasculement de l'intérieur du four.
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur.

   Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur. En cas d'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, il est impératif de fixer la cuisinière au sol.

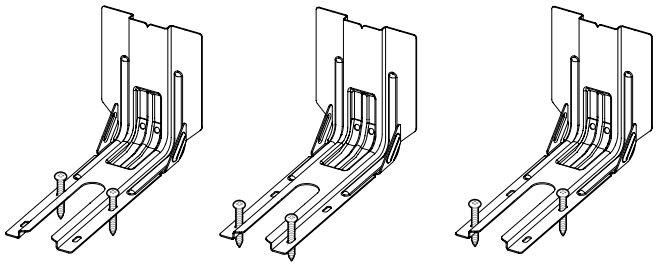
   Cette bride antibasculement et les vis peuvent servir avec des goujons en métal ou en bois.
3. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. Le montage peut être effectué du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage contre le mur dans l'ouverture, de telle sorte que l'encoche en V de la bride se trouve à 12½" (31,8 cm) de l'axe central, tel qu'illustré.



A. 12½" (31,8 cm)
B. Encoche en V de la bride

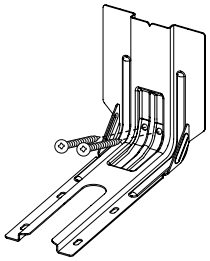
4. Percer deux trous de 1/8" (3 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

Montage au plancher

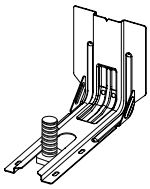


Position arrière *Position avant* *Diagonale (2 options)*

Montage mural



5. À l'aide des deux vis à tête Phillips n° 10 x 1⅝" (41 mm) fournies, visser la bride antibasculement au mur ou au plancher.
6. Rapprocher la cuisinière le plus près possible de l'ouverture afin de faciliter les raccordements électriques définitifs. Retirer la plaque de transport, le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
7. Placer la cuisinière dans son emplacement définitif en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



8. Déplacer la cuisinière vers l'avant sur sa plaque de transport, son carton ou son panneau de fibres dur pour poursuivre l'installation de la cuisinière à l'aide des instructions d'installation suivantes.

Réglage des pieds de nivellement

1. Si un ajustement de la hauteur de la cuisinière est nécessaire, utiliser une clé ou une pince pour desserrer les 4 pieds de nivellement.

   Cette opération peut être effectuée alors que la cuisinière repose sur sa partie postérieure ou sur 2 pieds après avoir été relevée en position verticale.

   REMARQUE : Pour placer à nouveau la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur devant la cuisinière. À 2 personnes au moins, redresser la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

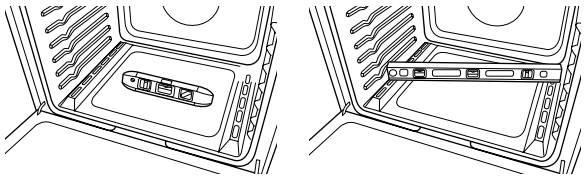
2. Mesurer la distance entre le haut du plan de travail et le plancher.
3. 3. Mesurer la distance entre le haut de la table de cuisson et le bas des pieds de nivellement. Cette distance doit être la même. Dans le cas contraire, régler les pieds de nivellement à la hauteur correcte. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximale de 1" (2,5 cm). Une longueur minimale de 3/16" (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

   REMARQUE : Si un ajustement de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la cuisinière vers l'arrière pour ajuster les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour ajuster les pieds arrière.
4. Lorsque la cuisinière est à la hauteur souhaitée, vérifier que l'espace sous la cuisinière est suffisant pour loger la bride antibasculement. Avant de faire glisser la cuisinière à son emplacement final, vérifier qu'il sera possible de faire glisser la bride antibasculement sous la cuisinière et sur le pied de nivellement arrière avant l'installation de la bride antibasculement.

   REMARQUE : En cas d'utilisation d'un jeu de garnitures, le dessus de la table de cuisson doit être plus haut que le plan de travail. Voir les instructions d'installation fournies avec le jeu de garnitures pour la hauteur correcte.

Réglage de l'aplomb de la cuisinière

1. En fonction de la taille du niveau, le placer sur le bas du four tel qu'indiqué dans l'une des deux figures ci-dessous. Contrôler l'aplomb transversal et dans le sens avant/arrière.



2. Si la cuisinière n'est pas horizontale, utiliser une clé ou une pince pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb.

   REMARQUE : La cuisinière doit être d'aplomb pour obtenir les résultats de cuisson au four satisfaisants et un nettoyage optimal avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®.

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

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

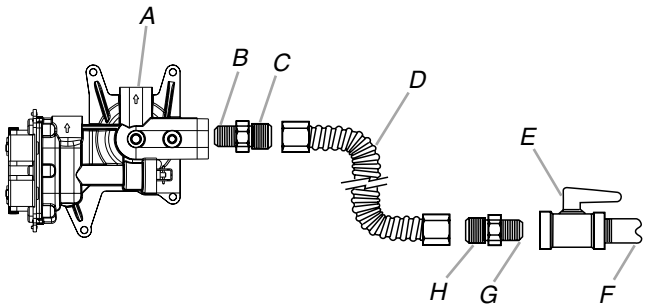
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Pour utiliser cette cuisinière avec du gaz propane, voir la section "Conversions pour changement de gaz" avant de la relier à l'alimentation en gaz. Les conversions pour changement de gaz naturel à propane ou de propane à gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

Raccordement typique par raccord flexible

1. Appliquer un composé d'étanchéité des filetages résistant au propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et G dans l'illustration suivante).
2. Fixer un adaptateur sur le détendeur et l'autre adaptateur sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en veillant à ne pas déplacer ni faire tourner le détendeur.
3. Utiliser une clé mixte de 15/16" (24 mm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les adaptateurs.

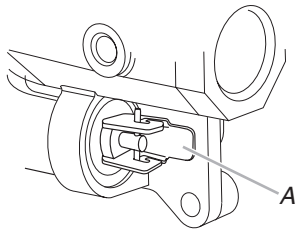
   IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage d'un raccord, empêcher le détendeur de tourner.



A. Détendeur
B. Utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries.
C. Adaptateur (doit comporter un filetage mâle de 1/2" [13 mm])
D. Raccord flexible
E. Robinet d'arrêt manuel
F. Conduite de gaz de 1/2" (13 mm) ou 3/4" (19 mm)
G. Utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries
H. Adaptateur

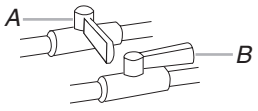
Achever le raccordement

1. Vérifier que le robinet d'arrêt du détendeur est à la position "On" (ouvert).



A. Robinet d'arrêt du détendeur illustré en position ouverte

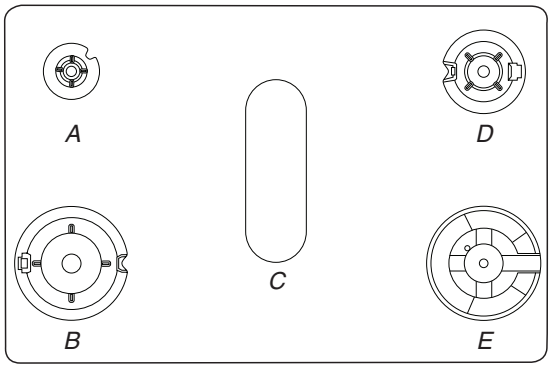
2. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.



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

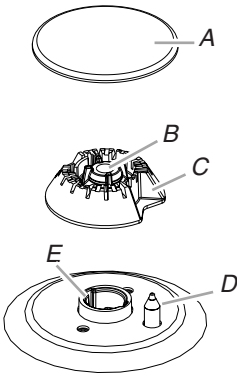
4. Ôter les chapeaux et les bases de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Placer les bases de brûleur comme indiqué dans l'illustration suivante correspondant à votre modèle :

Pour les modèles WEG750H0H et WEGA25H0H:



A. Petit
B. Grand
C. Moyen
D. Moyen
E. Grand

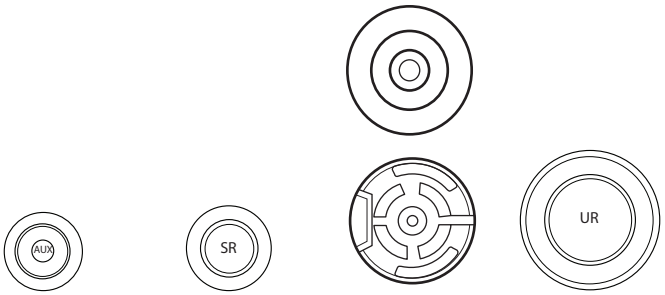
5. Aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le support de gicleur sur la table de cuisson et l'électrode d'allumage avec l'encoche ménagée sur la base du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Tube d'arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Électrode d'allumage
E. Support du gicleur

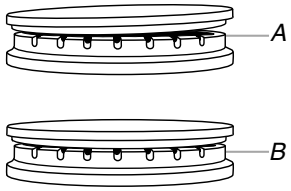
6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.

IMPORTANT : Les dessous des chapeaux petit et moyen sont différents. Ne pas placer un chapeau de la taille incorrecte sur la base du brûleur.



Petit chapeau
Chapeau moyen
Wok chapeau
Très grand chapeau

Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne balance pas et n'oscille pas.



A. Incorrect
B. Correct

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

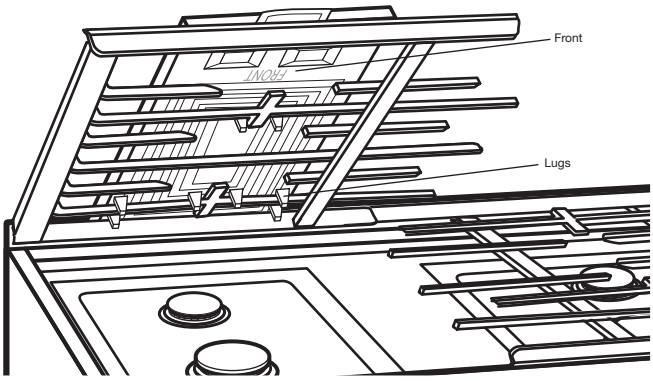
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

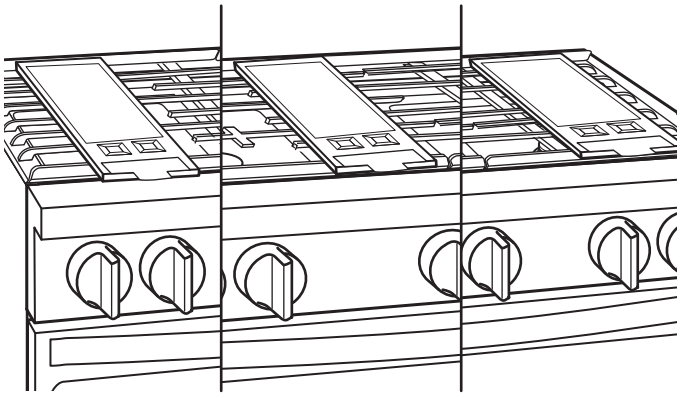
7. Brancher sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.

Installation de la plaque à frire

1. Placez le "FRONT" fin de la grille vers le bas, face à la porte du four. Vérifiez que les pattes sont placées sur la grille.



2. Nettoyez la plaque avant de l'utiliser. Reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien pour les instructions de nettoyage. La plaque peut être placée sur le brûleur gauche, droit ou central.



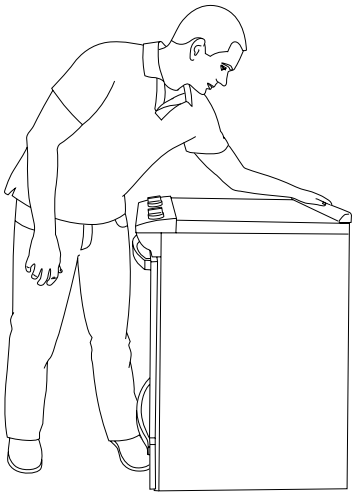
Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

Sur les cuisinières équipées d'un tiroir de remisage de qualité supérieure :

1. Faire glisser la cuisinière dans son emplacement définitif en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.
2. Retirer le tiroir de remisage de qualité supérieure. Voir la section "Dépose et repose du tiroir".
3. Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous de la cuisinière.
4. Vérifier visuellement que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Sur les cuisinières équipées d'un tiroir-réchaud ou d'un tiroir de cuisson :

1. Rapprocher la cuisinière de son emplacement définitif en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement. Laisser un espace de 1" (2,5 cm) entre l'arrière de la cuisinière et le mur.
2. Placer l'extérieur du pied contre le bord inférieur avant du tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson pour immobiliser la cuisinière, puis saisir l'arrière de la cuisinière comme illustré.



3. Tenter d'incliner la cuisinière vers l'avant avec précaution.

   En cas de résistance immédiate, cela signifie que le pied de la cuisinière est engagé dans la bride antibasculement. Passer à l'étape 8.
4. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cesser d'incliner la cuisinière et la reposer doucement sur le plancher. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride antibasculement.

   IMPORTANT : Si l'on entend un claquement ou un bruit d'éclatement lorsqu'on soulève la cuisinière, cela signifie peut-être que la cuisinière n'est pas bien engagée dans la bride. Vérifier qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser jusqu'au mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans la bride. Vérifier que la bride est fermement maintenue en place par les vis de montage.
5. Glisser la cuisinière vers l'avant et vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
6. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.
7. Répéter les étapes 1 et 2 pour s'assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans la bride antibasculement.

   Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2" (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cela peut signifier que la bride antibasculement n'est pas correctement installée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée. Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.
8. Déplacer la cuisinière à son emplacement définitif. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb en plaçant un niveau dans le bas du four. Voir la section "Réglage de l'aplomb de la cuisinière".

   IMPORTANT : Si la cuisinière est déplacée pour le réglage des pieds de nivellement, vérifier que la bride antibasculement est bien engagée en répétant les étapes 1 à 8.

