DOUBLE OVEN FREESTANDING GAS AND DUAL FUEL RANGE OWNER'S MANUAL
CUISINIÈRE À GAZ ET BICOMBUSTIBLE AUTOPORTANTE FOUR DOUBLE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Table of Contents/Table des matières

RANGE SAFETY 2
Range Safety 2
RANGE MAINTENANCE AND CARE 6
Self-Cleaning Cycle 6
General Cleaning 7
INSTALLATION INSTRUCTIONS 8
REQUIREMENTS 8
Tools and Parts 8
Location Requirements 8
Electrical Requirements (for Dual Fuel models) - U.S.A. Only 9
Electrical Requirements (for Dual Fuel models) - Canada Only 10
Electrical Requirements (for Gas models) 10
Gas Supply Requirements 11
INSTALLATION 12
Unpack Range 12
Install Anti-Tip Bracket 12
Make Gas Connection 13
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged 14
Level Range 14
Electronic Ignition System 14
Complete Installation 15
Remove Oven Doors 16
Adjust Leveling Legs 16
GAS CONVERSIONS 17
Propane Gas Conversion 17
Natural Gas Conversion 21
Moving the Range 24
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 25
Sécurité de la cuisinière 25
ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE 29
Programme d'autonettoyage (sur certains modèles) 29
Nettoyage général 30
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 31
EXIGENCE 31
Outils et pièces 31
Exigences d'emplacement 32
Spécifications électriques (Pour les modèles à bi-combustible) - Canada seulement 33
Spécifications électriques (pour cuisinières à gaz) 34
Spécifications de l'alimentation en gaz 34
INSTALLATION 35
Déballage de la cuisinière 35
Installation de la bride antibasculement 36
Raccordement au gaz 36
Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée 38
Réglage de l'aplomb de la cuisinière 38
Système d'allumage électronique 38
Achever l'installation 40
Enlever la/les portes du four 40
Réglage des pieds de nivellement 41
CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ 42
Conversion pour l'alimentation au propane 42
Conversion pour l'alimentation au gaz naturel 46
Déplacement de la cuisinière 49

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.

W11426601B

RANGE SAFETY

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 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 suppliers 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.**

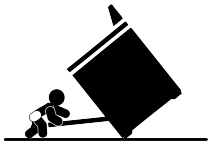
⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

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

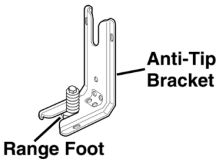
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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 properly 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 the anti-tip bracket.**
- **See Installation Instructions for details.**

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.

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 <u>immediately</u> 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.

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:

- Installation 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).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using the appliance, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

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

⚠ WARNING
NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- This appliance is not intended for storage.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Disconnect power before servicing.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02.* In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For smart enabled ranges and ovens

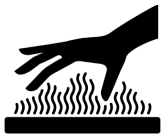
- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

Self-Cleaning Cycle

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from the oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see “Oven Vent” or “Oven Vents” section in your Quick Start Guide.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Range:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks, aluminum foil, and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the $1^1/_2$" (38 mm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.

  NOTE: The cooktop burners will not function during the Self-Cleaning cycle.

IMPORTANT:

- Oven temperature must be below 500°F (260°C) to program a clean cycle.
- Only 1 oven can be cleaned at a time.
- Both oven doors will lock when either oven is running the Self-Cleaning cycle.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

The Precise Clean™ (on some models) Self-Cleaning cycle is a “one-touch” step that uses very high temperatures and dissolves soil to a powdery ash. The Precise Clean™ feature will automatically determine the length of cleaning time needed based on the number of times the oven has been used since the last Self-Cleaning cycle. The maximum clean time is 4 hours and the minimum clean time is 2 hours.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light is disabled during the Self-Cleaning cycle.

To stop the Self-Cleaning cycle at anytime, press CANCEL UPPER/OFF UPPER or CANCEL LOWER/OFF LOWER. If the temperature is too high, the oven doors will remain locked.

When “LOCK” shows in the display, the doors of the oven cannot be opened. To avoid damage to the doors, do not force the doors open when “LOCK” is displayed.

Before self-cleaning, make sure the doors are completely closed or the doors will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

NOTE: Only one oven can use the Self-Cleaning cycle at a time, and 12 hours must pass before the next Self-Cleaning cycle can begin.

The oven is preset for a 2 hour or 3 hour clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 2 hours for light soil and between 3 hours and 4 hours for average to heavy soil.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

Cleaning Level	Recommended Cleaning Time (Includes a 30 Minute Cool-Down Time)
1 (Quick)	2 hours
2	2 hours 30 minutes
3	3 hours
4 (Reg)	3 hours 30 minutes
5	4 hours
6 (Max)	4 hours 30 minutes

To Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press SELF CLEAN/ PRECISE CLEAN.
2. Press the number “1” or “2” or Time/Temp “+” or “-” keypad to select the desired oven to clean.
3. Press the number or Time/Temp “+” or “-” keypads to enter the total cleaning time/clean level.
4. Press START for the selected oven.

   The oven doors will automatically lock.

   When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

1. Close the oven doors, and then press DELAY START/START TIME.
2. Press the number “1” or “2” or Time/Temp “+” or “-” keypad to select the desired oven.
3. Press the number or Time/Temp “+” or “-” keypads to enter the desired amount of time by which you want to delay the start.
4. Press SELF CLEAN/PRECISE CLEAN.
5. Press the number or Time/Temp “+” or “-” keypads to enter the total cleaning time/clean level.
6. Press START for the selected oven.

   The oven doors will automatically lock after the Start Time countdown.

   When the Self-Cleaning cycle is complete and the oven cools, the oven doors will unlock.

7. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh®† Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included).

  See the Quick Start Guide for ordering information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, affresh® Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included).

  See the Quick Start Guide for ordering information.

METALLIC PAINT (on some models)
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast-iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Cleaning method:

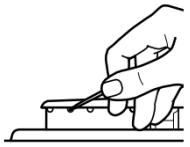
- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps): Use the most aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617A

SURFACE BURNERS

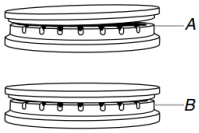
To Clean:

NOTE: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to the “General Cleaning” section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

- See “Sealed Surface Burners” section in your Control Guide for more information.

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove

GRIDDLE
To avoid damaging the nonstick surface, do not clean the griddle in the dishwasher, or use steel wool and abrasive cleaners.

Cleaning method:

- Mild detergent.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR
To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included).

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide
- Dishwasher (steam rack water reservoir only, not racks): Although the water reservoir is durable, it may lose its shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

†Affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

OVEN CAVITY
Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Clean cycle: See the “Self-Cleaning Cycle” section.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

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
- Torx®† T20®† screwdriver
- Flat-blade screwdriver
- 1/8" (3.2 mm) flat-blade screwdriver
- Hand or electric drill
- Level
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" (2.4 cm) combination wrench
- 1/8" (3.2 mm) drill bit
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- 3/8" (1 cm) nut driver

For Propane/Natural Gas Conversions

- 1/2" (1.3 cm) combination wrench
- 9/32" (7.0 mm) nut driver
- Masking tape

Parts supplied

Check that all parts are included.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit (located on back of range near lower side)
- Burner grates
- Burner caps
- Oven racks
- #12 x 1⅝" screws (for mounting anti-tip bracket)
- Anti-tip bracket (taped inside upper oven with package containing literature) 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.

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.

NOTE: Be sure to purchase only Whirlpool factory-certified parts and accessories for your appliance. Your installation may require additional parts. To order, refer to the contact information referenced in your Quick Start Guide.

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 rating number plate. The rating number plate is located behind the control panel.



**Model/serial/rating plates may be rotated up from behind the control panel for viewing from the front of the range.

- 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.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The floor 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 “Electrical Requirements” section.
- Proper gas supply connection must be available. See “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" (0.64 cm) 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-Z240.1-latest edition, or with local codes.

†®TORX and T20 are registered trademarks of Acument Intellectual Properties, LLC.

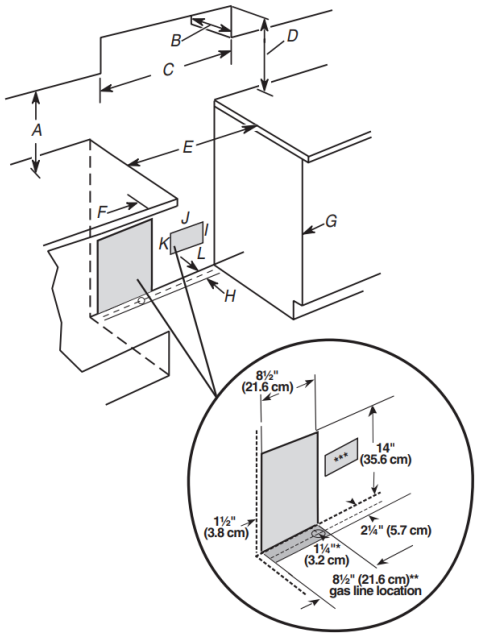
Mobile home installations require:

- 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.
- Four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation.

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 cooking surface, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface. Range may be installed with zero clearance to combustible construction at the rear and on the sides below the cooktop.



A. 18" (45.7 cm) upper cabinet to countertop
B. 13" (33.0 cm) upper cabinet depth
C. 30" (76.2 cm) minimum opening width
D. For minimum clearance to the top of the cooktop, see NOTE.
E. In U.S.A.: 30" (76.2 cm) minimum opening width
in Canada: 31" (78.7 cm) min. opening width
F. 3" (7.6 cm) minimum clearance from both sides of the range to the side wall or other combustible material.
G. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
H. 3" (7.6 cm) distance from wall
I. 1½" (3.8 cm) minimum from right side cabinet
J. 8" (20.3 cm) width
K. 7" (17.8 cm) minimum from floor
L. 2" (5.1 cm) minimum from floor

*Drill on centerline 1¼" (3.2 cm) from rear wall for gas supply line.

**Gas lines must be installed within the shaded area to ensure proper alignment of this oven with cabinets.

***Electrical plugs must be installed within the shaded area to ensure proper alignment of this oven with cabinets.

NOTE: 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is covered by not less than 1/4" (0.64 cm) 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 (for Dual Fuel models) - U.S.A. Only

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Electrically ground appliance.

Failure to do so could result in death, fire, or electrical shock.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the National Electrical Code, ANSI/ NFPA 70-latest edition and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service technician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the power supply cord plug. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

Electrical Connection

Check local codes and consult gas supplier. Check existing electrical supply and gas supply. See “Gas Supply Requirements” sections. It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

- Range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located on the right vertical surface of the oven door frame.
- This range is manufactured with a 4-wire power supply cord rated at 240 V, 40 A, rated at 194°F (90°C) and investigated for use with this range

Range Rating*		**Specified Rating of Power Supply Cord Kit and Circuit Protection**	
120/240 V	120/208 V	Ampere	Temperature Rating
8.8 - 16.5 kW	7.8 - 12.5 kW	40 or 50	194°F (90°C)
16.6 - 22.5 kW	12.6 - 18.5 kW	50	194°F (90°C)

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial rating plate.

- When a 4-wire, single phase 240 V, 60 Hz., AC only electrical supply is available, a 40 A minimum circuit protection is required on 30" (76.2 cm) ranges, fused on both sides of the line.
- A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.

- This range is equipped with a UL or CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.
- The wiring diagram is located on the back of the range or in a clear plastic bag.

Electrical Requirements (for Dual Fuel models) - Canada Only

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Electrically ground appliance.

Failure to do so could result in death, fire, or electrical shock.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 - latest edition, and all local codes and ordinances.

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

Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

- Check with a qualified electrical installer if you are not sure the range is properly grounded.

Range Rating*		**Specified Rating of Power Supply Cord Kit and Circuit Protection**	
120/240 V	120/208 V	Ampere	Temperature Rating
8.8 - 16.5 kW	7.8 - 12.5 kW	40 or 50	194°F (90°C)
16.6 - 22.5 kW	12.6 - 18.5 kW	50	194°F (90°C)

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial/rating plate.

- When a 4-wire, single phase 250 V, 60 Hz, AC only electrical supply is available, a 40 A minimum circuit protection is required on 30" (76.2 cm) ranges, fused on both sides of the line.
- A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.

- This range is equipped with a UL or CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.
- The wiring diagram is located on the back of the range or in a clear plastic bag.

Electrical Requirements (for Gas models)

⚠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 or cooktop 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. 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 V, 60 Hz., AC only, 15 A fused, 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 V power and is correctly grounded.
- The wiring diagram is located on the back of the range in a clear plastic bag.

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/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 - 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. If converting to propane gas, see “Gas Conversions” section. The model/serial/rating plate located behind the control panel 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 “Gas Conversions” section.

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) 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" (1.3 cm) 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.

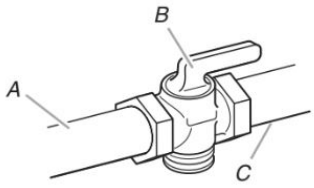
Flexible metal appliance connector:

- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A 1/2" (1.3 cm) 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 shutoff 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 range.



A. Gas supply line
B. Shutoff 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: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

Propane gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (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 1" (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 shutoff 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 shutoff 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).

† TEFLON® is a registered trademark of Chemours.

INSTALLATION

Unpack Range

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

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.
2. Remove oven racks and parts package from inside oven.
3. To place range on its back, take 4 cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other 2 corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.
4. Using 2 or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Pull cardboard bottom firmly to remove.
6. Use an adjustable wrench to loosen the leveling legs.
7. Place cardboard or hardboard in front of range. Using 2 or more people, stand range back up onto 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.

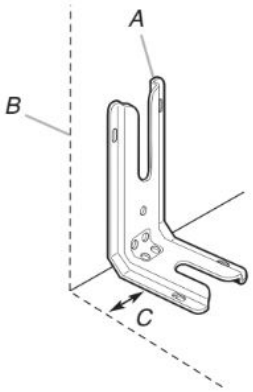
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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.

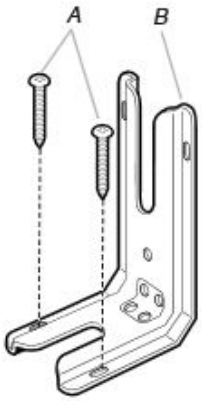
1. Remove the anti-tip bracket that is taped inside the upper oven with the package containing literature.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method.
3. Determine and mark edge of range in the cutout space. The mounting bracket can be installed on either the left side or right side of the cutout. Position mounting bracket in cutout so that right (or left) edge of the bracket is 15/16" (2.4 cm) from the marked edge of the range, as shown.



