COMMERCIAL-STYLE FREESTANDING GAS AND DUAL FUEL RANGE OWNER'S MANUAL

MANUEL DE L'UTILISATEUR DE LA AUTOPORTANTS CUISINIÈRE À DOUBLE COMBUSTIBLE DE STYLE COMMERCIAL

Table of Contents/Table des matières

RANGE SAFETY.....1
Range Safety.....2
RANGE MAINTENANCE AND CARE.....6
General Cleaning.....6
Self Cleaning Cycle (on some models).....7
OVEN LIGHTS.....7
INSTALLATION REQUIREMENTS.....8
Tools and Parts.....8
Location Requirements.....8
Electrical Requirements - U.S.A. Only.....9
Electrical Requirements - Canada Only.....10
Gas Supply Requirements.....11
INSTALLATION.....12
Unpack the Range.....12
Install Anti-Tip Bracket.....13
Adjust Leveling Legs.....14
Level Range.....14
Make Gas Connection.....15
Verify Anti-Tip Bracket Location.....15
Electronic Ignition System.....16
Oven Door.....17
Install Kick Plate.....17
Complete Installation.....17
GAS CONVERSIONS.....18
Gas Conversions.....18
Propane Gas Conversion.....18
Natural Gas Conversion.....26
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE.....34
Sécurité de la cuisinière.....34
ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE.....39
Nettoyage général.....39
Programme d'Autonettoyage (sur certains modèles).....40
LAMPES DU FOUR.....41
EXIGENCES D'INSTALLATION.....41
Outils et pièces.....41
Exigences d'emplacement.....42
Spécifications électriques – États-Unis seulement.....43
Spécifications électriques – Canada seulement.....44
Spécifications de l'alimentation en gaz.....45
INSTALLATION.....46
Déballage de la cuisinière.....46
Bride antibasculement.....47
Réglage des pieds de nivellement.....48
Ajustement de l'aplomb.....48
Raccordement au gaz.....49
Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement.....50
Système d'allumage électronique.....50
Porte du four.....51
Installer la plinthe.....51
Achever l'installation.....52
CONVERSIONS DE GAZ.....52
Conversions de gaz.....52
Conversion pour l'alimentation au propane.....53
Conversion au gaz naturel.....60

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.

W11767508A

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.**

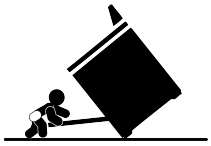
⚠ WARNING:

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.

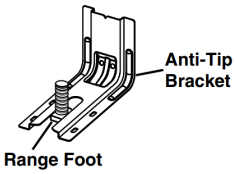
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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 ft (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.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **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 Higher Heat Settings – Cooking oils and animal fats are flammable, boilover may cause smoking, and greasy spillovers 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 –

- **CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.
- 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

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, 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. Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

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.

  Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):

SURFACE BURNERS

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.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner (not included).

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.

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.

OVEN CAVITY

Use Self-Clean cycle regularly to clean oven spills.

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:

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

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

Self Cleaning Cycle (on some models)

⚠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 the “Oven Vent” or “Oven Vents” section in the 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, and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the $1^1/_2$" (3.8 cm) 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.
- Remove all items from the storage drawer.

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.

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

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

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.

To stop the Self-Cleaning cycle at any time, press the Cancel keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and “cool” and “(lock symbol) ” will be displayed. The cooling fan may continue to run.

When the “DOOR LOCKED” indicator light shows in the display, the door of the oven cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when the “DOOR LOCKED” indicator light is displayed.

Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 24 hour delay before another Self-Cleaning cycle can be started.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours and 4 hours. Suggested clean times are 2 hours for light soil, 3 hours for medium soil, and 4 hours for heavy soil. The door will unlock once the oven cools.

IMPORTANT: When cooktop is in use, the Self-Cleaning cycle will be disabled. When the Self-Cleaning cycle is in use, the cooktop will be locked.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the Temp/Time “+” or “-” keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press START.

   The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.
4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

   To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press CANCEL. The door will unlock once the oven cools.

OVEN LIGHTS

The oven lights are 120 V, 25 W maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened.

To Replace Oven Light:

Before replacing the bulb, make sure the oven is OFF and cool.

1. **Disconnect power.**
2. **Remove glass light cover.**
   Grasp the front edge, and pull away from the oven.
3. **Remove bulb from socket.**
4. **Replace bulb.**
   Use a tissue or wear cotton gloves to handle the bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. **Replace bulb cover.**
   Snap back into the wall.
   Reconnect power.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

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

Tools Needed

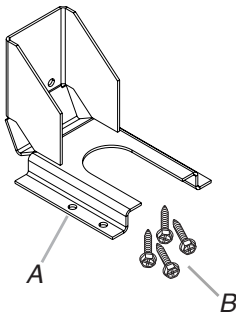
- Pipe wrench
- Adjustable wrench or 5/8" (16 mm) wrench
- 1/8" x 41/4" (3 mm x 100 mm) flat-blade screwdriver
- #2 Phillips screwdriver
- Drill
- 3/8" (9.5 mm) drive ratchet
- 15/16" (24 mm) combination wrench
- Pliers
- Level
- Tubing cutter
- 1/4" (6.4 mm), 3/8" (9.5 mm), 5/16" (7.9 mm) nut drivers
- Marker or pencil
- 3/16" (4.8 mm) carbide tip masonry bit
- 1/8" (3.2 mm) drill bit
- Pipe-joint compound resistant to propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- Tape measure

For Propane/Natural Gas Conversions

- Large flat-blade screwdriver
- Adjustable wrench
- 7 mm Nut Driver
- Masking tape
- 1/2" (1.3 cm) open end wrench
- Lighter
- T20® Torx®† Driver
- #1 Square Drive
- #2 Phillips Screwdriver

Parts Supplied

Check that all parts are included.



A. Anti-tip bracket
B. #8 –18 X 1" (2.5 cm) Phillips head screws (4)

Anti-tip bracket must be securely mounted to floor or wall. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to floor.

Parts needed

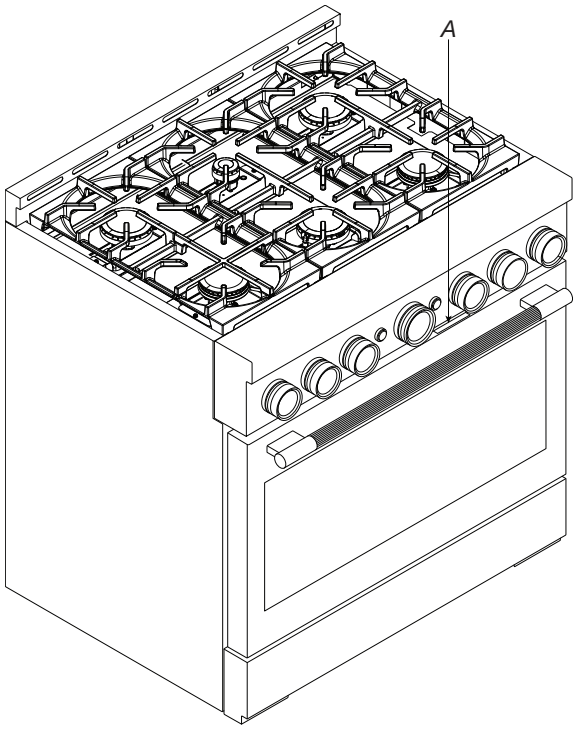
Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See “Electrical Requirements” and “Gas Supply Requirements” sections.

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 model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located under the console on the right-hand side.



A. Model/serial/rating plate

- It is recommended that a 585 CFM (993.9 m³/hr) or larger range hood be installed above the range.
- Follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.
- 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 anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see the “Install Anti-Tip Bracket” section.
- Grounded electrical supply is required. See the “Electrical Requirements” section.
- Proper gas supply connection must be available. See the “Gas Supply Requirements” section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C). Use an insulated pad or 1/4" (6.4 mm) plywood over carpet and under range if installing range over carpeting.

†TORX® is a trademark of Acument Intellectual Properties, LLC.

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.

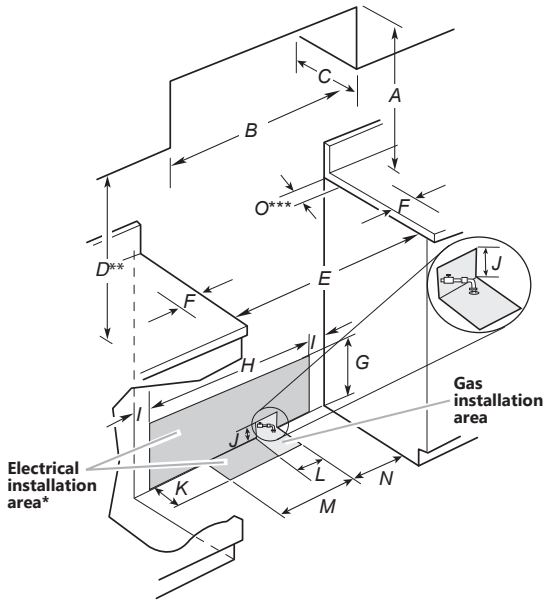
Mobile Home Installations Require:

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

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. Dimensions must be met in order to ensure a flush fit to back wall.

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.



*A. For minimum clearance to top of range.***
B. 30" (76.2 cm) model: 30" (76.2 cm) minimum upper cabinet width.
36" (91.4 cm) model: 36" (91.4 cm) minimum upper cabinet width.
48" (121.9 cm) model: 48" (121.9 cm) minimum upper cabinet width.
C. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
D. 18" (45.7 cm) upper cabinet to countertop
E. 30" (76.2 cm) on 30" (76.2 cm) models.
36" (91.4 cm) on 36" (91.4 cm) models.
48" (121.9 cm) on 48" (121.9 cm) models.
F. 12" (30.4 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.
G. 15" (38.1 cm)
H. 22" (55.9 cm) on 30" (76.2 cm) models.
28" (71.1 cm) on 36" (91.4 cm) models.
40" (101.6 cm) on 48" (121.9 cm) models.
I. 4" (10.1 cm)
J. 3" (7.6 cm)
K. 5" (12.7 cm)
L. 3" (7.6 cm) on 30" (76.2 cm) models.
11" (27.9 cm) on 36" (91.4 cm) models.
21" (53.3 cm) on 48" (121.9 cm) models.
M. 7½" (19.0 cm)
N. 9" (22.9 cm)
*O. 6" (15.2 cm)****

****If not using ventilation, Minimum Clearances**

30" (76.2 cm) models: 42" (106.7 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

36" (91.4 cm) models: 42" (106.7 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

48" (121.9 cm) models: 48" (121.9 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

***If the surface of the back wall is constructed of a combustible material and a backguard is not installed, a 6" (15.2 cm) minimum clearance is required for all models.

Electrical Requirements - 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

To properly install your range, you must determine the type of electrical connection you will be using and follow the instructions provided for it here.

- 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 under the console on the right-hand side.
- 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**	**Amps**
8.8 - 16.5 kW	7.8 - 12.5 kW	40 or 50**
16.6 - 22.5 kW	12.6 - 18.5 kW	50**

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

**For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal $1^{3}/_{8}$" (34.9 mm) diameter connection opening.

- An overcurrent protection device such as a circuit breaker or fuse with the correct rating is required.
- Wire sizes and connections must conform with the rating of the range.
- 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). On the 36" (91.4 cm) ranges and the 48" (121.9 cm) ranges a minimum circuit protection of 50 A is required.

  NOTE: If your home does not have a 4-wire system, consult your local qualified electrician.
- 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 - 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 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**	**Amps**
8.8 - 16.5 KW	7.8 - 12.5 KW	40 or 50**
16.6 - 22.5 KW	12.6 - 18.5 KW	50**

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

**For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal $1^{3}/_{8}$" (34.9 mm) diameter connection opening.

- 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). On the 36" (91.4 cm) ranges and the 48" (121.9 cm) ranges a minimum circuit protection of 50 A is required.
- 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.

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 the 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. Refer to the "Complete Connection" in the "Make gas connection" section for the leak testing instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

- This range is factory set for use with Natural gas. The model/serial/rating plate, located under the console on the right-hand side, 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 range from the gas specified on the model/serial/rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. To convert to Propane gas, use the Propane gas conversion kit provided with your range and see the "Gas Conversions" section. The parts for this kit are in the package containing literature supplied with the range.

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" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.

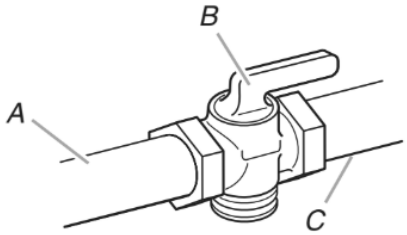


- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

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

- Must include a shut-off valve:

  Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



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

†TEFLON® is a registered trademark of Chemours.

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" (35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 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" (35.5 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" (35.5 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).

INSTALLATION

Unpack the Range

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

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

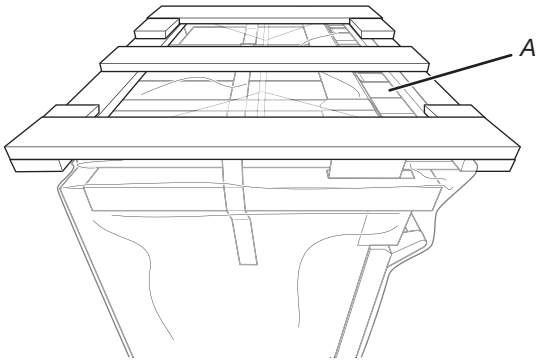
Failure to do so can result in back or other injury.

Remove shipping materials, tape, and film from range. Keep shipping pallet under range. Remove oven racks, and parts package from inside oven. Remove grates from top of oven.

Remove Kick Plate

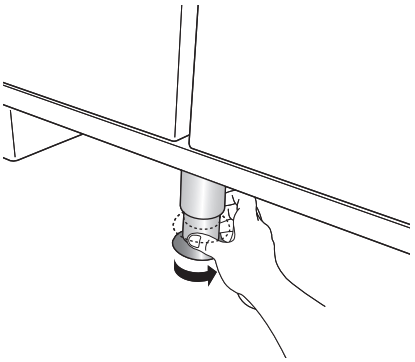
1. Your range will have the kick plate packaged on top of the unit.
   1. Remove kick plate from top of range and grate pack.

      In Packaging



A. Kick plate

   2. Lay kick plate to the side to avoid scratching.
2. For 48" (121.9 cm) models only, rotate center support counterclockwise off the pallet until it stops.



NOTE: This support is used only for shipping and is not needed for installation.

3. Lay a piece of cardboard from packaging on the floor behind range. Using two or more people, firmly grasp each side of range. Lift range up about 3" (8.0 cm) and move it back until range is off shipping pallet. Set range on cardboard to avoid damaging floor.

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. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method.
2. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting bracket must be installed on the left side of the cutout. Position mounting bracket in cutout as shown in the following illustration.

   Measurement B:

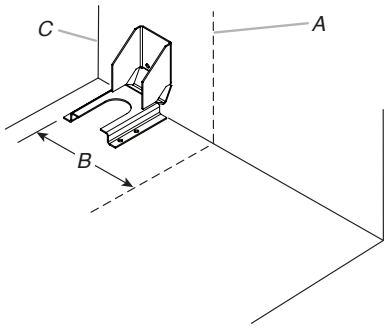
   30" (76.2 cm) ranges: 13" (33.0 cm)

   36" (91.4 cm) ranges: 16" (40.6 cm)

   48" (121.9 cm) ranges: 22" (55.9 cm)

   Measurement C:

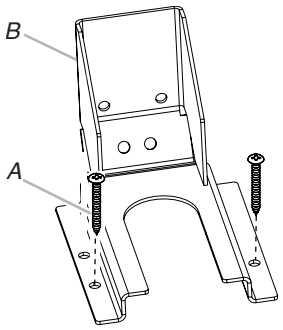
   Optional distance from back wall. If back wall is constructed of a combustible material and a backguard is not installed, a 6" (15.2 cm) minimum clearance is required for all models. Install anti-tip bracket accordingly.



A. Centerline
B. Centerline of cutout to outside edge of anti-tip bracket.
C. Back wall to back of range

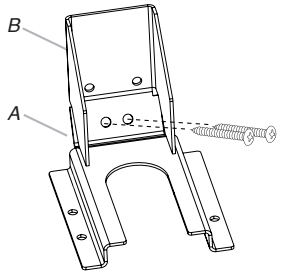
3. Drill two 1/8" (3.0 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

   Floor Mounting



A. #12 x 1⅝" (4.1 cm) screws
B. Anti-tip bracket

   Wall Mounting



A. #12 x 1⅝" (4.1 cm) screws
B. Anti-tip bracket

4. Using a Phillips screwdriver, mount anti-tip bracket to the wall or floor with the two #12 x 1⅝" (4.1 cm) screws provided.

   Depending on the thickness of your flooring, longer screws may be necessary to anchor the bracket to the subfloor. Longer screws are available from your local hardware store.
5. Move range close enough to opening to allow for electrical connections to be made. Remove shipping base, cardboard, or hardboard from under range.
6. Continue installing your range using the following installation instructions.

Adjust Leveling Legs

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

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

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

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

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

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

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

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

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

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

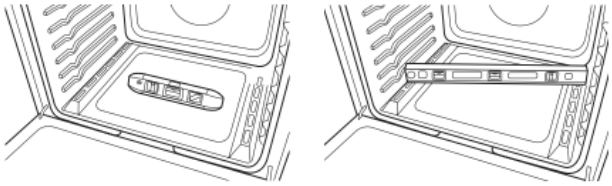
   NOTE: If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

Level Range

Determine if you have Steam Clean by referring to the “Range Maintenance and Care” section.

For Ranges with Steam Clean:

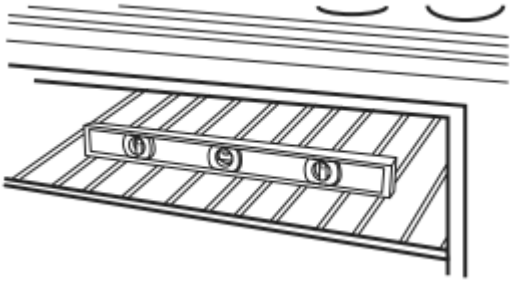
1. Place level on the oven bottom as indicated in one of the two figures below depending on the size of the level. Check with the level side to side and front to back.



2. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
3. Follow the directions in Style 1.

For Ranges without Steam Clean:

1. Place a standard flat rack in oven.
2. Place level on the rack and check levelness of the 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. Follow the directions in Style 1.

Style 1: Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet, wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

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.

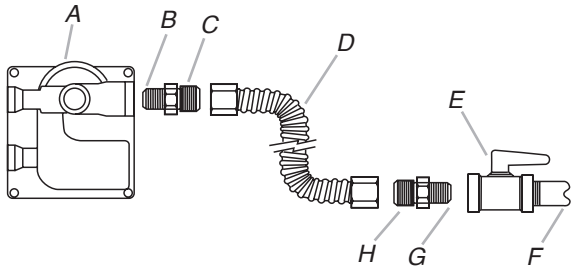
If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14″ (36 cm) water column.

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.

1. Assemble flexible connector from gas supply pipe to pressure regulator located in the middle rear of the range.
2. 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.)
3. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
4. Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible gas supply to the adapters. Check that connector is not kinked.

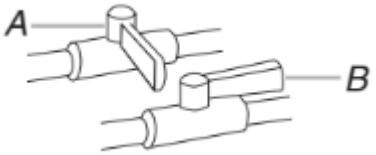
   IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn or move when tightening fittings.



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
F. 1/2" (12.7 mm) or 3/4" (19.1 mm) gas pipe
G. Use pipe-joint compound.
H. Adapter

Complete Connection

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



A. Closed valve
B. Open valve

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 range burner caps, and grates from parts package. Place burner caps on burner bases. Place 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.

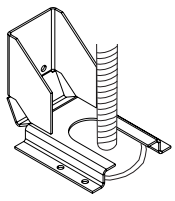
Do not use an extension cord.

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

4. Plug into a grounded 3-prong outlet.
5. Turn on power supply. For further information, please refer to the user instructions located in the Use and Care Guide.

Verify Anti-Tip Bracket Location

- Using a 5/16" (7.9 mm) socket or wrench, turn all four leveling rods one full turn to raise the range and provide enough clearance for the rear leveling leg to slide into the anti-tip bracket.



- Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
- Use a flashlight to look underneath the bottom of the range and visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

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

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

Check Operation of Range Burners

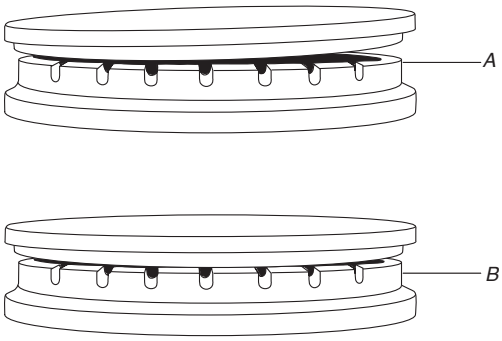
Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the “LITE” 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 range control knob to the “OFF” position.
- Check that the range is plugged in. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valves are set to the “open” position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.