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

Un système d'allumage électronique est utilisé à la place des flammes de veille pour l'allumage des brûleurs (table de cuisson et four). Lorsqu'on place le bouton de commande de la table de cuisson à la position d'allumage, le système produit une étincelle pour allumer le brûleur. Tous les brûleurs de la table de cuisson produisent des étincelles, mais seul le brûleur dont le bouton de commande est placé en position d'allumage produira une flamme. La génération d'étincelles se poursuit tant que le bouton de commande est laissé à la position d'allumage.

Lorsqu'on place le bouton de commande du brûleur du four à la position désirée, les étincelles générées provoquent l'inflammation du gaz.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

Brûleurs standard de la table de cuisson

Enfoncer et tourner chaque bouton de commande à la position d'allumage.

La flamme doit s'allumer sur le brûleur en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Tourner le bouton de commande de la table de cuisson à la position Off (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position ouverte.
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.

Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s'allume pas à ce stade, tourner les boutons de commande sur la position Off (arrêt) et contacter le revendeur ou un dépanneur agréé. Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.

Si la flamme d'un brûleur de la table de cuisson en position "low" (bas) doit être réglée, consulter la section "Réglage de la taille des flammes".

Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche start (mise en marche). Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 8 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.
3. Après 2 minutes, ouvrir la porte du four et vérifier qu'il est chaud.

Si le brûleur ne s'allume pas correctement :

- Appuyer sur la touche off (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position ouverte.

Répéter les étapes 1 à 3. Si à ce stade le brûleur ne s'allume pas, appuyer sur la touche off (arrêt) et contacter le revendeur ou un dépanneur agréé. Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.

Si la flamme du brûleur de cuisson au four doit être réglée, consulter la section "Réglage de la taille des flammes".

Consulter le Guide d'utilisation pour le bon fonctionnement des commandes du four.

Contrôle du fonctionnement du brûleur du gril

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
3. Appuyer sur la touche start (mise en marche).

   Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 8 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.
4. Après 2 minutes, ouvrir la porte du four et vérifier qu'il est chaud.

Si le brûleur ne s'allume pas correctement :

- Appuyer sur la touche off (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position ouverte.

Répéter les étapes 1 à 3. Si à ce stade le brûleur ne s'allume pas, appuyer sur la touche off (arrêt) et contacter le revendeur ou un dépanneur agréé. Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.

Si la flamme du brûleur de cuisson au gril doit être réglée, consulter la section "Réglage de la taille des flammes".

Consulter le Guide d'utilisation pour le bon fonctionnement des commandes du four.

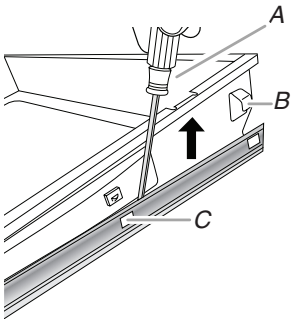
Dépose et réinstallation du tiroir

(sur certains modèles)

Enlever tous les articles de l'intérieur du tiroir de cuisson au four, tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure et laisser la cuisinière refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

Dépose :

1. Ouvrir complètement le tiroir.
2. À l'aide d'un tournevis à lame plate, desserrer doucement le tiroir pour le dégager de l'encoche d'alignement de glissière et soulever l'onglet d'alignement du tiroir pour le dégager de la glissière.

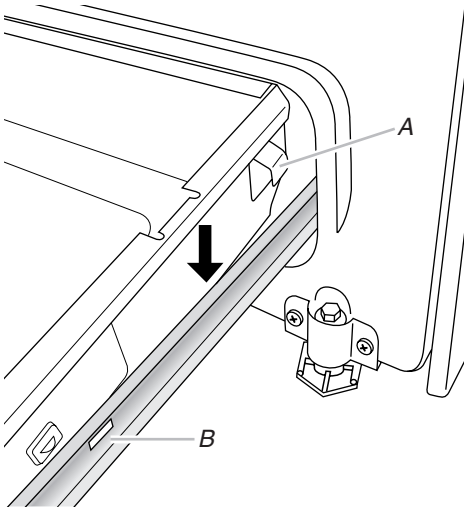


A. Tournevis à lame plate
B. Onglet d'alignement du tiroir
C. Encoche de glissière du tiroir

3. Répéter l'étape 2 pour l'autre côté. Le tiroir n'est plus fixé aux glissières de tiroir. Avec les deux mains, saisir le tiroir pour le retirer complètement.

Réinstallation :

1. Aligner les encoches de l'avant du tiroir avec les encoches des glissières latérales à l'intérieur du tiroir (de chaque côté). Placer les onglets d'alignement arrière dans les glissières de tiroir (de chaque côté).



A. Onglet d'alignement du tiroir
B. Encoche de glissière du tiroir

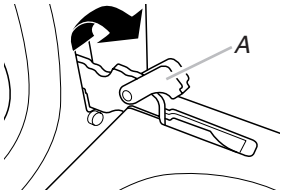
2. Pousser le tiroir complètement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières (de chaque côté).

Porte du four

Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

Démontage :

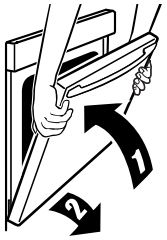
1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Pincer le loquet de charnière entre les deux doigts et le tirer vers l'avant. Répéter cette opération pour l'autre côté de la porte du four.



A. Loquet de charnière

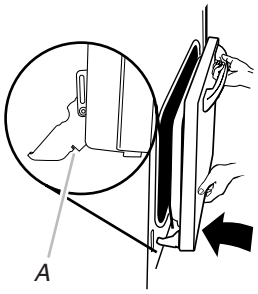
3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Tout en la maintenant en position fermée, la dégager du cadre de la porte du four.



Remontage :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte. Vérifier que les encoches de charnière sont engagées dans le cadre de la porte du four.



A. Encoche de charnière

2. Ouvrir la porte du four.

   La porte doit pouvoir s'ouvrir complètement.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement et qu'elle est bien droite en position fermée. Si tel n'est pas le cas, répéter la procédure de dépose et de repose de la porte.

Achever l’installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S’il reste une pièce, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Vérifier que tous les accessoires de la cuisinière sont présents, en particulier les grilles du four. Ces accessoires peuvent se trouver dans les matériaux d’emballage de la cuisinière.
4. Éliminer/recycler tous les matériaux d’emballage.
5. Vérifier que la cuisinière est d’aplomb. Voir la section “Réglage de l’aplomb de la cuisinière”.
6. Utiliser une solution d’eau tiède et de nettoyant ménager doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux d’emballage. Sécher soigneusement avec un chiffon doux. Pour plus d’informations, consulter la section “Entretien de la cuisinière” dans le Guide d’utilisation.
7. Lire le Guide d’utilisation.
8. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Pour des instructions spécifiques concernant l’utilisation de la cuisinière, consulter le Guide d’utilisation et d'entretien ou les instructions d'utilisation.

   REMARQUE : Au cours des premières utilisations du four, il est normal qu’il dégage des odeurs et de la fumée.

Si la cuisinière ne fonctionne pas, contrôler ce qui suit :

- Les fusibles du domicile sont intacts et serrés; le disjoncteur n’est pas déclenché.
- Le robinet d’arrêt du détendeur est en position ouverte.
- La cuisinière est branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- La prise de courant est correctement alimentée.

9. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, évaluer le niveau de chaleur. Si la cuisinière est froide, arrêter la cuisinière et déterminer si le robinet d’arrêt d’alimentation en gaz est ouvert.
   - Si le robinet d’arrêt de l’alimentation en gaz est fermé, l’ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
   - Si le robinet d'arrêt de l’alimentation en gaz est ouvert, le fermer et contacter un technicien qualifié.

Pour obtenir de l’assistance ou une visite de service :

Se reporter à la section “Garantie” du Guide d’utilisation pour contacter le service de maintenance.

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

Les conversions pour changement de gaz naturel à propane ou de propane à gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

⚠ 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.

Conversion pour l'alimentation au propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

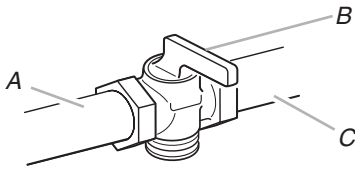
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

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



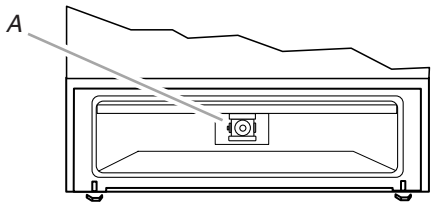
A. Canalisation d'alimentation en gaz
B. Robinet d'arrêt manuel à la position fermée
C. Vers la cuisinière

2. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur de gaz (du gaz naturel au gaz propane)

1. Retirer le tiroir de remisage de qualité supérieure, le tiroirréchaud, ou le tiroir de cuisson. Voir la section “Dépose et repose du tiroir”.
2. Identifier le détendeur à l’arrière du compartiment du tiroir.

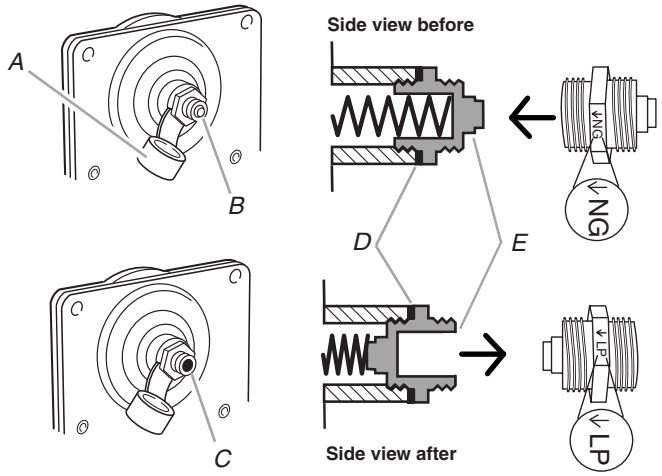
   REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d’accès au détendeur.



A. Détendeur

   IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.
3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Avec une clé mixte de 5/8" (16 mm), tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l’enlever.

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

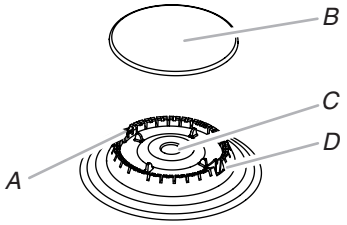


A. Capuchon en plastique
B. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l’extérieur
C. Capuchon du détendeur; extrémité creuse ouverte vers l’extérieur
D. Rondelle
E. Capuchon du détendeur

5. 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.

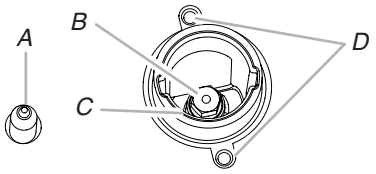
Conversion des brûleurs de surface (de gaz naturel à gaz propane)

1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.



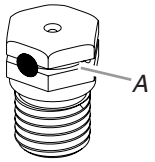
A. Électrode d’allumage
B. Chapeau du brûleur
C. Ouverture du tube de gaz
D. Base du brûleur

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



A. Électrode d’allumage
B. Gicleur
C. Support du gicleur
D. Vis

4. Retirer les gicleurs fournis dans le sachet de documentation situé dans le four. Chaque gicleur est marqué d'un code d'identification gravé et d'un ou deux points colorés, et comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer le gicleur pour gaz naturel par le gicleur correct pour propane.



A. Rainure pour gaz propane

Consulter le tableau qui suit permet de sélectionner la capacité correcte de gicleur pour propane, et consulter la carte du support de gicleur pour connaître l'emplacement correct.

Gicleurs pour propane - brûleurs de surface

Capacité/ type de brûleur	Couleur	Taille (mm)	Identifiant	Emplacement
13 500 BTU		1,55	L155	Avant gauche
4 500 BTU		0,61	L61	Arrière gauche
13 500 BTU		1,06	L106	Avant droit
7 500 BTU	Rouge/ Bleu	0,80	L80	Arrière droit
10 000 BTU		0,92	L92	Élément central

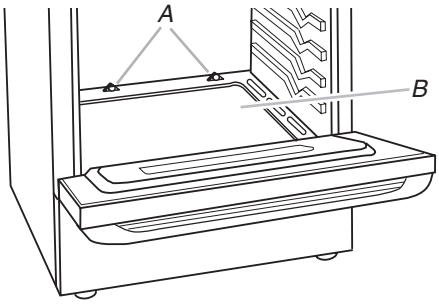
REMARQUE : Voir la plaque signalétique située sur le cadre du four, derrière le coin supérieur droit de la porte du four pour connaître la taille de gicleur à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

5. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet des gicleurs.

   IMPORTANT : Conserver les gicleurs pour gaz naturel en cas de réinstallation ultérieure pour gaz naturel.
6. Réinstaller la base du brûleur.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

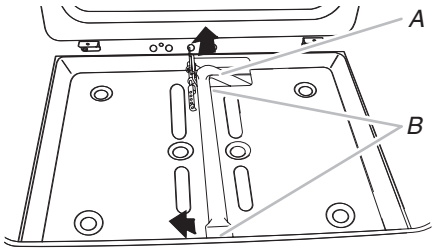
Conversion du brûleur de cuisson au four (de gaz naturel à gaz propane)

1. Retirer les grilles et la porte du four. Voir la section “Porte du four”.
2. Ôter 2 vis et rondelles 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 dégager l’avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.

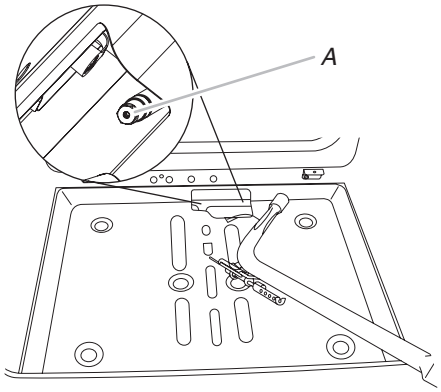


A. Vis
B. Partie inférieure du four

4. Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.
5. 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. Ne pas déconnecter le fil.