A. Anti-tip bracket
B. Mark edge of range
C. 15/16" (2.4 cm)

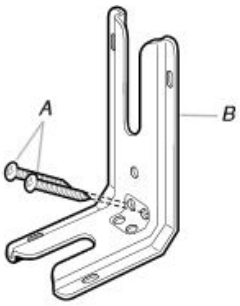
4. *Drill two 1/8" (3.0 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.*

Floor Mounting



A. #12 x 1⅝" screws
B. Anti-tip bracket

Wall Mounting



A. #12 x 1⅝" screws
B. Anti-tip bracket

5. *Using the two #12 x 1⅝" (4.1 cm) Phillips-head screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.*

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.

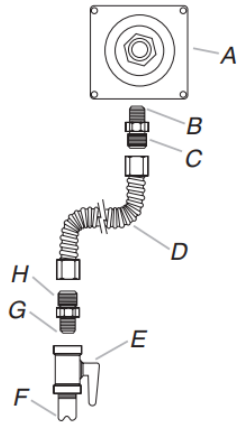
Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

Typical flexible connection

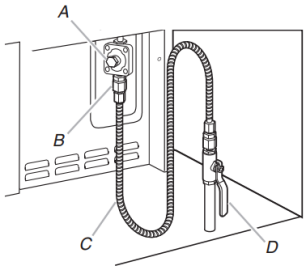
1. Apply pipe-joint compound made for use with propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and G in the following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
3. Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.

   IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas pressure 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 the fittings.



A. Gas pressure regulator
B. Use pipe-joint compound
C. Adapter (must have 1/2" (1.3 cm) male pipe thread)
D. Flexible connector
E. Manual gas shutoff valve
6. *1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe*
7. *Use pipe-joint compound*
8. *Adapter*

4. Gas supply pipe must be located within the shaded area as shown in the “Cabinet Dimensions” illustration in “Location Requirements” section.

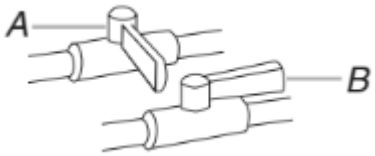


A. Gas pressure regulator
B. Adapter
C. Flexible connector
D. Manual shutoff valve

5. On some models: Plug in range to a grounded outlet. See the appropriate “Electrical Requirements” section.
6. On some models: Slide range into place so that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

Complete Connection

1. Open the manual shutoff 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

2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
3. Remove cooktop burner caps and grates from parts package. Align recess in burner caps with pins in burner base. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burner grates over burners and caps.

⚠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.

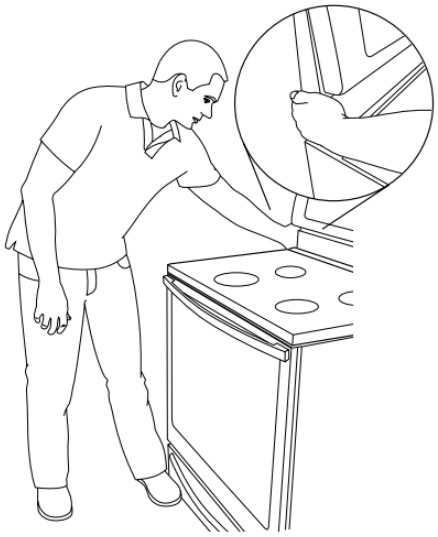
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

4. Plug into a grounded 3-prong outlet.

Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

1. Place the outside of your foot against the bottom front of the oven door to keep the range from moving, and grasp the lower right or left side of the control panel as shown.

   NOTE: If your countertop is mounted with a backsplash, it may be necessary to grasp the range higher than is shown in the illustration.



2. Slowly attempt to tilt the range forward.

   If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket.
3. 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.

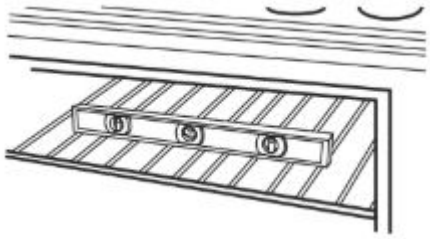
   IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely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

   IMPORTANT: If the back of the range is more than 2" (5.1 cm) from the mounting wall, the rear range foot may not engage the bracket. Slide the range forward and determine if there is an obstruction between the range and the mounting wall. If you need assistance or service, refer to the Quick Start Guide for contact information.
6. 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. Refer to the Quick Start Guide for contact information.

Level Range

1. Place rack in oven.
2. Place level on rack and check levelness of range, first side to side; then front to back.



3. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
4. Use wrench to adjust leveling legs up or down until range is level. Push range back into position.
5. Check that rear leveling leg is engaged in anti-tip bracket. Check that the flexible conduit or power supply cord are not bent.

   NOTE: Range must be level for satisfactory baking performance.

Electronic Ignition System

Initial lighting and gas flame adjustments

Cooktop and oven burners use pilotless igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to the “IGNITE” or “LITE” position system creates a spark to light the burner. This sparking continues, as long as the control knob is turned to “IGNITE” or “LITE”.

When the oven control is turned to the desired setting, a glow bar igniter heats 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.

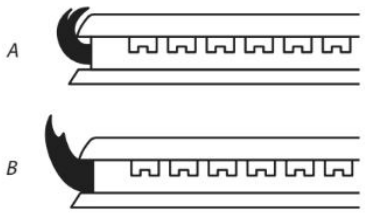
If burners do not light properly:

- Turn cooktop control knob to the “OFF” position.
- Check that the range is plugged in and the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valve is 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 “OFF” and contact your dealer or authorized service company for assistance.

Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The cooktop “Low” / “LO” burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.4 mm) high for gas models and 3/8" (9.5 mm) high for dual fuel models.



A. Low flame *B. High flame*

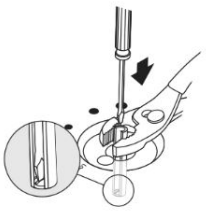
To adjust standard burners:

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

   Hold the knob stem in the low position using a pair of pliers. Use a 1/8" (3.0 mm) flat-blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.



3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from “LO” to “HI,” / “LOW” to “HIGH” checking the flame at each setting.
5. Repeat steps 1 - 4 for each burner.

Check Operation of Both Oven Bake Burners

1. Press BAKE for the desired oven.

   “BAKE” scrolls down in the upper text display area or scrolls up in the lower text display area, depending on oven selection, and 350°F is displayed. After 3 seconds “Set temp” scrolls in the selected oven text display area, followed by “Push START.”
2. Press START for the desired oven. “Baking” scrolls in the selected oven text display area. Then, after 3 seconds, “Preheating” scrolls in the display.

   The igniter used to light the bake burner will glow. Once the igniter is hot, the oven bake burner should light. Under certain conditions, it may take up to 60 seconds for it to light.

If burners do not light properly:

- Press CANCEL for the desired oven to turn off the oven.
- Check that the range is plugged in and circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valve is set to the “open” position.

Repeat start-up. If burner does not light, press OFF/CANCEL for the desired oven to turn off the oven and contact your dealer or authorized service company for assistance.

Check Operation of Oven Broil Burner

1. Press BROIL for the upper oven. “BROIL” scrolls down in the upper text display area, and 550°F is displayed. After 3 seconds, “Set temp” scrolls in the upper oven text display area, followed by “Push START.”
2. Press START for the upper oven. “Broiling” scrolls in the upper oven text display area and remains there until the set temperature is reached. The igniter used to light the broil burner will glow. Once the igniter is hot, the oven burner should light. Under certain conditions, it may take up to 60 seconds for it to light.

If burners do not light properly:

- Press CANCEL for the upper oven to turn off the oven.
- Check that the range is plugged in and circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valve is set to the “open” position.

Repeat start-up. If burner does not light, press CANCEL for the upper oven to turn off the oven and contact your dealer or authorized service company for assistance.

POWER FAILURE

In case of a prolonged power failure, the surface burners cannot be lit manually. No attempt should be made to operate the appliance during a power failure.

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. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. Check that the range is level. See the “Level Range” section.
5. 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 Maintenance Care” section.
6. Read the Quick Start Guide.
7. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide for specific instruction on range operation.
8. 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 shutoff valve is open.

If range does not operate, check the following:

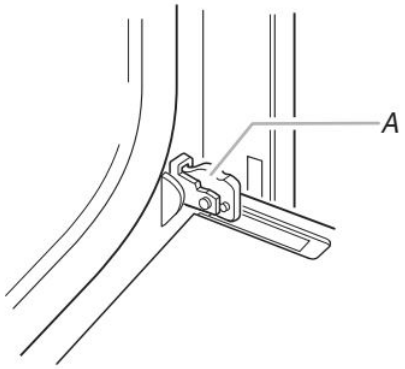
- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
- Range is plugged into the appropriate grounded outlet.
- Gas pressure regulator shutoff valve is in the “on” position.
- Electrical supply is connected.
- See Online Troubleshooting section.
- If the gas supply line shutoff valve is closed, open it, then repeat the 5 minute test as outlined above.
- If the gas supply line shutoff valve is open, press the CANCEL button on the oven control panel and contact a qualified technician.

If you need Assistance or Service:

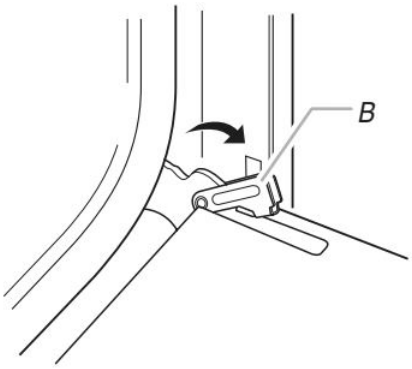
Please reference the Quick Start Guide for contact information.

Remove Oven Doors

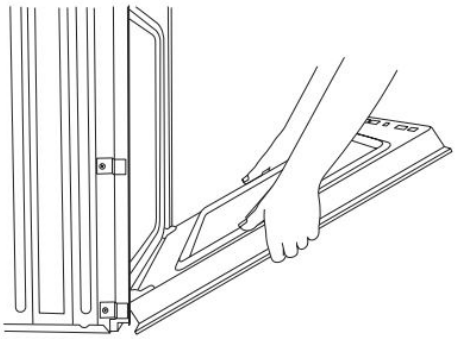
- Do not lift or move the range by the door handle(s).
- Prepare a surface where you will place the door(s). This surface should be flat and covered with a soft blanket, or use the corner posts from the packaging material.



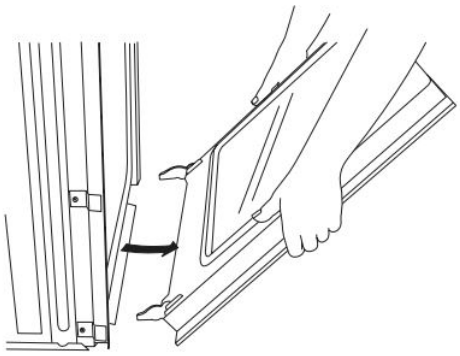
A. Oven door hinge in the locked position



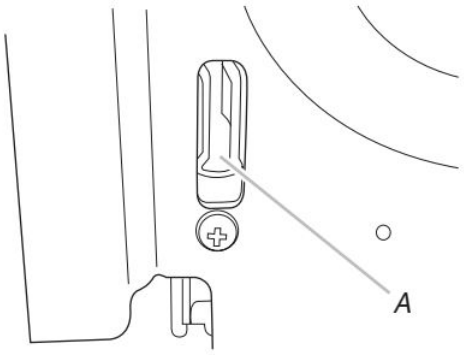
A. Oven door hinge in the unlocked position



Partially close the door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.



Use two hands to remove and replace the oven door(s). It may be necessary to gently shift door from side to side.



A. Slot in the oven frame for the door hinge lock

- To replace the oven door(s), locate the slots in the oven cavity for the hinge locks and repeat the steps above in reverse order. Make sure the door closes properly and there is no interference from the door latch. If necessary, remove the door and repeat the steps above. If power is connected to the range, open and close the door to make sure the oven light comes on and goes off appropriately.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the 4 leveling legs. This may be done with the range on its back or with the range supported on 2 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 2 or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.
2. Adjust the leveling legs to the correct height. Leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5.0 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, then tilt forward to adjust the rear legs.
3. 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 anti tip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.

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.

⚠ WARNING:

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

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.

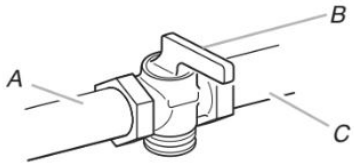
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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 manual shutoff valve to the closed position.



A. Gas supply line
B. Shutoff valve (closed position)
C. To range

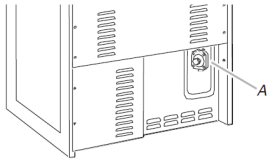
2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

1. Locate gas pressure regulator at the rear of the range.

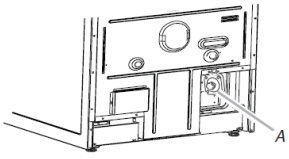
   IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

For Gas models



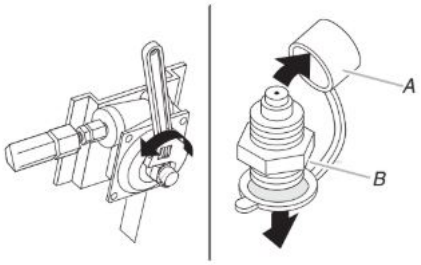
A. Gas pressure regulator

For Dual Fuel models



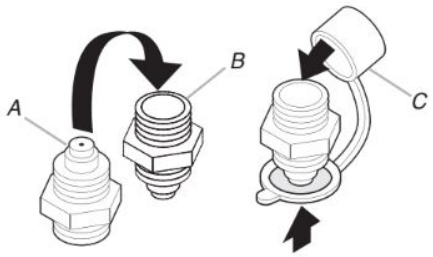
A. Gas pressure regulator

2. Unscrew the regulator cap, and then remove the plastic cover.



A. Plastic cover
B. Regulator cap

3. Flip the regulator pin over, and then replace the plastic cover.



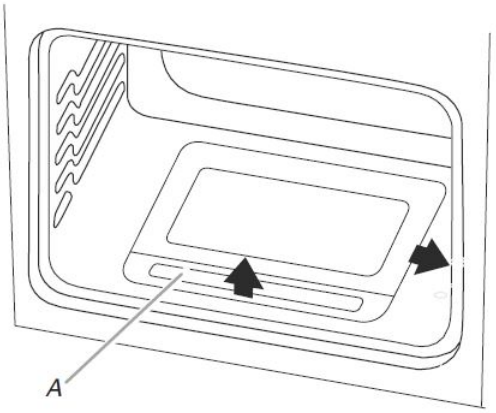
A. Natural gas position
B. Propane gas position
C. Plastic cover

4. Screw the regulator cap securely back into place. Do not overtighten.

To Convert Oven Bake Burners (Natural gas to Propane)

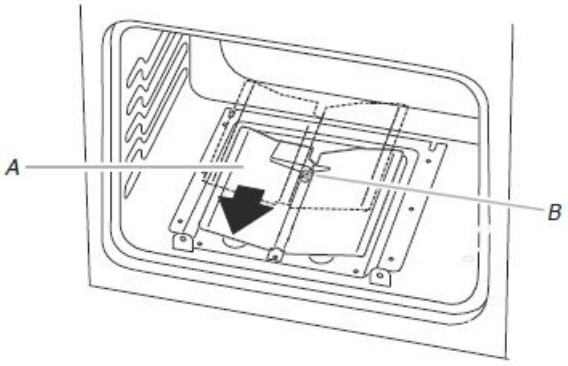
To Convert Lower Oven Bake Burner:

1. Remove oven racks from inside the oven cavity.
2. Remove oven door. See the Oven Door Removal Guide for oven door removal instructions.
3. Push the bake burner cover to the right.