A. Incorrect
B. Correct

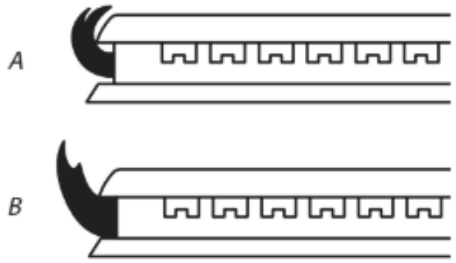
Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the “OFF” position and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please refer the Quick Start Guide for contact information.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and turn knob counterclockwise to LITE. After the burner lights, turn knob to desired setting.

Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The range “low” burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.4 mm) high.

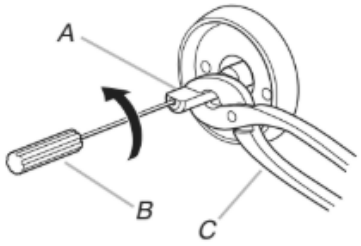


A. Low flame
B. High flame

To adjust standard burner:

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

If the “low” flame needs to be adjusted:



A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

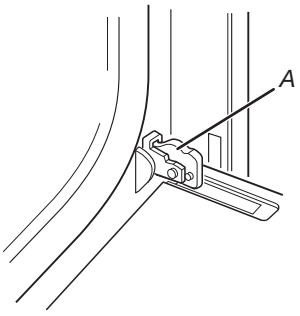
1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.

   Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small 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” checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

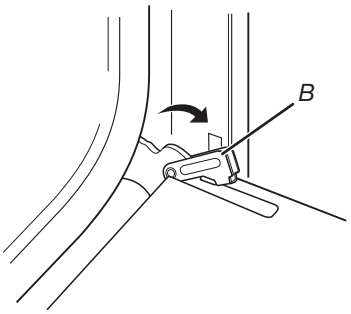
Oven Door

Door Removal

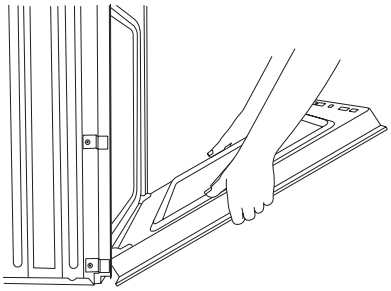
- Do not remove the side door spacers until the range is ready to install. Removing the door spacers could allow the door to shift, damaging the door latch.
- Do not lift or move the range by the door handle(s) or control panel.
- Prior to installing the range, you will need to remove the oven door(s). 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.



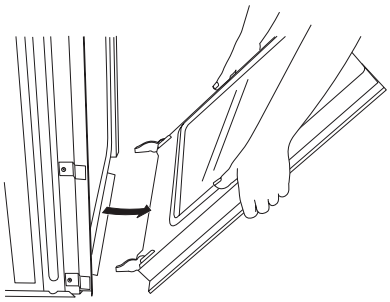
A. Oven door hinge in the locked position



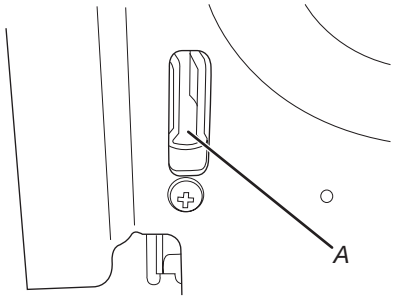
B. Oven door hinge in the unlocked position



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

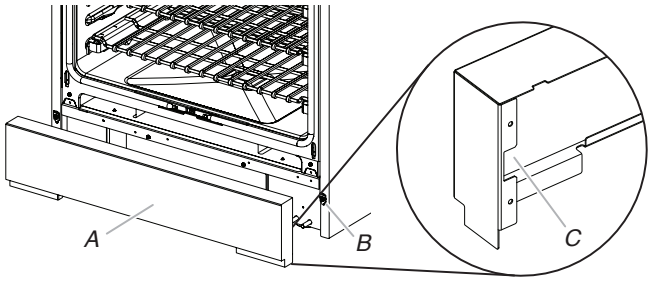
Replace the Door

- 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.
- The range is equipped with leveling legs and rollers. Once the range is removed from the shipping pallet, make sure the leveling legs are not touching the floor and use the rollers to move the range into position. Always cover the flooring surface to avoid damage to the floor. Do not roll the range directly on the floor.

Install Kick Plate

NOTE: Door must be removed in order to remove or replace kick plate. Refer to the “Remove Door” section.

Align kick plate over the kick plate slots and push kick plate down.



A. Kick plate
B. Kick plate tab
C. Kick plate slot

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, read the “Range Maintenance and Care” section.
6. Read the Quick Start Guide and online Control Guide.
7. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide and online Control Guide for specific instruction on range operation.

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped.
- Range is plugged into a grounded 3-prong outlet.

- Gas pressure regulator shutoff valve is in the “on” position.
- Electrical supply is connected.
- See the online “Troubleshooting” section.

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 shut-off valve is open.

- If the gas supply line shut-off valve is closed, open it, and then repeat the 5 minute test as outlined above.
- If the gas supply line 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.

GAS CONVERSIONS

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, an 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.

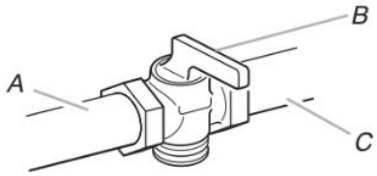
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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.



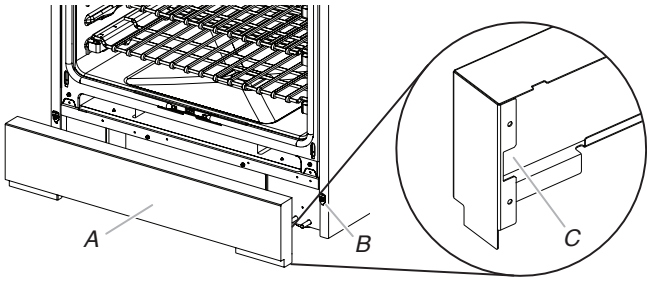
A. To range
B. Manual shut-off valve closed position
C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

NOTE: Door must be removed in order to remove or replace kick plate. Refer to the “Remove Door” section.

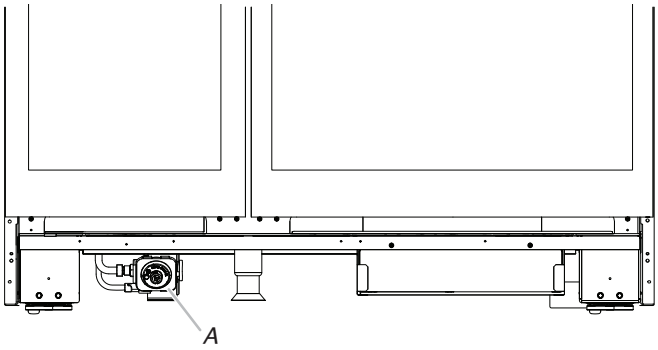
1. Lift the kick plate up and off of the kick plate tab.



A. Kick plate
B. Kick plate tab
C. Kick plate slot

2. Gently lay kick plate aside to avoid scratching.

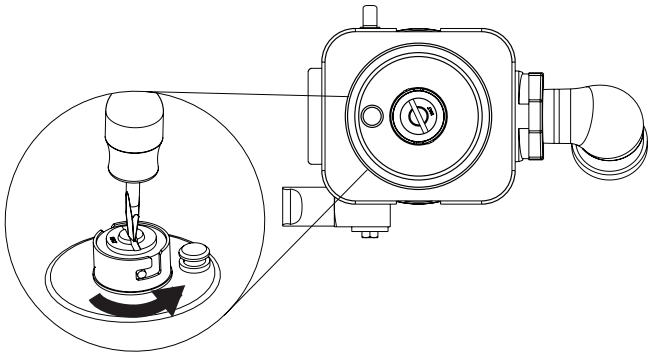
3. Locate the gas pressure regulator at the left rear of the range.



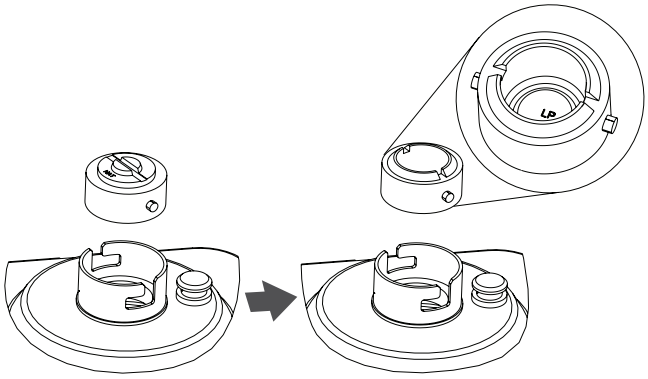
A. Gas pressure regulator

4. Remove the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap counterclockwise.

   NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



5. Turn over the gas pressure regulator cap, and reinstall on the regulator so that the hollow end faces out and the letters “LP” are visible.



6. Tighten the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap clockwise.

7. Test the gas pressure regulator and gas supply line. The regulator must be checked at a minimum 1" (2.5 cm) water column above the set pressure. The inlet pressure to the regulator should be as follows for operation and checking the regulator setting:

   Propane Gas:

   Minimum pressure: 10" (25.4 cm) WCP

   Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

   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)

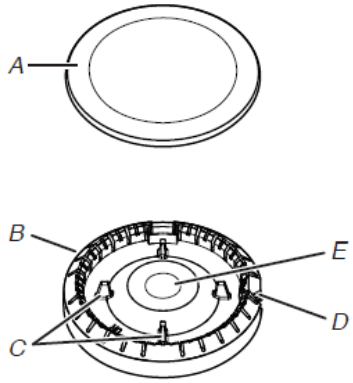
   The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

   Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP) or lower

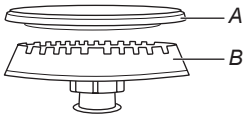
   The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

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



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



Large Burner

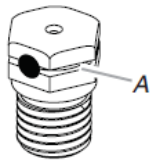
A. Burner cap
B. Burner base

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



A. Igniter electrode
B. Orifice spud
C. Orifice spud holder
D. Screws

4. Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct propane gas orifice spud.



A. Propane groove

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

Propane Gas Orifice Spud/Hood Chart

Burner Rating	Stamp	Size	Burner Style
4000 BTU/hr	62	0.62 mm	Small
11000 BTU/hr	100	1.00 mm	Medium
12000 BTU/hr	100	1.00 mm	Large burner – main
	38	0.38 mm	Larger burner – simmer

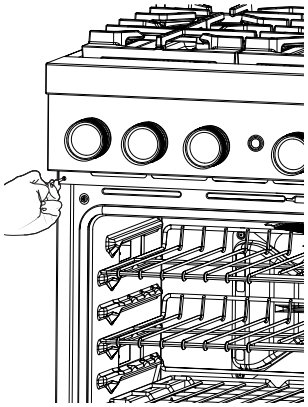
NOTE: Refer to the Tech Sheet located on the rear cover for applicable individual burner BTU rating per fuel type.

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

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

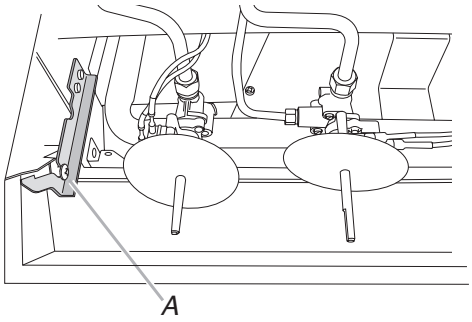
Adjusting Simmer Low Setting on Surface Burners for Propane

1. Unplug range or disconnect power.
2. Using the square bit screwdriver, remove the surface burner control knobs and bezels (Oven control knobs and griddle control knobs do not have to be removed).
3. Open the oven door and remove the two screws on each side of the range that hold the control console in place.



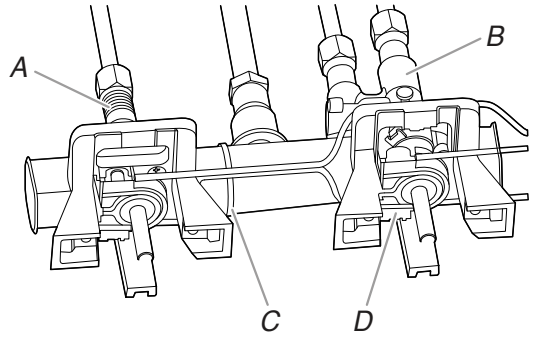
NOTE: Make sure to leave the door open or the control console will not rest in the side brackets properly once it is attached.

4. Pull up on the control console and let it drop forward into the notched console brackets on each side.

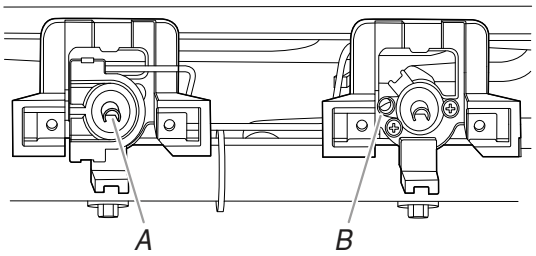


A. Control console bracket

5. Locate the appropriate low-turndown screw for the appropriate burner on the given valve. The low-turndown screw for the left rear, right rear, center rear, and center front burner valves (aluminum) is located through the center of the valve stem. The low-turndown screw for the left front and right front burner valves (brass) is located behind the ignition switch on the valve body, left of the stem. To remove the ignition switch cut the wire tie and pull the switch off the valve stem.



A. Aluminum Valve for Left Rear, Right Rear, Center Rear, and Center Front burners.
B. Brass Valve for Left Front and Right Front Dual burners.
C. Wire Tie
D. Ignition switch



A. Low-turndown adjustment screw for Aluminum Valve through center of stem.
B. Low-turndown adjustment screw for Brass Valve.

6. With the burner ON (the burner will have to be lit manually with a lighter), and set to simmer LOW, adjust the simmer flame down to the proper BTU level. Using a 1/8" x 4¼" (3.2 mm x 10.8 cm) flat blade screwdriver, turn the simmer low-turndown adjustment screw clockwise until the flame height is at, or below, the bottom of the cap. If the flame becomes unstable and flickers or appears to race around the burner, the adjustment is too low and the screw should be adjusted counterclockwise until the flame is stable. Repeat this step for all surface burners.

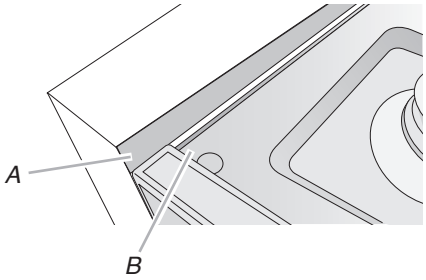
   NOTE: Use a knob to adjust the burner valve.

   NOTE: Adjust each burner individually.

7. After adjustments are completed, replace the ignition switches onto the valves.

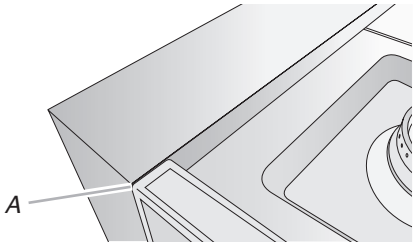
8. Lift up on the control console and set it back into place. For a proper fit, the flange of the control console must hook over the lip on the front of the range cooktop.

   NOTE: It may be necessary to lift valve stems to align with console holes.



A. Control console flange
B. Front lip of range cooktop

9. Check that the control console is flush with the top edge of the range.

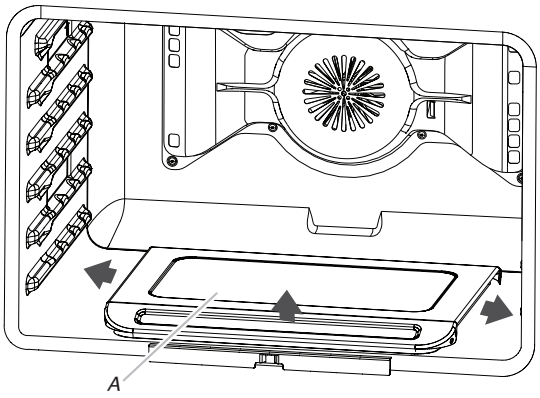


A. Flush with range top

10. Replace the screws on each side of the control console.
11. Replace the bezels using the two screws which attach to the valve brackets, making note that there are front and rear bezels and will only attach properly in the correct location on the console.
12. Push the Surface Knobs onto the valve stems.
13. Replace the burner grates.

Convert Oven Bake Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

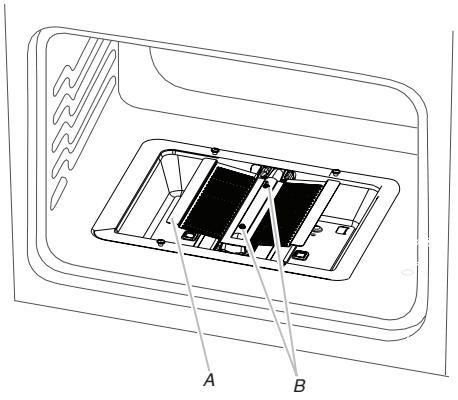
1. Slide the bake burner cover to the right or left.



A. Bake burner cover

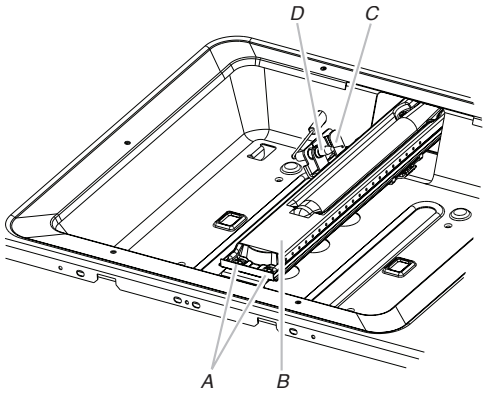
2. Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.

3. Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, unscrew oven baffle nuts and remove oven baffle. Set aside.



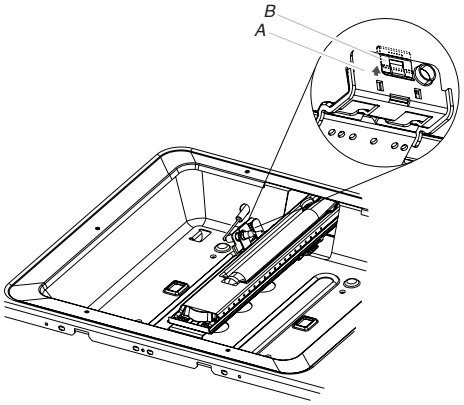
A. Oven baffle
B. Oven baffle nuts

4. Remove the oven bake burner screws and oven bake burner. Rotate burner 90° to the left, and gently lay on its side.



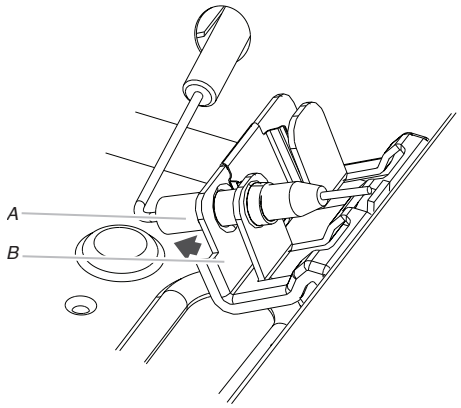
A. Oven bake burner screws
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner electrode bracket
D. Oven bake burner electrode

5. Lift up clip on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver, and pull away the electrode.



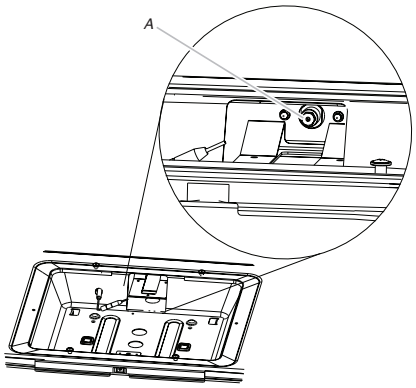
A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

6. Pull electrode out of bracket.



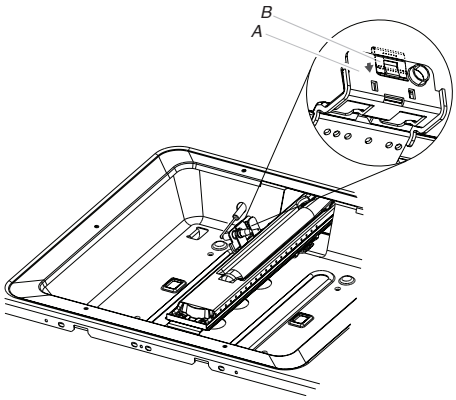
A. Grasp electrode here
B. Bracket

7. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



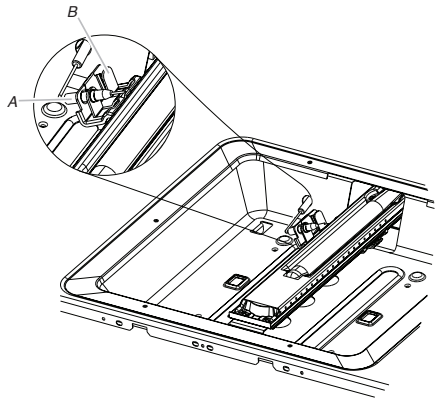
A. Propane gas orifice spud

8. Propane gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 125 oven bake burner orifice spud.
9. Place Natural gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.
10. Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

11. Replace oven bake burner electrode inside bracket.



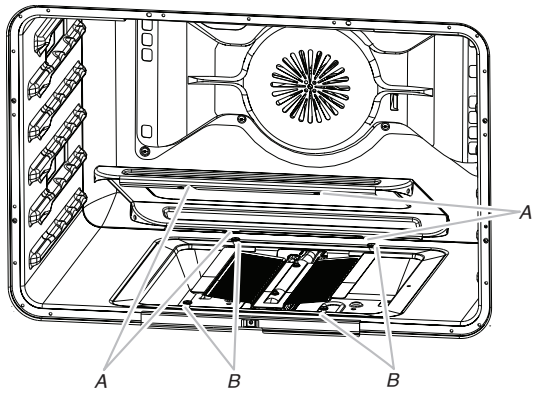
A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

12. Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 4 for illustration.