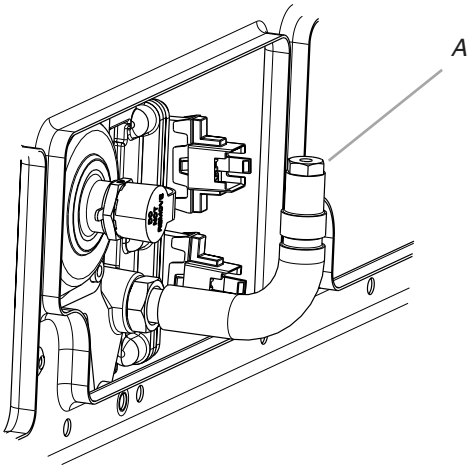
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis



A. Orifice du four

6. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l’extrémité d’un tourne-écrou de 3/8" (9,5 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l’extraction. Placer le tourneécrou sur le gicleur de gaz naturel du brûleur de cuisson au four; tourner dans le sens antihoraire pour dévisser et extraire le gicleur. Le gicleur porte la mention “47”.
7. Remplacer le gicleur “47” par un gicleur “56”. Installer le gicleur pour gaz propane 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.



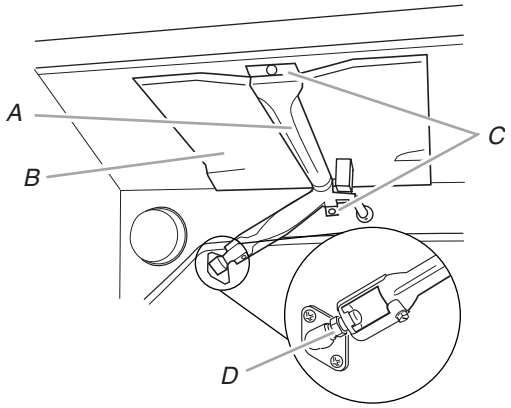
A. Gicleur

8. Positionner l’arrière du brûleur de cuisson au four sur l’orifice du four et aligner les trous pour les vis.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
10. Positionner l’avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l’arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l’insérer dans le four.
11. Réinstaller le panneau inférieur du four avec 2 vis et 2 rondelles.

Conversion du brûleur de cuisson au gril (de gaz naturel à gaz propane)

1. Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au gril.
2. Ôter le répartiteur de flammes.
3. Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle.

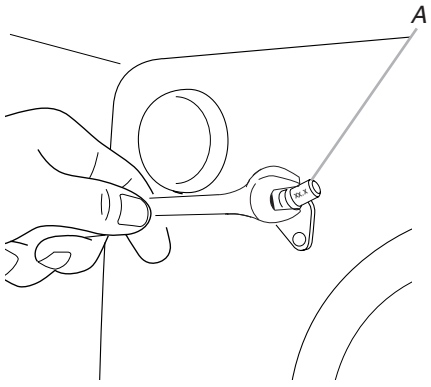
   REMARQUE : Le brûleur de cuisson au gril pend à l’arrière du four pendant que l’on change l’injecteur femelle.



A. Brûleur de cuisson au gril
B. Répartiteur de flammes
C. Vis
D. Injecteur femelle

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l’extrémité d’un tourne-écrou de 3/8" (9,5 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l’extraction. Placer le tourneécrou sur l’injecteur femelle de gaz naturel du brûleur de cuisson au gril; tourner dans le sens antihoraire pour le dévisser et l’extraire. L’injecteur porte la mention “155”.
5. Remplacer l’injecteur femelle “155” par un injecteur femelle “100”. Installer l’injecteur femelle du brûleur du gril pour gaz propane en le tournant dans le sens horaire jusqu’à ce qu’il soit serré.

   IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur femelle

6. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l’injecteur femelle correspondant et insérer l’allumeur en céramique du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l’arrière du four.
7. Replacer le répartiteur de flammes, orienté avec les quatre languettes vers le haut et les encoches vers l’arrière du four.
8. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer avec 1 vis.
9. Réinstaller le tiroir de remisage de qualité supérieure, le tiroirréchaud ou le tiroir de cuisson. Voir la section “Dépose et repose du tiroir”.
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section “Porte du four”.
11. Réinstaller les grilles du four.

Achever l’installation (de gaz naturel à propane)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l’alimentation en gaz, se reporter à la section “Raccordement au gaz”.
2. Pour allumer et utiliser correctement les brûleurs, voir la section “Système d’allumage électronique”.
3. Pour régler la flamme des brûleurs, se reporter à la section “Réglage de la taille des flammes”.

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

   Il est très important de vérifier l’établissement de flammes correctes sur la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4" à 1/2" (6,4 à 13 mm) 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.
4. Voir le paragraphe “Achever l’installation” de la section “Instructions d’installation” de ces instructions pour achever cette procédure.

IMPORTANT : S'assurer de bien conserver les gicleurs qui ont été remplacés au cours de la conversion.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

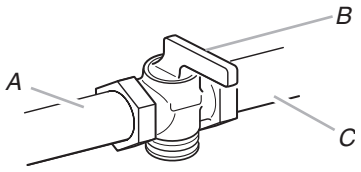
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

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



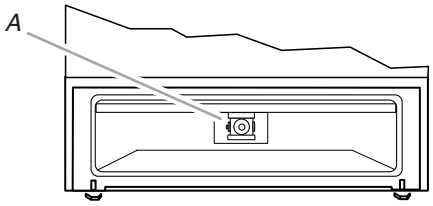
A. Canalisation d'alimentation en gaz
B. Robinet d'arrêt manuel à la position fermée
C. Vers la cuisinière

2. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur de gaz (du gaz propane au gaz naturel)

1. Retirer le tiroir de remisage de qualité supérieure, le tiroirréchaud, ou le tiroir de cuisson. Voir la section "Dépose et repose du tiroir".
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.

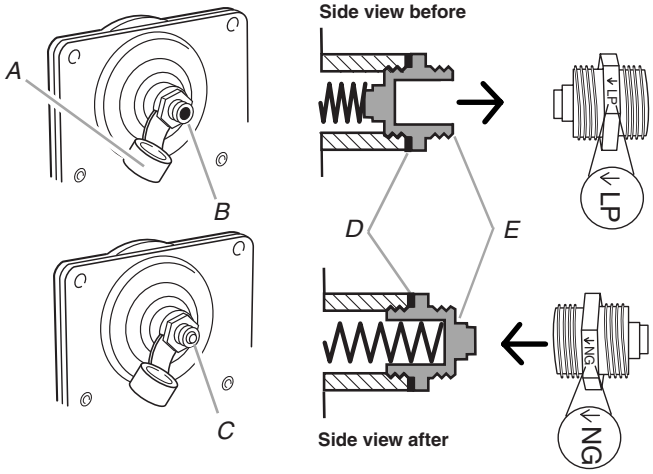
   REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.



A. Détendeur

   IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.
3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Avec une clé mixte de 5/8" (16 mm), tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever.

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

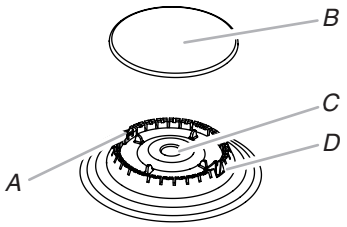


A. Capuchon en plastique
B. Capuchon du détendeur; extrémité creuse ouverte vers l'extérieur
C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
D. Rondelle
E. Capuchon du détendeur

5. 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.
6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

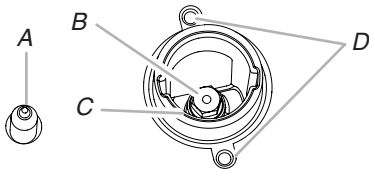
Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.



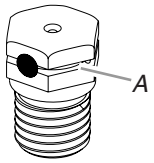
A. Électrode d'allumage
B. Chapeau du brûleur
C. Ouverture du tube de gaz
D. Base du brûleur

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



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

4. Chaque gicleur est marqué d'un code d'identification gravé sur le côté. Remplacer le gicleur pour propane par le gicleur correct pour gaz naturel.



A. Chiffre gravé

Le tableau qui suit permet de sélectionner le gicleur pour gaz naturel correct pour chaque brûleur.

Tableau de sélection des gicleurs pour gaz naturel

Puissance thermique	Couleur	Diamètre (mm)	Identifiant
17 000 BTU	Orange	1,90	190
5 000 BTU	Violette	1,00	100
13 000 BTU		1,65	165
9 500 BTU	Noir	1,35	135
10 000 BTU		1,40	140

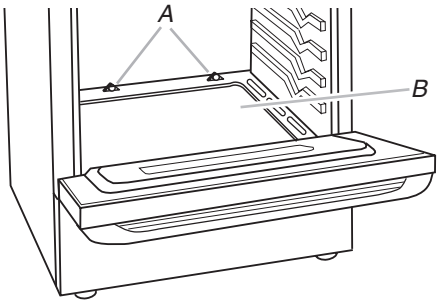
REMARQUE : Voir la plaque signalétique située sur le cadre du four, derrière le coin supérieur droit de la porte du four pour connaître la taille de gicleur à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

5. Placer les gicleurs pour gaz propane dans le sachet prévu à cet effet.

   IMPORTANT : Conserver les gicleurs pour gaz propane en cas de réinstallation ultérieure pour gaz propane.
6. Réinstaller la base du brûleur.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

Conversion du brûleur de cuisson au four (du gaz propane au gaz naturel)

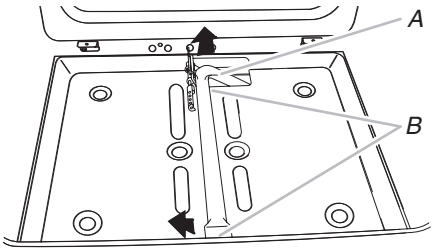
1. Retirer les grilles et la porte du four. Voir la section "Porte du four".
2. Ôter 2 vis et rondelles à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.



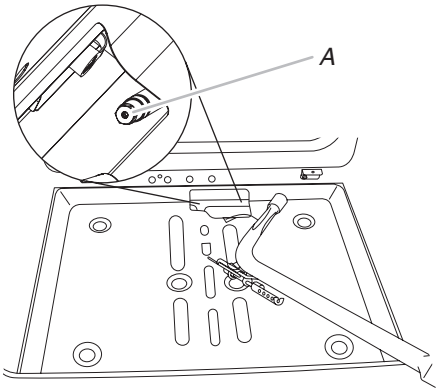
A. Vis
B. Partie inférieure du four

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

5. 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. Ne pas déconnecter le fil.



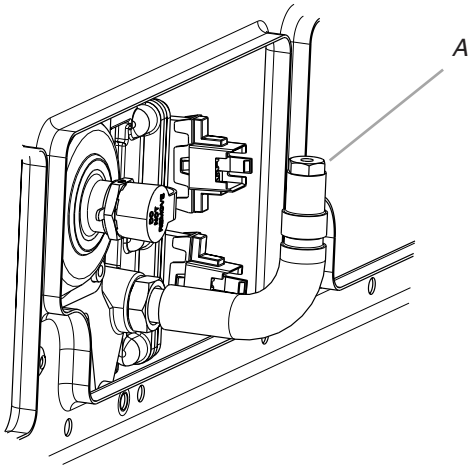
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis



A. Orifice du four

6. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8" (9,5 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourneécrou sur le gicleur de gaz propane du brûleur de cuisson au four; tourner dans le sens antihoraire pour dévisser et extraire le gicleur. Le gicleur porte la mention "56".
7. Remplacer le gicleur "56" par un gicleur "47". Installer le gicleur pour gaz naturel 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.



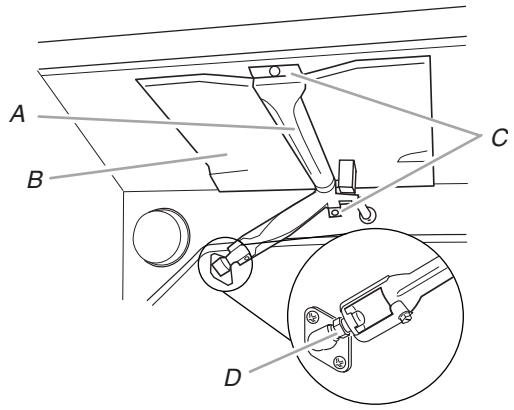
A. Gicleur

8. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
10. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
11. Réinstaller le panneau inférieur du four avec 2 vis et 2 rondelles.

Conversion du brûleur de cuisson au gril (du gaz propane au gaz naturel)

1. Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au gril.
2. Ôter le répartiteur de flammes.
3. Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle.

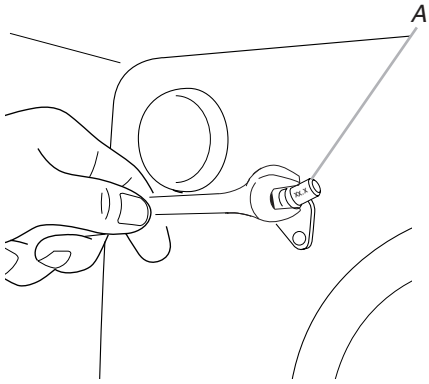
   REMARQUE : Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur de cuisson au gril
B. Répartiteur de flammes
C. Vis
D. Injecteur femelle

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8" (9,5 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourneécrou sur l'injecteur femelle de gaz propane du brûleur de cuisson au gril; tourner dans le sens antihoraire pour le dévisser et l'extraire. L'injecteur porte la mention "100".
5. Remplacer l'injecteur femelle "100" par un injecteur femelle "155". Installer l'injecteur femelle du brûleur du gril pour gaz naturel en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

   IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur femelle

6. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle correspondant et insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
7. Replacer le répartiteur de flammes, orienté avec les quatre languettes vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.

8. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer avec 1 vis.
9. Réinstaller le tiroir de remisage de qualité supérieure, le tiroirréchaud ou le tiroir de cuisson. Voir la section “Dépose et repose du tiroir”.
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section “Porte du four”.
11. Réinstaller les grilles du four.