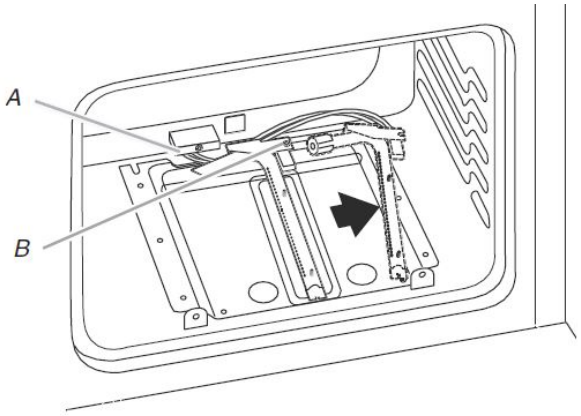
A. Bake burner cover

4. Lift up and remove oven bake burner cover.
5. Unscrew wing nut and remove oven baffle.



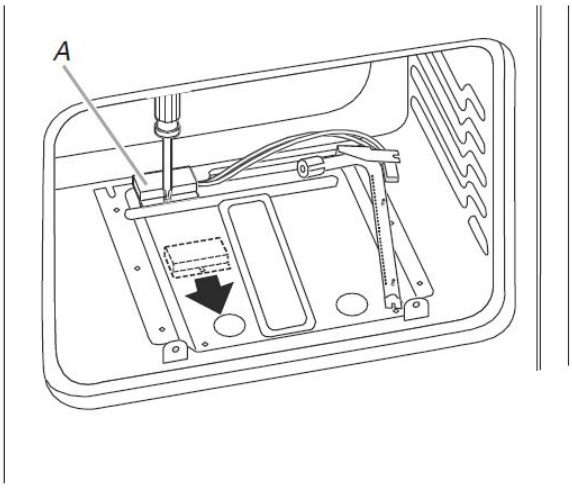
A. Oven baffle
B. Wing nut

6. Remove the oven bake burner screw and set aside.
7. Gently set the bake burner to the side.



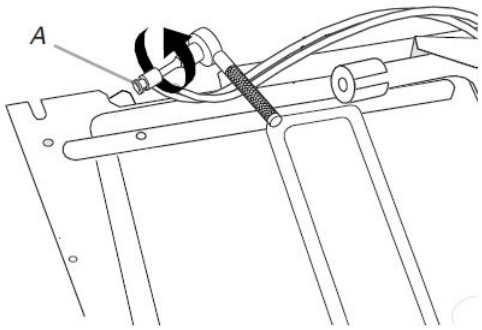
A. Igniter and wires
B. Bake burner screw

8. Unscrew and remove the cover over the orifice.



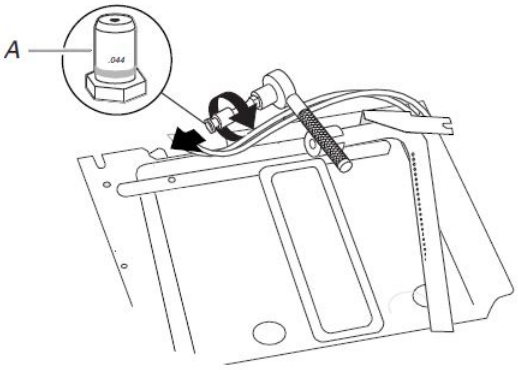
A. Orifice cover

9. Turn the Number 0.070 Natural gas orifice hood counterclockwise to remove.



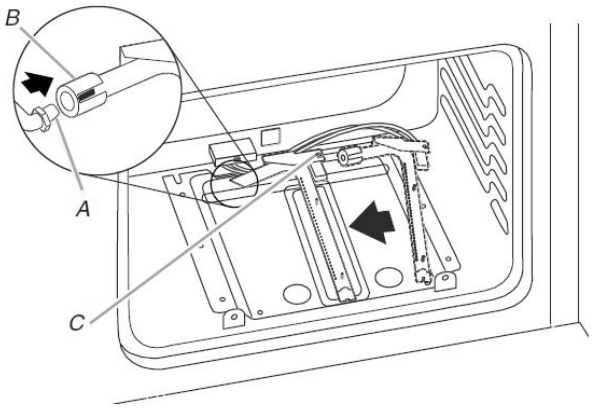
A. Number 0.070 Natural gas orifice hood

10. Install the Number 0.044 Propane gas orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number 0.044 Propane gas orifice hood

11. Position the oven bake burner over the orifice hood and reinstall using screw.



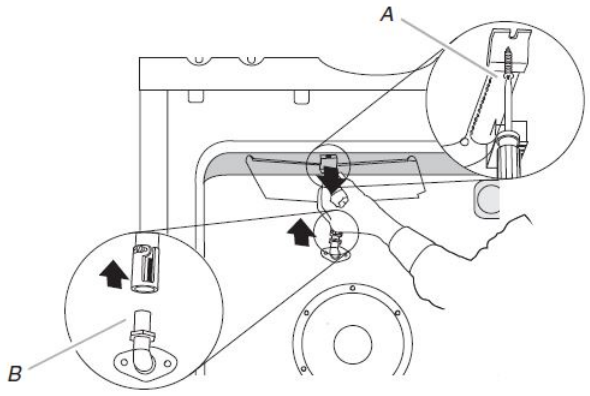
A. Bake burner orifice hood
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner screw

To Convert Upper Oven Bake Burner

12. Repeat steps 1 through 8 above for conversion of the upper oven bake burner.
13. Remove the Number 0.055 Natural gas orifice spud in the upper oven and replace with a Number 0.037 Propane gas orifice spud.
14. Reverse steps to reinstall the orifice covers, oven bake burners, oven baffles and oven bake covers in both ovens.

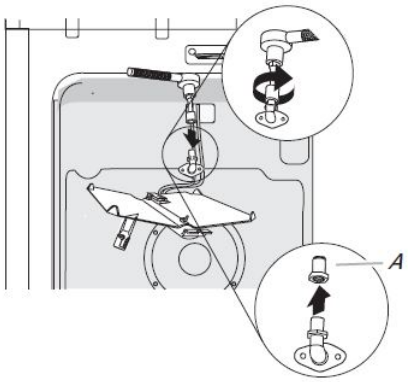
To Convert Oven Broil Burner (Natural gas to Propane)

1. Remove broil burner screw and set aside.
2. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



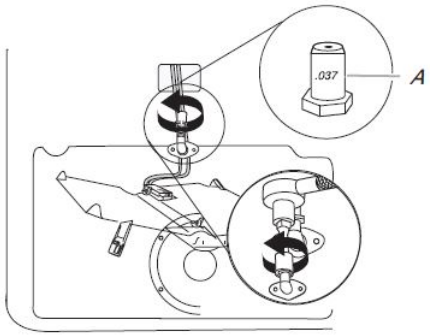
A. Broil burner screw
B. Broil burner orifice hood

3. Turn the Number 0.054 Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove.



A. Number 0.054 Natural gas broil burner orifice hood

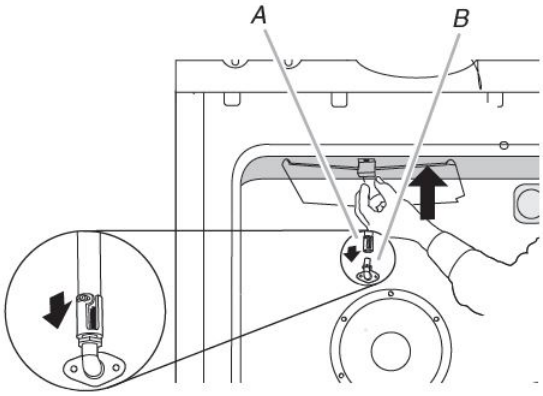
4. Install the green Number 0.037 Propane gas broil burner orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number 0.037 Propane gas broil burner orifice hood

5. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner locator pin in the hole in the oven back.

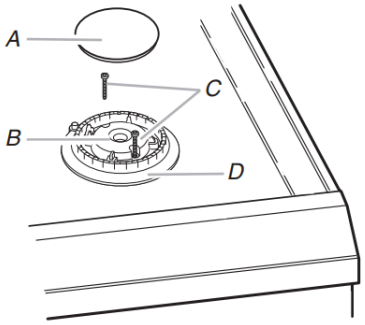
6. Position the broil burner against the roof of the oven cavity and attach with screw.



A. Broil burner orifice hood
B. Broil burner

To Convert Surface Burners (Natural gas to Propane)

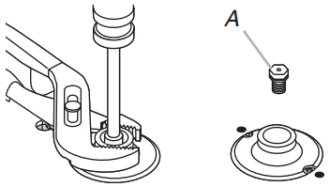
1. If the burner grates are installed, remove them.
2. Remove the burner caps.
3. Using a Phillips or T20® TORX® screwdriver, remove the burner base.



A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base screws
D. Burner base

4. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7.0 mm) nut driver to help hold the Natural gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the Natural gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set the Natural gas orifice spud aside.

   NOTE: Save orifices removed from the appliance for future use.



A. Natural gas orifice spud

Use the following chart for correct propane gas orifice spud for each burner. Refer to the model/serial/rating plate behind the control panel for proper sizing of propane gas orifice spuds for each burner location.

Propane Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Color	Number
4,000 BTU	Blue	64L
7,000 BTU	Black	81L
9,100 BTU	Green	97L
14,000 BTU	Red	114L

5. Replace the Natural gas orifice spud with the correct propane gas orifice spud. See the “Propane Gas Orifice Spud Chart.”
6. Replace burner base and hand tighten the screws.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.
9. Place Natural gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with literature package.
10. Replace burner grates.
11. Complete installation. See the “Make Gas Connection” and “Electronic Ignition System” sections.

Checking for proper cooktop burner flame is very important.

The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (0.64 to 1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.

IMPORTANT: You may have to adjust the LO setting for each cooktop burner. See “Adjust Flame Height” in the “Electronic Ignition System” section.

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.

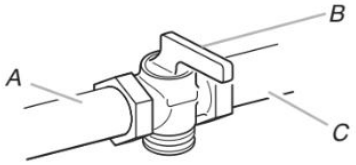
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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 manual shut-off valve to the closed position.



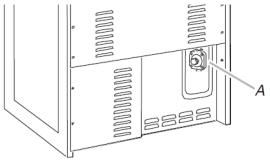
A. To range
B. Shutoff valve (closed position)
C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Propane to Natural gas)

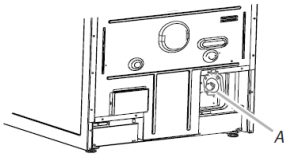
1. Locate gas pressure regulator at the rear of the range.

For Gas models



A. Gas pressure regulator

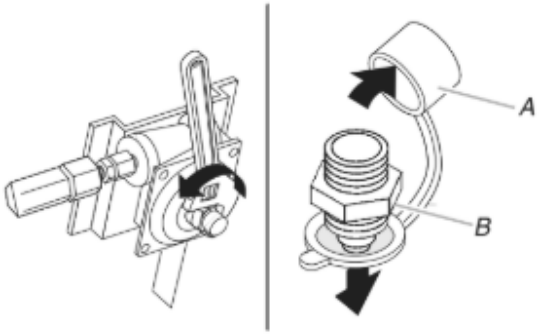
For Dual Fuel models



A. Gas pressure regulator

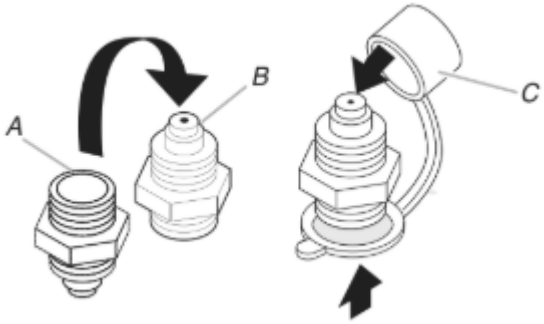
IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

2. Unscrew the regulator cap and remove the plastic cover.



A. Plastic cover
B. Regulator cap

3. Flip the regulator cap over and replace the plastic cover.



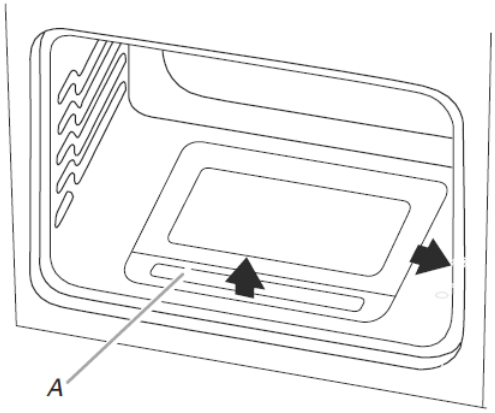
A. Propane gas position
B. Natural gas position
C. Plastic cover

4. Screw the regulator cap securely back into place. Do not overtighten.

To Convert Oven Bake Burners (Propane to Natural gas)

To Convert Lower Oven Bake Burner:

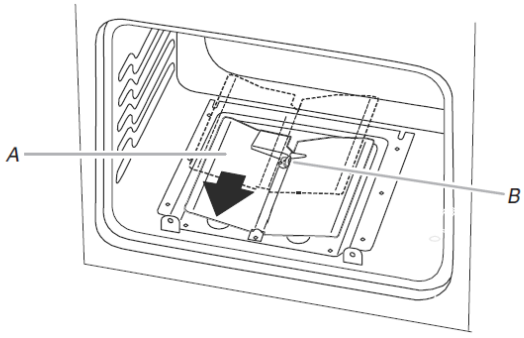
1. Remove oven racks from inside the oven cavity.
2. Remove oven door. See the Oven Door Removal Guide for oven door removal instructions.
3. Push the bake burner cover to the right.