13. Replace oven baffle and oven baffle nuts. The front holes will be aligned, and a click will sound when baffle is seated.

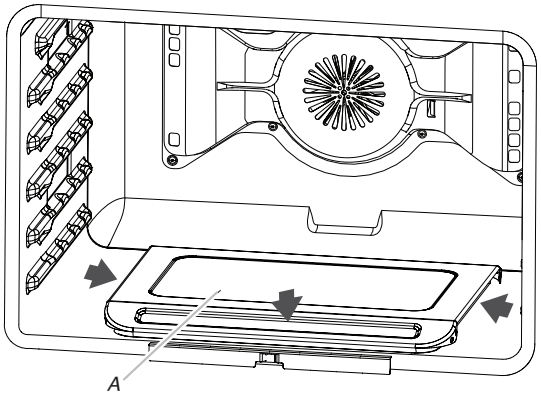
Replace Oven Bake Burner Cover

1. Align notches on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



A. Cover notches (4)
B. Shoulder screws (4)

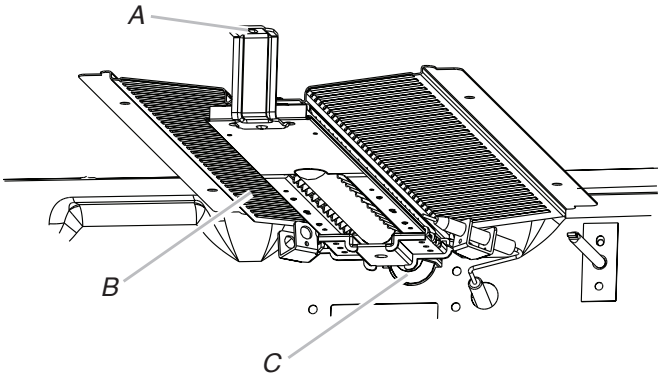
2. Lower cover, and slide to left or right to slide shoulder screws into the narrow ends of the notches, then lock into place.



A. Bake burner cover

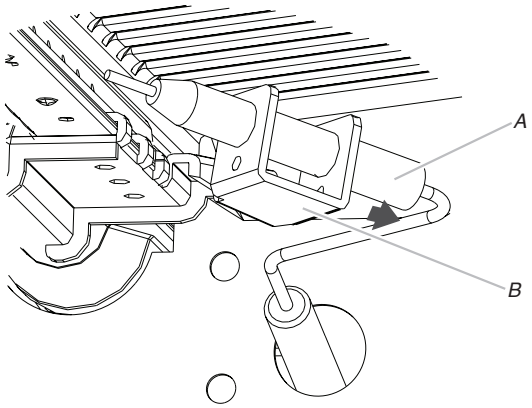
Convert Oven Broil Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

1. Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, remove broil burner screw. Set aside with side igniter positioned on the right.

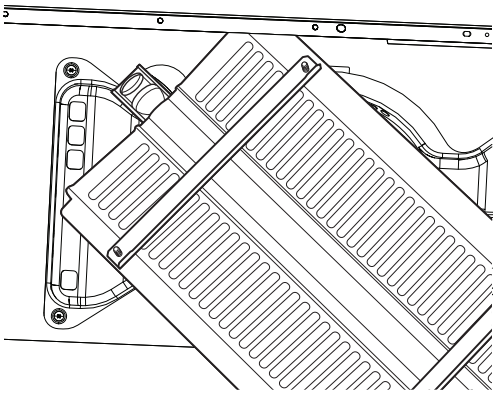


A. Broil burner screw
B. Broil burner
C. Broil burner orifice hole

2. Pull the broil burner toward you until it slides out of the hole in the oven back, and pull the electrode out of the bracket. The broil burner will hang down in the back of the oven while you change the orifice.

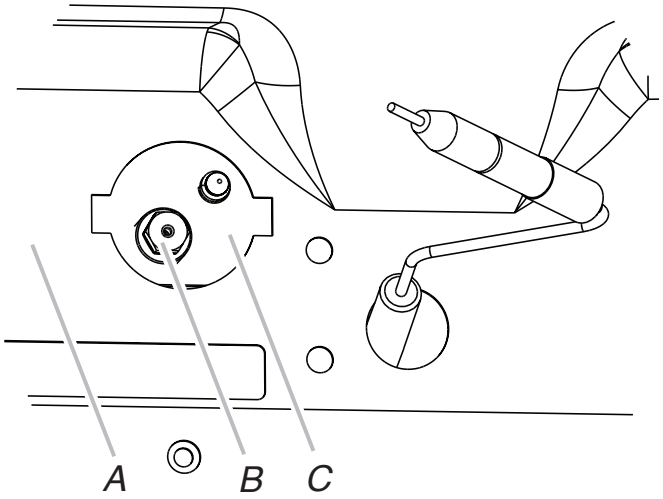


A. Grasp electrode here
B. Bracket



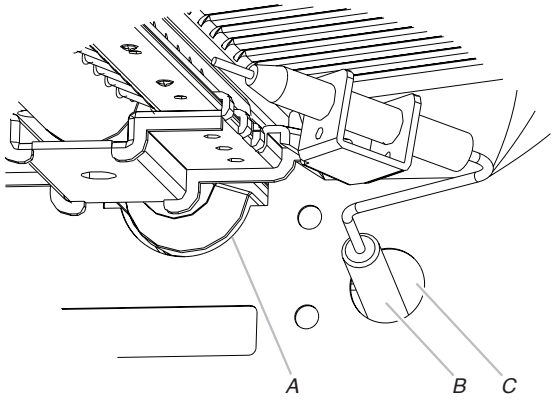
Broil burner hanging in back of oven

3. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



A. Oven back
B. Broil burner orifice
C. Broil burner orifice hole

4. Propane gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 90 oven broil burner orifice spud.
5. Place Natural gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.
6. Replace the broil burner in the hole in the oven back with the broil burner assembly inside the broil burner electrode hole as illustrated.

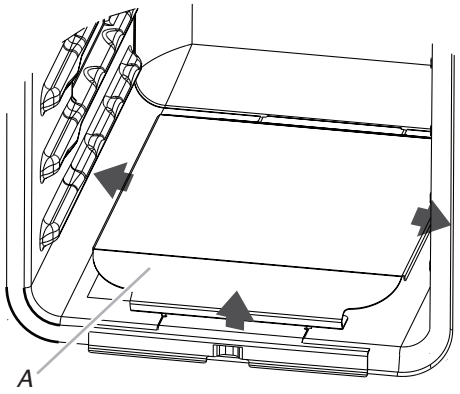


A. Broil burner orifice hole
B. Broil burner electrode
C. Broil burner electrode hole

7. Reinstall the oven broil burner screw. See step 1 for illustration. The screw is aligned with the hole when a click sounds.

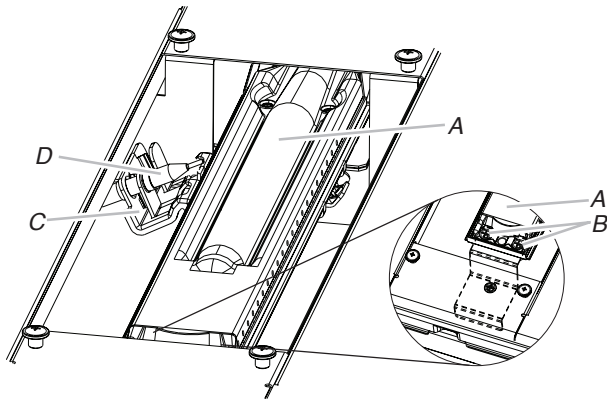
Convert Oven Bake Burner (left oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

1. Remove oven racks. See the “Remove Racks” section.
2. Remove the oven door. See the “Remove Oven Door” section.
3. Slide the bake burner cover to the right or left.



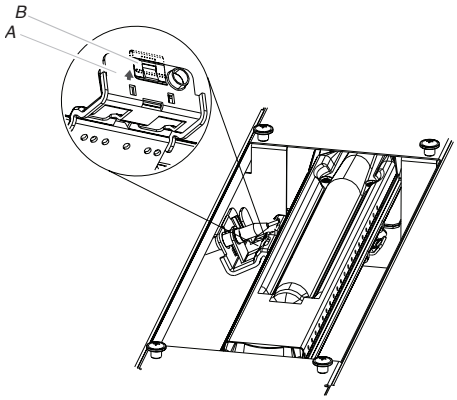
A. Bake burner cover

4. Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.
5. Remove the oven bake burner screws and oven bake burner, and gently set aside.



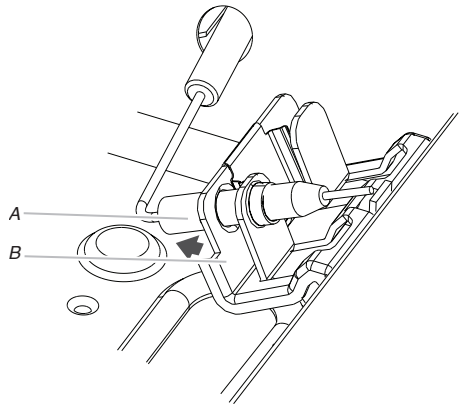
A. Oven bake burner
B. Oven bake burner screws
C. Oven bake burner electrode bracket
D. Oven bake burner electrode

6. Lift clip up on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver.



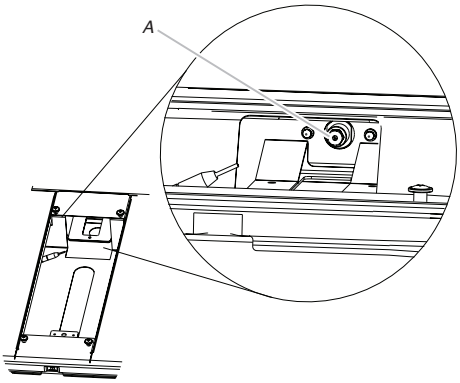
A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

7. Pull electrode out of bracket.



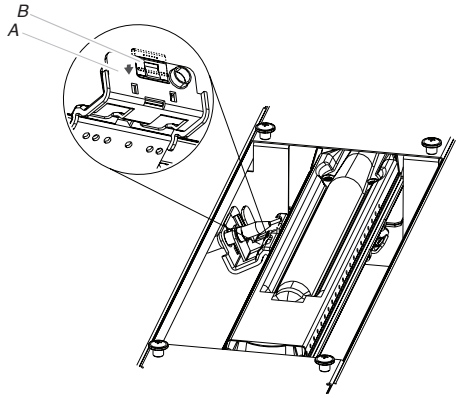
A. Grasp electrode here
B. Bracket

8. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



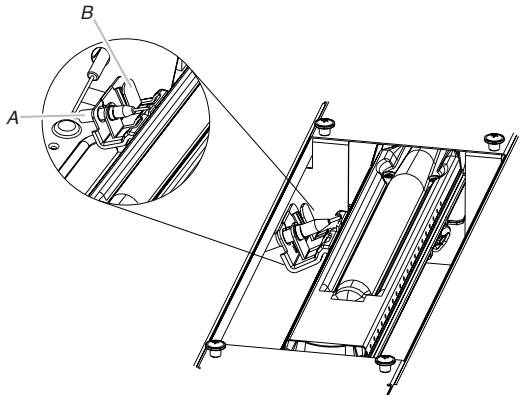
A. Propane gas orifice spud

9. Propane gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 105 oven bake burner orifice spud.
10. Place Natural gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.
11. Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

12. Replace oven bake burner electrode inside bracket.

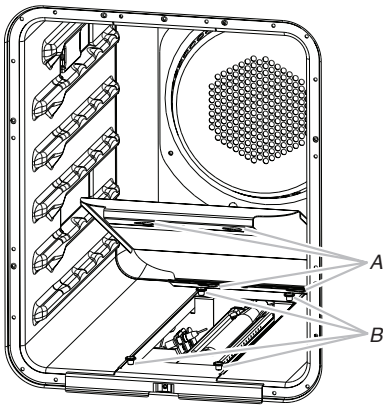


A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

13. Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 5 for illustration.

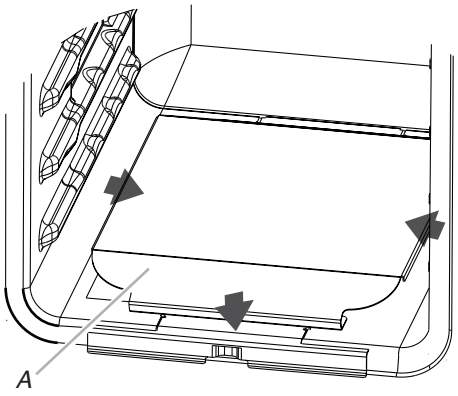
Replace Oven Bake Burner Cover

1. Align rear shoulder screw mounting holes (keyholes) on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



A. Shoulder screw mounting holes (keyholes)
B. Shoulder screws

2. Drop cover and slide to left or right to slide shoulder screws into narrow ends of keyholes, and lock into place.



A. Bake burner cover

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

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

   Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (0.64 cm) to 1/2" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.
3. Refer to “Complete Installation” in the “Installation Instructions” section of this manual to complete this procedure.

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

Natural Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

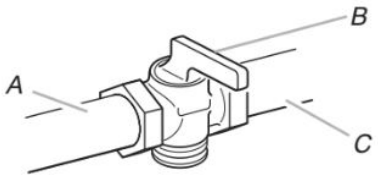
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



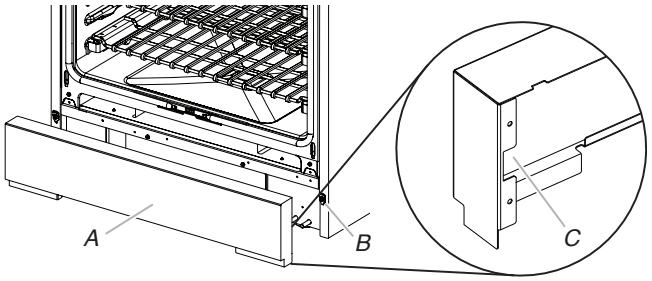
A. To range
B. Manual shut-off valve closed position
C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator from Propane to Natural Gas

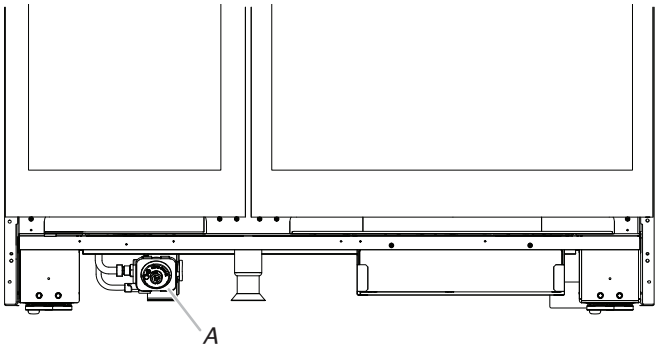
NOTE: Door must be removed in order to remove or replace kick plate. Refer to the “Remove Door” section.

1. Lift the kick plate up and off of the kick plate tab.



A. Kick plate
B. Kick plate tab
C. Kick plate slot

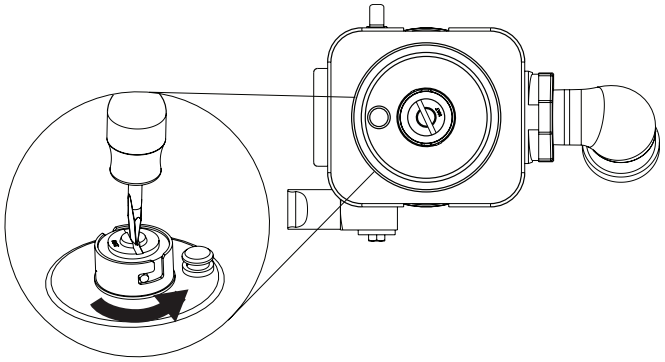
2. Gently lay kick plate aside to avoid scratching the stainless steel.
3. Locate the gas pressure regulator at the left rear of the range.



A. Gas pressure regulator

4. Remove the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap counterclockwise.

   NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



5. Turn over the gas pressure regulator cap, and reinstall on the regulator so that the hollow end faces in and the letters “NAT” are visible.
6. Tighten the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap clockwise.

7. Test the gas pressure regulator and gas supply line. The regulator must be checked at a minimum 1" (2.5 cm) water column above the set pressure. The inlet pressure to the regulator should be as follows for operation and checking the regulator setting:

   Natural Gas:

   Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

   Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

   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)

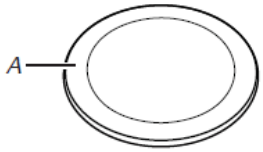
   The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

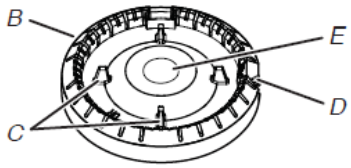
   Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP) or lower

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

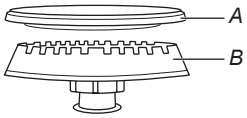
To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

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





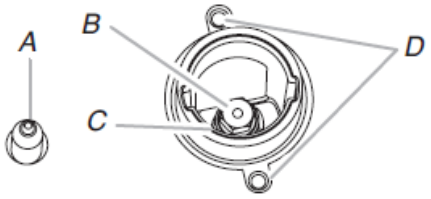
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter electrode
E. Gas tube opening



Large Burner

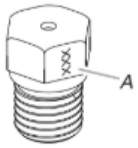
A. Burner cap
B. Burner base

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



A. Igniter electrode
B. Orifice spud
C. Orifice spud holder
D. Screws

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



A. Stamped number

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

Natural Gas Orifice Spud/Hood Chart

Burner Rating	Stamp	Size	Burner Style
5000 BTU/hr	102	1.02 mm	Small
15000 BTU/hr	181	1.81 mm	Medium
20000 BTU/hr	218	2.18 mm	Larger burner-main
	61	0.61 mm	Larger burner-simmer
18000 BTU/hr	204	2.04 mm	Larger burner-main
	61	0.61 mm	Larger burner-simmer

NOTE: Refer to the Tech Sheet located on the rear cover for applicable individual burner BTU rating per fuel type.

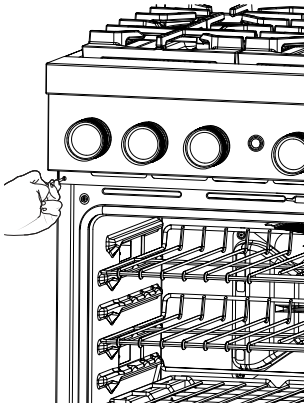
5. Place propane gas orifice spuds in the orifice spud bag.

   IMPORTANT: Keep the propane gas orifice spuds in case of reinstallation with propane gas.
6. Replace the burner base using both screws.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

Adjusting Simmer Low Setting on Surface Burners for Natural Gas

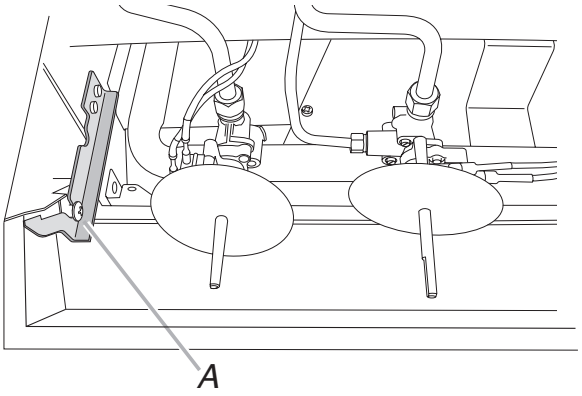
1. Unplug range or disconnect power.
2. Using the square bit screwdriver, remove the surface burner control knobs and bezels (Oven control knobs and griddle control knobs do not have to be removed).