Achever l’installation (gaz propane à gaz naturel)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l’alimentation en gaz, se reporter à la section “Raccordement au gaz”.
2. Pour allumer et utiliser correctement les brûleurs, voir la section “Système d’allumage électronique”.
3. Pour régler la flamme des brûleurs, se reporter à la section “Réglage de la taille des flammes”.

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

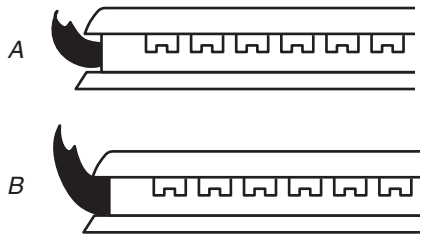
   Il est très important de vérifier l’établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au gril. Les flammes d’un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointe jaune.
4. Voir le paragraphe “Achever l’installation” de la section “Instructions d’installation” de ces instructions pour achever cette procédure.

IMPORTANT : S'assurer de bien conserver les gicleurs qui ont été remplacés au cours de la conversion.

Réglage de la taille des flammes

Réglage de la flamme des brûleurs de surface

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique minimum, on doit observer des flammes stables bleues de 1/4" (6,4 mm). Les flammes d’un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.



A. Débit thermique minimum
B. Débit thermique maximum

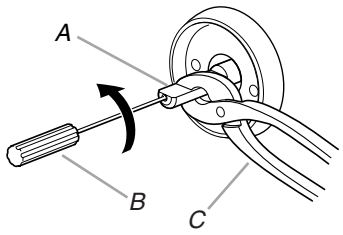
Réglage des brûleurs standards :

La vis de réglage au centre de la tige de commande du robinet permet de régler la taille des flammes. La tige de commande est située directement au-dessous du bouton de commande.

S’il est nécessaire de régler la taille des flammes pour le débit thermique minimum :

1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.

   Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame plate pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée. La rotation de la vis dans le sens horaire augmente la hauteur de flamme. La rotation de la vis dans le sens antihoraire la diminue.

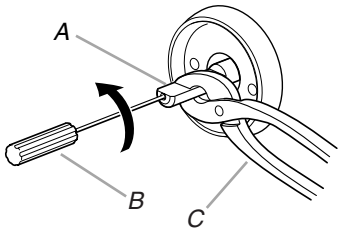


A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position “Low” (basse) à la position “High” (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

Réglage du brûleur double (sur certains modèles)

1. Allumer le brûleur et le tourner au réglage le plus bas auquel les brûleurs interne et externe puissent rester allumés.
2. Ôter le bouton de commande.
3. Insérer un tournevis à lame plate de 1/8" (3 mm) dans les emplacements de réglage indiqués dans l’illustration suivante et trouver la fente de la vis. Tourner la vis jusqu’à ce que la flamme atteigne la taille correcte. La rotation de la vis dans le sens horaire augmente la hauteur de flamme. La rotation de la vis dans le sens antihoraire la diminue.



A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

4. Réinstaller le bouton de commande.
5. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position “Low” (basse) à la position “High” (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.

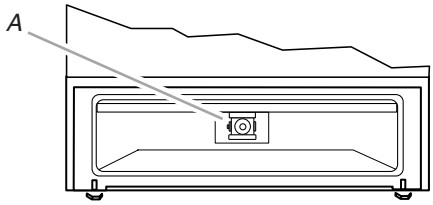
Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

Consulter le Guide d'utilisation pour le bon fonctionnement des commandes du four.

Réglage de la taille des flammes sur le brûleur du four (le cas échéant)

1. Retirer le tiroir de remisage de qualité supérieure, le tiroirréchaud ou le tiroir de cuisson (voir la section "Dépose et repose du tiroir").
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.

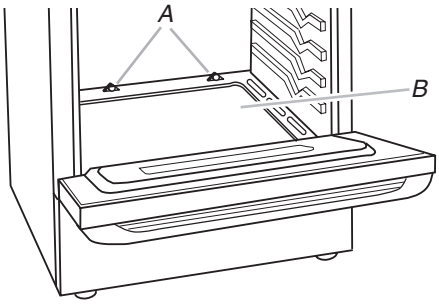
   REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.



A. Détendeur

   IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Observer les flammes sur le brûleur du four pour déterminer si un réglage est nécessaire.
   a. Retirer les grilles du four.
   b. Pour retirer la partie inférieure du four : Ôter 2 vis à l'arrière de la partie inférieure du four. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le poser sur une surface couverte.



A. Vis
B. Partie inférieure du four

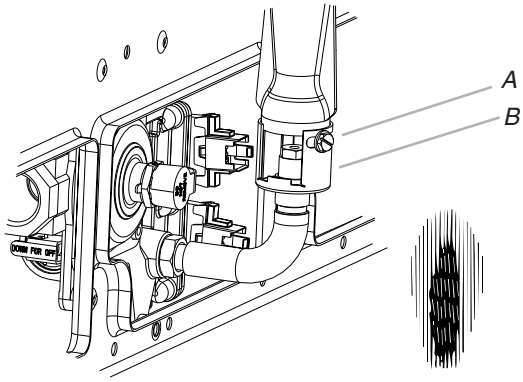
   c. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
   d. Appuyer sur la touche start (mise en marche).

   Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. En cas d'échec, le brûleur de cuisson au four s'arrêtera pendant 40 secondes puis recommence à allumer pendant 8 secondes supplémentaires. Il tentera pendant 3 cycles complets.

   Un dispositif d'allumage électronique est utilisé pour l'allumage des brûleurs du four et du gril.

   Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu-vert de 1/2" (1,3 cm) et une zone externe bleu foncé; la forme des flammes doit être nette et douce. On ne doit pas observer de pointes jaunes, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur.

4. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, rechercher la virole de réglage de l'admission d'air au fond de la cavité du tiroir derrière le panneau d'accès. Desserrer la vis de blocage et faire tourner la virole pour établir des flammes de configuration correcte. Resserrer la vis de blocage.



A. Vis de blocage
B. Virole de réglage de l'admission d'air

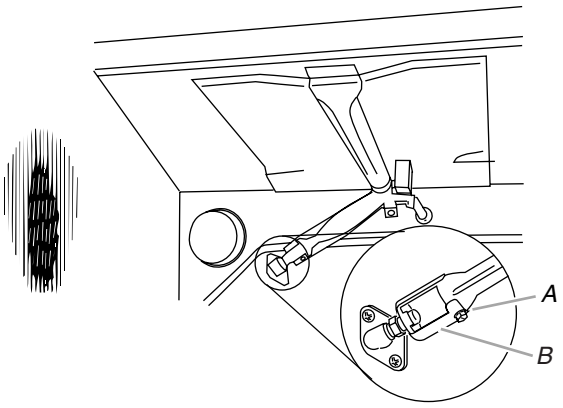
5. Appuyer sur la touche off (arrêt) une fois l'opération terminée.
6. Réinstaller le panneau inférieur du four et le tiroir de remisage de qualité supérieure, le tiroir-réchaud ou le tiroir de cuisson (voir la section "Dépose et repose du tiroir").

Réglage de la taille des flammes sur le brûleur du gril (le cas échéant)

Appuyer sur BROIL (cuisson au gril), puis sur la touche start (mise en marche). Examiner les flammes sur le brûleur du gril à travers le hublot du four. Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu-vert de 1/2" (1,3 cm) et une zone externe bleu foncé; la forme des flammes doit être nette et douce. On ne doit pas observer de pointes jaunes, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur.

S'il est nécessaire de régler la taille des flammes :

1. Appuyer sur la touche off (arrêt). Laisser le four refroidir.
2. Desserrer la vis de blocage de la virole de réglage de l'admission d'air, à l'arrière du brûleur du gril.
3. Régler l'admission d'air selon le besoin.
4. Resserrer la vis de blocage.



A. Vis de blocage
B. Virole de réglage de l'admission d'air

5. Fermer la porte du four. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril), puis sur la touche start (mise en marche). Examiner les flammes sur le brûleur du gril à travers le hublot du four. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, répéter les étapes 1 à 5.

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

– No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.

– PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:
- **No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

– La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

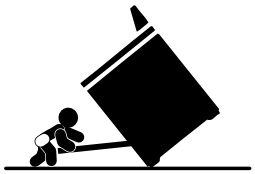
Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

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

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 3 pies.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

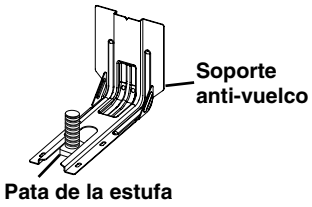
Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador Phillips
- Destornillador de hoja plana
- Destornillador de hoja plana de 1/8" (3 mm)
- Nivel
- Taladro
- Llave o pinza
- Llave para tubos
- Llave de combinación de 15/16" (24 mm)
- Broca de 1/8" (3,2 mm) (para pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Broca para albañilería con punta de carburo de 3/16" (4,8 mm) (para pisos de hormigón/ cerámica)
- Solución para detectar fugas no corrosiva

Para las conversiones a gas natural/propano

- Llave de combinación de 5/8" (16 mm)
- Sacatuercas de 3/8" (95 mm)
- Sacatuercas de 9/32" (7 mm)
- Cinta adhesiva protectora

Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.

- Kit de conversión a gas natural/propano
- (2) tornillos n.° 10 x 1 5/8" (41.3 mm) (para montar el soporte antivuelco)
- Soporte antivuelco (dentro de la cavidad del horno)

El soporte antivuelco debe estar montado firmemente a la pared posterior o al piso. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al contrapiso. Puede conseguir tornillos más largos en su ferretería local.

- **Para los modelos:**

	WEG750H0H WEGA25H0H
Tapas de los quemadores	5
Rejillas de los quemadores	2
Parrillas del horno	3

Piezas necesarias

Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Vea las secciones “Requisitos eléctricos” y “Requisitos del suministro de gas”.

IMPORTANTE: Cuando la estufa se usa debajo de hornos de microondas de los modelos: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, o YJMV9196CB-0, se debe pedir y usar la placa deflectora para puerta con el número de pieza W10737014. Consulte la sección "Accesorios" del Manual del usuario para obtener información de contacto.

Piezas opcionales

Para comprar estos u otros accesorios, consulte la sección “Accesorios” del Manual del usuario para ver la información de contacto.

- **Kits de terminaciones laterales:**
  5/8" (15,88 mm), blanco: Pida la pieza número W10675027
  5/8" (15,88 mm), negro: Pida la pieza número W10675026
  5/8" (15,88 mm), acero inoxidable: Pida la pieza número W10675028
  1 1/8" (2,9 cm), blanco: Pida la pieza número W10731885
  1 1/8" (2,9 cm), negro: Pida la pieza número W10731886
  1 1/8" (2,9 cm), acero inoxidable: Pida la pieza número W10731887
- **Kits de zócalos de encimera:**
  Alto de 6” (15,2 cm), blanco: Pida la pieza número W10655448
  Alto de 6" (15,2 cm), negro: Pida la pieza número W10655449
  Alto de 6” (15,2 cm), acero inoxidable: Pida la pieza número W10655450

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.
No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/ serie/valores nominales. La placa que indica modelo/serie/ valores nominales está detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado derecho del marco del horno.
- La estufa debe ubicarse en un lugar de la cocina conveniente para su uso.
- Las instalaciones empotradas deberán proveer un recinto cerrado de los lados y la parte posterior de la estufa.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del armario que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte anti-vuelco enviado con la estufa, vea la sección “Instalación del soporte anti-vuelco”.
- Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Vea la sección “Requisitos eléctricos”.
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Vea la sección “Requisitos del suministro de gas”.
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos competente para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6,4 mm) debajo de la estufa si va a instalar la estufa sobre una alfombra.

IMPORTANTE: Para evitar daños a los armarios, verifique con el constructor o el distribuidor de los armarios para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no desprendan el laminado ni sufran ningún otro tipo de daño. Este horno se ha diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para armarios de madera de 194 °F (90 °C).

Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta estufa debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando no sea aplicable ese estándar, use el Estándar para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A u obedezca los códigos locales.

En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme a las reglas vigentes CAN/CSA-A240 - última edición, o con los códigos locales.

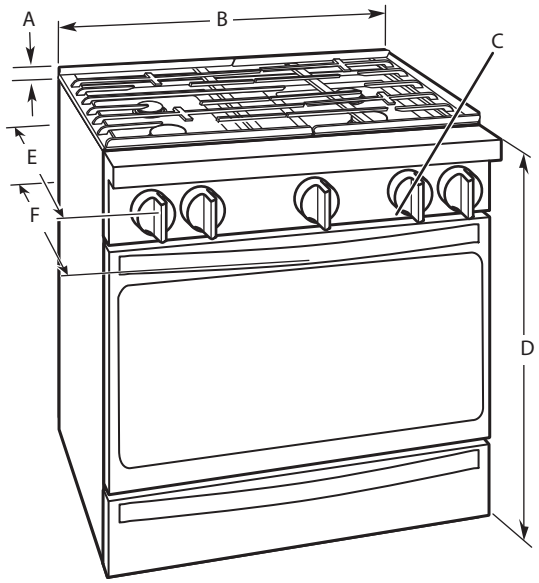
Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse al piso durante el transporte. Cualquier método de fijación es adecuado en tanto cumpla con las normas antes indicadas.

Dimensiones del producto

Estas instrucciones describen varios modelos; la apariencia de su modelo puede diferir de los que se ilustran. Las dimensiones que se indican son las dimensiones máximas entre todos los modelos.

Modelo WEG750



A. 1 3/16" (3,0 cm) de altura desde la superficie de cocción hasta la parte superior de la ventilación

B. 29 7/8" (75,9 cm)

C. Placa que indica modelo/serie/valores nominales (detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado derecho del marco del horno)

*D. 36" (91,4 cm) de altura hasta la parte superior del borde de la superficie de cocción con las patas niveladoras completamente atorrnilladas**

E. 27" (68,8 cm) de profundidad máx. desde el frente de la consola hasta la parte posterior de la estufa

F. 28 5/8" (72,7 cm) de profundidad máx. desde la manija hasta la parte posterior de la estufa

IMPORTANTE: La estufa debe ser nivelada después de la instalación. Siga las instrucciones de la sección “Nivelación de la estufa”. No se recomienda usar la superficie de cocción como referencia para nivelar la estufa.