A. Bake burner cover

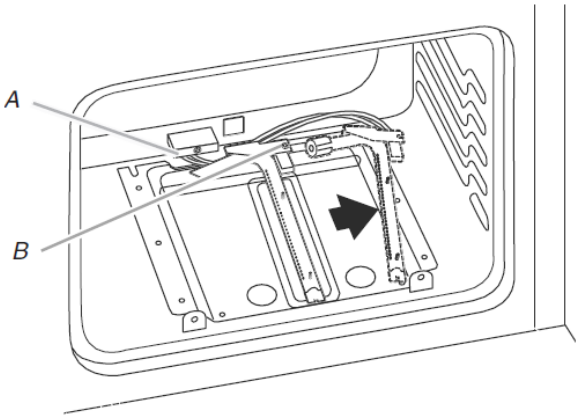
4. Lift up and remove oven bake burner cover.

5. Unscrew wing nut and remove oven baffle.



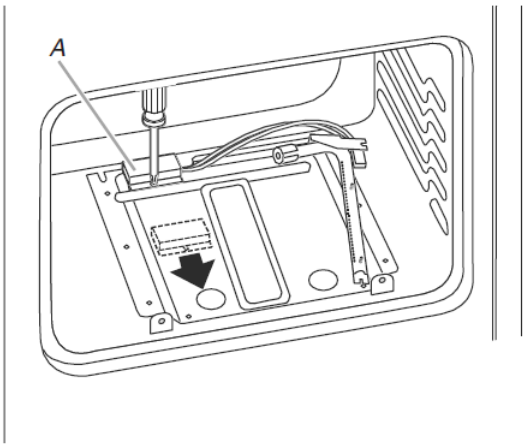
A. Oven baffle
B. Wing nut

6. Remove the oven bake burner screw and set aside.
7. Gently set the bake burner to the side.



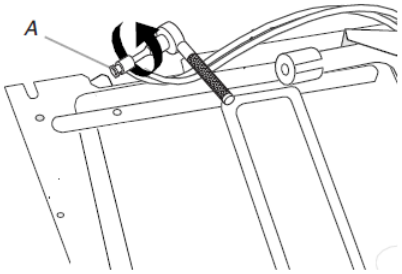
A. Igniter and wires
B. Bake burner screw

8. Unscrew and remove the cover over the orifice.



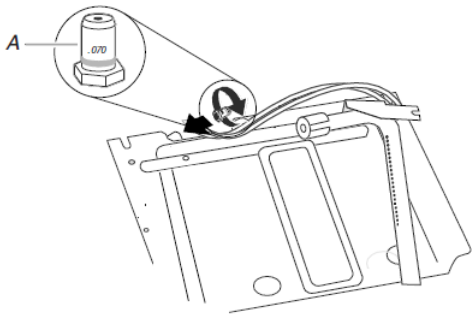
A. Orifice cover

9. Turn the Number 0.044 Propane gas orifice hood counterclockwise to remove.



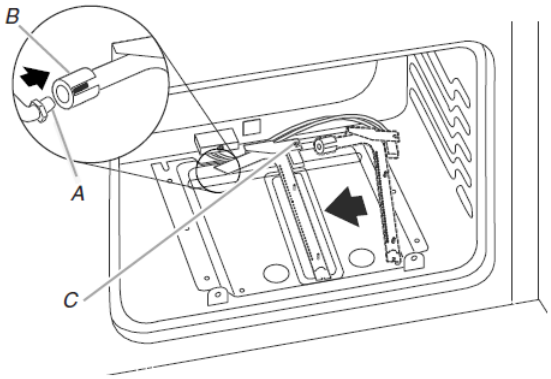
A. Number 0.044 Propane gas orifice hood

10. Install the Number 0.070 Natural gas orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number 0.070 Natural gas orifice hood

11. Position the oven bake burner over the orifice hood and reinstall using screw.



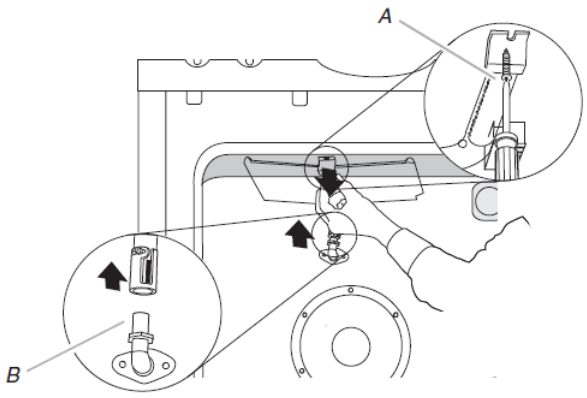
A. Bake burner orifice hood
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner screw

To Convert Upper Oven Bake Burner:

12. Repeat steps 1 through 8 above for conversion of the upper oven bake burner.
13. Remove the Number 0.037 Propane gas orifice spud in the upper oven and replace with a Number 0.055 Natural gas orifice spud.
14. Reverse steps to reinstall the orifice covers, oven bake burners, oven baffles and oven bake covers in both ovens.

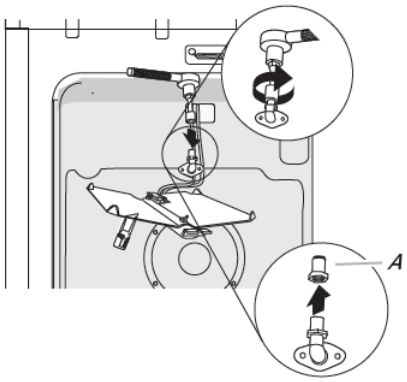
To Convert Oven Broil Burner (Propane to Natural gas)

1. Remove broil burner screw and set aside.
2. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



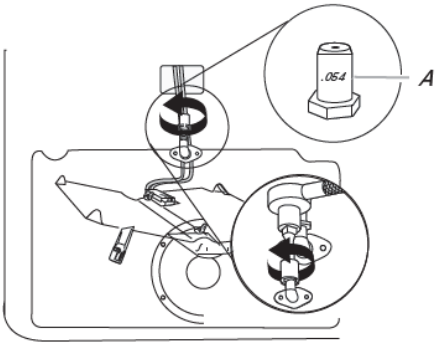
A. Broil burner screw
B. Broil burner orifice hood

3. Turn the green Number 0.037 Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove.



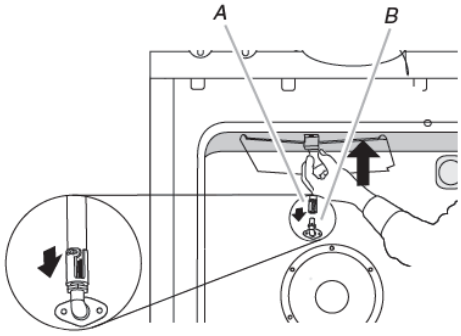
A. Number 0.037 Propane gas broil burner orifice hood

4. Install the Number 0.054 Natural gas broil burner orifice hood, turning it clockwise 4 or 5 turns. Do not overtighten.



A. Number 0.054 Natural gas broil burner orifice hood

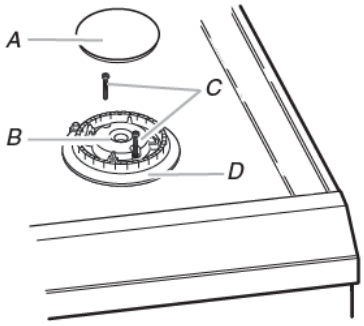
5. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner locator pin in the hole in the oven back.
6. Position the broil burner against the roof of the oven cavity and attach with screw.



A. Broil burner orifice hood
B. Broil burner

To Convert Surface Burners (Propane to Natural gas)

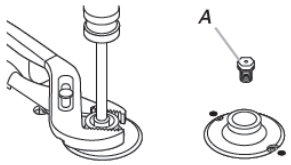
1. If the burner grates are installed, remove them.
2. Remove the burner caps.
3. Using a Phillips or Torx® screwdriver, remove the burner base.



A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base screws
D. Burner base

4. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7.0 mm) nut driver to help hold the Propane gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the Propane gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set the Propane gas orifice spud aside.

   NOTE: Save orifices removed from the appliance for future use.



A. Propane gas orifice spud

Use the following chart for correct Natural gas orifice spud for each burner. Refer to the model/serial rating plate behind the control panel for proper sizing of Natural orifice spuds for each burner location.

Natural Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Color	Number
5,000 BTU	Green	107N
7,300 BTU	Yellow	125N
9,200 BTU	Orange	142N
10,000 BTU	Clear	149N
15,000 BTU	White	180N
16,000 BTU	Black	195N
17,000 BTU	No Color	200N

5. Replace the Propane gas orifice spud with correct Natural gas orifice spud. See the “Natural Gas Orifice Spud Chart.”
6. Replace burner base and hand tighten the screws.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.
9. Place Propane gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with literature package.
10. Replace burner grates.
11. Complete installation. See “Make Gas Connection” and “Electronic Ignition System” sections.

    Checking for proper cooktop burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (6.35 mm) to 1/2" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Natural gas flames do not have yellow tips.

IMPORTANT: You may have to adjust the “LOW” or “LO” setting for each cooktop burner. See “Adjust Flame Height” in the “Electronic Ignition System” section.

Moving the Range

⚠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.

.

When moving range, slide range onto cardboard or hardboard to avoid damaging the floor covering.

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance:

For power supply cord-connected ranges:

1. Slide range forward.
2. Turn manual shutoff valve to the closed position.
3. Unplug the power supply cord.
4. Disconnect the gas supply tubing.
5. Complete cleaning or maintenance.
6. Reconnect the gas supply tubing.
7. Open the manual shutoff valve in the gas supply line.
8. Plug in power supply cord.
9. Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



10. Refer to the “Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged” section to verify engagement.
11. Check that range is level.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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 :

Ne jamais faire fonctionner la surface de cuisson de la partie supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Ne pas respecter cet énoncé de mise en garde peut provoquer un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou un décès.**
- **Si un incendie se produit, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.**

NE JAMAIS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles

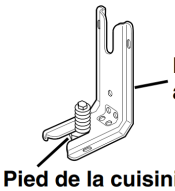
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est 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 glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.**

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".

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.

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).

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER OU AU MUR, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

- **MISE EN GARDE :** Ne pas ranger d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus d'une appareil ou sur dosseret de la appareil – les enfants grimpant sur la appareil pour atteindre des articles peuvent gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où la appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de la appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de la appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur la appareil – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'espace de rangement.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des unités de surface et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les ébullitions provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émaillage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Cet appareil est pourvu d' une fiche à trois broches don't une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laaquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche.
- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1-02. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple, marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
- Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
- Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Garder dégagés les conduits de ventilation du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée.Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du four et les hublots de portes font partie de ces surfaces.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

Pour les cuisinières autonettoyantes –

- Ne pas nettoyer le joint – Le joint est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four – Aucun nettoyant commercial ou revêtement de protection pour four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans le four ou près de ses parties.
- Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les cuisinières et fours intelligents :

- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent (ou les évents) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four .

Préparation de la cuisinière :

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1/2 po (38 mm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.

  REMARQUE : Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

IMPORTANT :

- La température du four doit être inférieure à 500 °F (260 °C) pour pouvoir programmer un programme de nettoyage.
- On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.
- Les portes des deux fours se verrouillent lorsque l'un ou l'autre four exécute le programme d'autonettoyage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des bruits d'éclatement.

The Precise Clean™ (on some models) Self-Cleaning cycle is a "one-touch" step that uses very high temperatures and dissolves soil to a powdery ash. The Precise Clean™ feature will automatically determine the length of cleaning time needed based on the number of times the oven has been used since the last Self-Cleaning cycle. The maximum clean time is 4 hours and the minimum clean time is 2 hours.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur OFF UPPER (arrêt four supérieur) ou OFF LOWER (arrêt four inférieur). Si la température est trop élevée, les portes du four restent verrouillées.

Lorsque "LOCK" (verrouillé) apparaît sur l'affichage, les portes du four ne peuvent pas être ouvertes. Pour éviter d'endommager les portes, ne pas forcer l'ouverture des portes tant que "LOCK" (verrouillé) est affiché.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que les portes sont complètement fermées sinon elles ne se verrouilleront pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

REMARQUE : Seul un four peut utiliser le programme Self-Clean (autonettoyage) à la fois, et une durée de 12 heures doit s'écouler avant que l'autonettoyage suivant puisse commencer.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 heures pour un niveau de saleté léger et entre 3 et 4 heures pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Durée de nettoyage totale (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	2 heures
2	2 heures 30 minutes
3	3 heures
4 (Reg)	3 hours 30 minutes
5	4 heures
6 (Max)	4 heures 30 minutes

Autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur SELF CLEAN/ PRECISE CLEAN (autonettoyage/nettoyage de précision).
2. Appuyer sur les touches numériques 1 ou 2 ou Time/Temp (durée/température) ou "+" ou "-" pour sélectionner le four à nettoyer.
3. Appuyer sur les touches numériques ou Time/Temp (durée/ température) ou " ou "-" pour saisir la Temps total de nettoyage/Nettoyer niveau.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Les portes du four se verrouillent automatiquement.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.

5. Lorsque les fours ont complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Fermer les portes des fours et appuyer sur DELAY START/ START TIME (mise en marche différée ou heure de départ) .
2. Appuyer sur 1 ou 2 Time/Temp (durée/température) ou "+" ou "-" pour sélectionner le four désiré.
3. Appuyer sur les touches numériques ou "+" or "-" ou Time/ Temp (durée/température) pour entrer la durée différée du programme.
4. Appuyer sur SELF CLEAN/PRECISE CLEAN (autonettoyage/ nettoyage de précision).
5. Press the number or Time/Temp "+" or "-" keypads to enter the total cleaning time/clean level.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four sélectionné.

   Les portes des deux fours se verrouillent automatiquement aprés le compte à rebours de la heure de départ.

   Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, les portes du four se déverrouillent.
7. Lorsque les fours ont complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus d'informations, consulter la section service à la clientèle à l'adresse **www.whirlpool.com**. Au Canada, visitez notre site Web à l'adresse **www.whirlpool.ca.**

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indications contraires.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)
Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® †référence W10355010 (non fourni) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après usage unique ou limité.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 (non fourni) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)
Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS
Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Méthode de nettoyage :

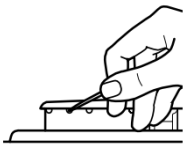
- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) : Utiliser le programme le plus intensif. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce n° 31617A

BRÛLEURS DE SURFACE

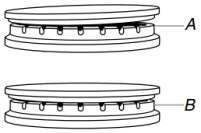
Nettoyage :

REMARQUE : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson a refroidi. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agents de blanchiment ou de décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau et la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un chiffon humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur



A. Incorrect

B. Correct

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

- Voir la section « Brûleurs de surface scellés » dans le guide de commande.