3. Open the oven door and remove the two screws on each side of the range that hold the control console in place.



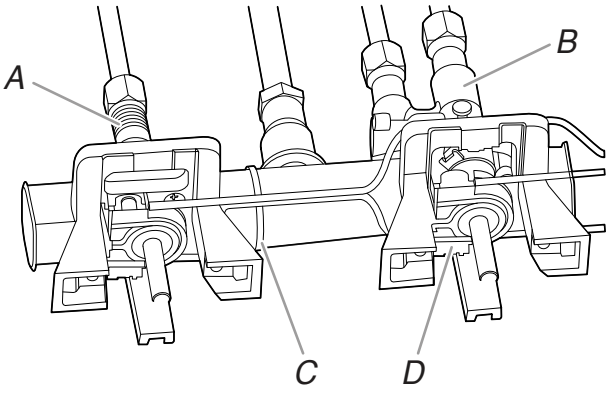
NOTE: Make sure to leave the door open or the control console will not rest in the side brackets properly once it is attached.

4. Pull up on the control console and let it drop forward into the notched console brackets on each side.

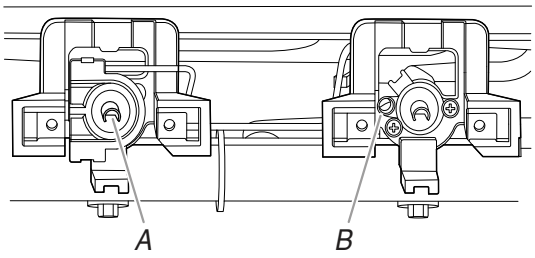


A. Control console bracket

5. Locate the appropriate low-turndown screw for the appropriate burner on the given valve. The low-turndown screw for the left rear, right rear, center rear, and center front burner valves (aluminum) is located through the center of the valve stem. The low-turndown screw for the left front and right front burner valves (brass) is located behind the ignition switch on the valve body, left of the stem. To remove the ignition switch cut the wire tie and pull the switch off the valve stem.



A. Aluminum Valve for Left Rear, Right Rear, Center Rear, and Center Front Burners.
B. Brass Valve for Left Front and Right Front Dual Burners.
C. Wire Tie
D. Ignition Switch



A. Low-turndown adjustment screw for Aluminum Valve through center of stem.
B. Low-turndown adjustment screw for Brass Valve.

6. With the burner ON (the burner will have to be lit manually with a lighter), and set to simmer LOW, adjust the simmer flame up to the proper BTU level. Using a 1/8" x 4¼" (3.2 mm x 10.8 cm) flat blade screwdriver, turn the simmer low-turndown adjustment screw counterclockwise until the flame height is at, or below, the bottom of the cap. If the flame becomes unstable and flickers or appears to race around the burner, the adjustment is too low and the screw should be adjusted counterclockwise until the flame is stable. Repeat this step for all surface burners.

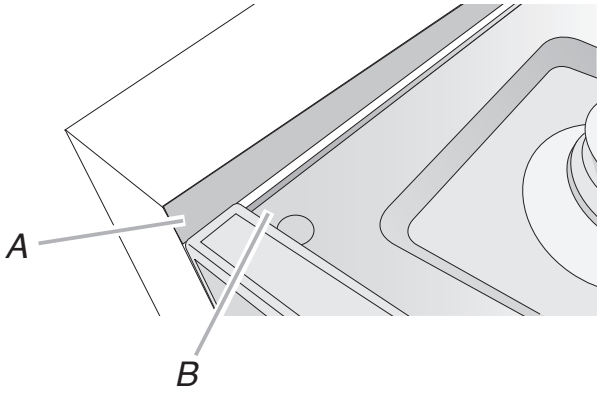
   NOTE: Use a knob to adjust the burner valve.

   NOTE: Adjust each burner individually.

7. After adjustments are completed, replace the ignition switches onto the valves.

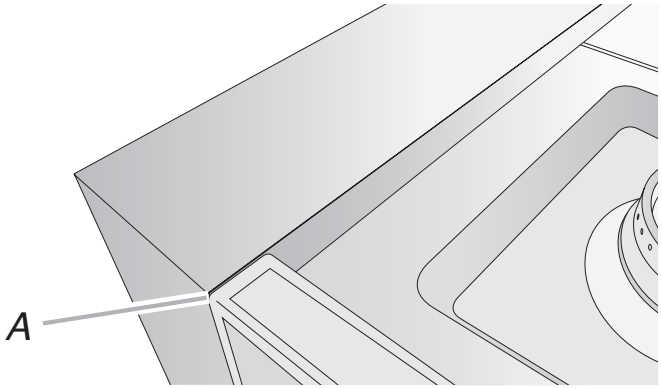
8. Lift up on the control console and set it back into place. For a proper fit, the flange of the control console must hook over the lip on the front of the range cooktop.

   NOTE: It may be necessary to lift valve stems to align with console holes.



A. Control console flange
B. Front lip of range cooktop

9. Check that the control console is flush with the top edge of the range.

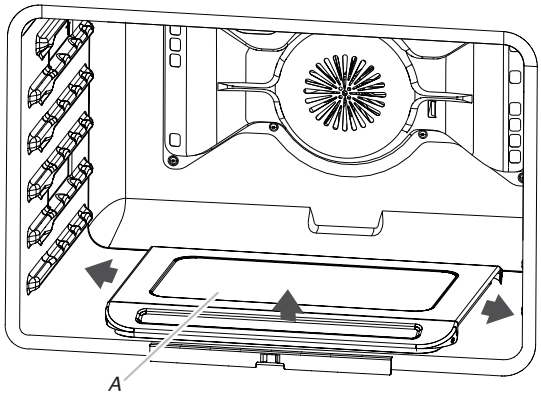


A. Flush with range top

10. Replace the screws on each side of the control console.
11. Replace the bezels using the 2 screws which attach to the valve brackets, making note that there are front and rear bezels and will only attach properly in the correct location on the console.
12. Push the Surface Knobs onto the valve stems.
13. Replace the burner grates.

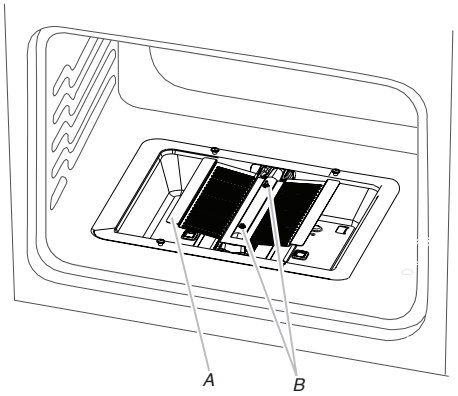
Convert Oven Bake Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

1. Slide the bake burner cover to the right or left.



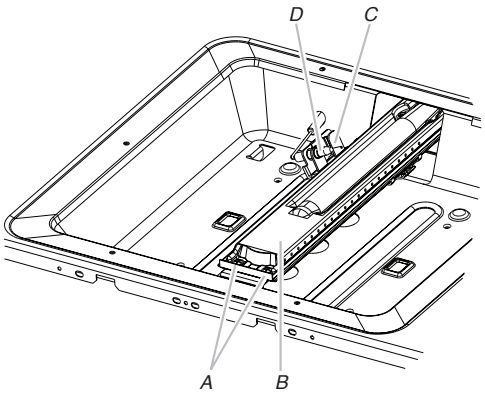
A. Bake burner cover

2. Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.
3. Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, unscrew oven baffle nuts and remove oven baffle. Set aside.



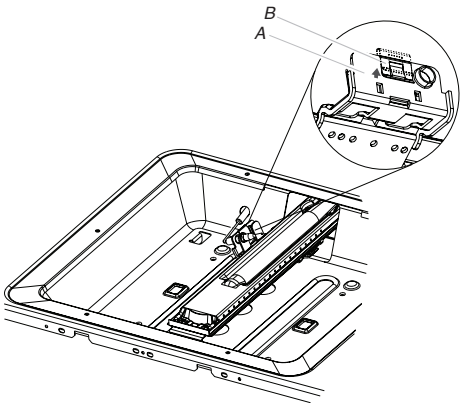
A. Oven baffle
B. Oven baffle nuts

4. Remove the oven bake burner screws and oven bake burner. Rotate burner 90° to the left, and gently lay on its side.



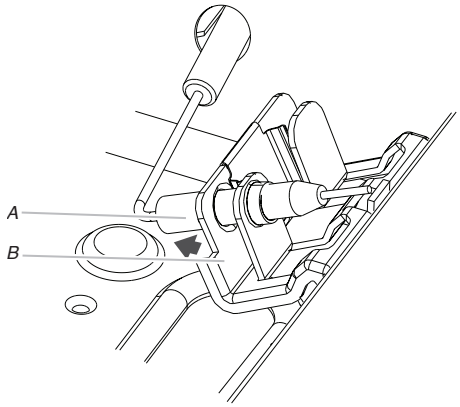
A. Oven bake burner screws
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner electrode bracket
D. Oven bake burner electrode

5. Lift up clip on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver, and pull away the electrode.



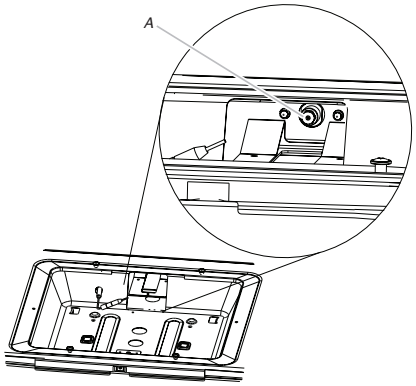
A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

6. Pull electrode out of bracket.



A. Grasp electrode here
B. Bracket

7. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the propane gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set propane gas orifice spud aside.

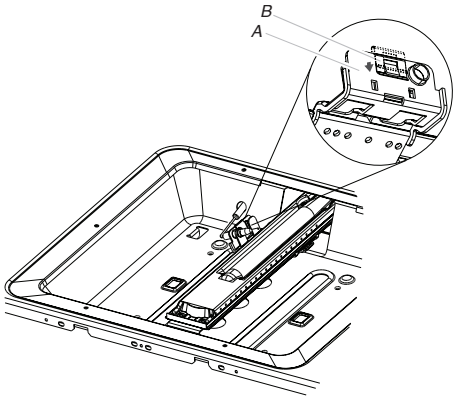


A. Propane gas orifice spud

8. Natural gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 189 oven bake burner orifice spud.

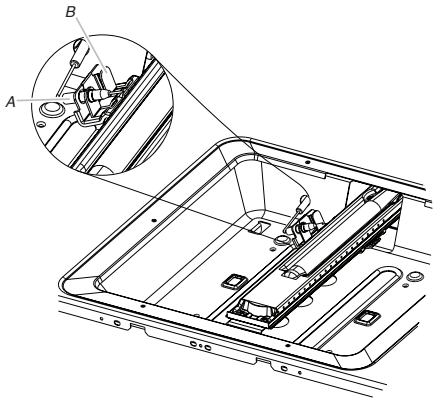
9. Place Propane gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.

10. Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

11. Replace oven bake burner electrode inside bracket.



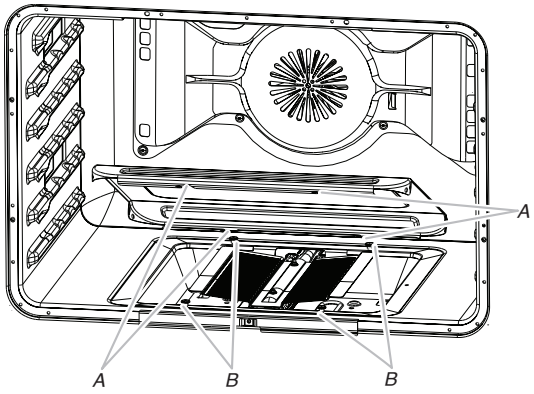
A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

12. Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 4 for illustration.

13. Replace oven baffle and oven baffle nuts. The front holes will be aligned, and a click will sound when baffle is seated.

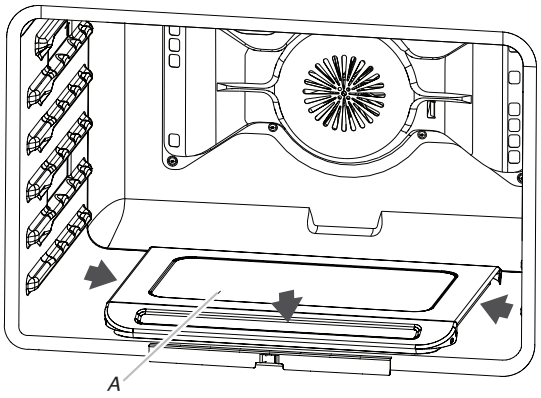
Replace Oven Bake Burner Cover

1. Align notches on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



A. Cover notches (4)
B. Shoulder screws (4)

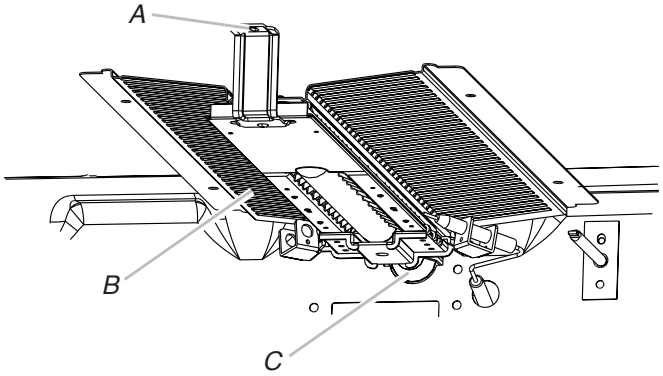
2. Lower cover, and slide to left or right to slide shoulder screws into the narrow ends of the notches, then lock into place.



A. Bake burner cover

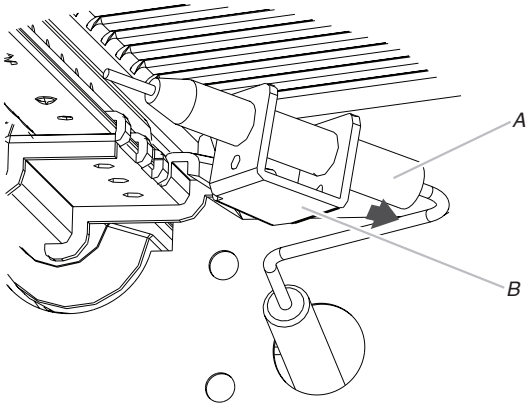
Convert Oven Broil Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

1. Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, remove broil burner screw. Set aside with side igniter positioned on the right.

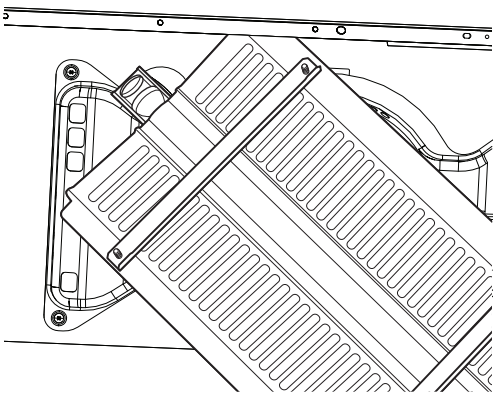


A. Broil burner screw
B. Broil burner
C. Broil burner orifice hole

2. Pull the broil burner toward you until it slides out of the hole in the oven back, and pull the electrode out of the bracket. The broil burner will hang down in the back of the oven while you change the orifice.

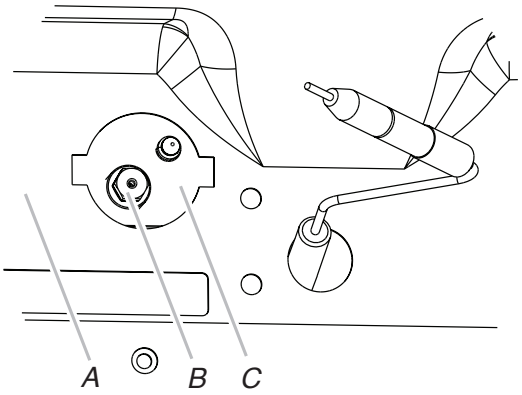


A. Grasp electrode here
B. Bracket



Broil burner hanging in back of oven

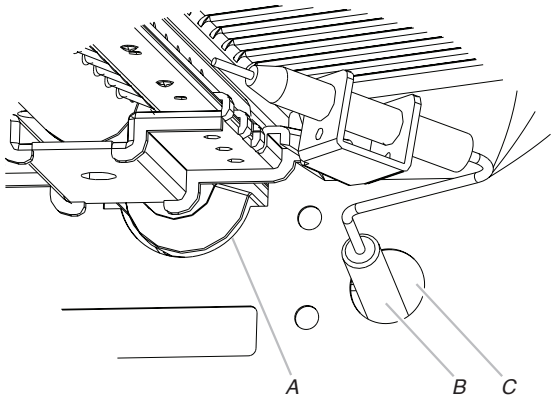
3. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the Propane gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set Propane gas orifice spud aside.



A. Oven back
B. Broil burner orifice
C. Broil burner orifice hole

4. Natural gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 148 oven broil burner orifice spud.
5. Place Propane gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.

6. Replace the broil burner in the hole in the oven back with the broil burner assembly inside the broil burner electrode hole as illustrated.

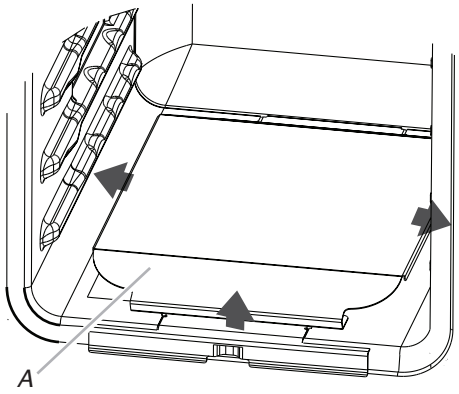


A. Broil burner orifice hole
B. Broil burner electrode
C. Broil burner electrode hole

7. Reinstall the oven broil burner screw. See step 1 for illustration. The screw is aligned with the hole when a click sounds.

Convert Oven Bake Burner (left oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

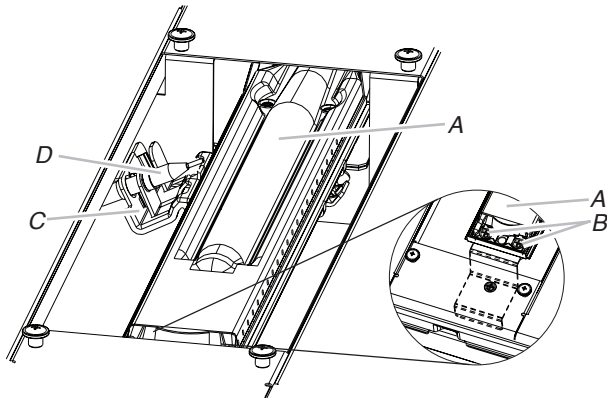
1. Remove oven racks. See the “Remove Racks” section.
2. Remove the oven door. See the “Remove Oven Door” section.
3. Slide the bake burner cover to the right or left.



A. Bake burner cover

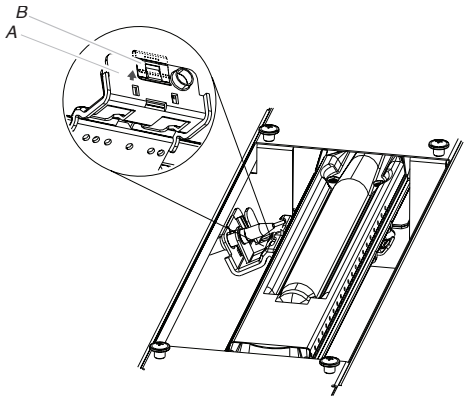
4. Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.

5. Remove the oven bake burner screws and oven bake burner, and gently set aside.



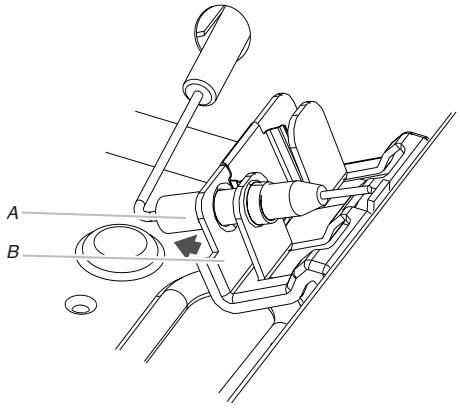
A. Oven bake burner
B. Oven bake burner screws
C. Oven bake burner electrode bracket
D. Oven bake burner electrode

6. Lift clip up on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver.



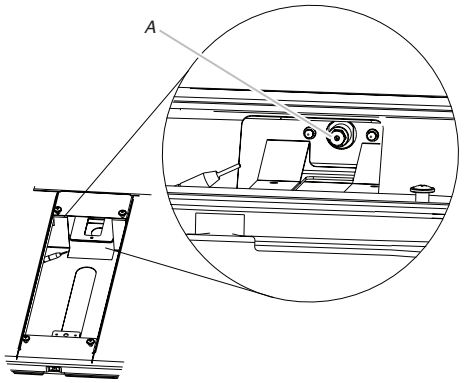
A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

7. Pull electrode out of bracket.



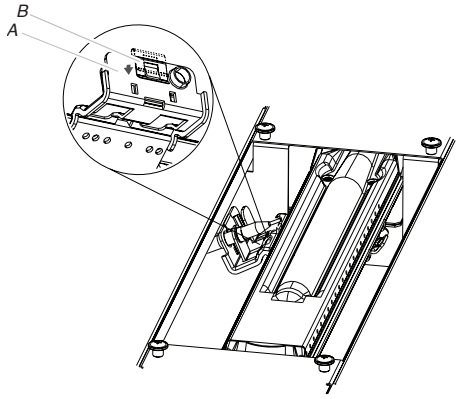
A. Grasp electrode here
B. Bracket

8. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the Propane gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set Propane gas orifice spud aside.