* La estufa se puede elevar aproximadamente 1" (2,5 cm) mediante la regulación de las patas niveladoras.

Dimensiones del armario

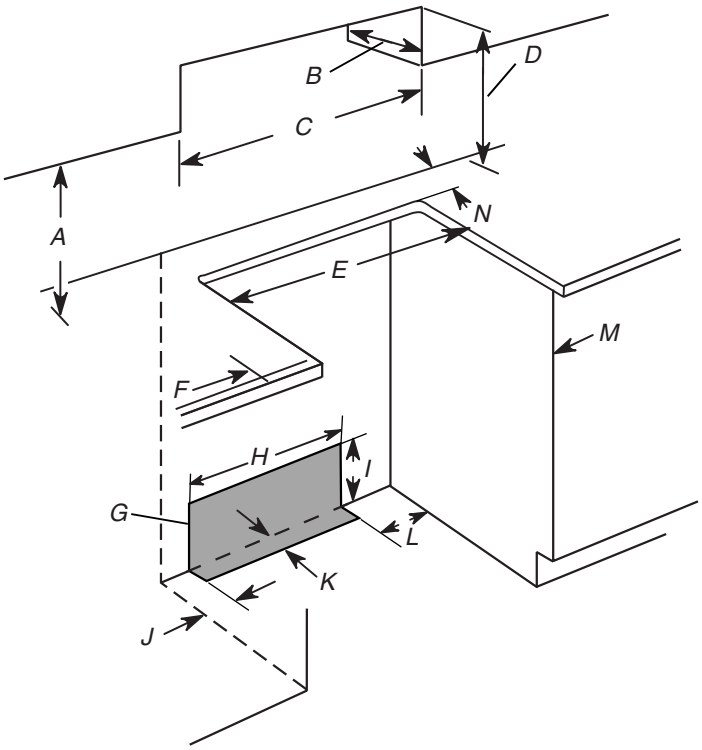
Las dimensiones de la abertura del armario que se muestran son para una profundidad del mostrador de 25" (64,0 cm), una profundidad del armario de la base de 24" (61,0 cm) y una altura del mostrador de 36" (91,4 cm).

IMPORTANTE: Si va a instalar una campana para estufa o una combinación de microondas y campana sobre la estufa, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación de microondas y campana para ver las medidas de los espacios sobre la superficie de cocción.

La estufa puede instalarse próxima a paredes combustibles con una separación cero.

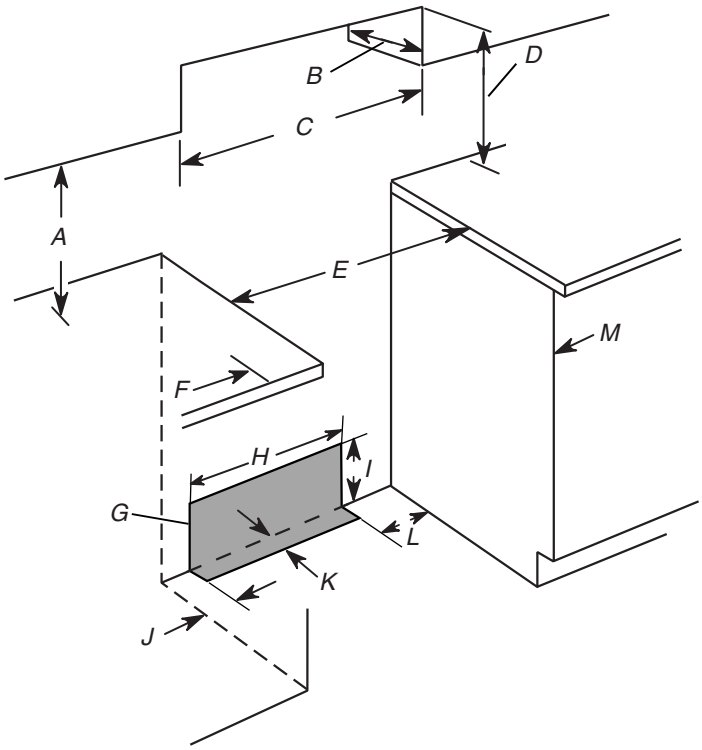
NOTA: Cuando se instala en un recorte deslizable, el frente de la puerta del horno puede sobresalir del armario de la base.

Recorte deslizable



A. 18" (45,7 cm) del armario lateral superior al mostrador
B. 13" (33 cm) de profundidad máx. del armario superior
C. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura
D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA.*
E. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura
F. 3" (7,6 cm) de espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible
G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.
H. 13 1/8" (33,3 cm)
I. 7 11/16" (19,5 cm)
J. 4 13/16" (12,2 cm)
K. 3 11/16" (9,4 cm) más la medición de N
L. 12" (30,5 cm)
M. La puerta o las bisagras del armario no deben extenderse dentro del área del recorte.
N. La profundidad de mostrador restante no debe exceder 2 1/4" (5,7 cm).

Recorte independiente



A. 18" (45,7 cm) del armario lateral superior al mostrador
B. 13" (33 cm) de profundidad máx. del armario superior
C. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura
D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA.*
E. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura
F. 3" (7,6 cm) de espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible
G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.
H. 13 1/8" (33,3 cm)
I. 7 11/16" (19,5 cm)
J. 4 13/16" (12,2 cm)
K. 3 11/16" (9,4 cm)
L. 12" (30,5 cm)
M. La puerta o las bisagras del armario no deben extenderse dentro del área del recorte.

*** NOTA:** 24" (61,0 cm) como mínimo cuando la base del armario de madera o de metal esté protegida por madera moldeada retardante de llama de al menos 1/4" (6,4 mm), cubierta con una lámina de acero no inferior a N.° 28 MSG, de acero inoxidable de 0,015" (0,4 mm), de aluminio de 0,024" (0,6 mm) o de cobre de 0,020" (0,5 mm).
30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la base de un armario de madera o metal descubierto.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

IMPORTANTE: La estufa debe tener una conexión de electricidad a tierra de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará correctamente si se enchufa en un tomacorriente que no esté polarizado de forma correcta.

Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra es adecuada.

Se puede obtener una copia de las normas de los códigos antes indicados en:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

- Se requiere un circuito eléctrico de 120 voltios, 60 hertzios, CA solamente, con fusible de 15 amperios, conectado a tierra y polarizado. También se recomienda usar un fusible retardador o un cortacircuitos. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a este aparato.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener una conexión a tierra y la polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga una capacidad para 120 voltios y que esté debidamente conectado a tierra.
- No es necesario enchufar esta estufa en un tomacorriente con GFCI (disyuntor diferencial). Se recomienda no enchufar una estufa con encendido con chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico importante en un tomacorriente de pared con GFCI ya que puede causar la desconexión del GFCI durante el funcionamiento normal.
- El rendimiento de esta estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI. Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las estufas de gas electrónicas.
- La hoja con especificaciones técnicas y el diagrama de cableado se encuentran en la parte posterior de la estufa, en una bolsa plástica.

  NOTA: el armazón de metal de la estufa deberá conectarse a tierra para que funcione el panel de control; si no se lo conecta a tierra, ningún botón funcionará. Verifique con un electricista calificado si tiene dudas acerca de si está conectado a tierra el armazón de la estufa.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo con la Norma nacional estadounidense (American National Standard), el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1, edición más reciente, o CAN/CGA B149, edición más reciente.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante.

Tipo de gas

Gas natural:

- Esta estufa está ajustada de fábrica para el uso con gas natural. Vea la sección “Conversiones de gas”. La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado derecho de la puerta del horno, tiene información sobre los tipos de gas que pueden usarse. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el distribuidor de gas de su localidad.

Conversión a gas propano:

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio competente. No se intentará convertir el aparato del gas especificado en la placa que indica modelo/serie/valores nominales para utilizarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas en servicio. Vea la sección “Conversiones de gas”.

Línea de suministro de gas

- Provea una línea de suministro de gas con tubería rígida de 3/4" (19 mm) hasta la ubicación de la estufa. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños puede ser de un mínimo de 1/2" (13 mm). Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.

  NOTA: Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No utilice cinta de TEFLON®†.

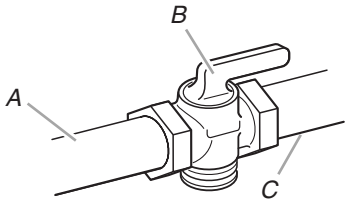
†®TEFLON es una marca registrada de Chemours.

Conector flexible de metal para electrodomésticos:

- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector flexible de metal para electrodomésticos con diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (de 122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" o 3/4" (13 o 19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para conectar las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del aparato.
- No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.
- Debe incluir una válvula de cierre.
  Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la superficie de cocción.



A. Línea de suministro de gas
B. Válvula de cierre en posición "abierta"
C. A la estufa

Regulador de la presión de gas

Deberá usarse el regulador de la presión de gas suministrado con esta estufa. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada al regulador deberá ser como se indica a continuación:

Gas natural:

Presión mínima: 15,2 cm WCP

Presión máxima: 35,6 cm WCP

Gas propano:

Presión mínima: 27,9 cm WCP

Presión máxima: 35,6 cm WCP

Póngase en contacto con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Requisitos de entrada de los quemadores

Los valores nominales de entrada que se muestran en la placa que indica modelo/serie/valores nominales son para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no es aplicable para Canadá).

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 2,5 cm de presión de la columna de agua por encima de la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie/valores nominales.

Prueba de presión de la línea superior a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm de presión de columna de agua)

La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm de presión de columna de agua) o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la estufa del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Desempaque la estufa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar la estufa.

No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

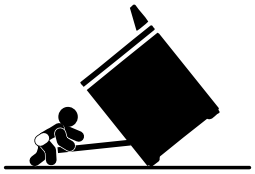
1. Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa. No deseche nada hasta que se haya completado la instalación.
2. Retire las parrillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de envío.
3. Para retirar la base de cartón, primero tome 4 esquineros de cartón de la caja. Apile un esquinero de cartón sobre el otro. Repita con los otros 2 esquineros. Colóquelos a lo largo sobre el piso detrás de la estufa para apoyarla cuando la coloque sobre la parte posterior.
4. Con la ayuda de 2 o más personas, aferre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior encima de los esquineros de cartón.
5. Retire la base de cartón.

Las patas niveladoras se pueden regular mientras la estufa está apoyada sobre la parte posterior; vea la sección “Regule las patas niveladoras”.

NOTA: para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera sobre el piso delante de la estufa para proteger el piso. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

Instalación del soporte anti-vuelco

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

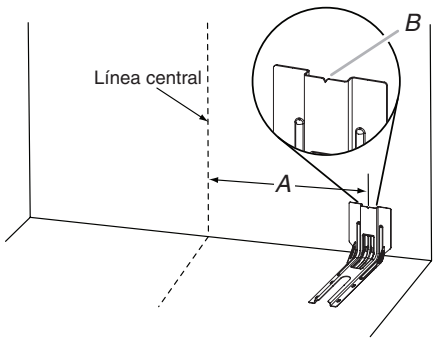
No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Retire el soporte antivuelco del interior del horno.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared.

   Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijar la estufa al piso.

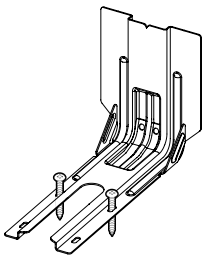
   Este soporte antivuelco y los tornillos se pueden usar con vástagos de madera o de metal.
3. Determine y marque la línea central del espacio del recorte. El soporte de montaje puede instalarse en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Ubique el soporte de montaje contra la pared en el recorte de modo que la muesca en V del soporte esté a 12 1/2" (31,8 cm) de la línea central, como se muestra.



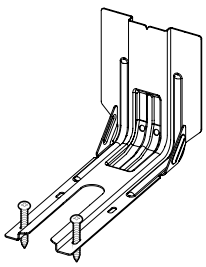
A. 12 ½" (31,8 cm)
B. Muesca en V del soporte

4. Taladre dos orificios de 1/8" (3 mm), que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

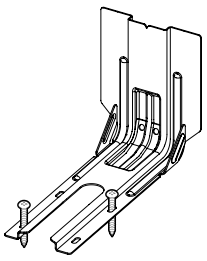
Montaje a través del piso



Posición posterior

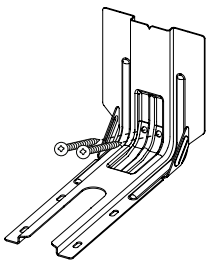


Posición frontal

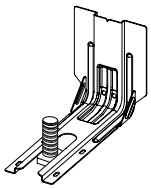


Diagonal (2 opciones)

Montaje en la pared



5. Use los dos tornillos de cabeza Phillips n.° 10 x 1 5/8" (41 mm) que se suministran para montar el soporte antivuelco en la pared o en el piso.
6. Mueva la estufa lo suficientemente cerca de la abertura como para permitir que se hagan las conexiones eléctricas finales. Quite la base de transporte, cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa.
7. Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice dentro del soporte antivuelco.



8. Mueva la estufa hacia adelante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar la instalación según las instrucciones de instalación siguientes.

Regule las patas niveladoras

1. Si es necesario regular la altura de la estufa, use una llave o pinzas para aflojar las 4 patas niveladoras.

   Esto puede hacerse con la estufa sobre su parte posterior o con la estufa apoyada sobre 2 patas después de haberla colocado nuevamente en posición vertical.

   NOTA: para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera delante de la estufa. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

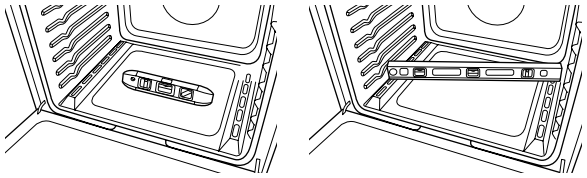
2. Mida la distancia desde la parte superior del mostrador hasta el piso.
3. Mida la distancia desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de las patas niveladoras. La distancia debe ser la misma. De lo contrario, regule las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar hasta un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte anti-vuelco.