†affresh® est une marque déposée de Whirlpool, É.-U.

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Savon et eau : Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.

PLAQUE À FRIRE

Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas nettoyer la plaque au lave-vaisselle, ou utiliser un tampon de laine d'acier et des nettoyants abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni)

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.
- Lave-vaisselle (réservoir d'eau de la grille d'étuvage uniquement; pas les grilles) : Bien que le réservoir soit durable, il perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsq'on le lave au lave-vaisselle.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Cleaning Method:

- Programme de nettoyage : Voir la section "Programme de nettoyage".

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

EXIGENCE

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions d'installation fournies avec chaque outil mentionné dans la liste ici.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Tournevis à tête cruciforme
- Tournevis Torx®† T20®†
- Tournevis à lame plate
- Tournevis à tête plate de 1/8 po (3,2 mm)
- Perceuse manuelle ou électrique
- Niveau
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Clé mixte de 15/16 po (23,8 mm)
- Foret de 1/8 po (3,2 mm)
- Marqueur ou crayon
- Composé d'étanchéité des raccords filetés résistant au gaz propane
- Solution non-corrosive de détection des fuites
- Tourne-écrou de 3/8 po (1 cm)

Pour les conversions au gaz propane/naturel

- Clé mixte de 1/2 po (12,8 mm)
- Tourne-écrou de 9/32 po (7,0 mm)
- Ruban adhésif de masquage

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Ensemble de conversion pour gaz naturel/propane (situé à l'arrière de la cuisinière, près de la partie inférieure)
- Grilles de brûleur
- Chapeaux de brûleur
- Grilles du four
- 2 vis nº 12 x 1 $^{5}/_{8}$ po (pour le montage de la bride anti-basculement)
- Bride anti-basculement (fixée par ruban adhésif à l'intérieur du four supérieur avec le sachet de documentation).

  La bride anti-basculement 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.

Pièces nécessaires

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections "Spécifications électriques" et "Spécifications de l'alimentation en gaz"

REMARQUE : S'assurer d'acheter uniquement des pièces et des accessoires Whirlpool certifiés par le fabricant de l'appareil. Il se peut que l'installation nécessite des pièces supplémentaires. Pour commander, consulter les coordonnées indiquées dans le guide de démarrage rapide.

†TORX et T20 sont des marques déposées d'Acument Intellectual Properties, LLC.

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.



**Il est possible de faire pivoter les plaques signalétiques vers le haut à partir de l’arrière du tableau de commande afin qu’elles soient visibles depuis l’avant de la cuisinière.

- 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.
- Ne pas réaliser un scellement entre la cuisinière et les placards latéraux.
- Respecter les dimensions indiquées pour les ouvertures à découper dans les meubles. Ces dimensions constituent les valeurs minimales des dégagements.
- La bride antibasculement de plancher 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 po (0,64 cm).

IMPORTANT : Pour éviter d’endommager les placards, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des placards pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, 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/CSA-Z240.1 ou des codes locaux en vigueur.

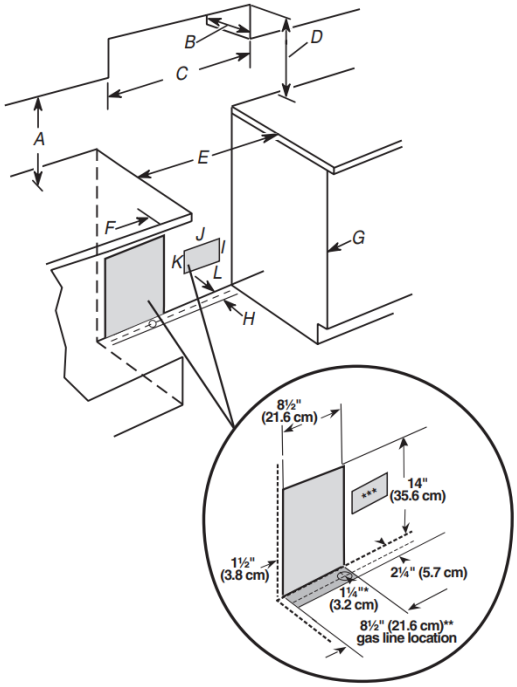
Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile

- 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.
- Pour une installation en résidence mobile, un câble ou cordon d’alimentation à quatre fils doit être utilisé.

Dimensions du placard

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

IMPORTANT : Si une hotte ou un ensemble hotte/four à micro-ondes est installé au-dessus de la surface de cuisson, suivre les instructions d'installation fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte/four à micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de cuisson. Il est possible d'installer la cuisinière de manière à ce qu'elle soit en contact avec des matériaux de construction combustibles à l'arrière et sur les côtés, en dessous de la table de cuisson.



A. 18 po (45,7 cm) entre le placard supérieur et le plan de travail
B. Profondeur des placards supérieurs : 13 po (33 cm)
C. Largeur de l'ouverture 30 po (76,2 cm) min.
D. Pour la distance libre minimale vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE.
E. Aux États-Unis : Largeur de l'ouverture 30 po (76,2 cm) min. Au Canada : Largeur de l'ouverture 31 po (78,7 cm) min.
F. Dégagement de 3 po (7,6 cm) min. entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles.
G. La porte ou les charnières du placard ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.
H. Distance à partir du mur de 3 po (7,6 cm)
I. 1 1/2 po (3,8 cm) min. à partir du côté droit du placard
J. 8 po (20,3 cm) de largeur
K. 7 po (17,8 cm) min. du sol
L. 2 po (5,1 cm) min. du sol

*Percer sur l'axe central à 1 1/4 po (3,1 cm) du mur arrière pour la canalisation de gaz.

**Les canalisations de gaz doivent être installées dans la zone ombrée afin de garantir un alignement correct de ce four avec les placards.

***Les prises électriques encastrées doivent être installées dans la zone ombrée pour garantir un alignement correct de ce four avec les placards.

REMARQUE : Distance minimale de séparation de 24 po (61,0 cm) lorsque le fond d'un placard de bois ou de métal est protégé par une planche ignifugée d'au moins 1/4 po (0,64 cm) recouverte d'une feuille métallique d'épaisseur égale ou supérieure à : acier calibre 28 MSG, acier inoxydable 0,015 po (0,4 mm), aluminium 0,024 po (0,6 mm), ou cuivre 0,020 po (0,5 mm).

Distance minimale de séparation de 30 po (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 (Pour les modèles à bi-combustible) - Canada seulement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Appareil relié à la terre.

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

Vérifier que le raccordement à la source d'électricité et le calibre des conducteurs sont adéquats et conformes aux prescriptions de la plus récente édition de la norme CSA C22.1, partie 1 - Code canadien de l'électricité, et de tout code ou règlement local en vigueur.

On peut obtenir un exemplaire de la norme ci-dessus auprès de :
Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

- En cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de la cuisinière, consulter un électricien qualifié.

Spécifications électriques pour la cuisinière*		**Intensité nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit**	
120/240 V	120/208 V	Ampères	Temperature Rating
8,8 - 16,5 kW	7,8 - 12,5 kW	40 or 50	194°F (90°C)
16,6 - 22,5 kW	12.6 - 18,5 kW	50	194 °F (90 ° C)

*La charge NEC calculée est inférieure à la charge totale connectée indiquée sur la plaque signalétique.

- Lorsqu'on dispose d'une alimentation électrique monophasée à 4 conducteurs de 250 V, 60 Hz, et CA uniquement, une protection de circuit de 40 ampères minimum est requise pour les cuisinières de 30 po (76,2 cm); dans chaque cas, la protection de circuit doit être protégée par fusible aux deux extrémités de la ligne.
- On recommande l'emploi d'un fusible temporisé ou d'un disjoncteur.

- Cette cuisinière est dotée d'un cordon d'alimentation (homologation UL ou CSA International) destiné à être branché sur une prise de courant murale standard 14-50R. Veiller à ce que la prise de courant murale soit placée à portée de la position de service finale de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de câble de rallonge.
- Le schéma de câblage est situé à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique.

Spécifications électriques (pour cuisinières à gaz)

⚠WARNING



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 reliée à la terre en conformité avec les codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1. Si les codes le permettent et si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre.

Pour obtenir un exemplaire des normes des codes ci-dessus, contacter :

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 de 120 V CA seulement, 60 Hz, 15 A, protégé par fusible. 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 systèmes d'allumage électronique fonctionnement avec des limites de tension étendues, mais une liaison à la terre correcte et une polarité appropriée sont nécessaires. Vérifier que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Le schéma de câblage est situé à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique transparent.

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, etle personnel d'entretien autorisé.

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

Observer les dispositions de tous les 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 code national en vigueur, Code National d'alimentation au gaz, à la norme ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Code des installations au gaz naturel et au propane, CSA-B149.1.

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 des numéros de modèle et de série située en arrière du tableau de commande indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur local.

Conversion pour l'alimentation au propane :

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

Ne pas entreprendre de convertir l'appareil pour une utilisation avec un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique sans d'abord consulter le fournisseur de gaz. Voir la section "Conversions pour changement de gaz".

Canalisation d'alimentation en gaz

- Installer une canalisation d'alimentation en gaz rigide de 3/4 po (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de diamètre inférieur sur un circuit plus long peut causer une insuffisance du débit d'alimentation en gaz. Pour l'alimentation au gaz propane, le diamètre des canalisations doit être de 1/2 po (1,3 cm) ou plus. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

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

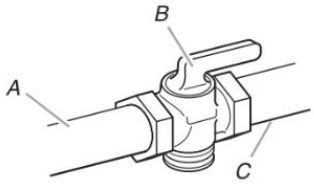
Raccord métallique flexible :

- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord flexible en métal de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de long et de 1/2 po (1,3 mm) ou 3/4 po (1,9 cm) D.I. (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz.



- Un raccord de tuyauterie mâle de A 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.
- Robinet d'arrêt nécessaire :

  Installer un robinet d'arrêt manuelle à un emplacement facile d'accès. Ne pas bloquer l'accès au robinet d'arrêt. Le robinet permet d'alimenter et de couper l'alimentation en gaz à la cuisinière.



A. Canalisation de gaz
B. Robinet d'arrêt en position "ouverte"
C. Vers cuisinière

Détendeur

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

Gaz naturel :

Pression minimale : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimale : 11 po (27,9 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

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

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure à 2 000 pi (609,6 m).

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

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) [14" (35,6 cm) de colonne d'eau]

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

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) [14" (35,6 cm) de colonne d'eau] ou moins

La cuisinière devra être isolée des canalisations d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pressurisation des canalisations d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

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

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.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l'intérieur du four.
3. Pour placer la cuisinière sur sa partie postérieure, prendre les 4 coins de protection du carton d'emballage. 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 l'aide d'au moins deux personnes, saisir fermement la cuisinière et la déposer délicatement sur sa partie postérieure, sur les coins de protection.
5. Tirer fermement sur la partie inférieure du carton pour le retirer.
6. Utiliser une clé à molette pour desserrer les pieds de nivellement.
7. Placer le carton ou le panneau de fibres dur devant la cuisinière. À l'aide d'au moins 2 personnes, relever la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.

† TEFLON® est une marque déposée de Chemours.

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.

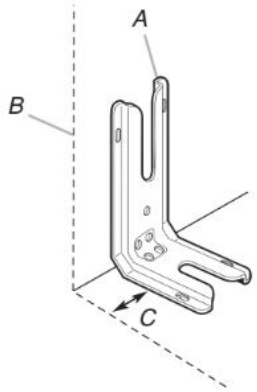
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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.

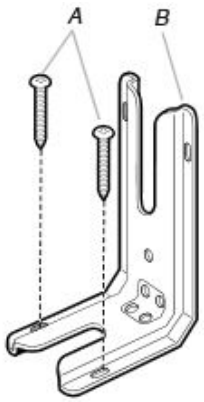
1. Ôter la bride antibasculement fixée à l'intérieur du four supérieur par du ruban adhésif avec la pochette contenant la documentation.
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur. Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur.
3. Déterminer et marquer le bord de la cuisinière dans l'espace à découper. On peut installer la bride de montage du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage dans la zone découpée de façon à ce que le bord (droit ou gauche) de la bride se trouve à 15/16" (2,4 cm) du bord marqué de la cuisinière, tel qu'illustré.



A. Bride antibasculement
B. Marquer le bord de la cuisinière
C. 15/16 po (2,4 cm)

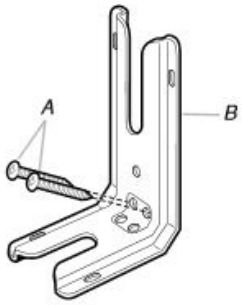
4. *Percer deux trous de 1/8 po (3,0 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.*

Montage au plancher



A. Vis n° 12 x 1 5/8 po (4,1 cm)
B. Bride antibasculement

Montage mural



A. Vis n° 12 x 1 5/8 po (4,1 cm)
B. Bride antibasculement

5. *À l'aide des deux vis à tête cruciforme n° 12 x 1 5/8 po (4,1 cm) fournies, visser la bride antibasculement au mur ou au plancher.*

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.

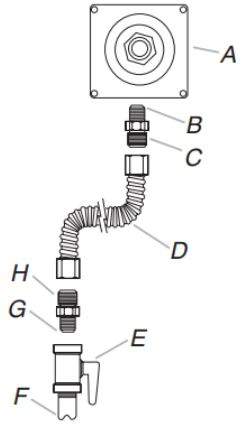
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

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 ci-dessous).
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.

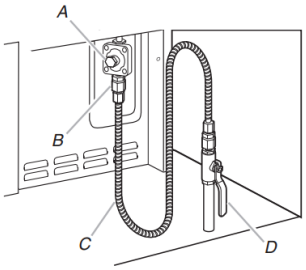
3. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (23,8 mm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les adaptateurs. S'assurer que le raccord n'est pas déformé.

   IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement les connexions 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 po 12,7 mm])
D. Raccord flexible
E. Robinet d'arrêt manuel
6. Tuyau de gaz de 1/2 po (1.3 cm) ou 3/4 po (1.90 cm)
7. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries
8. Raccord d'adaptation

4. La canalisation d'alimentation en gaz doit se trouver dans la zone grisée, tel qu'indiqué sur l'illustration "Dimensions de l'armoire" de la section "Exigences d'emplacement".