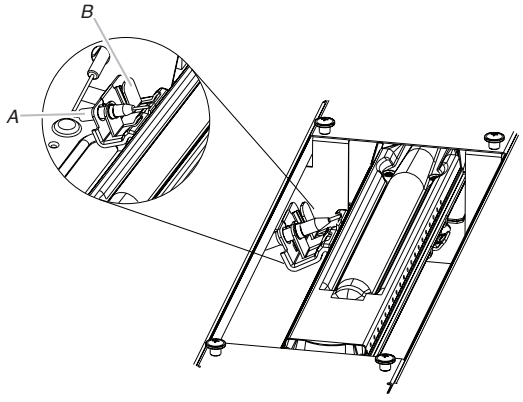
A. Propane gas orifice spud

9. Natural gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 154 oven bake burner orifice spud.
10. Place Propane gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.
11. Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

12. Replace oven bake burner electrode inside bracket.

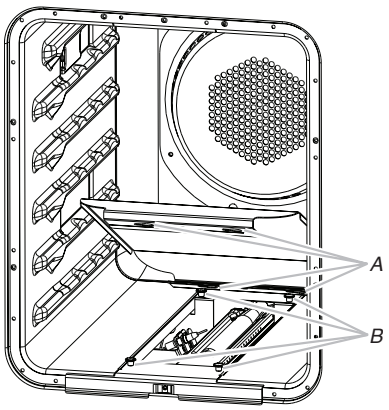


A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

13. Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 5 for illustration.

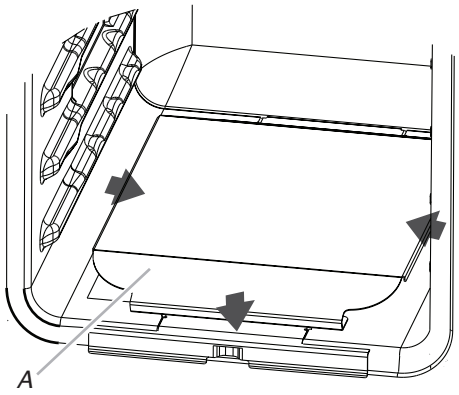
Replace Oven Bake Burner Cover

1. Align rear shoulder screw mounting holes (keyholes) on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



A. Shoulder screw mounting holes (keyholes)
B. Shoulder screws

2. Drop cover and slide to left or right to slide shoulder screws into narrow ends of keyholes, and lock into place.



A. Bake burner cover

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

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

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

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

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne pas remiser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ**
  - **Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.**
  - **Ne toucher aucun interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.**
  - **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un poste téléphonique voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.**
  - **Si le fournisseur de gaz n'est pas joignable, appeler les pompiers.**
- **L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de réparation ayant les qualifications requises ou par 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 PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU 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.

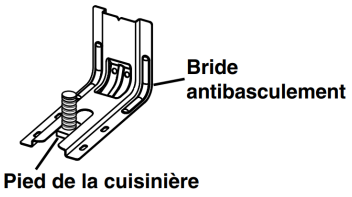
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire 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 : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odorat.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'utiliser un détecteur de gaz approuvé UL ou CSA.

Pour plus d'informations, contacter votre fournisseur de gaz.

Si une fuite de gaz est détectée, suivre les instructions de la section « Que faire en cas de détection d'une odeur de gaz ».

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. 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.

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 <u>suivez pas</u> 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, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANT : Ne pas installation 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 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 monteur d'installations au gaz qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation doivent être indiqués.
- Si un raccord flexible de gaz est utilisé, il 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 RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE 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.

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **ATTENTION :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dosseret d'un appareil – Les enfants grimpant sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur l'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 éléments chauffants 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 huiles de cuisson et les graisses animales sont inflammables, l'ébullition peut provoquer des fumées, et les débordements graisseux 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 équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les décharges électriques et doit être branché directement à une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas 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.
- 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).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 :

- 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 –

- **AVERTISSEMENT :** NE PAS LAISSER D'ALIMENTS, D'USTENSILES DE CUISSON, ETC. DANS LE FOUR PENDANT L'UTILISATION DU MODE DE NETTOYAGE PYROLYTIC.
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

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.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

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 délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Affresh®† Pour Cuisine et Appareils Ménagers – Numéro de Pièce W10355010 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de Démarrage Rapide pour les informations de commande.

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 une seule ou quelques applications.

Méthode de nettoyage :

- Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.
- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

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. Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

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 intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.

  Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et se décoloreront lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce no 31617 (non fournie) :

BRÛLEURS DE SURFACE
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.

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.
- Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz (non fourni).

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 directement hors du tableau de commande pour les enlever.

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 affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :

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

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; la grille d'étuvage n'est pas lavable au lave-vaisselle) : Bien que le réservoir soit durable, il perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsqu'on le lave au lave-vaisselle.

CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement le programme d'autonettoyage pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. 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.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Consulter d'abord les sections « Programme d'autonettoyage » ou « Programme de nettoyage ».

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 le ou les évents du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon le modèle, voir la section « Évent du four » ou « Évents du four » du guide de démarrage rapide.

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

Préparation de la cuisinière

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2 po (3,8 cm) 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.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Comment fonctionne le 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 craquements.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) ne commencera pas.

Le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur la touche Cancel (Annulation). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et « cool » (refroidissement) et « locked » (verrouillé) s'affichent. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Tant que le témoin « DOOR LOCK » (PORTE VERROUILLÉE) est affiché, il est impossible d'ouvrir les portes du four. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture tant que le témoin « DOOR LOCKED » (PORTE VERROUILLÉE) est affiché.

Une fois la température de nettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 24 heures avant qu'un autre programme d'autonettoyage puisse être lancé.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme Self-Cleaning (Autonettoyage).

Commande électronique de four avec temps de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage est réglable entre 2 h et 4 h. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h pour les saletés légères, 3 h pour les saletés moyennes, et 4 h pour les saletés moyennes à intenses. La porte se déverrouille dès que le four est froid.

IMPORTANT : Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, le programme Self-Cleaning (autonettoyage) est désactivé. Lorsque le programme Self-Cleaning (autonettoyage) est en cours, la table de cuisson est verrouillée.

Pour utiliser l'autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur la touche « + » ou « - » de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.

3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHE).

   La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED (PORTE VERROUILLÉE) et CLEAN (PROPRE) s'allument. La durée résiduelle est aussi affichée.
4. Lorsque le programme self-clean (autonettoyage) est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED (PORTE VERROUILLÉE) et CLEAN (PROPRE) s'éteignent.
5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

   Pour quitter le programme Self-Cleaning (autonettoyage) avant la fin, appuyer sur CANCEL (ANNULATION). La porte se déverrouille dès que le four est froid.

LAMPES DU FOUR

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 25 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four.

Remplacement de la lampe du four :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. **Débrancher l'alimentation.**
2. **Retirer le couvercle en verre de l'éclairage** tenir l'avant et tirer pour l'éloigner du four.
3. **Retirer l'ampoule.**
4. **Remplacer l'ampoule.**
   Utiliser un mouchoir de papier ou des gants de coton pour manipuler l'ampoule. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. **Remise en place du couvercle d'ampoule.**
   Repousser rapidement dans la paroi.
   Rebrancher l'alimentation.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Outils et pièces

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

Outils nécessaires

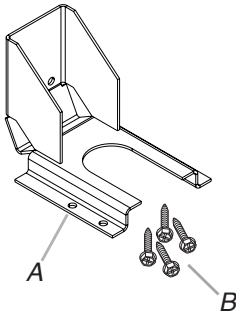
- Clé à tuyauterie
- Clé à molette ou clé de 5/8 po (16 mm)
- Tournevis à tête plate de 1/8 po x 4 1/4 po (3 mm x 100 mm)
- Tournevis à tête cruciforme no 2
- Perceuse
- Clé à cliquet de 3/8 po (9,5 mm)
- Clé mixte de 15/16 po (24 mm)
- Pince
- Niveau
- Coupe-tube
- Tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm), 3/8 po (9,5 mm) et 5/16 po (7,9 mm)
- Marqueur ou crayon
- Foret de maçonnerie à pointe carburée de 3/16 po (4,8 mm)
- Foret de 1/8 po (3,2 mm)
- Composé d'étanchéité des raccords filetés résistant au gaz propane
- Solution non corrosive de détection des fuites
- Ruban à mesurer

Pour les conversions gaz propane/naturel

- Grand tournevis à lame plate
- Clé à molette
- Tourne-écrou de 7 mm
- Ruban adhésif de masquage
- Clé ouverte de 1/2 po (1,3 cm)
- Briquet
- T20® Torx®† Tournevis
- Tournevis carré no 1
- Tournevis à tête cruciforme no 2

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.



A. Bride antibasculement
B. (4) vis à tête cruciforme no 8-18 x 1 po (2,5 cm)

La bride antibasculement doit être bien fixée au plancher ou au mur. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le plancher.

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 ».

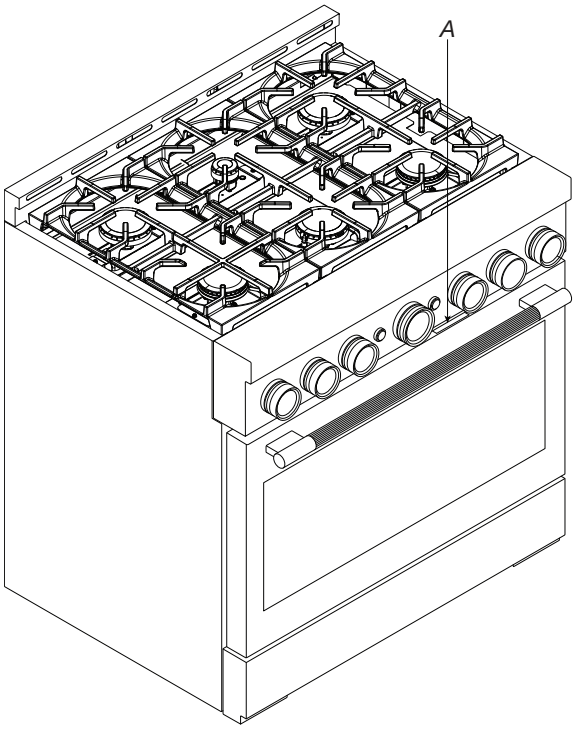
†TORX® est une marque déposée d'Acument Intellectual Properties, LLC.

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.

Exigences d'emplacement

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la console, du côté droit.



A. Plaque signalétique du numéro de modèle et de série

- Il est recommandé qu'une hotte de cuisinière de 585 CFM (993,9 m^3/h) ou plus soit installée au-dessus de la cuisinière.
- Suivre les instructions d'installation de la hotte de cuisinière ou de l'ensemble hotte/micro-ondes pour les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- 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 de scellement entre la cuisinière et les armoires latérales.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la bride antibasculement ».
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section « Spécifications électriques ».
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être accessible. Voir la section « Spécifications de l'alimentation en gaz ».
- Demander à un installateur de revêtement de sol qualifié de vérifier que le revêtement de plancher peut supporter une température de 200 °F (93 °C). Dans le cas de l'installation de la cuisinière par-dessus un tapis, placer sous la cuisinière une plaque d'appui isolée, ou une plaque de contreplaqué de 1/4 po (6,4 mm).

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les armoires, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des armoires 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 armoires 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.

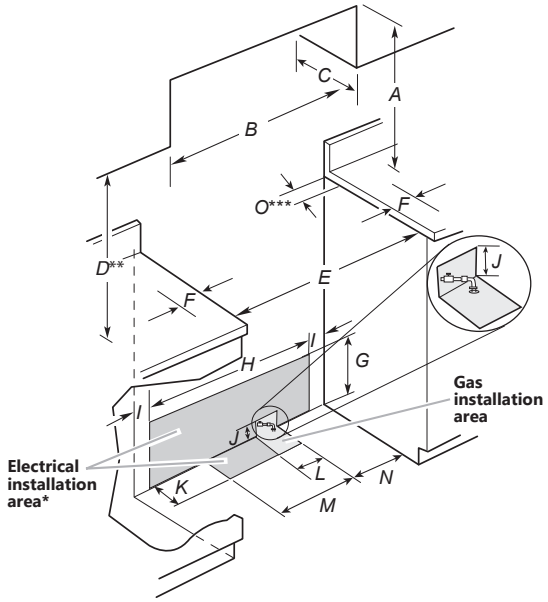
Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

- Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée selon les instructions de ce document.
- Toute méthode pour fixer de façon sécuritaire la cuisinière est adéquate dès qu'elle respecte les normes mentionnées plus haut.

Dimensions de l’armoire

Les dimensions de l’espace entre les armoires correspondent à une installation entre des armoires de 24 po (61,0 cm) de profondeur, avec comptoir de 25 po (64,0 cm) de profondeur et de 36 po (91,4 cm) de hauteur. Les dimensions doivent être respectées pour que les éléments soient en affleurement avec la paroi arrière.

IMPORTANT : En cas d’installation d’une hotte ou d’un ensemble hotte/micro-ondes au-dessus de la surface de cuisson, suivre les instructions fournies avec la hotte ou l’ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.



*A. Pour la distance libre minimale vers la partie supérieure de la cuisinière.***

B. Modèles de 30 po (76,2 cm) : Largeur minimale de l’armoire supérieure de 30 po (76,2 cm).
Modèles de 36 po (91,4 cm) : Largeur minimale de l’armoire supérieure de 36 po (91,4 cm).
Modèle de 48 po (121,9 cm) : Largeur minimale de l’armoire supérieure de 48 po (121,9 cm).

C. 13 po (33 cm) maximum de profondeur de l’armoire supérieure

D. Espace entre l’armoire supérieure et le comptoir : 18 po (45,7 cm)

E. 30 po (76,2 cm) sur les modèles de 30 po (76,2 cm).
36 po (91,4 cm) sur les modèles de 36 po (91,4 cm).
48 po (121,9 cm) sur les modèles de 48 po (121,9 cm).

F. 12 po (30,4 cm) minimum de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d’autres matériaux combustibles.

G. 15 po (38,1 cm)

H. 22 po (55,9 cm) sur les modèles de 30 po (76,2 cm).
28 po (71,1 cm) sur les modèles de 36 po (91,4 cm).
40 po (101,6 cm) sur les modèles de 48 po (121,9 cm).

I. 4 po (10,1 cm)

J. 3 po (7,6 cm)

K. 5 po (12,7 cm)

L. 3 po (7,6 cm) sur les modèles de 30 po (76,2 cm).
11 po (27,9 cm) sur les modèles de 36 po (91,4 cm).
21 po (53,3 cm) sur les modèles de 48 po (121,9 cm).

M. 7 ½ po (19,0 cm)

N. 9 po (22,9 cm)

*O. 6 po (15,2 cm)****

****Si aucune ventilation n’est utilisée, utiliser les valeurs de dégagement**

Modèles de 30 po (76,2 cm) : Distance de séparation minimale de 42 po (106,7 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d’une surface combustible.

Modèles de 36 po (91,4 cm) : Distance de séparation minimale de 42 po (106,7 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d’une surface combustible.

Modèles de 48 po (121,9 cm) : Distance de séparation minimale de 48 po (121,9 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d’une surface combustible.

***Si la surface de la paroi arrière est fabriquée d’un matériau combustible et qu’aucun dosseret n’est installé, un dégagement minimal de 6 po (15,2 cm) est nécessaire pour tous les modèles.

Spécifications électriques – É.-U. 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.

S’assurer que le raccordement électrique est adéquat et conforme au code national de l’électricité, ANSI/NFPA 70 dernière édition et à tous les codes et règlements locaux en vigueur.

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

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

AVERTISSEMENT : Un raccordement inapproprié du conducteur de mise à la terre de l’équipement peut causer un risque de décharge électrique. Vérifier avec un électricien ou un technicien de dépannage qualifié en cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de l’appareil. Ne pas modifier la prise du cordon d’alimentation. Si elle ne correspond pas à la prise de sortie, faire installer une fiche appropriée par un électricien qualifié.

Raccordement électrique

Pour installer la cuisinière de façon appropriée, il faut établir le type de raccords électriques qui sera utilisé et suivre les instructions de ce document.

- La cuisinière doit être alimentée par une source d'électricité et une tension appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la console, du côté droit.
- Cette cuisinière est fabriquée avec un cordon d'alimentation à 4 conducteurs classé pour une tension de 240 V à 40 A pour une utilisation à 194 °F (90 °C) et dont l'utilisation avec les cuisinières a été testée.

Puissance nominale de la cuisinière*		Intensité nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit
120/240 V	**120/208 V**	**A**
8,8 à 16,5 kW	7,8 à 12,5 kW	40 ou 50**
16,6 à 22,5 kW	12,6 à 18,5 kW	50**

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

**Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des trousses conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (34,9 mm).

- Un élément de protection contre les surintensités comme un disjoncteur ou un fusible du bon type est requis.
- Le calibre des câbles et des raccordements doit être conforme à la puissance nominale de la cuisinière.
- Lorsqu'une source d'alimentation à une phase à 4 fils de 240 V CA à 60 Hz est accessible, une protection de circuit minimum de 40 A est requise pour les cuisinières de 30 po (76,2 cm). Sur les cuisinières de 36 po (91,4 cm) et de 48 po (121,9 cm), une protection minimale du circuit de 50 A est requise.

  REMARQUE : Si votre maison n'est pas munie d'un système électrique à 4 fils, consultez un électricien qualifié.
- On recommande d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé.
- Cette cuisinière est munie d'un cordon d'alimentation certifié UL ou CSA International Certified conçu pour être branché dans un réceptacle mural 14-50R standard. Veiller à ce que la prise murale se trouve à proximité de l'emplacement définitif de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.
- Le schéma de câblage est situé au dos de la cuisinière ou dans un sac de plastique transparent.

Spécifications électriques – 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 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.

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

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.

Puissance nominale de la cuisinière*		Intensité nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit
120/240 V	**120/208 V**	**A**
8,8 à 16,5 kW	7,8 à 12,5 kW	40 ou 50**
16,6 à 22,5 kW	12,6 à 18,5 kW	50**

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

**Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des trousses conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (34,9 mm).

- Lorsqu'une source d'alimentation à une phase à 4 fils de 240 V CA à 60 Hz est accessible, une protection de circuit minimum de 40 A est requise pour les cuisinières de 30 po (76,2 cm). Sur les cuisinières de 36 po (91,4 cm) et de 48 po (121,9 cm), une protection minimale du circuit de 50 A est requise.
- On recommande d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé.
- Cette cuisinière est munie d'un cordon d'alimentation certifié UL ou CSA International Certified conçu pour être branché dans un réceptacle mural 14-50R standard. Veiller à ce que la prise murale se trouve à proximité de l'emplacement définitif de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.

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 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.

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT : Cette installation doit être effectuée conformément avec 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 de la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Canada, National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

IMPORTANT : Les tests de fuite de la cuisinière doivent être effectués selon les instructions du fabricant. Consulter le point « Achever le raccordement » de la section « Raccordements au gaz » pour obtenir les instructions de test de fuite.

Type de gaz

Gaz naturel :

- Cette cuisinière a été configurée à l’usine pour l’alimentation au gaz naturel. La plaque signalétique située sous la console, du côté droit, contient des informations sur les types de gaz utilisables. Si le type de gaz offert 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 la cuisinière pour une utilisation avec un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique sans d’abord consulter le fournisseur de gaz. Pour la conversion au gaz propane, utiliser la trousse de conversion au gaz propane fournie avec la cuisinière et voir la section « Conversions pour changement de gaz ». Les pièces pour cette trousse se trouvent dans le sachet contenant la documentation fournie avec la cuisinière.

Conduite de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (1,9 cm) jusqu’à l’emplacement d’installation de la cuisinière. Un tuyau d’un plus petit diamètre utilisé sur une grande distance pourrait ne pas fournir une alimentation suffisante en gaz. Pour l’alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (1,3 cm) minimum. 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 pour appareil ménager :

- 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 (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) D.I. (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz.

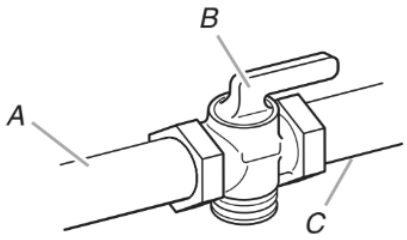


- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l’entrée du détendeur de l’appareil.
- Ne pas plier ou endommager le tuyau de métal flexible lors du déplacement de la cuisinière.