   NOTA: si regula la altura cuando la estufa está de pie, incline la estufa hacia atrás para regular las patas delanteras y, después, inclínela hacia adelante para regular las patas traseras.
4. Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que haya un espacio adecuado debajo de la estufa para el soporte antivuelco. Antes de deslizar la estufa a su ubicación final, verifique que el soporte antivuelco se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora posterior antes de instalar el soporte.

   NOTA: si se va a usar un kit de adornos, la parte superior de la superficie de cocción debe estar más alta que el mostrador. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el kit de adornos para ver la altura correcta.

Nivelación de la estufa

1. Coloque un nivel sobre el piso del horno, como se indica en una de las 2 figuras a continuación, según el tamaño del nivel. Verifique con el nivel de lado a lado y del frente hacia la parte posterior.



2. Si la estufa no está nivelada, use una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada.

   NOTA: La estufa debe estar nivelada para un rendimiento satisfactorio del horneado y resultados óptimos de la limpieza con la tecnología autolimpiante AquaLift®.

Conexión del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

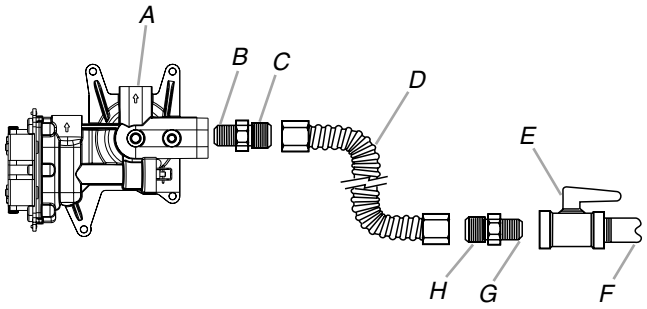
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Esta estufa está ajustada de fábrica para el uso con gas natural. Para usar esta estufa con gas propano, vea la sección “Conversiones de gas” antes de conectar la estufa al suministro de gas. Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deberán ser hechas por un instalador competente.

Conexión flexible típica

1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para el uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible. Vea B y G en la ilustración siguiente.
2. Fije un adaptador al regulador de la presión del gas y el otro adaptador a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.
3. Use una llave de combinación de 15/16" (24 mm) y una llave regulable para fijar el conector flexible a los adaptadores.

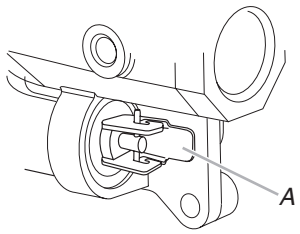
   IMPORTANTE: Todas las conexiones ajustarse con una llave.
   Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas ya que eso puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



A. Regulador de presión de gas
B. Use compuesto para juntas de tubería
C. Adaptador (debe tener una rosca macho para tubería de 1/2" [13 mm])
D. Conector flexible
E. Válvula de gas de cierre manual
F. Tubo de gas de 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm)
G. Use compuesto para uniones de tubería
H. Adaptador

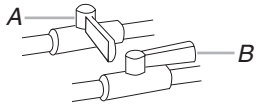
Complete la conexión

1. Verifique que la válvula de cierre del regulador de la presión de gas esté en la posición abierta.



A. Válvula de cierre del regulador de presión de gas en la posición abierta

2. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.

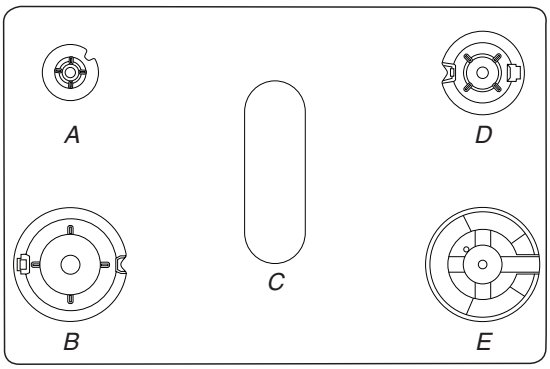


A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

3. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, se indica que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.

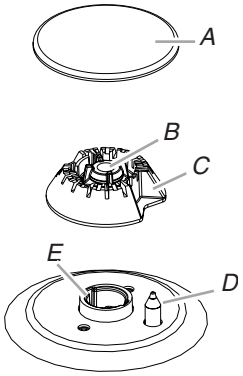
4. Retire las tapas y las bases de los quemadores de la superficie de cocción del empaque que contiene piezas. Coloque las bases de los quemadores como lo indica la ilustración siguiente para su modelo:

Para los modelos WEG750H0H y WEGA25H0H:



A. Pequeño
B. Extra grande
C. Ovalado
D. Mediano
E. Grande

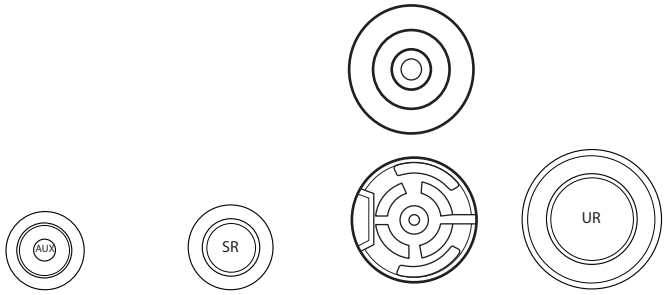
5. Alinee la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base de los quemadores.



A. Tapa del quemador
B. Abertura del tubo de gas
C. Base del quemador
D. Electrodo encendedor
E. Soporte de orificio

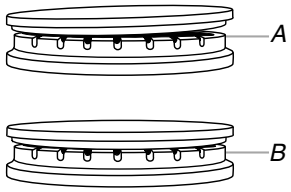
6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

IMPORTANTE: Las bases de las tapas pequeñas y medianas son distintas. No coloque una tapa de quemador equivocada sobre la base del quemador.



Tapa pequeña *Tapa mediana* *Tapa para wok* *Tapa extra grande*

Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de la superficie no se encenderán. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



A. Incorrecto
B. Correcto

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

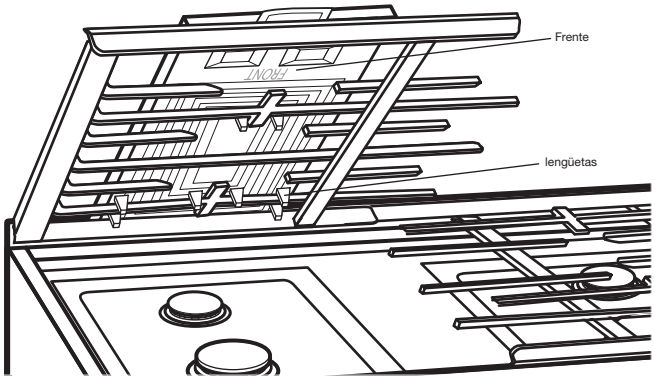
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

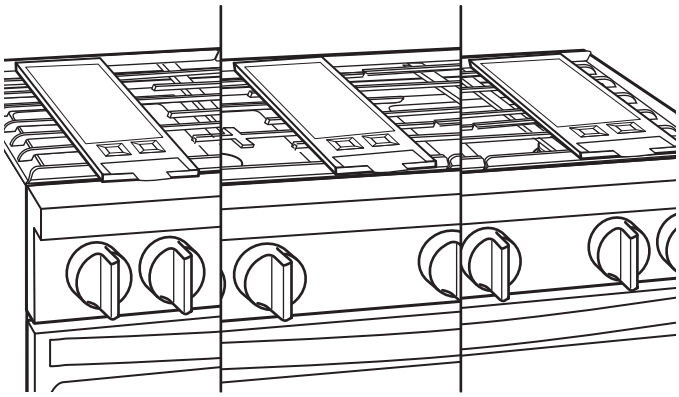
7. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

Instalación de la plancha

1. Coloque el extremo marcado "FRONT" (Frente) de la plancha hacia abajo, orientado hacia la puerta del horno. Verifique que las lengüetas estén colocadas sobre la rejilla.



2. Limpie la plancha antes de usarla. Consulte el Manual de uso y cuidado para ver las instrucciones de limpieza. La plancha se puede colocar sobre el quemador de la izquierda, de la derecha o del centro.



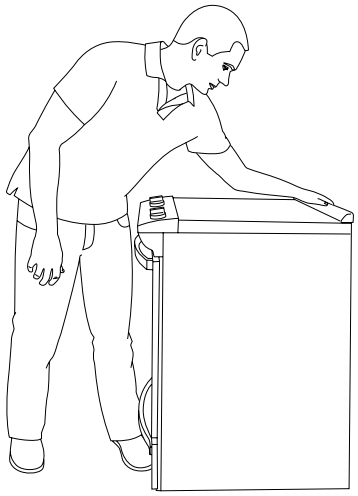
Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado

En las estufas con un cajón de almacenamiento premium:

1. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro del soporte antivuelco.
2. Retire el cajón de almacenamiento premium. Vea la sección “Retire/vuelva a colocar el cajón”.
3. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
4. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.

En las estufas con un cajón de calentamiento o cajón de horneado:

1. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro del soporte antivuelco. Deje un espacio de al menos 1" (2,5 cm) entre la parte posterior de la estufa y la pared posterior.
2. Coloque el lado externo del pie contra la parte delantera inferior del cajón de calentamiento o cajón de horneado para impedir que la estufa se mueva; después, aferre la parte trasera de la estufa, como se muestra.



3. Intente inclinar lentamente la estufa hacia delante.

   Si enseguida siente resistencia, quiere decir que la pata de la estufa está enganchada en el soporte anti-vuelco. Vaya al paso 8.
4. Si la parte posterior de la estufa se separa más de 1/2" (1,3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la estufa y desciéndala con suavidad nuevamente al piso. La pata de la estufa no está enganchada en el soporte anti-vuelco.

   IMPORTANTE: Si hay un sonido de estallido o explosión cuando se levanta la estufa, es posible que la estufa no esté completamente enganchada en el soporte. Revise si hay obstrucciones que impiden que la estufa se deslice hacia la pared o impiden que la pata de la estufa se deslice en el soporte. Verifique que el soporte se mantenga seguro en el lugar con los tornillos de montaje.
5. Deslice la estufa hacia delante y verifique que el soporte esté fijado firmemente al piso o a la pared.
6. Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede insertada en la ranura del soporte anti-vuelco.
7. Repita los pasos 1 y 2 para cerciorarse de que la pata de la estufa esté enganchada en el soporte anti-vuelco.

   Si la parte posterior de la estufa se separa más de 1/2" (1,3 cm) del piso sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no se haya instalado correctamente. No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado. Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.
8. Mueva la estufa a su ubicación final. Para verificar que la estufa esté nivelada, coloque un nivel sobre el piso del horno. Vea la sección “Nivelación de la estufa”.

   IMPORTANTE: Si la estufa se mueve para regular las patas niveladoras, repita los pasos 1 a 8 para verificar que el soporte antivuelco esté enganchado.

Sistema de encendido electrónico

Regulación inicial del encendido y la llama de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición de encendido, el sistema genera una chispa para encender el quemador. Todos los quemadores de la superficie de cocción producirán chispa, pero solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en la posición de encendido. La chispa continuará mientras la perilla de control esté girada hasta la posición de encendido.

Cuando se gira el control del horno hasta el ajuste deseado, se producen chispas y se enciende el gas.

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

Quemadores de superficie estándar

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición de encendido.

La llama debe encenderse en menos de 4 segundos. La primera vez que encienda un quemador, puede tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición de apagado.
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre la base de los quemadores.

Repita la puesta en marcha. Si en este punto un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición de apagado y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia. Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama baja de cualquier quemador de la superficie, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Start (Inicio).

   El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que encienda un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.
3. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté caliente.

Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama del quemador de hornear, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Consulte el Manual del usuario para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Verifique el funcionamiento del quemador de asar del horno

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione BROIL (Asar a la parrilla).
3. Presione la tecla Start (Inicio).

   El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que encienda un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.
4. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté caliente.

Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama del quemador de asar a la parrilla, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Consulte el Manual del usuario para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

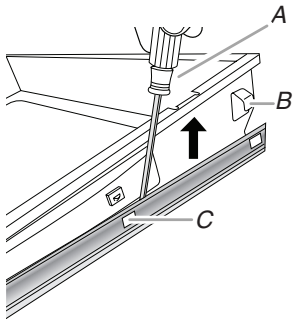
Quite/vuelva a colocar el cajón

(en algunos modelos)

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de horneado, el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento premium y, después, espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

Para retirarlo:

1. Abra el cajón por completo.
2. Con un destornillador de punta plana, afloje suavemente el cajón de la muesca de alineación deslizante y levante la lengüeta de alineación del cajón de la guía de deslizamiento.

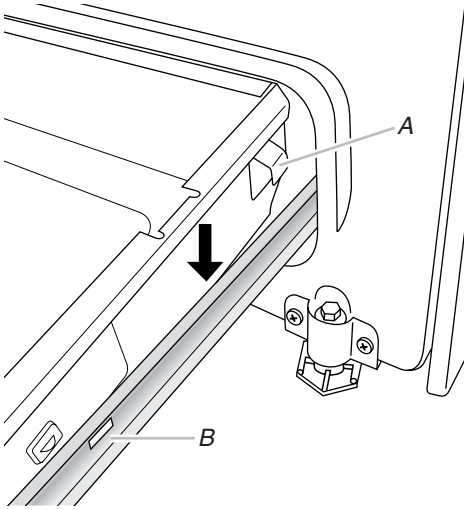


A. Destornillador de punta plana
B. Lengüeta de alineación del cajón
C. Muesca de deslizamiento del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está más sujeto a las guías del cajón. Con las dos manos, levante el cajón para retirarlo.

Para volver a colocarlo:

1. Alinee las muescas de la parte de adelante del cajón con las muescas en las guías del cajón las cuales están ubicadas a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte trasera en las guías del cajón a ambos lados.