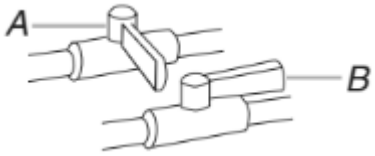


A. Détendeur
B. Raccord d'adaptation
C. Raccord flexible
D. Robinet d'arrêt manuel

5. Sur certains modèles : Brancher la cuisinière sur une prise avec mise à la terre. Consulter la section "Exigences électriques" appropriée.
6. Sur certains modèles : Glisser la cuisinière en place pour que le pied arrière de la cuisinière soit inséré dans la fente de la bride antibasculement.

Achever le raccordement

1. 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.



A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

2. 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 toutes les fuites.
3. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Aligner les encoches des chapeaux de brûleur avec les broches dans la base de chaque brûleur. 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. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et chapeaux.

⚠ 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 cable de rallonge.

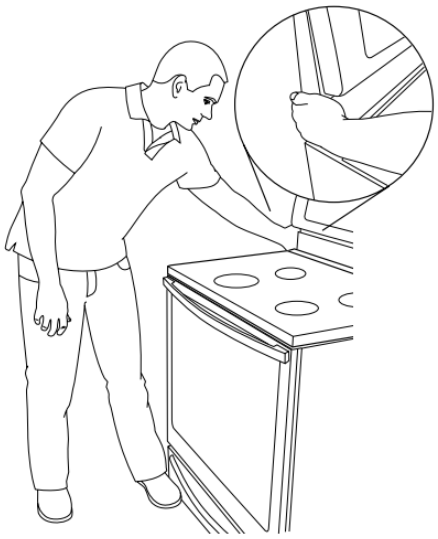
Le non-respect de ces instructions peut causer un déces, un incendie ou un choc électrique.

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

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

1. Placer l'extérieur du pied contre le bord inférieur avant de la porte du four afin d'empêcher l'appareil de se déplacer, puis saisir le côté inférieur droit ou gauche du tableau de commande comme indiqué.

   REMARQUE : Si le comptoir comporte un dosseret, il faudra peut-être saisir la cuisinière plus haut que ce qu'indique l'illustration.



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

   S'il y a immédiatement une résistance, le pied de la cuisinière est engagé dans la bride antibasculement.

3. 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.

4. Glisser la cuisinière vers l'avant et vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
5. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

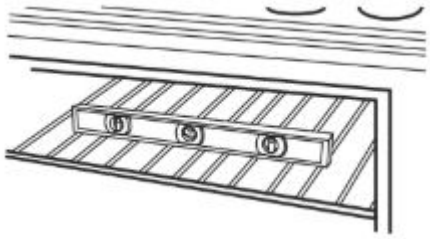
   IMPORTANT : Si l'arrière de la cuisinière se trouve à plus de 2 po (5,1 cm) du mur de montage, cela signifie que le pied arrière de la cuisinière n'est peut-être pas engagé dans la bride. Glisser la cuisinière vers l'avant et déterminer si un objet fait obstruction entre la cuisinière et la paroi de montage. Les modifications apportées à l'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié. Pour assistance ou un entretien, consulter la section "Assistance ou service" du guide d'utilisation et d'entretien, la couverture ou la section "Garantie" des instructions d'utilisation pour obtenir les coordonnées des personnes à contacter.

6. 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 po (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. Si vous avez besoin d'aide ou d'un entretien, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Réglage de l'aplomb de la cuisinière

1. Placer la grille dans le four.
2. Placer un niveau sur la grille et contrôler l'aplomb de la cuisinière, d'abord transversalement, puis dans le sens avant/arrière.



3. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de nouveau pour que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.
4. Utiliser une clé pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb. Repousser la cuisinière pour la remettre en place.
5. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibasculement. Vérifier que le câble flexible ou le cordon électrique ne sont pas déformés.

   REMARQUE : La cuisinière doit être d'aplomb pour que les résultats de cuisson au four soient satisfaisants.

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 usuelles pour l'allumage des brûleurs (table de cuisson et four). Lorsqu'on place le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position "IGNITE" ou "LITE" (allumage), le système génère des étincelles pour l'allumage du brûleur. La génération d'étincelles se poursuit aussi longtemps que le bouton de commande est laissé à la position "IGNITE" ou "LITE" (allumage).

Lorsqu'on tourne le bouton de commande du four au réglage souhaité, un dispositif d'allumage à barre incandescente chauffe et provoque l'inflammation du gaz.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

Brûleurs de surface ordinaires

Enfoncer et tourner chaque bouton de commande à la position "IGNITE". 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:

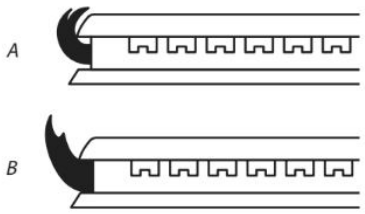
- Tourner le bouton de commande de la table de cuisson à la position "Off" (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée et correctement alimentée (fusible grillé? disjoncteur ouvert?)

- Vérifier que chaque robinet d'arrêt est à la position “open” (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 “OFF” (arrêt) et contacter le revendeur ou le service de maintenance agréé.

Réglage de la taille des flammes

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) high for gas model and 3/8" (9,5 mm) high for dual fuel model.



A. Débit thermique minimum *B. Débit thermique maximum*

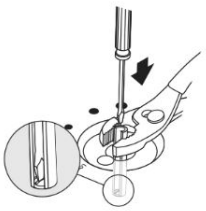
Réglage des brûleurs standard

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 tournevis à tête plate de 1/8 po (3 mm) pour faire tourner la vis située au centre de la tige du bouton de commande jusqu'à ce que la flamme atteigne la bonne taille.



3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande de la position “LOW” (basse) à la position “HIGH” (élevée)/“LO” (basse) à la position “HI” (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
5. Répéter les étapes 1 à 4 pour chaque brûleur.

Contrôle du fonctionnement des deux brûleurs de cuisson au four

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.

   “CUISSON AU FOUR” défile vers le bas dans la zone de texte supérieure ou défile vers le haut dans la zone de texte inférieure selon le four sélectionné, et 350°F s'affiche. Après 3 secondes, “Rég temp” défile dans la zone d'affichage texte du four sélectionné, suivi de “Appuyez START”.
2. Appuyer sur la touche START (mise en marche) du four souhaité. “Cuis. au four” défile dans la zone d'affichage de texte du four sélectionné. Ensuite, après 3 secondes, “Préchauffage” défile dans la zone d'affichage.

   L'allumeur utilisé pour allumer le brûleur de cuisson au four s'allume. Une fois que l'allumeur est chaud, le brûleur de cuisson au four devrait s'allumer. Dans certaines circonstances, il peut mettre jusqu'à 60 secondes à s'allumer.

Si les brûleurs ne s’allument pas correctement:

- Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four sélectionné pour éteindre le four.
- Vérifier que la cuisinière est branchée, que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, et qu'aucun fusible du domicile n'a grillé.
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt est à la position “open” (ouverte).

Répéter le processus de mise en marche. Si le brûleur ne s'allume pas, appuyer sur CANCEL (annulation) du four sélectionné pour éteindre le four et contacter le revendeur ou un dépanneur agréé.

Contrôle du fonctionnement du brûleur du gril

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four supérieur. “CUISSON AU GRIL” défile dans la zone d'affichage texte et 550 °F s'affiche. Après 3 secondes, “Rég temp” défile dans la zone d'affichage du texte du four supérieur, suivi de “Appuyez START”.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four supérieur. “Cuisson au gril” défile dans la zone de texte du four supérieur et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. L'allumeur utilisé pour allumer le brûleur de cuisson au four s'allume. Une fois que l'allumeur est chaud, le brûleur de cuisson au four devrait s'allumer. Dans certaines circonstances, il peut mettre jusqu'à 60 secondes à s'allumer.

Si les brûleurs ne s’allument pas correctement:

- Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) du four supérieur pour éteindre le four.
- Vérifier que la cuisinière est branchée, que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, et qu'aucun fusible du domicile n'a grillé.
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt est à la position “open” (ouverte).

Répéter le processus de mise en marche. Si le brûleur ne s'allume pas, appuyer sur CANCEL (annulation) du four supérieur pour éteindre le four et contacter le revendeur ou un dépanneur agréé.

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. Éliminer/recycler tous les matériaux d’emballage.
4. Vérifier que la cuisinière est d’aplomb. Voir “Réglage de l’aplomb de la cuisinière”.
5. 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 et d’entretien ou les instructions d’utilisation.
6. Lire le Guide de démarrage rapide.
7. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir des instructions précises sur le fonctionnement de la cuisinière.
8. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, vérifier la chaleur. Si aucune émanation de chaleur n’est perceptible, éteindre la cuisinière et vérifier que le robinet d’arrêt de la canalisation de gaz est ouvert.

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

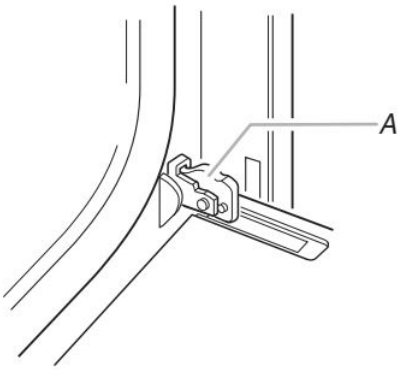
- Les fusibles du domicile sont intacts et serrés; le disjoncteur n’est pas déclenché.
- Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- Le robinet d’arrêt du détendeur est en position ouverte.
- La prise de courant est correctement alimentée.
- Voir la section “Dépannage” dans le guide d’utilisation et d’entretien ou les instructions d’utilisation.
- Si le robinet d’arrêt de la canalisation de gaz est fermé, l’ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
- Si le robinet d’arrêt d’alimentation en gaz est ouvert, appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) sur le tableau de commande du four et contacter un électricien qualifié.

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

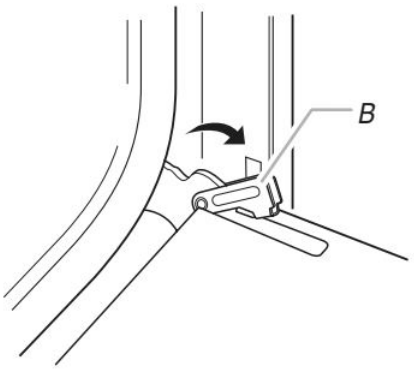
Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Enlever la/les portes du four

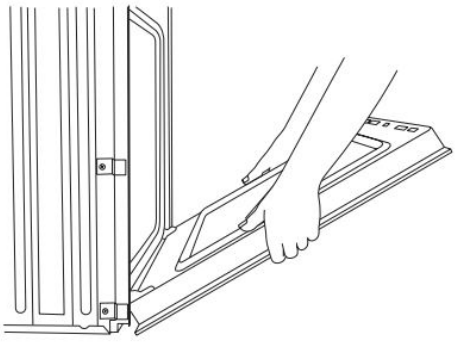
- Ne pas soulever ou déplacer la cuisinière par la (les) poignée (s) de la porte.
- Préparer une surface où l’on pourra déposer la ou les porte(s). Cette surface doit être plate et recouverte d’une couverture douce. On peut aussi utiliser les cornières de l’emballage.



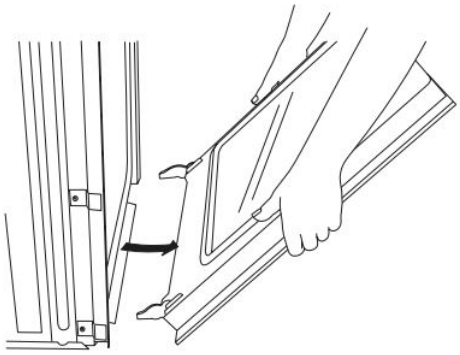
A. Charnière de la porte du four en position de verrouillage



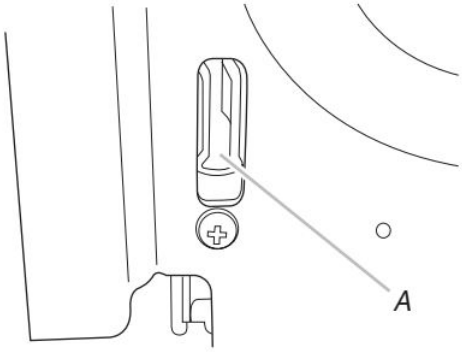
A. Charnière de la porte du four en position de déverrouillage



Fermer partiellement la porte pour engager les loquets de la gâche de porte. La porte restera bloquée à cette position.



Retirer et remettre en place la/les porte(s) du four avec les deux mains. Vous devrez peutêtre basculer doucement la porte d'un côté et de l'autre.



A. Encoche située dans le châssis du four pour le loquet de charnière de la porte

- Pour remettre en place la ou les porte(s) du four, identifier les encoches pour les loquets de charnière situées dans la cavité du four, puis répéter les étapes précédentes dans l'ordre inverse. S'assurer que la porte ferme correctement et qu'il n'y a pas de blocage au niveau du loquet de la porte. Si nécessaire, retirer la porte et répéter les étapes précédentes. Si la cuisinière est connectée à une source d'alimentation électrique, ouvrir et fermer la porte pour s'assurer que la lampe du four s'allume et s'éteint convenablement.
- Suivre les instructions d'installation situées dans le sachet de documentation.

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.
2. Ajuster les pieds de nivellement à la hauteur nécessaire. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximale de 1 po (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16 po (5,0 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.
3. 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.

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

Les conversions pour changement du gaz naturel au propane ou du propane au 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 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

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

⚠ AVERTISSEMENT:

Cet ensemble de conversion doit être installé par un organisme de service qualifié, conformément aux directives du fabricant ainsi qu'à tous les codes applicables et à toutes les exigences des autorités compétentes. Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou une émission de monoxyde de carbone pourrait se produire et entraîner des dommages matériels et des blessures graves ou mortelles. L'organisme de service qualifié est responsable de l'installation appropriée de cet ensemble de conversion. L'installation n'est pas considérée adéquate et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié, conformément aux directives du fabricant fournies avec l'ensemble de conversion.

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.

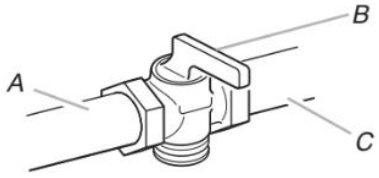
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



A. Canalisation d'alimentation en gaz
B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
C. Vers la cuisinière

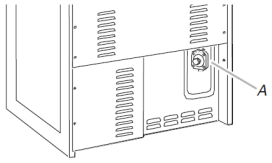
2. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.