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

- Robinet d’arrêt nécessaire :

  Procéder à l’installation d’un robinet d’arrêt manuel pour la conduite de gaz dans un endroit facile d’accès. Ne pas entraver l’accès au robinet d’arrêt manuel. Le robinet d’arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l’alimentation en gaz de la table de cuisson.



A. Conduite de gaz
B. Robinet d’arrêt en position « ouverte »
C. Vers la 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 (35,5 cm) de colonne d’eau

Gaz propane :

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

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d’eau

†TEFLON® est une marque déposée de Chemours.

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 2 000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1 000 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 po [35,5 cm] de colonne d'eau)

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à 1/2 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 po (35,5 cm) de colonne d'eau ou moins

Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil.

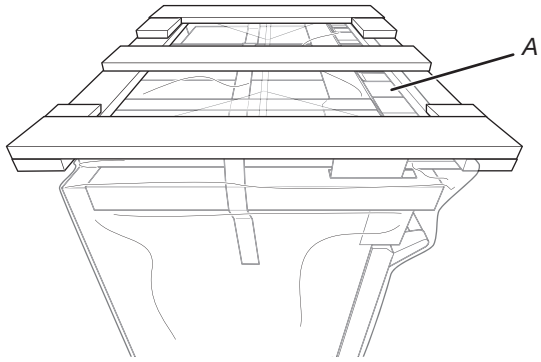
Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Maintenir la palette d'expédition sous la cuisinière. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l'intérieur du four. Retirer les grilles du dessus du four.

Retirer la plinthe

1. La plinthe de votre cuisinière est emballée sur le dessus de l'appareil.
1. Enlever la plinthe du dessus de la cuisinière et de l'emballage.

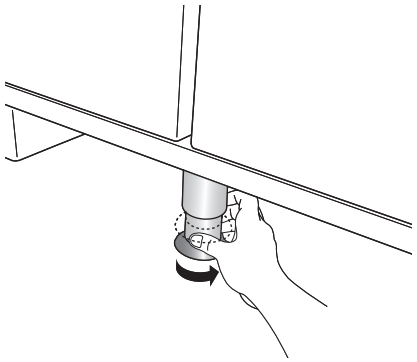
   Dans l'emballage



A. Plinthe

2. Placer la plinthe de côté pour éviter les rayures.

2. Pour les modèles de 48 po (121,9 cm) uniquement, faire pivoter le support central dans le sens antihoraire pour le dégager de la palette jusqu'à la butée.



REMARQUE : Ce support est utilisé uniquement pour l'expédition et n'est pas nécessaire à l'installation.

3. Disposer un morceau de carton provenant de l'emballage sur le plancher derrière la cuisinière. À deux personnes ou plus, saisir fermement chaque côté de la cuisinière. Soulever la cuisinière d'environ 3 po (8,0 cm) et la déplacer vers l'arrière jusqu'à la faire descendre de la palette d'expédition. Installer la cuisinière sur le carton pour éviter d'endommager le plancher.

Bride 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 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. 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.
2. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. On doit installer la bride de montage du côté gauche de la découpe. Placer la bride de montage dans l'ouverture découpée comme indiqué dans l'illustration suivante.
   Mesure B :

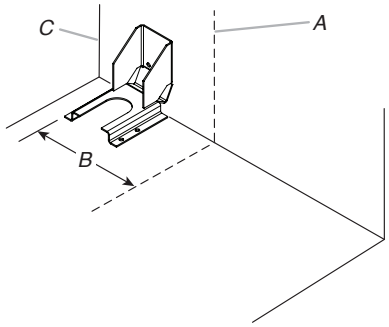
   Cuisinières de 30 po (76,2 cm) : 13 po (33,0 cm)

   Cuisinières de 36 po (91,4 cm) : 16 po (40,6 cm)

   Cuisinières de 48 po (121,9 cm) : 22 po (55,9 cm)

   Mesure C :

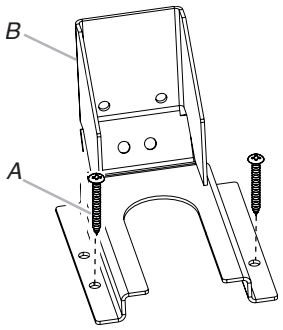
   Distance optionnelle du mur arrière. Si le mur arrière est fabriqué d'un matériau combustible et qu'aucun dosseret n'est installé, un dégagement minimal de 6 po (15,2 cm) est nécessaire pour tous les modèles. Adapter l'installation de la bride antibasculement.



A. Ligne centrale
B. Axe central de l'ouverture découpée jusqu'au bord extérieur de la bride antibasculement.
C. Mur arrière au dos de la cuisinière

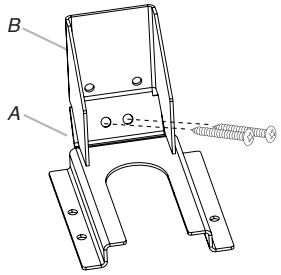
3. Percer deux trous de 1/8 po (3,0 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

   Montage au plancher



A. Vis no 12 x 1 5⁄8 po (4,1 cm)
B. Bride antibasculement

   Montage mural



A. Vis no 12 x 1 5⁄8 po (4,1 cm)
B. Bride antibasculement

4. Utiliser un tournevis cruciforme pour viser la bride antibasculement au mur ou au plancher à l'aide de deux vis no 12 x 1 5/8 po (4,1 cm) incluses.

   En fonction de l'épaisseur du plancher, des vis plus longues peuvent s'avérer nécessaires pour fixer la bride au sous-plancher. Des vis plus longues sont offertes chez votre quincaillerie locale.
5. Déplacer la cuisinière suffisamment près de l'ouverture pour pouvoir effectuer les raccordements électriques. Enlever la base d'expédition, le carton ou le panneau de fibre de sous la cuisinière.
6. Poursuivre l'installation de la cuisinière en utilisant les instructions d'installation suivantes.

Réglage des pieds de nivellement

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

   Cette opération peut être effectuée alors que la cuisinière repose sur sa partie postérieure ou sur deux 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 l'aide de deux personnes ou plus, replacer la cuisinière debout sur le carton ou le panneau de fibre.

⚠ 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.

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

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

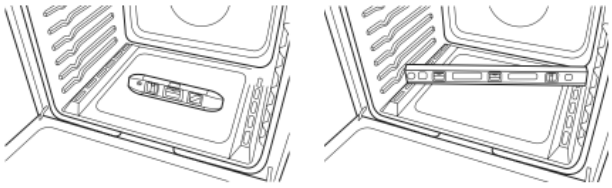
   REMARQUE : En cas d'utilisation d'un jeu de garnitures, le dessus de la table de cuisson doit être plus haut que le plan de travail. Voir les instructions d'installation fournie avec le jeu de garnitures pour la hauteur correcte.

Ajustement de l'aplomb

Vérifier si la cuisinière est munie de la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) en consultant la section « Entretien de la cuisinière » des instructions d'utilisation.

Pour les cuisinières avec nettoyage à la vapeur :

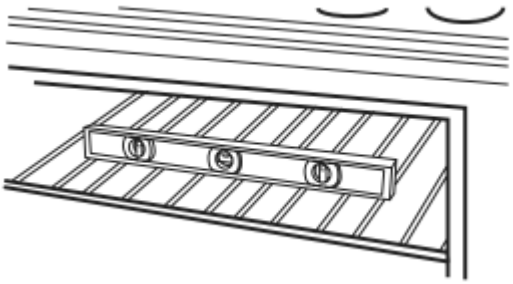
1. En fonction de la taille du niveau, le placer sur le bas du four comme indiqué dans l'une des deux figures ci-dessous. Contrôler l'aplomb transversal et dans le sens avant/arrière.



2. Si la cuisinière n'est pas de niveau, tirer la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied de nivellement arrière sorte de la bride antibasculement.
3. Suivre les instructions fournies pour le style 1.

Pour les cuisinières sans nettoyage à la vapeur :

1. Placer une grille plate 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 de niveau, tirer la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied de nivellement arrière sorte de la bride antibasculement.
4. Suivre les instructions fournies pour le style 1.

Style 1 : Cuisinières avec tiroir de remisage :

Utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm), une clé ou une pince pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibasculement.

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.

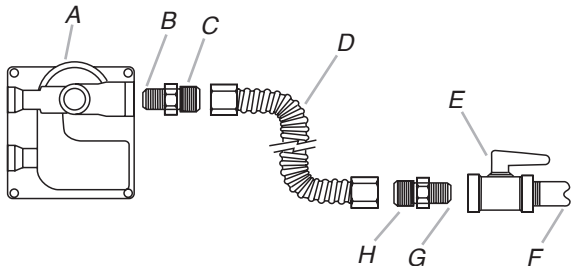
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

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.

1. Assembler le connecteur flexible de la canalisation d'alimentation en gaz sur le régulateur de pression situé au milieu de la cuisinière.
2. Appliquer un composé d'étanchéité de filetages résistant au propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible. (Voir B et G ci-dessous).
3. Fixer un raccord d'adaptation sur le détendeur et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en s'assurant de ne pas déplacer ou tourner le détendeur.
4. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer l'alimentation flexible de gaz sur les adaptateurs. S'assurer que le raccord n'est pas déformé.

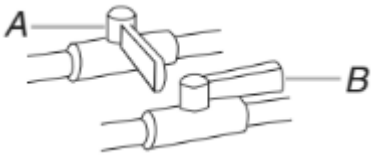
   IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner ou de bouger.



A. Détendeur
B. Appliquer un composé d'étanchéité.
C. Raccord d'adaptation (doit posséder un filetage mâle 1/2 po [1,3 cm] pour tuyauterie).
D. Raccord flexible
E. Robinet d'arrêt manuel
F. Conduite de gaz de 1/2 po (12,7 mm) ou 3/4 po (19,1 mm)
G. Appliquer un composé d'étanchéité.
H. inclus

Achever le raccordement

1. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette 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 de brûleur de la cuisinière et les grilles du sachet de pièces. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur. Placer les grilles sur les brûleurs et chapeaux.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

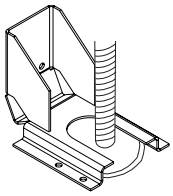
Ne pas utiliser de rallonge.

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

4. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
5. Ouvrir la source d'alimentation. Pour plus de renseignements, consulter les instructions pour l'utilisateur dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

Vérification de l’emplacement de la bride antibasculement

- À l’aide d’une d’une clé à molette ou d’une douille de 5/16 po (7,9 mm), tourner les quatre tiges de nivellement d’un tour complet pour soulever la cuisinière et fournir suffisamment de dégagement pour que le pied de nivellement arrière puisse pénétrer dans la bride antibasculement.



- Déplacer la cuisinière dans son emplacement final en s’assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.
- Utiliser une lampe de poche pour regarder sous la cuisinière et vérifier que le pied arrière de la cuisinière est inséré dans la fente de la bride antibasculement.

Système d’allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

Un système d’allumage électronique est utilisé à la place des flammes de veille pour l’allumage des brûleurs (cuisinière et four). Lorsque le bouton de commande de la cuisinière est placé sur la position « LITE » (ALLUMAGE), le système produit une étincelle pour allumer le brûleur. La génération d’étincelles se poursuit aussi longtemps que le bouton de commande est laissé à la position « LITE » (ALLUMAGE).

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

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la cuisinière

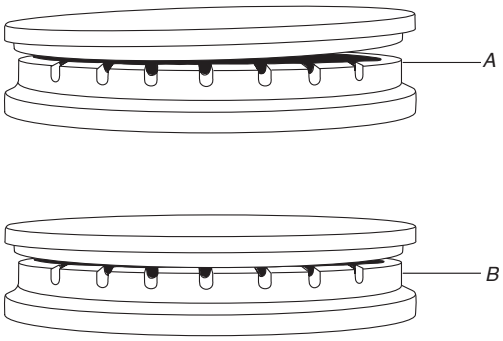
Brûleurs de surface ordinaires

Pousser sur chaque bouton de commande, puis les tourner sur la position « LITE » (ALLUMAGE).

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

Si les brûleurs ne s’allument pas correctement :

- Tourner le bouton de commande de la cuisinière sur la position « OFF » (ARRÊT).
- Vérifier que la cuisinière est branchée. Vérifier que le disjoncteur ne s’est pas déclenché, et qu’aucun fusible du domicile n’a grillé.
- Vérifier que chaque robinet d’arrêt de gaz est à la position « open » (ouverture).
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.



A. Incorrect
B. Correct

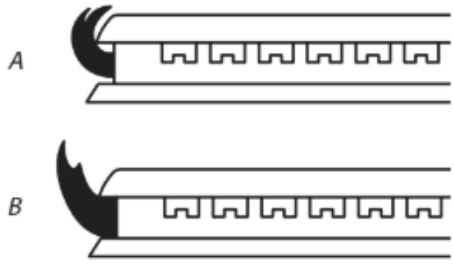
Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s’allume pas à ce point, placer les boutons de commande sur « OFF » (ARRÊT) et communiquer avec votre marchand ou compagne de service autorisée pour obtenir de l’aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d’un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (ALLUMAGE). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

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 » de la cuisinière, on doit observer des flammes stables bleues de 1/4 po (6,4 mm).

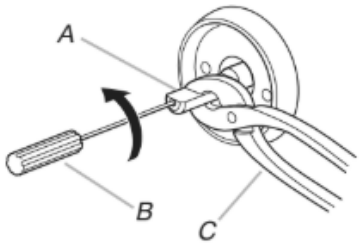


A. Débit thermique minimum
B. Débit thermique maximum

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 » :



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

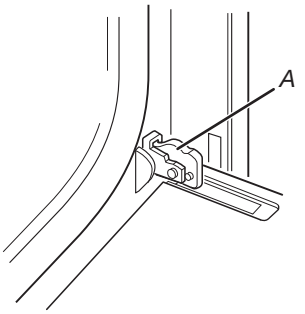
1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.

   Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée.
3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de « LO » (BASSE) à « HI (ÉLEVÉE) et observer les flammes pour chaque réglage.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

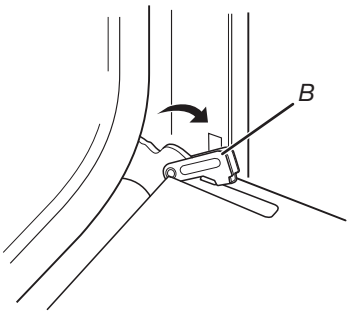
Porte du four

Retrait de portes

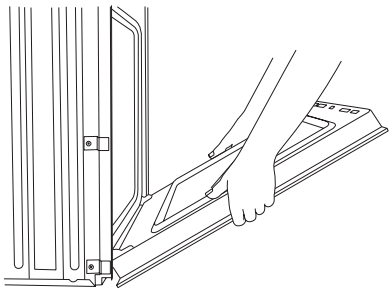
- Ne pas retirer les cales d'espacement latérales de porte avant que la cuisinière ne soit prête pour l'installation. Si on retire les cales d'espacement de la porte, celle-ci pourrait se déplacer et endommager le loquet de porte.
- Ne pas soulever ou déplacer la cuisinière par les poignées de la porte ou le panneau de commande.
- Avant d'installer la cuisinière, vous devrez retirer les portes du four. Préparer une surface où l'on pourra déposer les portes. Cette surface doit être plate et recouverte d'une couverture douce. On peut aussi utiliser les cornières de l'emballage.



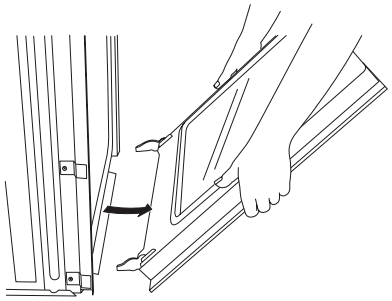
A. Charnière de la porte du four en position de verrouillage



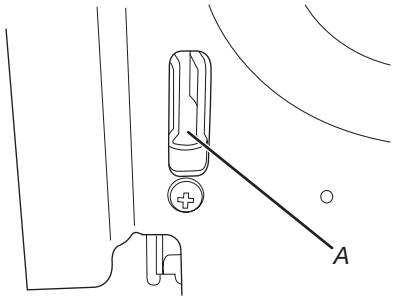
B. Charnière de la porte du four en position de déverrouillage



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 les portes du four avec les deux mains. Vous devrez peut-être 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

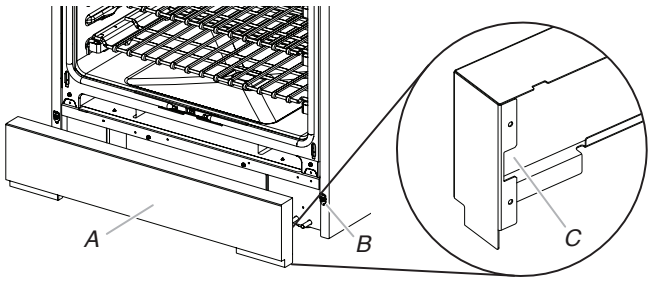
Réinstallation de la porte

- Pour remettre en place les portes 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.
- La cuisinière est équipée de pieds et de roulettes de nivellement. Une fois que l'on a retiré la cuisinière de la palette d'expédition, s'assurer que les pieds de nivellement ne sont pas en contact avec le sol, et utiliser les roulettes pour déplacer la cuisinière en position. Toujours couvrir la surface du sol pour éviter d'endommager le sol. Ne pas faire rouler la cuisinière directement sur le sol.

Installer la plinthe

REMARQUE : La porte doit être enlevée pour enlever ou replacer la plinthe. Consulter la section « Retirer la porte ».

Aligner la plinthe sur les fentes pour plinthe et la pousser vers le bas.



A. Plinthe
B. Onglet de plinthe
C. Fente de plinthe

Achever l’installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S’il reste une pièce inutilisée, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Jeter ou recycler tous les matériaux d’emballage.
4. Contrôler l’aplomb de la cuisinière. Voir “Réglage de l’aplomb de la cuisinière”.
5. Utiliser une solution d’eau tiède et de nettoyant ménager liquide doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux de protection de l’emballage. Sécher parfaitement avec un linge doux. Pour obtenir plus d’informations, consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière ».
6. Lire le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne.
7. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande pour obtenir des instructions précises sur le fonctionnement de la cuisinière.

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

- Le fusible du domicile est intact et bien serré, ou le disjoncteur ne s’est pas déclenché.
- La cuisinière est branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- Le robinet d’arrêt du détenteur est à la position “marche”.
- Le raccordement de l’alimentation électrique a été effectué.
- Consulter la section « Dépannage » en ligne.

8. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, évaluer le niveau de chaleur. Si la cuisinière est froide, arrêter la cuisinière et déterminer si le robinet d’arrêt d’alimentation en gaz est ouvert.

- Si le robinet d’arrêt de l’alimentation en gaz est fermé, l’ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
- Si le robinet d’arrêt de l’alimentation en gaz est ouvert, appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) sur le tableau de commande du four et contacter un technicien qualifié.

Si vous avez besoin d’assistance ou de service :

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

CONVERSIONS DE GAZ

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d’explosion

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

Installer un robinet d’arrêt.

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

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s’assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 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 :

L’installation de cet ensemble de conversion doit être exécutée par le personnel qualifié d’une agence de service/entretien, conformément aux instructions du fabricant et en conformité avec les prescriptions de tous les codes et règlements applicables publiés par l’autorité juridictionnelle. Le non-respect de l’intégralité de ces instructions peut causer un incendie, une explosion ou du monoxyde de carbone qui pourraient entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le personnel qualifié d’une agence de service/entretien assume la responsabilité de l’installation correcte de cet ensemble. L’installation ne peut être considérée comme adéquate et complète qu’après contrôle satisfaisant du fonctionnement de l’appareil converti conformément aux instructions du fabricant fournies avec l’ensemble.

Conversion pour l’alimentation au propane

⚠ 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.

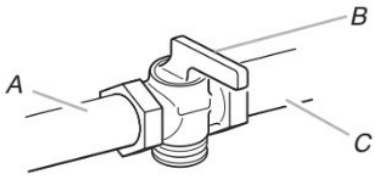
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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.

1. Fermer le robinet d’arrêt manuel.



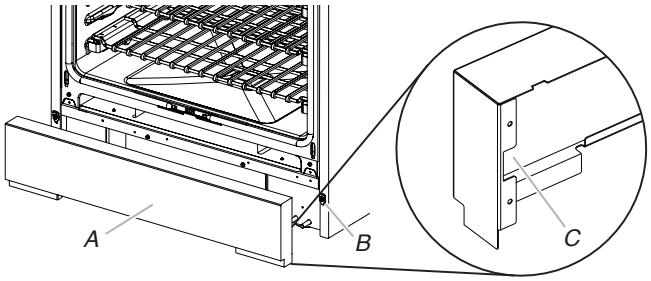
A. Vers la cuisinière
B. Robinet d’arrêt en position « fermée »
C. Conduite de gaz

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

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

REMARQUE : La porte doit être enlevée pour enlever ou replacer la plinthe. Consulter la section « Retirer la porte ».