A. Lengüeta de alineación del cajón
B. Muesca de deslizamiento del cajón

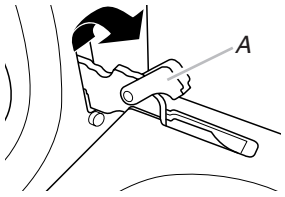
2. Empuje el cajón para introducirlo por completo.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

Puerta del horno

Para el uso normal de la estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Para retirarlo:

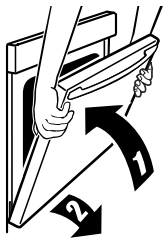
1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Pellizque la traba de la bisagra con 2 dedos y tire hacia adelante. Repita en el otro lado de la puerta del horno.



A. Traba de bisagra

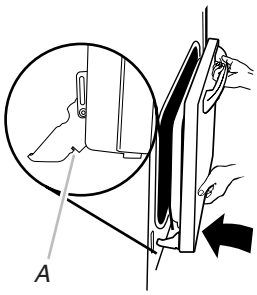
3. Cierre la puerta del horno tanto como sea posible.
4. Levante la puerta del horno sosteniéndola de ambos lados.

   Continúe empujando la puerta del horno para cerrarla y sáquela del marco de la puerta del horno.



Para volver a colocarlo:

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta. Asegúrese de que las muescas de la bisagra se enganchen en el marco de la puerta del horno.



A. Muesca de bisagra

2. Abra la puerta del horno.

   La puerta debe poder abrirse por completo.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición trabada. Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse libremente y que esté nivelada cuando está cerrada. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar e instalar la puerta.

Completar la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si hay alguna pieza extra, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Verifique que tenga todos los accesorios de la estufa, especialmente las parrillas del horno. Puede ser que esos accesorios estén en el empaque de la estufa.
4. Deseche o recicle todos los materiales de empaque.
5. Verifique que la estufa esté nivelada. Vea la sección “Nivelación de la estufa”.
6. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para más información, vea la sección “Cuidado de la estufa” del Manual del usuario.
7. Lea el Manual del usuario.
8. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Vea el Manual del usuario para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

   NOTA: es normal que haya olores y humo cuando el horno se usa las primeras veces.

Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado, o que no se haya disparado el cortacircuitos.
- Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición abierta.
- Que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
- Que el suministro eléctrico esté conectado.

9. Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y verifique que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
   - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos como se ha descrito antes.
   - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, ciérrela y contacte a un técnico competente.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

CONVERSIONES DE GAS

Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deberán ser hechas por un instalador competente.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Conversión a gas propano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

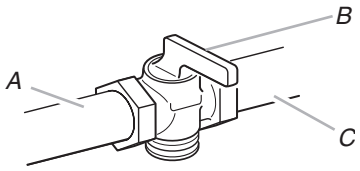
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Lleve la válvula de cierre manual a la posición cerrada.



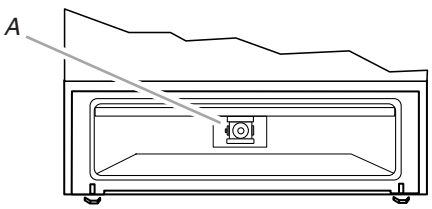
A. Línea de suministro de gas
B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
C. A la estufa

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

Para convertir el regulador de presión de gas (de gas natural a gas propano)

1. Retire el cajón de almacenamiento premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Vea la sección “Retire/vuelva a colocar el cajón”.
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

   NOTA: En los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.

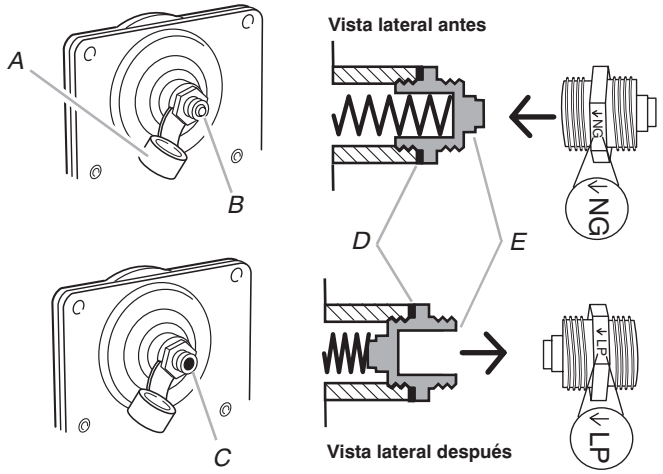


A. Regulador de presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.
4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (16 mm) para retirarla.

   NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.

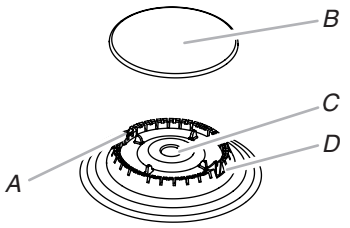


A. Cubierta plástica
B Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia afuera
C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia afuera
D. Arandela
E. Tapa del regulador de presión de gas

5. Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo hueco mire hacia afuera y la marca “LP” mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
6. Vuelva a colocar la cubierta plástica sobre la tapa del regulador de presión de gas.

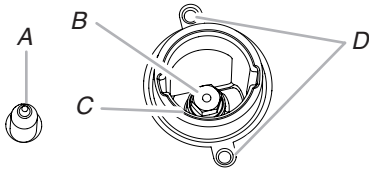
Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



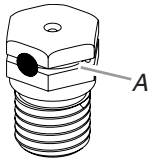
A. Electrodo encendedor
B. Tapa de quemador
C. Abertura del tubo de gas
D. Base de quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo el destornillador sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



A. Electrodo encendedor
B. Tornillo de orificio
C. Soporte de tornillo de orificio
D. Tornillos

4. Retire los tornillos de los orificios que se envían en el empaque con documentos en el horno. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número, están marcados con 1 o 2 puntos de color y tienen una ranura en el área hexagonal. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano.



A. Ranura de propano

Consulte la tabla que sigue para ver los valores nominales correctos de los orificios de gas propano y la tarjeta del soporte del tornillo para ver la ubicación correcta.

Tabla de tornillos de orificios de gas propano para quemadores de superficie

Clasificación/ tipo de quemador	Color	Tamaño (mm)	Número de identificación	Ubicación
13.500 BTU		1,55	L155	FI
4500 BTU		0,61	L61	PI
13.500 BTU		1,06	L106	FD
7500 BTU	Rojo/Azul	0,80	L80	PD
10.000 BTU		0,92	L92	CTR

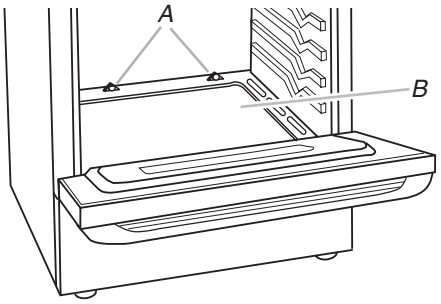
NOTA: consulte la placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado derecho de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

5. Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en la bolsa de tornillos de los orificios.

   IMPORTANTE: Conserve los tornillos de los orificios de gas natural en caso de que se haga la reinstalación con gas natural.
6. Vuelva a colocar la base del quemador.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

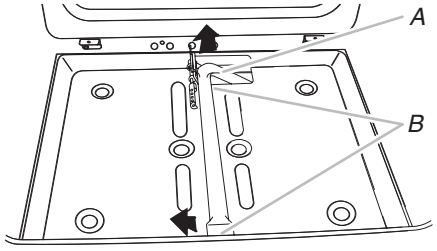
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

1. Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Vea la sección “Puerta del horno”.
2. Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior del piso del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.

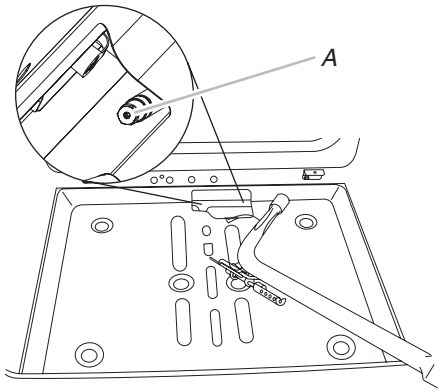


A. Tornillos
B. Piso del horno

4. Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.



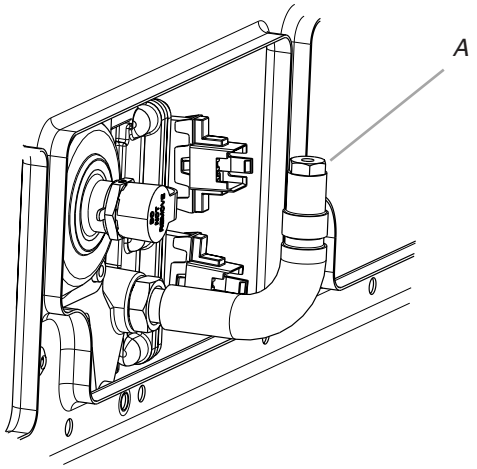
A. Quemador para hornear
B. Tornillos



A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 3/8" (9.5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del gas del quemador de hornear de gas natural para retirarlo. El tornillo tendrá grabado un número “47”.
7. Reemplace el tornillo con el “47” por uno con un “56”. Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de propano, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

   IMPORTANTE: No apriete demasiado.



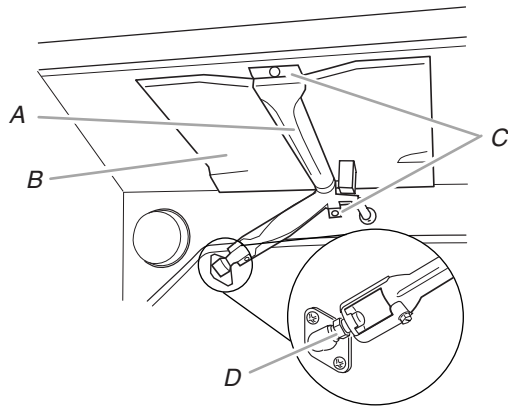
A. Tornillo de orificio

8. Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
10. Ubique la parte frontal del panel de la base del horno hacia el marco frontal y, después, baje la parte posterior del panel de la base del horno hacia adentro del horno.
11. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con 2 tornillos y 2 arandelas.

Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas natural a gas propano)

1. Retire el tornillo del quemador para asar a la parrilla.
2. Retire el dispersor de llama.
3. Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

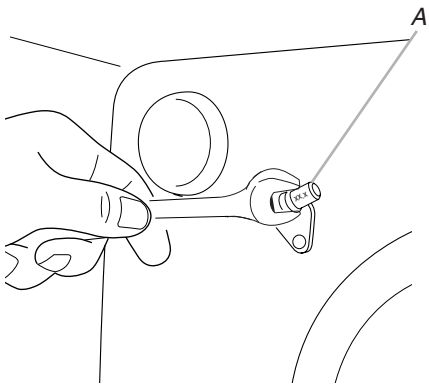
   NOTA: El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras se cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar
B. Dispersor de llama
C. Tornillos
D. Campana de orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 3/8" (9.5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas natural para retirarla. La campana tendrá grabado un número “155”.
5. Reemplace la campana con el “155” por una con un “100”. Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

   IMPORTANTE: No apriete demasiado.



A. Campana de orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana para el orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar a la parrilla en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra el techo del horno y sujételo con un tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Vea la sección “Retire/vuelva a colocar el cajón”.
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Vea la sección “Puerta del horno”.
11. Vuelva a colocar las rejillas del horno.

Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

1. Consulte la sección “Conexión del suministro de gas” para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección “Sistema de encendido electrónico” para el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
3. Consulte la sección “Cómo regular la altura de la llama” para la regulación de la llama de los quemadores.

   IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción.

   Es muy importante verificar que la llama del quemador de la superficie de cocción sea adecuada. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (de 6,4 a 13 mm) de longitud. El cono externo no es tan nítido como el interno. Las llamas del gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.
4. Consulte “Complete la instalación” en la sección “Instrucciones de instalación” de este manual para completar este procedimiento.

IMPORTANTE: Asegúrese de guardar los orificios que se acaban de reemplazar en la conversión.

Conversión a gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

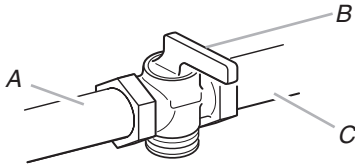
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Lleve la válvula de cierre manual a la posición cerrada.



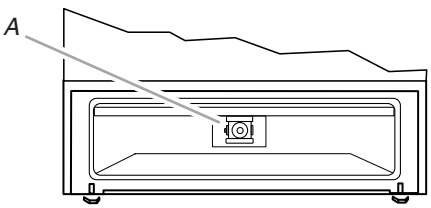
A. Línea de suministro de gas
B. Válvula de cierre manual en la posición cerrada
C. A la estufa

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

Para convertir el regulador de presión de gas (de gas propano a gas natural)

1. Retire el cajón de almacenamiento premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Vea la sección “Retire/vuelva a colocar el cajón”.
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

   NOTA: En los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.

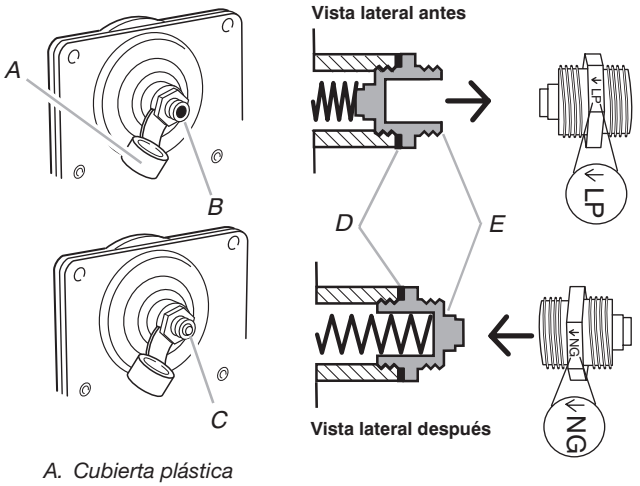


A. Regulador de presión de gas

   IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.
3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.

4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (16 mm) para retirarla.

   NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.