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

1. Localiser le détendeur situé à l'arrière de la cuisinière.

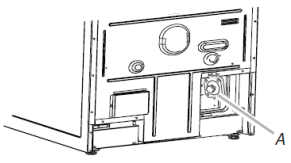
   IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

Pour les modèles au gaz



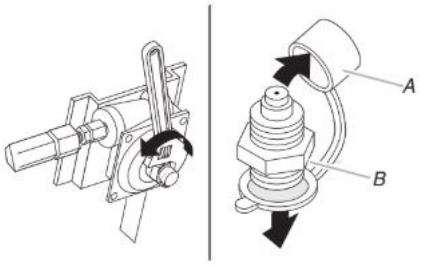
A. Détendeur

Pour les modèles à bi-combustible



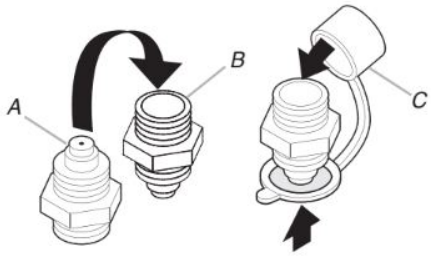
A. Détendeur

2. Dévisser le chapeau du détendeur et retirer le capuchon en plastique.



A. Capuchon en plastique
B. Chapeau du détendeur

3. Retourner le chapeau du détendeur à l'envers et remettre le capuchon en plastique en place.



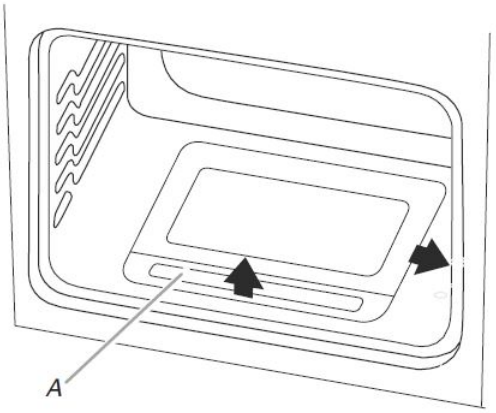
A. Position pour gaz naturel
B. Position pour gaz propane
C. Capuchon en plastique

4. Remettre le chapeau du détendeur en place en le vissant solidement. Ne pas serrer excessivement.

Conversion des brûleurs de cuisson au four (de gaz naturel à gaz propane)

Conversion du brûleur de cuisson au four inférieur :

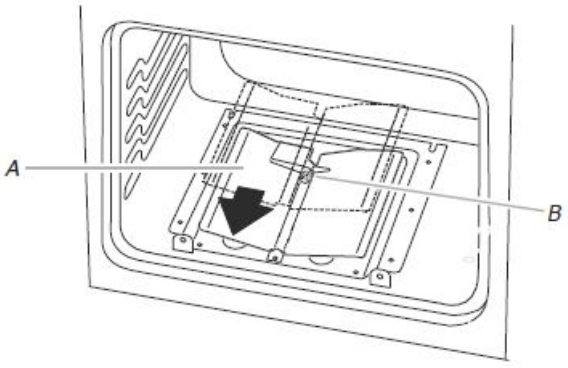
1. Retirer les grilles de l'intérieur de la cavité du four.
2. Retirer la porte du four. Voir la section “Dépose de la portes du four”.
3. Pousser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite.



A. Brûleur de cuisson au four – couvercle

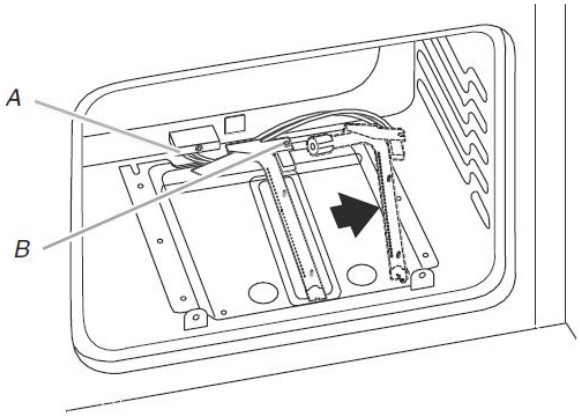
4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer.

5. Dévisser l'écrou à oreilles et retirer le déflecteur du four.



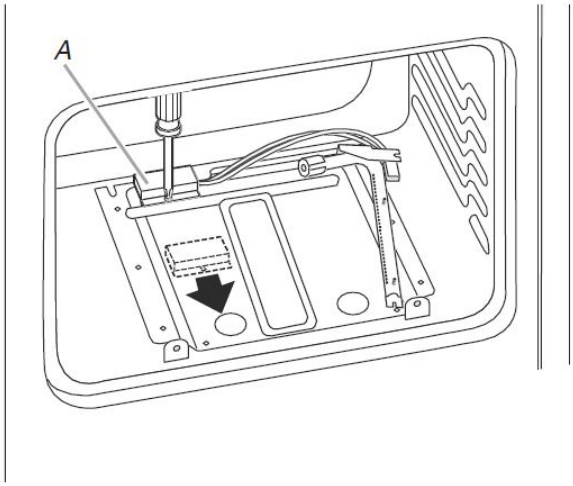
A. Déflecteur du four
B. Écrou à oreilles

6. Retirer la vis du brûleur de cuisson au four et la mettre de côté.
7. Mettre le brûleur de cuisson au four de côté avec précaution.



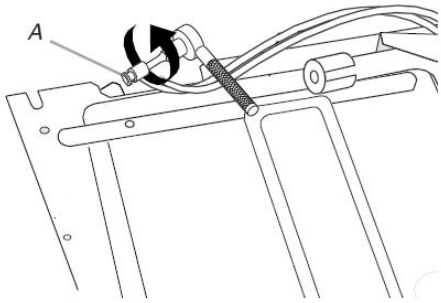
A. Allumeur et conducteurs
B. Vis du brûleur de cuisson au four

8. Dévisser et retirer le couvercle situé sur le gicleur.



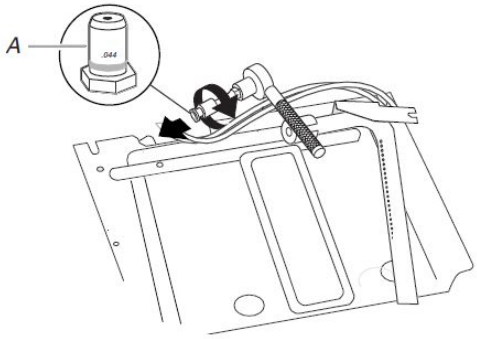
A. Couvercle de gicleur

9. Tourner l'injecteur femelle pour gaz naturel numéro 0.070 dans le sens antihoraire pour le retirer.



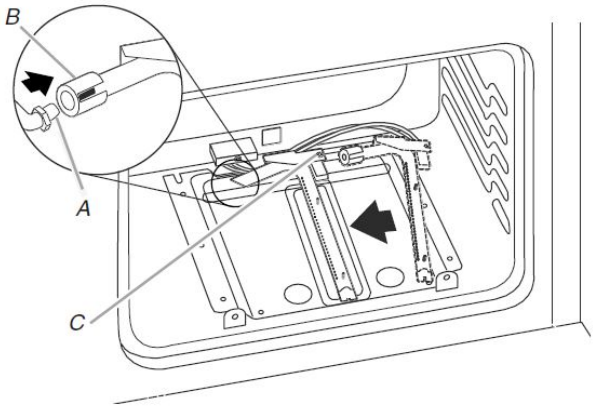
A. Injecteur femelle pour gaz naturel - numéro 0.070

10. Installer l'injecteur femelle pour gaz propane numéro 0.044 en le tournant dans le sens horaire de 4 ou 5 tours. Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur femelle pour gaz propane - numéro 0.044

11. Positionner le brûleur de cuisson au four par dessus l'injecteur femelle et le réinstaller à l'aide de la vis.



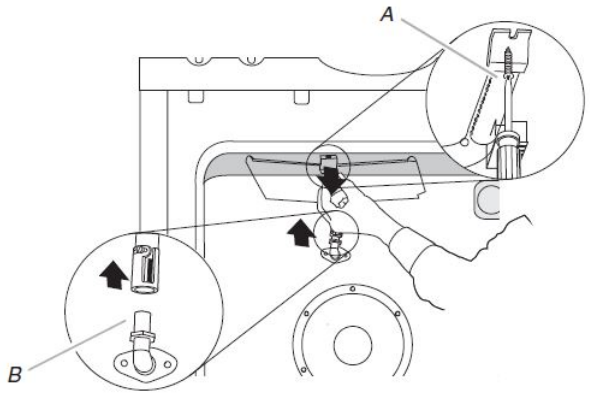
A. Injecteur femelle du brûleur de cuisson au four
B. Brûleur de cuisson au four
C. Vis du brûleur de cuisson au four

Conversion du brûleur de cuisson au four - four supérieur

12. Répéter les étapes précédentes 1 à 8 pour la conversion du brûleur de cuisson au four du four supérieur.
13. Retirer le gicleur pour gaz naturel numéro 0.055 du four supérieur et le remplacer par le gicleur pour gaz propane numéro 0.037.
14. Inverser les étapes pour réinstaller dans les deux fours les couvercles de gicleurs, les brûleurs de cuisson au four, les déflecteurs de four et les couvercles de cuisson au four.

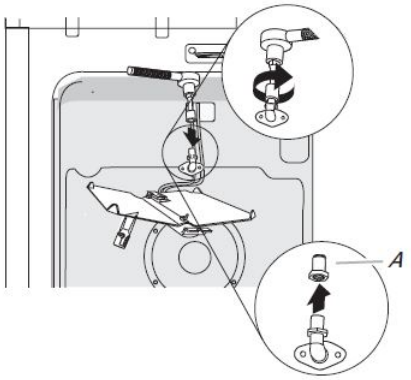
Conversion du brûleur de de gril (de gaz naturel à gaz propane)

1. Retirer la vis du brûleur de cuisson au gril et la mettre de côté.
2. Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle. Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



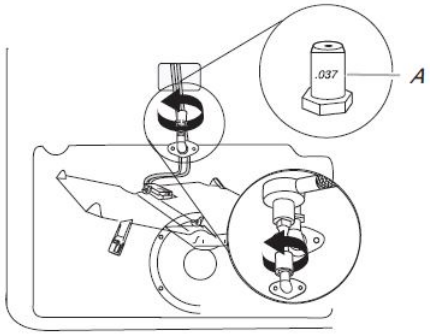
A. Vis du brûleur de cuisson au gril
B. Injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril

3. Tourner l'injecteur femelle du brûleur pour gaz naturel numéro 0.054 dans le sens antihoraire pour le retirer.



A. Injecteur femelle du brûleur pour gaz naturel - numéro 0.054

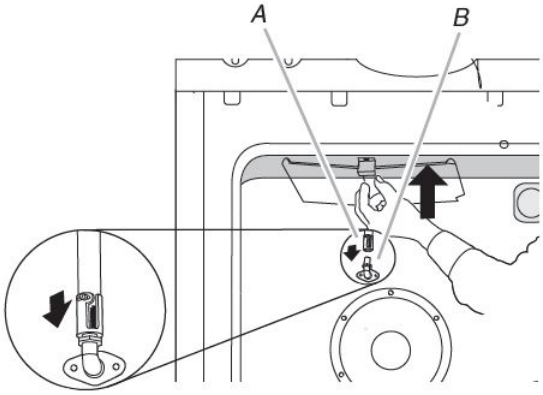
4. Installer l'injecteur femelle vert du brûleur de cuisson au gril pour gaz propane numéro 0.037 en le tournant dans le sens horaire de 4 ou 5 tours. Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur femelle du brûleur pour gaz propane - numéro 0.037

5. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril. Insérer la tige de positionnement du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.

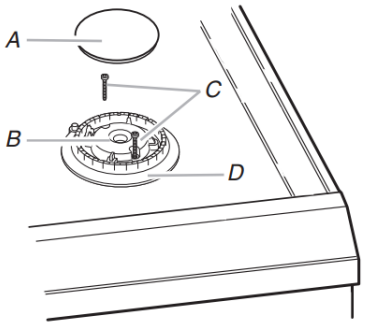
6. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure de la cavité du four et le fixer avec une vis.



A. Gicleur de brûleur de gril
B. Grille de la léche-frite

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

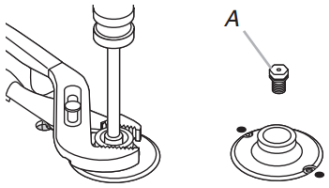
1. Si les grilles de brûleur sont installées, les retirer.
2. Ôter les chapeaux de brûleurs.
3. Avec un tournevis Phillips ou T20® TORX® enlever la base du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Vis de la base du brûleur
D. Base du brûleur

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7,0 mm) pour retenir le gicleur pour gas naturel dans le tourne-écrou durant l'extraction. Positionner le tourne-écrou sur le gicleur du gaz naturel; tourner dans le sens antihoraire pour dévisser, et extraire le gicleur. Conserver le gicleur pour propane.

   REMARQUE : Conserver les orifices retirés de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.



A. Gicleur de gaz naturel

Utiliser le tableau suivant pour déterminer le gicleur pour gaz propane approprié pour chaque brûleur. Consulter la plaque signalétique située derrière le tableau de commande pour connaître la bonne taille des gicleurs pour gaz propane à installer au niveau de chaque emplacement de brûleur.

Tableau des gicleurs pour gaz propane

Capacité des brûleurs	Couleur	Numéro
4,000 BTU	Bleu	64L
7,000 BTU	Noir	81L
9,100 BTU	Vert	97L
14,000 BTU	Rouge	114L

5. Remplacer le gicleur pour gaz naturel par le gicleur correct pour propane. Voir le "Tableau de sélection des gicleurs pour gaz propane"
6. Réinstaller la base de brûleur et serrer les vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.
9. Placer les gicleurs pour gaz naturel dans le sachet de pièces en plastique et les conserver avec le sachet de documentation, pour pouvoir les réutiliser ultérieurement.
10. Réinstaller les grilles des brûleurs.
11. Achever l'installation. Voir les sections "Raccordement au gaz" et "Système d'allumage électronique".

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson.

Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (6,3 mm) à 1/2 po (12,7 mm) de long. 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.

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. Voir "Réglage de la taille des flammes" dans la section "Système d'allumage électronique".

Conversion pour l’alimentation au gaz naturel

⚠ 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.