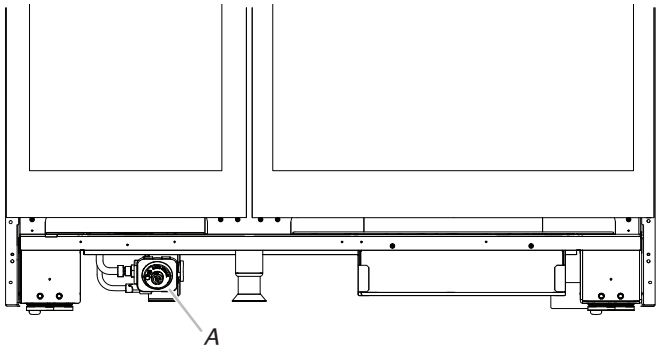
1. Soulever la plinthe et le retirer des onglets de plinthe.



A. Plinthe
B. Onglet de plinthe
C. Fente de plinthe

2. Placer doucement la plinthe de côté pour éviter les rayures.

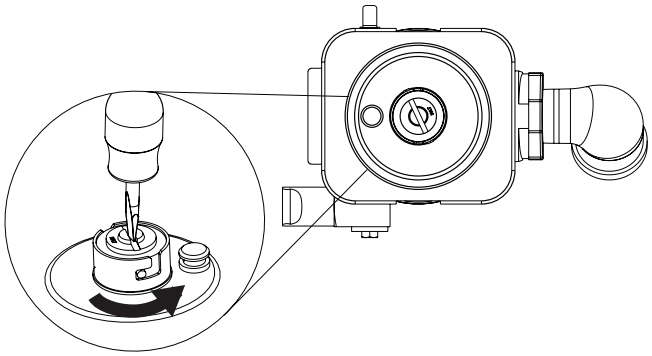
3. Localiser le détendeur situé du côté arrière gauche de la cuisinière.



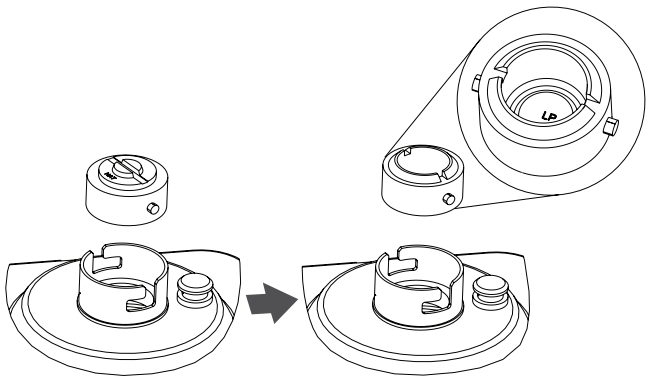
A. Détendeur

4. Retirer le chapeau du détendeur à l’aide d’un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire.

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



5. Retourner le capuchon du détendeur et le réinstaller sur le régulateur pour que l’embout vide fasse face vers l’extérieur et que les lettres « LP » soient visibles.



6. Serrer le chapeau du détendeur à l’aide d’un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens horaire.

7. Tester le détendeur et la canalisation de gaz. On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau à la pression de service. Pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du détendeur, il faut que la pression d'admission au détendeur corresponde aux indications ci-dessous :

   Gaz propane :

   Pression minimum : 10 po (25,4 cm) de colonne d'eau

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

   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 po [35,6 cm] de colonne d'eau)

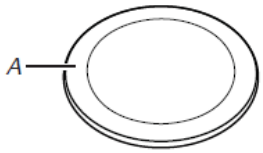
   Lors de tout test de mise sous pression de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

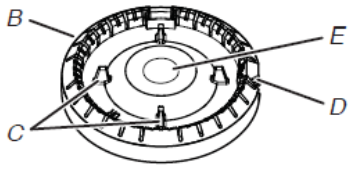
   Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau) ou moins

   Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

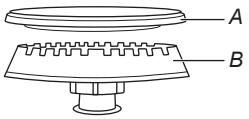
Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

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





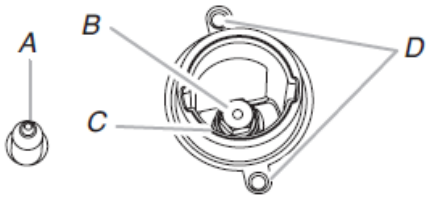
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Électrode d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz



Grand brûleur

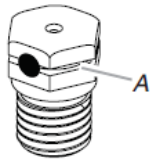
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur

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



A. Électrode d'allumage
B. Injecteur
C. Porte-injecteur
D. Vis

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



A. Fente de propane

Consulter le tableau suivant pour connaître le bon positionnement de l'injecteur à orifice pour gaz propane.

Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz propane

Puissance thermique	Empreinte	Taille	Style de brûleur
4 000 BTU/h	62	0,62 mm	Petite
11 000 BTU/h	100	1,00 mm	Moyen
12 000 BTU/h	100	1,00 mm	Gros brûleur – principal
	38	0,38 mm	Gros brûleur – mijotage

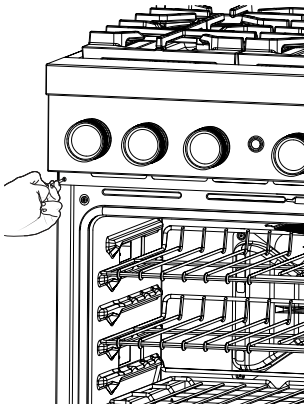
REMARQUE : Consulter la fiche technique située dans le couvercle arrière pour le débit thermique de chaque brûleur selon le gaz.

5. Placer l'injecteur pour gaz naturel dans le sachet des injecteurs.

   IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz naturel au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz naturel.
6. Réinstaller la base du brûleur.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

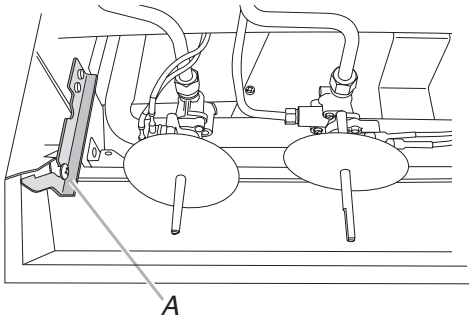
Effectuer le réglage faible de mijotage du brûleur de surface au propane

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. À l'aide d'un tournevis carré, retirer les boutons de commande et encadrements du brûleur de surface (les boutons de commande du four et de la plaque n'ont pas besoin d'être enlevés).
3. Ouvrir la porte du four et ôter les deux vis qui maintiennent la console de commande en place de chaque côté de la cuisinière.



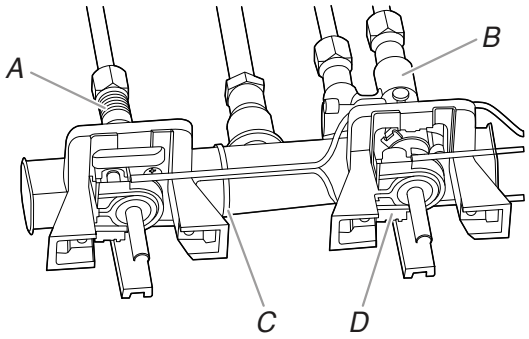
REMARQUE : Veiller à laisser la porte ouverte, sans quoi la console de commande ne reposera pas correctement sur les brides latérales une fois attachées.

4. Tirer la console de commande vers le haut et la laisser retomber vers l'avant dans les brides à encoche de la console situées de chaque côté.

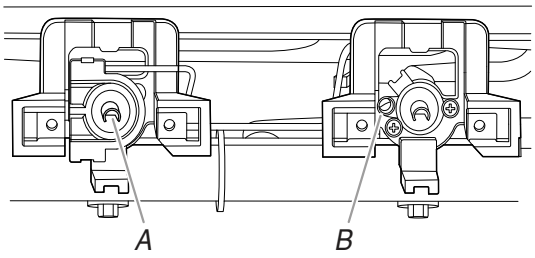


A. Bride de la console de commande

5. Trouver la vis de réglage d'intensité faible pour le brûleur approprié sur la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central (aluminium) est située au centre de la tige de la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs avant gauche et avant droite (laiton) est située derrière le commutateur d'allumage sur le corps de la valve, à gauche de la tige. Pour retirer le commutateur d'allumage, couper l'attache mono-usage et tirer le commutateur pour le sortir de la tige de valve.



A. Valve en aluminium pour les brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central.
B. Valve en laiton pour les brûleurs avant gauche et avant droit.
C. Attache-fils
D. Commutateur d'ignition



A. Vis de réglage d'intensité faible pour la valve en aluminium au centre de la tige.
B. Vis de réglage d'intensité faible de la valve en laiton.

6. En plaçant le brûleur sur ON (MARCHE) (le brûleur devra être allumé manuellement à l'aide d'un briquet) et régler sur simmer LOW (mijotage FAIBLE), régler la flamme de mijotage vers le bas pour obtenir la bonne puissance en BTU. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 ¼ po (3,2 mm x 10,8 cm), tourner la vis de réglage d'intensité de mijotage faible dans le sens horaire jusqu'à ce que la hauteur de la flamme se situe au niveau du chapeau ou en dessous. Si la flamme devient instable et tremblote ou semble courir autour du brûleur, le réglage est trop faible et la vis doit être tournée dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme soit stable. Répéter cette étape pour tous les brûleurs de surface.

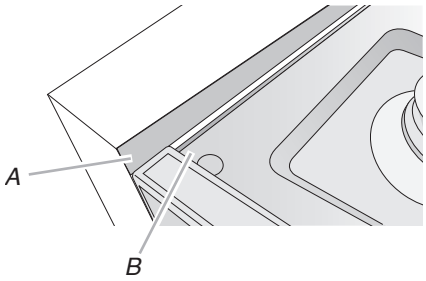
   REMARQUE : Utiliser le bouton pour régler la valve du brûleur.

   REMARQUE : Régler individuellement chaque brûleur.

7. Une fois les réglages terminés, replacer les commutateurs d'allumage sur les valves.

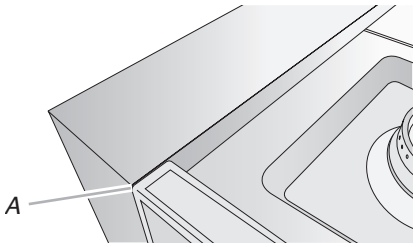
8. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure de l'avant de la table de cuisson.

   REMARQUE : Il pourrait être nécessaire de soulever les tiges de valves pour effectuer l'alignement avec les trous de la console.



A. Rebord de la console de commande
B. Bordure avant la table de cuisson de la cuisinière

9. Vérifier que la console de commande est en affleurement avec le bord supérieur de la cuisinière.

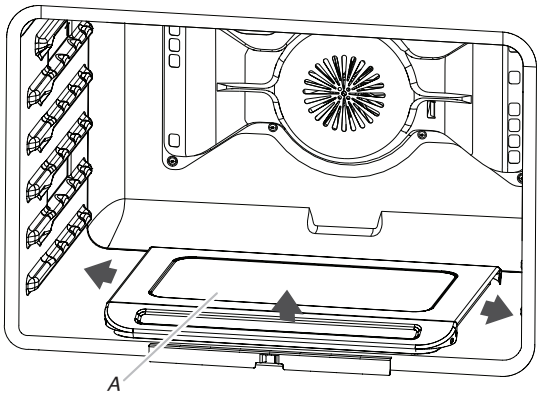


A. En affleurement avec le dessus de la cuisinière

10. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.
11. Replacer les encadrements à l'aide des deux vis qui se fixent aux supports de valves, en s'assurant de bien placer les encadrements avant et arrière. Ils ne pourront être correctement fixés s'ils ne sont pas à la bonne place.
12. Placer les boutons de surface sur les tiges des valves.
13. Replacer les grilles des brûleurs.

Conversion du brûleur de cuisson au four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

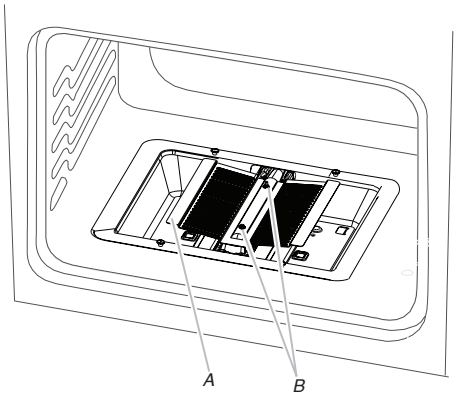
1. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

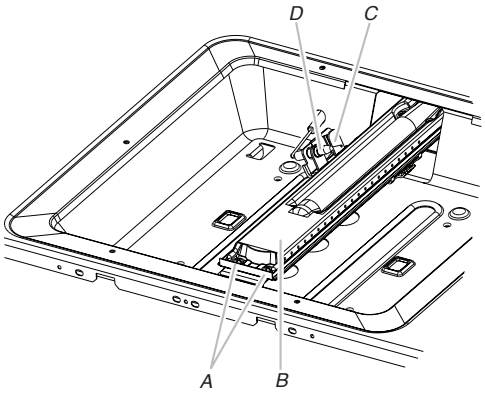
2. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.

3. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), dévisser les écrous du déflecteur du four et retirer le déflecteur du four. Garder de côté.



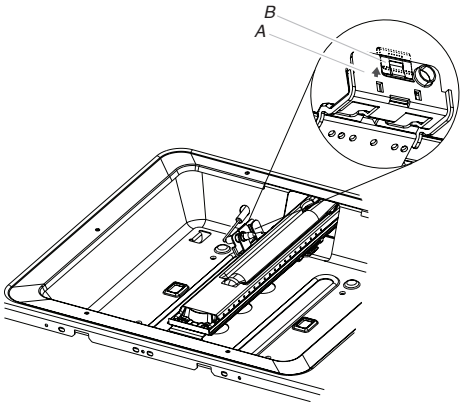
A. Déflecteur du four
B. Écrous du déflecteur du four

4. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four. Faire pivoter le brûleur sur 90° sur la gauche et le poser doucement sur son côté.



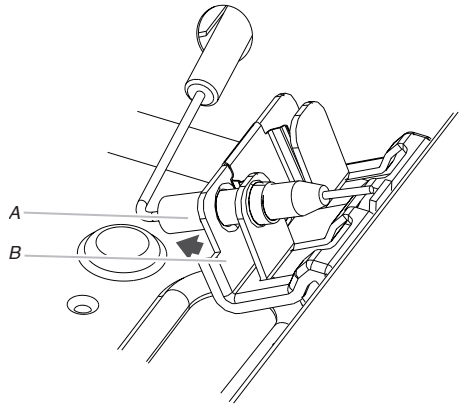
A. Vis du brûleur de cuisson au four
B. Brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Électrode du brûleur de cuisson au four

5. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat puis retirer l'électrode.



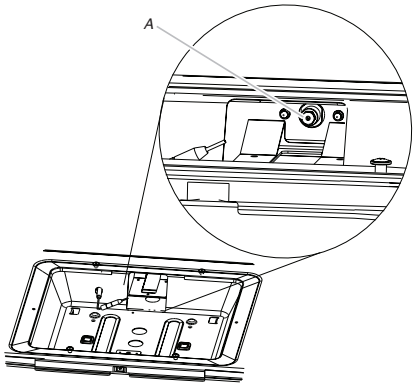
A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

6. Retirer l'électrode du support.



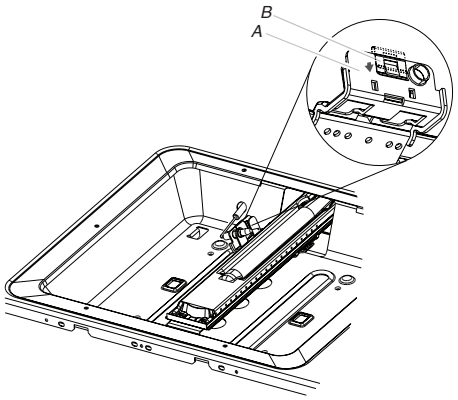
A. Tenir l'électrode ici
B. Support

7. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



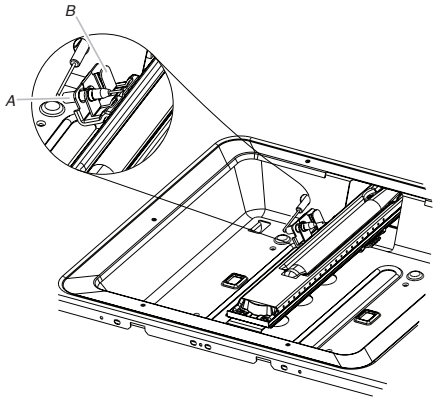
A. Gicleur de gaz propane

8. Chaque injecteur de gaz propane est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 125.
9. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
10. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

11. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

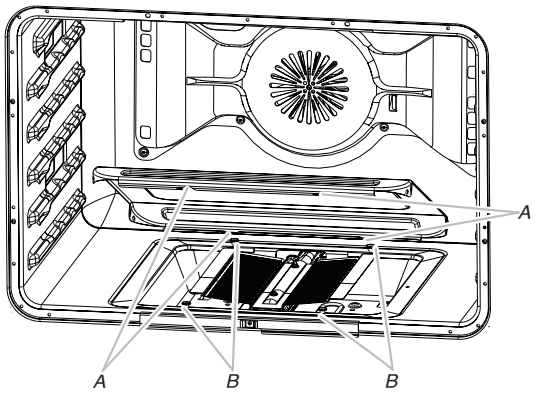


A. Électrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

12. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 4 pour l'illustration.
13. Remettre en place le déflecteur du four et les écrous du déflecteur du four. Les orifices frontaux seront alignés et un clic retentira lorsque le déflecteur se met bien en place.

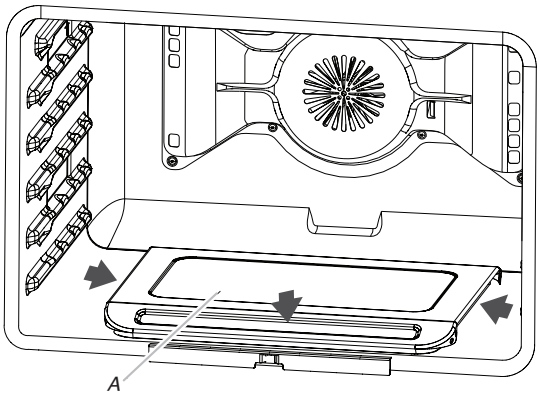
Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

1. Aligner les encoches du couvercle du brûleur du four avec la vis à épaulement dans le fond du four.



A. Encoches de couvercle (4)
B. Vis à épaulement (4)

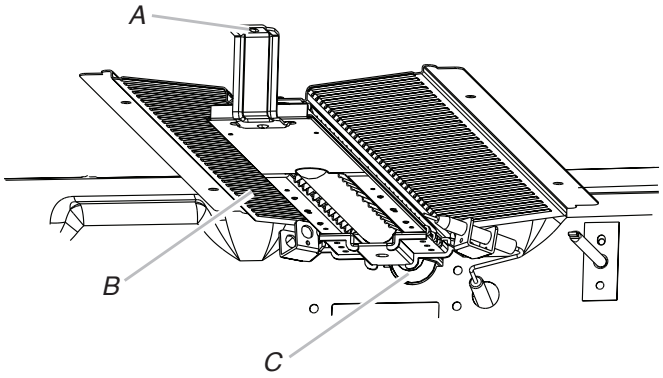
2. Abaisser le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches, puis le verrouiller en place.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

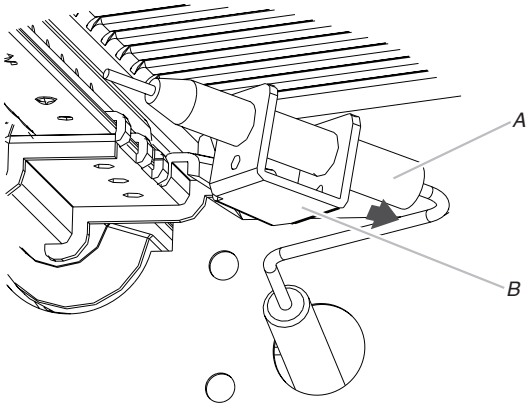
Conversion du brûleur de cuisson au gril du four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

1. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), retirer la vis du brûleur du gril. Placer de côté avec l'allumeur latéral placé sur la droite.

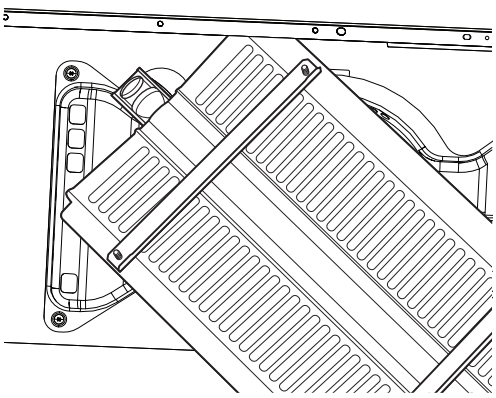


A. Vis du brûleur de cuisson au gril
B. Brûleur du gril
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au gril

2. Tirer le brûleur de cuisson au gril vers vous jusqu'à ce qu'il glisse hors de l'orifice à l'arrière du four, puis retirer l'électrode du support. Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant le remplacement de l'injecteur.