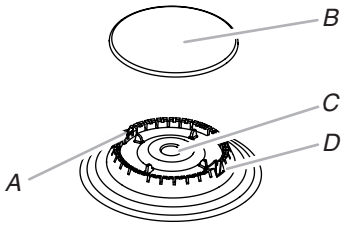


A. Cubierta plástica
B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia afuera
C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia afuera
D. Arandela
E. Tapa del regulador de presión de gas

5. Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo macizo mire hacia afuera y la marca "↓ NG" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
6. Vuelva a colocar la cubierta plástica sobre la tapa del regulador de presión de gas.

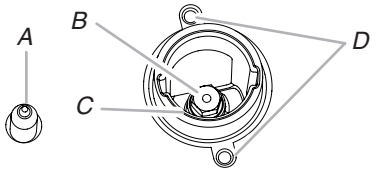
Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



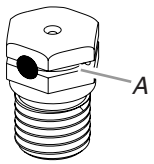
A. Electrodo encendedor
B. Tapa de quemador
C. Abertura del tubo de gas
D. Base de quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo el destornillador sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



A. Electrodo encendedor
B. Tornillo de orificio
C. Soporte de tornillo de orificio
D. Tornillos

4. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número al costado. Reemplace el tornillo de los orificios de gas propano con el tornillo de orificios de gas natural correcto.



A. Número grabado

Consulte la tabla siguiente para la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas natural.

Cuadro de tornillos de los orificios de gas natural

Clasificación de quemadores	Color	Tamaño (mm)	Número de identificación
17.000 BTU	Naranja	1,90	190
5000 BTU	Púrpura	1,00	100
13.000 BTU		1,65	165
9500 BTU	Negro	1,35	135
10.000 BTU		1,40	140

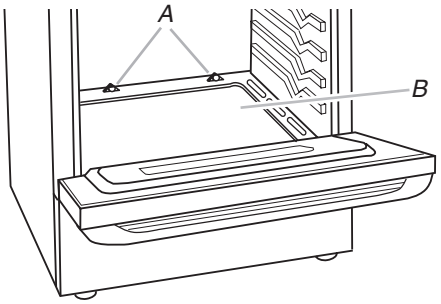
NOTA: consulte la placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado derecho de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

5. Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de orificios.

   IMPORTANTE: Conserve los tornillos de los orificios de gas propano en caso de que se haga la reinstalación con gas propano.
6. Vuelva a colocar la base del quemador.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

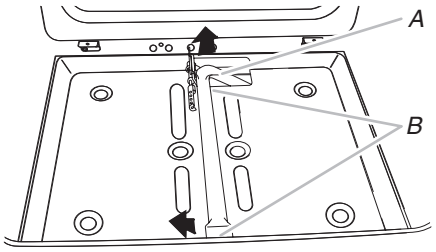
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

1. Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Vea la sección "Puerta del horno".
2. Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior del piso del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.

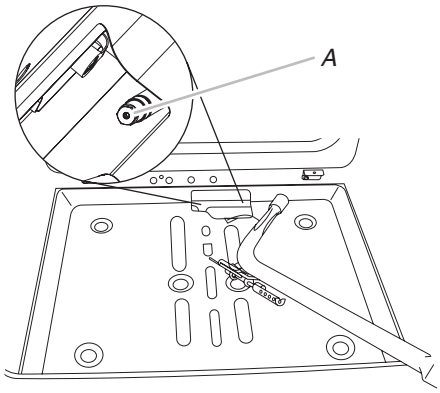


A. Tornillos
B. Piso del horno

4. Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.



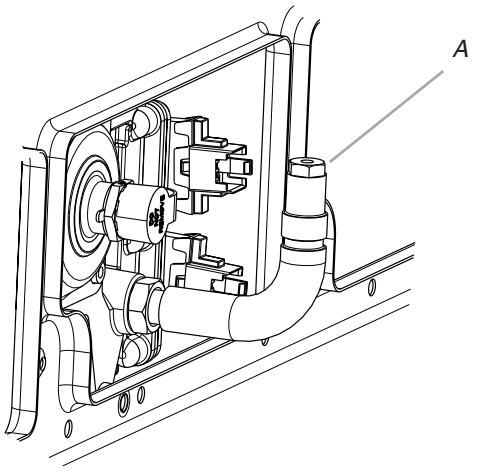
A. Quemador para hornear
B. Tornillos



A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 3/8" (9.5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del gas del quemador de hornear de gas propano para retirarlo. El tornillo tendrá grabado un número “56”.
7. Reemplace el tornillo con el “56” por uno con un “47”. Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas natural, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

   IMPORTANTE: No apriete demasiado.



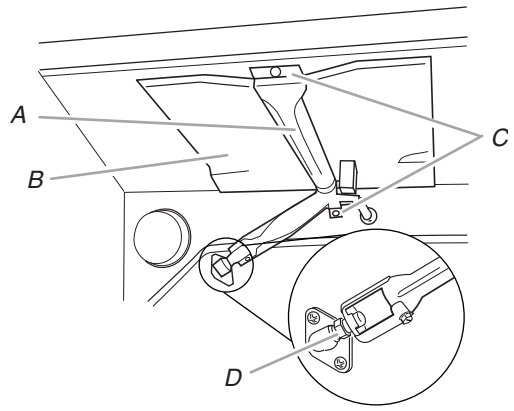
A. Tornillo de orificio

8. Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
10. Ubique la parte frontal del panel de la base del horno hacia el marco frontal y, después, baje la parte posterior del panel de la base del horno hacia adentro del horno.
11. Vuelva a instalar el panel del piso del horno con 2 tornillos y 2 arandelas.

Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas propano a gas natural)

1. Retire 1 tornillo del quemador para asar a la parrilla.
2. Retire el dispersor de llama.
3. Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

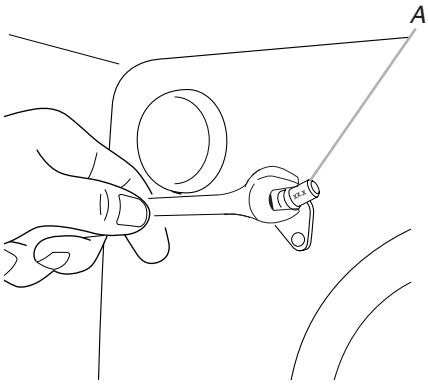
   NOTA: El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras se cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar
B. Dispersor de llama
C. Tornillos
D. Campana de orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 3/8" (9.5 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas propano para retirarla. La campana tendrá grabado un número “100”.
5. Reemplace la campana con el “100” por una con un “155”. Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

   IMPORTANTE: No apriete demasiado.



A. Campana de orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana para el orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar a la parrilla en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra el techo del horno y sujételo con un tornillo.

9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Vea la sección “Retire/vuelva a colocar el cajón”.
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Vea la sección “Puerta del horno”.
11. Vuelva a colocar las rejillas del horno.

Complete la instalación (de gas propano a gas natural)

1. Consulte la sección “Conexión del suministro de gas” para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección “Sistema de encendido electrónico” para el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
3. Consulte la sección “Cómo regular la altura de la llama” para la regulación de la llama de los quemadores.

   IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción.

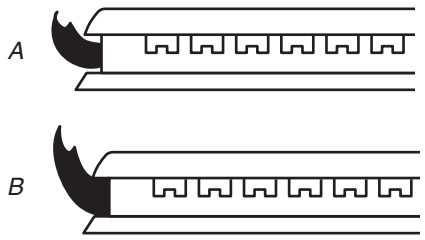
   Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción, el de hornear y el de asar. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.
4. Consulte “Complete la instalación” en la sección “Instrucciones de instalación” de este manual para completar este procedimiento.

IMPORTANTE: Asegúrese de guardar los orificios que se acaban de reemplazar en la conversión.

Cómo ajustar la altura de la llama

Cómo regular la llama de quemadores de superficie

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama “baja” de los quemadores de la superficie de cocción debe ser azul, estable y de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de altura. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.



A. Llama baja
B. Llama alta

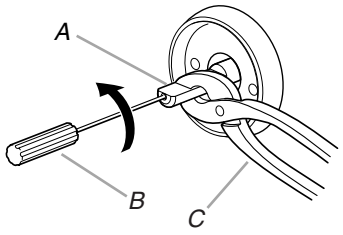
Para regular quemadores estándar:

La llama puede regularse usando el tornillo de regulación que hay en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está directamente debajo de la perilla de control.

Si es necesario regular la llama “baja”:

1. Encienda un quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.

   Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de hoja plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.

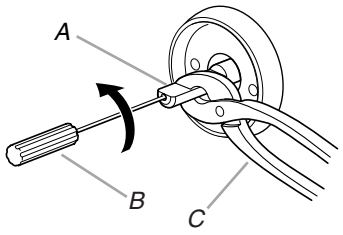


A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinza

3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

Para regular un quemador doble (en algunos modelos):

1. Encienda el quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo en el cual estén encendidos ambos quemadores interno y externo.
2. Retire la perilla de control.
3. Inserte un destornillador de hoja plana de 1/8" (3 mm) en los lugares de regulación que se muestran en la ilustración siguiente e inserte el tornillo ranurado. Gire el tornillo hasta que la llama tenga el tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.



A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinza

4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.

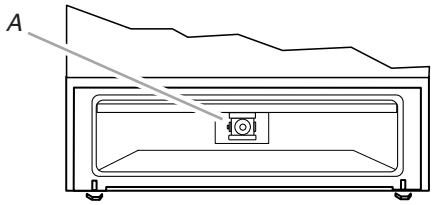
Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

Consulte el Manual del usuario para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Cómo regular la llama del quemador de hornear del horno (si es necesario)

1. Retire el cajón de almacenamiento premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado (vea la sección “Retire/vuelva a colocar el cajón”).
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

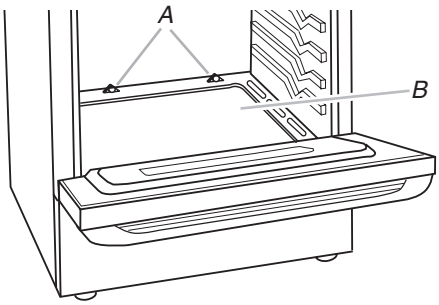
   NOTA: En los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.



A. Regulador de presión de gas

   IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Verifique el quemador de hornear del horno para ver si la llama es adecuada.
   - **a.** Retire las rejillas del horno.
   - **b.** Para retirar el piso del horno: Retire los 2 tornillos que hay en la parte posterior del piso del horno. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y coloque sobre una superficie cubierta.



A. Tornillos
B. Piso del horno

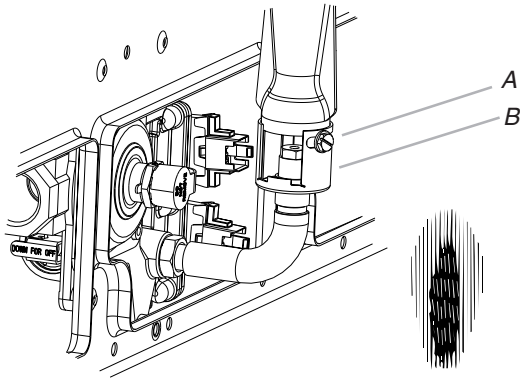
   - **c.** Presione BAKE (Hornear).
   - **d.** Presione la tecla Start (Inicio).

   El quemador de hornear del horno debe encenderse en menos de 8 segundos.
   Si eso no sucede, el quemador de hornear del horno hará una pausa de 40 segundos y volverá a intentar encenderse durante otros 8 segundos.
   Esto se repetirá durante tres ciclos completos.

   Los encendedores electrónicos se usan para encender los quemadores de hornear y de asar.

   Esta llama debe tener un cono interno de 1/2" (13 mm) de longitud de color verde azulado con un manto externo azul oscuro y debe ser nítida y suave. No deberán haber llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas.

4. Si se debe regular la llama de hornear del horno, ubique el obturador de aire cerca de la parte posterior central de la cavidad del cajón detrás del panel de acceso. Afloje el tornillo de sujeción y rote el obturador de aire hasta que aparezca la llama adecuada. Apriete el tornillo de sujeción.



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

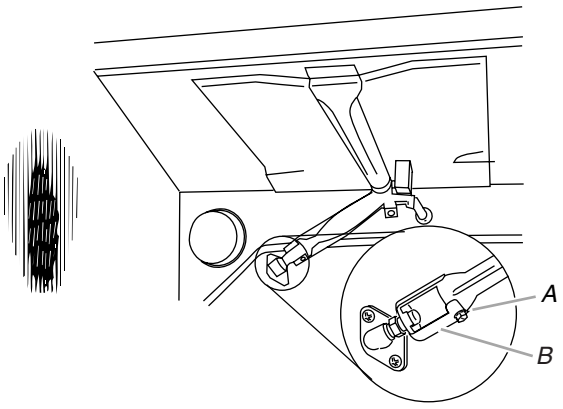
5. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado.
6. Vuelva a colocar el piso del horno y cajón de almacenamiento premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado (vea la sección “Retire/vuelva a colocar el cajón”).

Cómo regular la llama del quemador de asar a la parrilla del horno (si es necesario)

Presione BROIL (Asar) y, después, presione la tecla Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador de asar es adecuada. Esta llama debe tener un cono interno de 1/2" (13 mm) de longitud de color verde azulado con un manto externo azul oscuro y debe ser nítida y suave. No debe haber puntas amarillas, explosiones ni elevaciones de la llama.

Si es necesario regular la llama:

1. Presione la tecla Off (Apagado). Espere hasta que el horno se enfríe.
2. Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire que en la parte posterior del quemador de asar.
3. Regule el obturador de aire según sea necesario.
4. Apriete el tornillo del cerrojo.



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

5. Cierre la puerta del horno. Presione BROIL (Asar) y, después, presione la tecla Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador de asar es adecuada. Si se debe regular la llama, repita los pasos 1 a 5.

©2017 Whirlpool. Used under license in Canada. All rights reserved.
Utilisé sous licence au Canada. Tous droits réservés.
Usado en Canadá bajo licencia. Todos los derechos reservados.

W11085333A

04/17