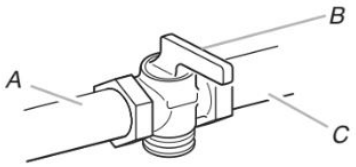
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



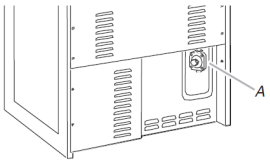
A. Vers la cuisinière
B. Robinet d’arrêt (position de fermeture)
C. Canalisation d'alimentation en gaz

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

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

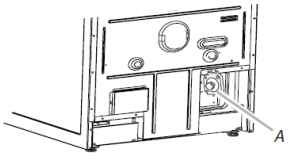
1. Localiser le détendeur situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour les modèles au gaz



A. Détendeur

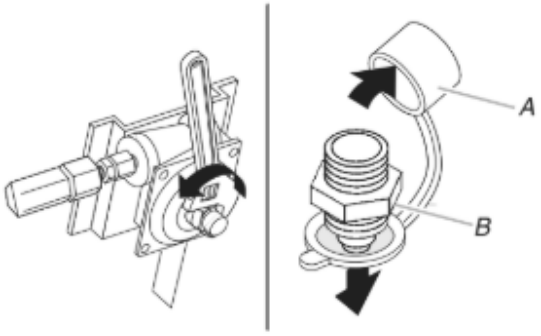
Pour les modèles à bi-combustible



A. Détendeur

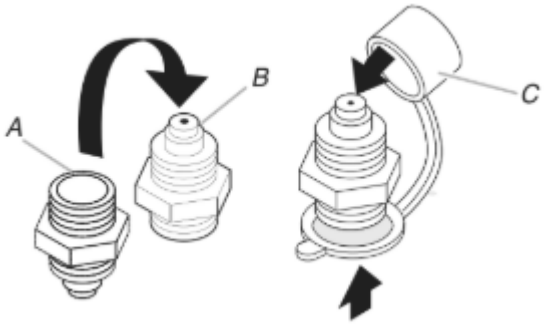
IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

2. Dévisser le chapeau du détendeur et retirer le capuchon en plastique.



A. Capuchon en plastique
B. Chapeau du détendeur

3. Retourner le chapeau du détendeur à l'envers et remettre le capuchon en plastique en place.



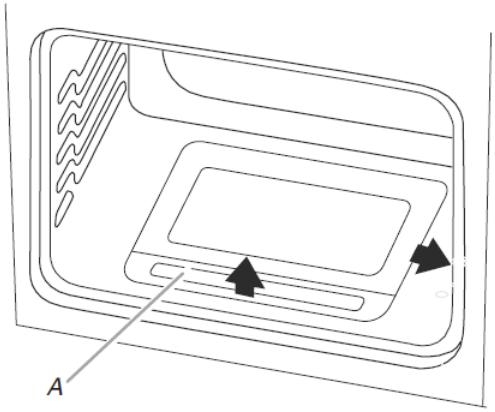
A. Position pour gaz propane
B. Position pour gaz naturel
C. Capuchon en plastique

4. Remettre le chapeau du détendeur en place en le vissant solidement. Ne pas serrer excessivement.

Conversion des brûleurs de cuisson au four (de gaz propane à gaz naturel)

Conversion du brûleur de cuisson au four inférieur :

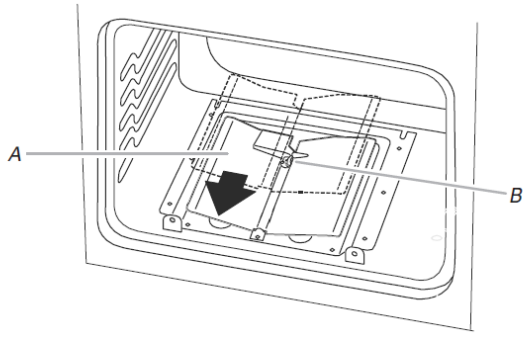
1. Retirer les grilles de l'intérieur de la cavité du four.
2. Retirer la porte du four. Voir la section “Dépose de la portes du four”.
3. Pousser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite.



A. Brûleur de cuisson au four – couvercle

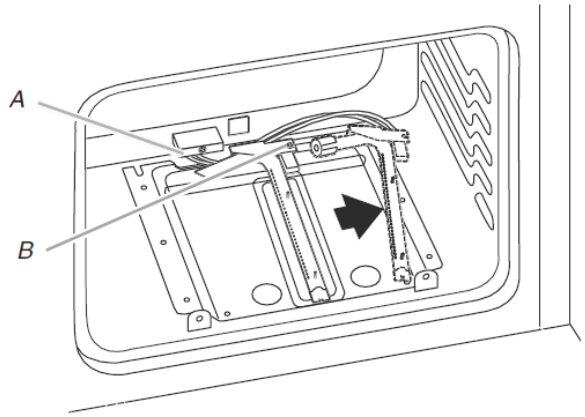
4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer.

5. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer.



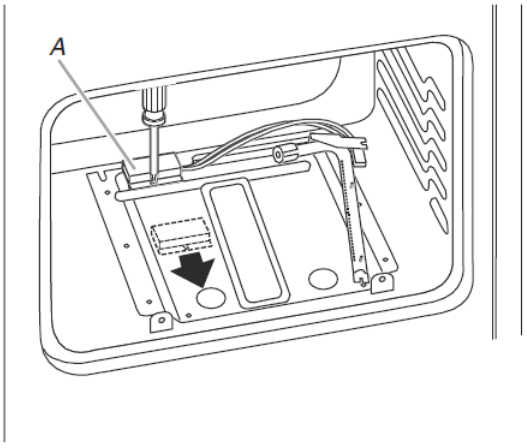
A. Déflecteur du four
B. Écrou à oreilles

6. Retirer la vis du brûleur de cuisson au four et la mettre de côté.
7. Mettre le brûleur de cuisson au four de côté avec précaution.



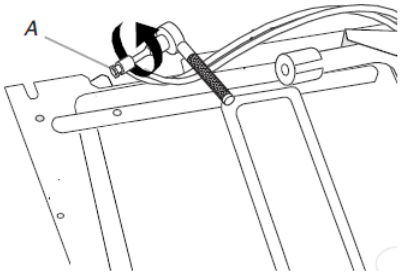
A. Allumeur et conducteurs
B. Vis du brûleur de cuisson au four

8. Dévisser et retirer le couvercle situé sur le gicleur.



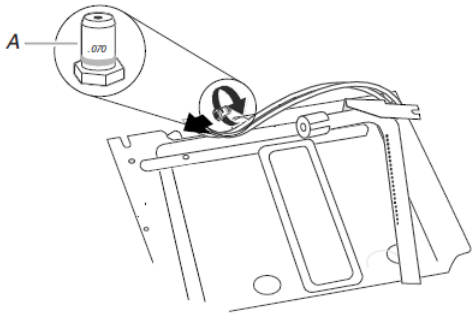
A. Couvercle de gicleur

9. Tourner l'injecteur femelle pour gaz propane numéro 0.044 dans le sens antihoraire pour le retirer.



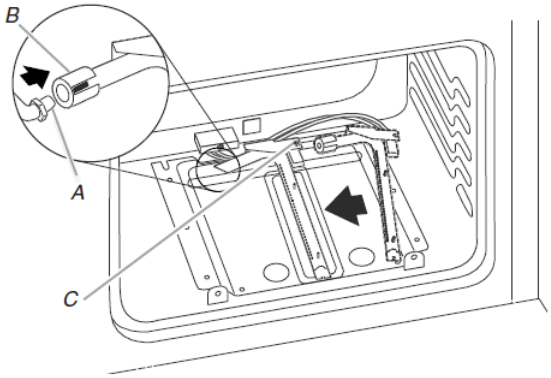
A. Injecteur femelle pour gaz propane - numéro 0.044

10. Installer l'injecteur femelle pour gaz naturel numéro 0.070 en le tournant dans le sens horaire de 4 ou 5 tours. Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur femelle pour gaz naturel - numéro 0.070

11. Positionner le brûleur de cuisson au four par dessus l'injecteur femelle et le réinstaller à l'aide de la vis.



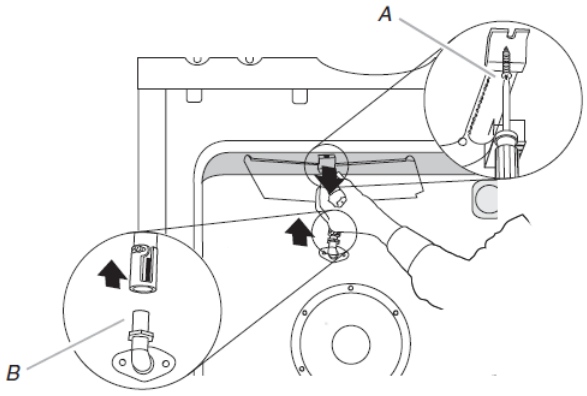
A. Injecteur femelle du brûleur de cuisson au four
B. Brûleur de cuisson au four
C. Vis du brûleur de cuisson au four

Conversion du brûleur de cuisson au four - four supérieur :

12. Répéter les étapes précédentes 1 à 8 pour la conversion du brûleur de cuisson au four du four supérieur.
13. Retirer le gicleur pour gaz propane numéro 0.037 du four supérieur et le remplacer par un gicleur pour gaz naturel numéro 0.055.
14. Inverser les étapes pour réinstaller dans les deux fours les couvercles de gicleurs, les brûleurs de cuisson au four, les déflecteurs de four et les couvercles de cuisson au four.

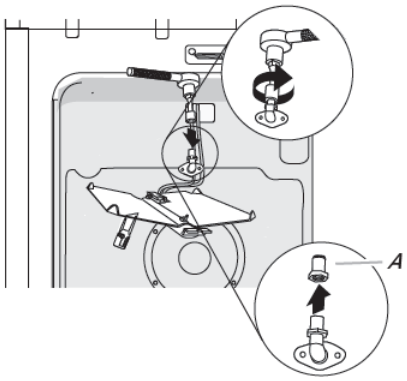
Conversion du brûleur de gril (de gaz propane à gaz naturel)

1. Retirer la vis du brûleur de cuisson au gril et la mettre de côté.
2. Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle. Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



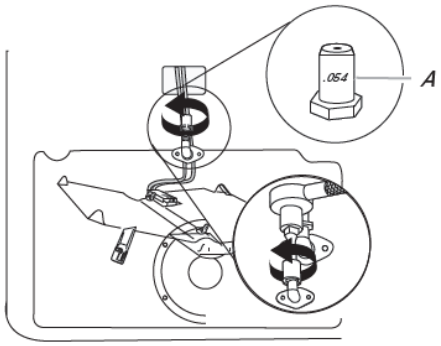
A. Vis du brûleur de cuisson au gril
B. Injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril

3. Tourner l'injecteur femelle vert du brûleur de cuisson au gril pour gaz propane numéro 0.037 dans le sens antihoraire pour le retirer.



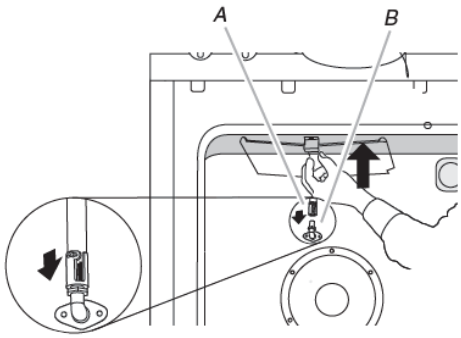
A. Injecteur femelle du brûleur pour gaz propane - numéro 0.037

4. Installer l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril pour gaz naturel numéro 0.054 en le tournant dans le sens horaire de 4 ou 5 tours. Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur femelle du brûleur pour gaz naturel - numéro 0.054

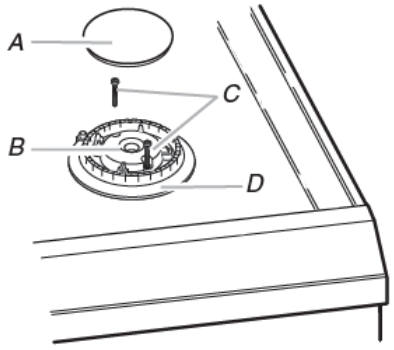
5. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril. Insérer la tige de positionnement du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
6. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure de la cavité du four et le fixer avec une vis.



A. Gicleur de brûleur de gril
B. Grille de la léche-frite

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

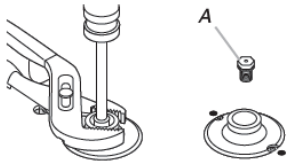
1. Si les grilles de brûleur sont installées, les retirer.
2. Ôter les chapeaux de brûleurs.
3. Avec un tournevis Phillips ou Torx® enlever la base du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
C. Vis de la base du brûleur
D. Base du brûleur

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7,0 mm) pour retenir le gicleur pour propane dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur le gicleur pour propane; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever le gicleur. Conserver le gicleur pour propane.

   REMARQUE : Conserver les orifices retirés de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.



A. Gicleur de gaz propane

   Utiliser le tableau suivant pour déterminer le gicleur pour gaz naturel approprié pour chaque brûleur. Consulter la plaque signalétique située derrière le tableau de commande pour connaître la bonne taille des gicleurs pour gaz naturel à installer au niveau de chaque emplacement de brûleur.

Tableau de sélection des gicleurs pour gaz naturel

Capacité des brûleurs	Couleur	Numéro
5,000 BTU	Vert	107N
7,300 BTU	Jaune	125N
9,200 BTU	Orange	142N
10,000 BTU	Clair	149N
15,000 BTU	Blanc	180N
16,000 BTU	Noir	195N
17,000 BTU	Sans couleur	200N

5. Remplacer le gicleur pour propane par le gicleur correct pour gaz naturel. Voir le "Tableau de sélection des gicleurs pour gaz naturel".
6. Réinstaller la base de brûleur et serrer les vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.
9. Placer le gicleur pour gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
10. Réinstaller les grilles des brûleurs.
11. Achever l'installation. Voir les sections "Raccordement au gaz" et "Système d'allumage électronique".

    Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (6,3 mm) à 1/2 po (12,7 mm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointe jaune.

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. Voir "Réglage de la taille des flammes" dans la section "Système d'allumage électronique".

Déplacement de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

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.

Lorsqu'on déplace la cuisinière, la faire glisser sur une planche de carton ou un panneau de fibres dur pour éviter d'endommager le revêtement du sol.

Si le déplacement de la cuisinière est nécessaire pour le nettoyage ou l'entretien :

Cuisinières alimentées par cordon d'alimentation :

1. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
2. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
3. Débrancher le cordon d'alimentation électrique.
4. Débrancher le conduit d'alimentation en gaz.
5. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
6. Rebrancher le conduit d'alimentation en gaz.
7. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation de gaz.
8. Brancher le cordon d'alimentation électrique.
9. Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied arrière de la cuisinière soit sous la bride antibasculement.



10. Voir la section "Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée" pour vérifier que la bride est bien engagée.
11. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb.

®/™ ©2020 All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.