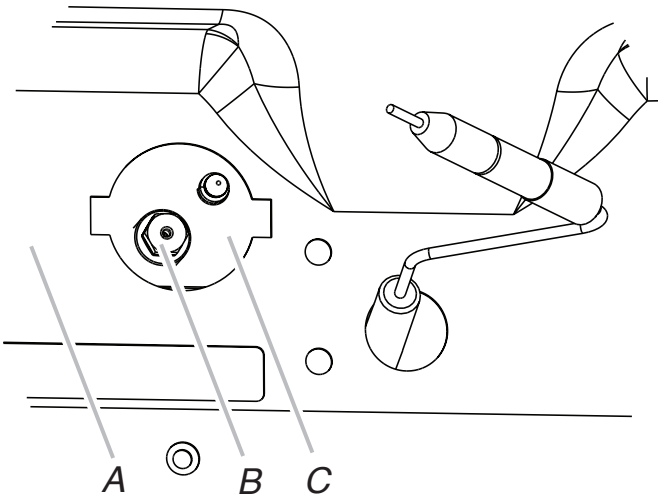


A. Tenir l'électrode ici
B. Support



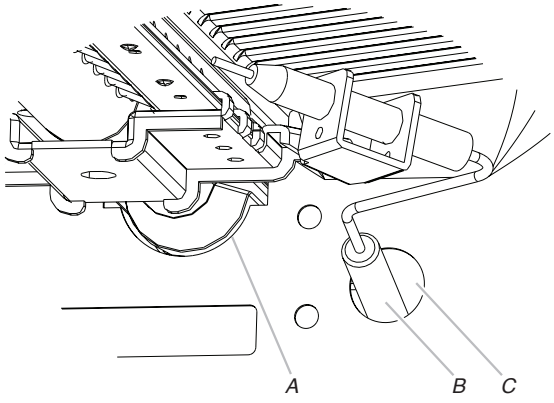
Le brûleur de gril pend à l'arrière du four

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



A. Arrière du four
B. Injecteur du brûleur de cuisson au gril
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au gril

4. Chaque injecteur de gaz propane est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au gril numéro 90.
5. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
6. Replacer le brûleur de cuisson au gril dans le trou à l'arrière du four avec l'assemblage du brûleur de cuisson au gril à l'intérieur du trou de l'électrode du brûleur de cuisson au gril, comme illustré.



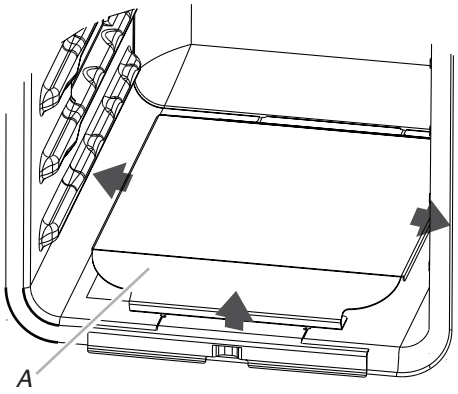
A. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au gril
B. Électrode du brûleur de cuisson au gril
C. Trous de l'électrode du brûleur de cuisson au gril

7. Réinstaller la vis du brûleur de cuisson au gril du four. Voir l'étape 1 pour l'illustration. La vis est alignée avec l'orifice, lorsqu'un clic se fait entendre.

Conversion du brûleur de cuisson au four (cavité du four de gauche sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

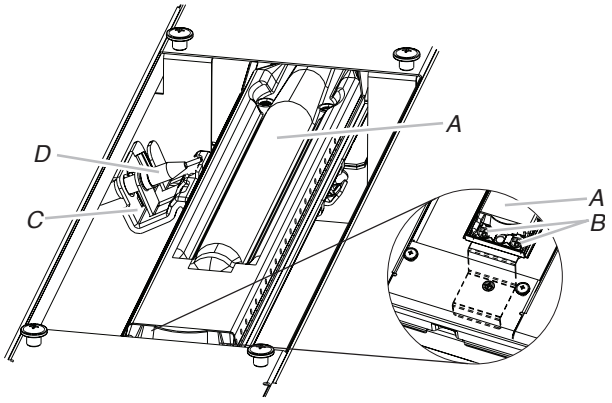
1. Ôter les grilles du four. Voir la section « Retrait des grilles ».
2. Enlever la porte du four. Voir la section « Retrait de la porte du four ».

3. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



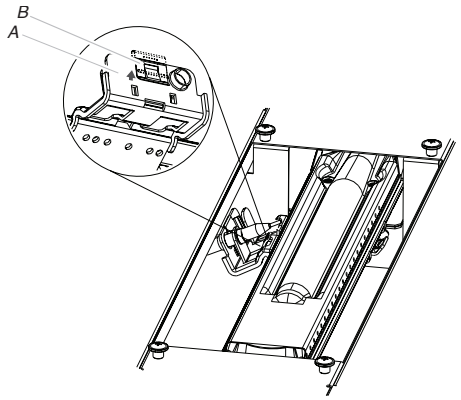
A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.
5. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four, les placer délicatement de côté.



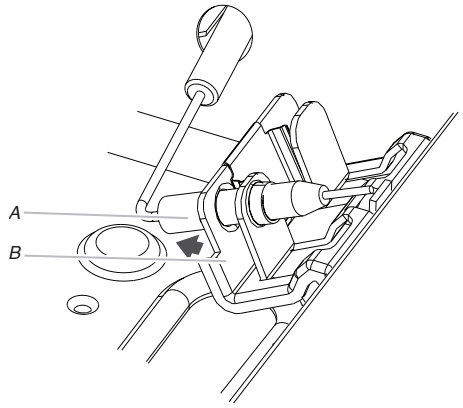
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis du brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Électrode du brûleur de cuisson au four

6. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat.



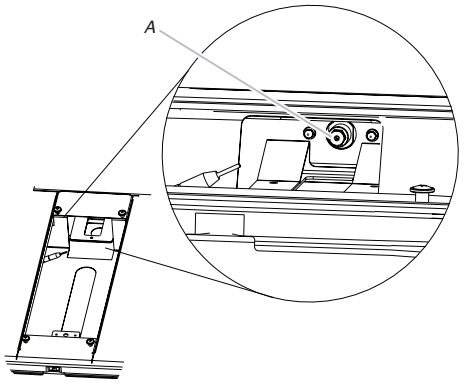
A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

7. Retirer l'électrode du support.



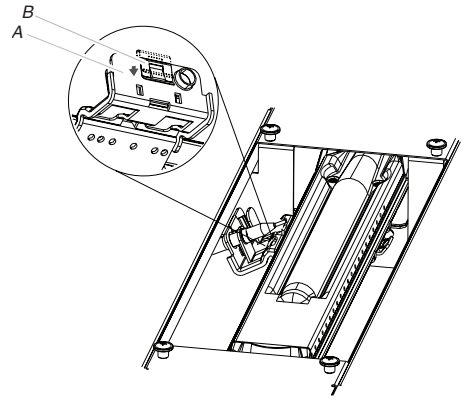
A. Tenir l'électrode ici
B. Support

8. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



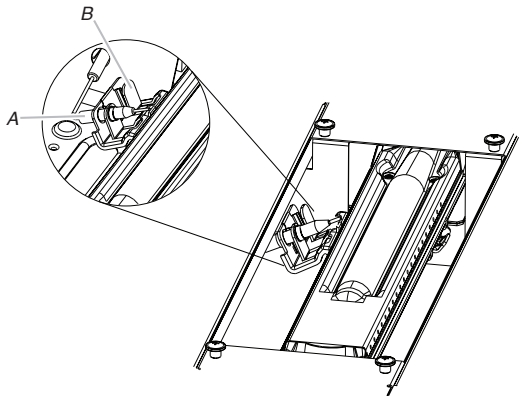
A. Gicleur de gaz propane

9. Chaque injecteur de gaz propane est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 105.
10. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
11. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

12. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

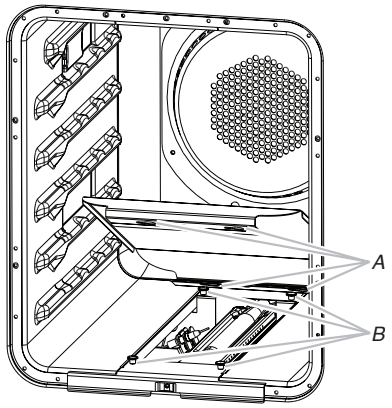


A. Électrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

13. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 5 pour l'illustration.

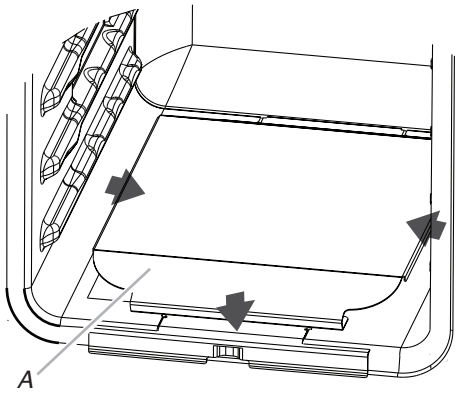
Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

1. Aligner les trous de montage arrière des vis à épaulement (encoches allongées) du couvercle de brûleur de cuisson au four avec les vis à épaulement dans le fond du four.



A. Trous de montage (encoches allongées) de vis à épaulement
B. Vis à épaulement

2. Laisser tomber le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches allongées et les verrouiller en place.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

Achever l'installation (de gaz naturel à propane)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l'alimentation en gaz, se reporter à la section « Raccordement au gaz ».

2. Pour l'allumage et l'utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d'allumage électronique ».

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

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au gril. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (0,64 cm) à 1/2 po (1,3 cm) 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.

3. Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

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

Conversion au gaz naturel

⚠ 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.

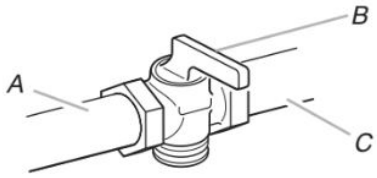
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



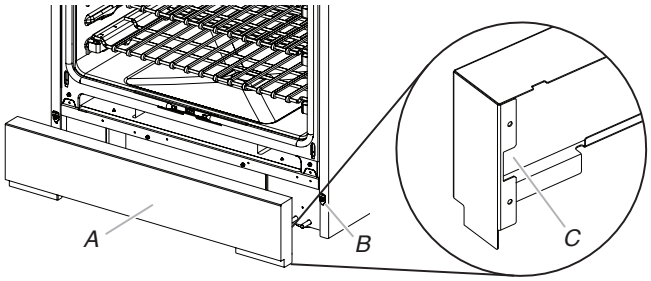
A. Vers la cuisinière
B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
C. Conduite de gaz

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

Conversion du détendeur du gaz propane au gaz naturel

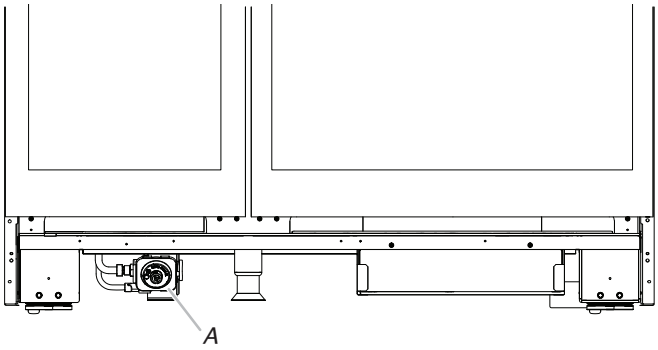
REMARQUE : La porte doit être enlevée pour enlever ou replacer la plinthe. Consulter la section « Retirer la porte ».

1. Soulever la plinthe et le retirer des onglets de plinthe.



A. Plinthe
B. Onglet de plinthe
C. Fente de plinthe

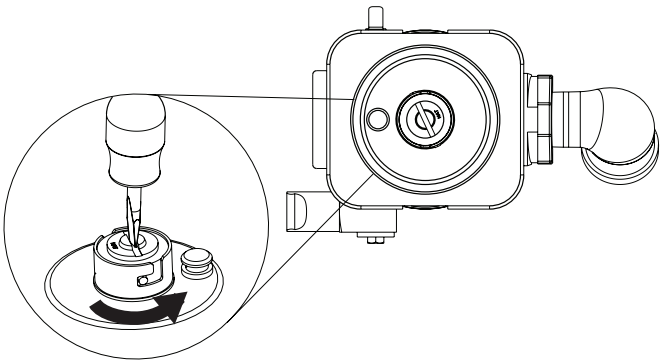
2. Placer la plinthe sur le côté avec précaution pour éviter d'érafler l'acier inoxydable.
3. Localiser le détendeur situé du côté arrière gauche de la cuisinière.



A. Détendeur

4. Retirer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire.

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



5. Retourner le capuchon du détendeur et le réinstaller sur le la régulateur pour que l'embout vide fasse face vers l'intérieur et que les lettres « NAT » soient visibles.
6. Serrer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens horaire.
7. Tester le détendeur et la canalisation de gaz. On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau à la pression de service. Pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du détendeur, il faut que la pression d'admission au détendeur corresponde aux indications ci-dessous :

   Gaz naturel :

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

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

   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 po [35,6 cm] de colonne d'eau)

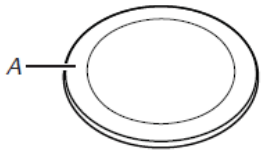
   Lors de tout test de mise sous pression de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

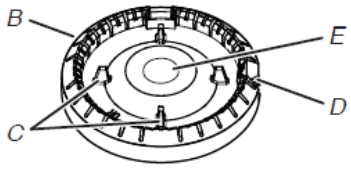
   Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau) ou moins

   Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

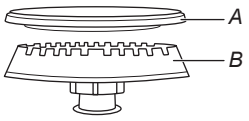
Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

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





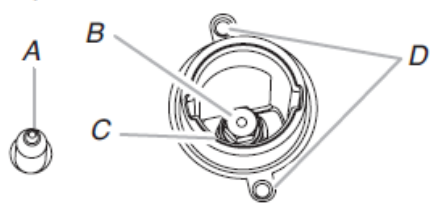
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Électrode d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz



Grand brûleur

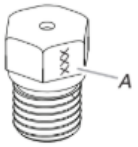
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur

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



A. Électrode d'allumage
B. Injecteur
C. Porte-injecteur
D. Vis

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



A. Chiffre gravé

Le tableau qui suit permet de sélectionner le bon injecteur/gicleur de gaz naturel pour chaque brûleur.

Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz naturel

Puissance thermique	Empreinte	Taille	Style de brûleur
5 000 BTU/hr	102	1,02 mm	Petite
15 000 BTU/hr	181	1,81 mm	Moyen
20 000 BTU/hr	218	2,18 mm	Plus gros brûleur – principal
	61	0,61 mm	Plus gros brûleur – mijotage
18 000 BTU/hr	204	2,04 mm	Plus gros brûleur – principal
	61	0,61 mm	Plus gros brûleur – mijotage

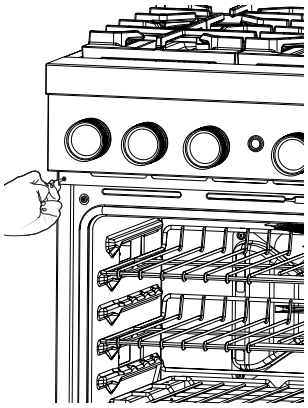
REMARQUE : Consulter la fiche technique située dans le couvercle arrière pour le débit thermique de chaque brûleur selon le gaz.

5. Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet à injecteur.

   IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz propane au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz propane.
6. Réinstaller la base du brûleur à l'aide des deux vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

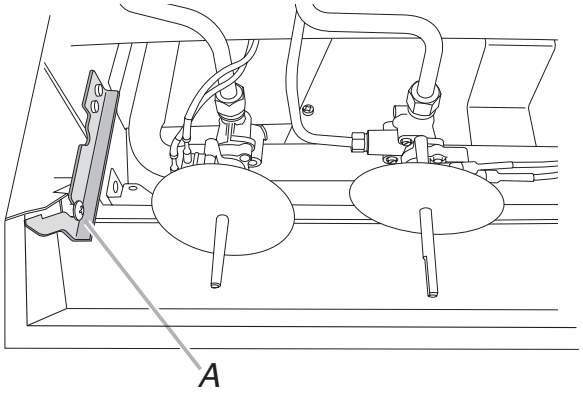
Effectuer le réglage faible de mijotage du brûleur de surface au gaz naturel

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. À l'aide d'un tournevis carré, retirer les boutons de commande et encadrements du brûleur de surface (les boutons de commande du four et de la plaque n'ont pas besoin d'être enlevés).
3. Ouvrir la porte du four et ôter les deux vis qui maintiennent la console de commande en place de chaque côté de la cuisinière.



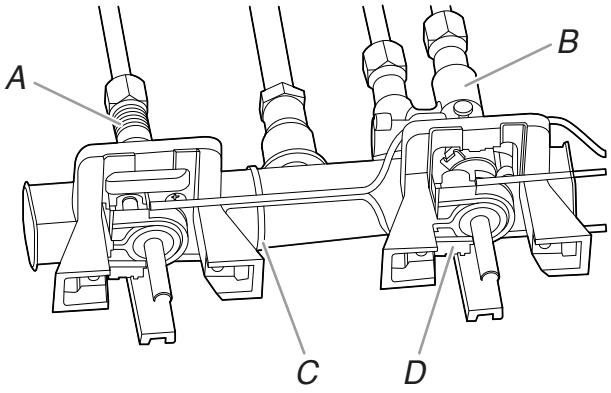
REMARQUE : Veiller à laisser la porte ouverte, sans quoi la console de commande ne reposera pas correctement sur les brides latérales une fois attachées.

4. Tirer la console de commande vers le haut et la laisser retomber vers l'avant dans les brides à encoche de la console situées de chaque côté.

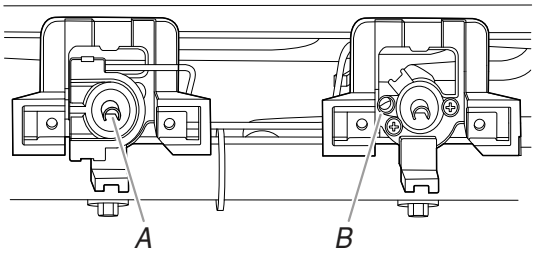


A. Bride de la console de commande

5. Trouver la vis de réglage d'intensité faible pour le brûleur approprié sur la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central (aluminium) est située au centre de la tige de la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs avant gauche et avant droite (laiton) est située derrière le commutateur d'allumage sur le corps de la valve, à gauche de la tige. Pour retirer le commutateur d'allumage, couper l'attache mono-usage et tirer le commutateur pour le sortir de la tige de valve.



A. Valve en aluminium pour les brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central.
B. Valve en laiton pour les brûleurs avant gauche et avant droit.
C. Attache-fils
D. Commutateur d'ignition



A. Vis de réglage d'intensité faible pour la valve en aluminium au centre de la tige.
B. Vis de réglage d'intensité faible de la valve en laiton.

6. En plaçant le brûleur sur ON (marche) (le brûleur devra être allumé manuellement à l'aide d'un briquet) et régler sur simmer LOW (mijotage FAIBLE), régler la flamme de mijotage vers le haut pour obtenir la bonne puissance en BTU. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 ¼ po (3,2 mm x 10,8 cm), tourner la vis de réglage d'intensité de mijotage faible dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la hauteur de la flamme se situe au niveau du chapeau ou en dessous. Si la flamme devient instable et tremblote ou semble courir autour du brûleur, le réglage est trop faible et la vis doit être tournée dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme soit stable. Répéter cette étape pour tous les brûleurs de surface.

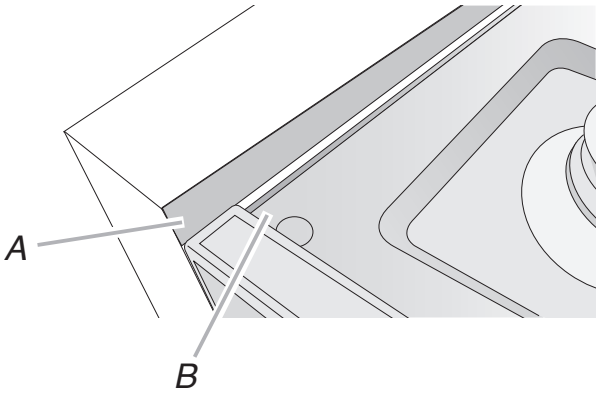
   REMARQUE : Utiliser le bouton pour régler la valve du brûleur.

   REMARQUE : Régler individuellement chaque brûleur.

7. Une fois les réglages terminés, replacer les commutateurs d'allumage sur les valves.

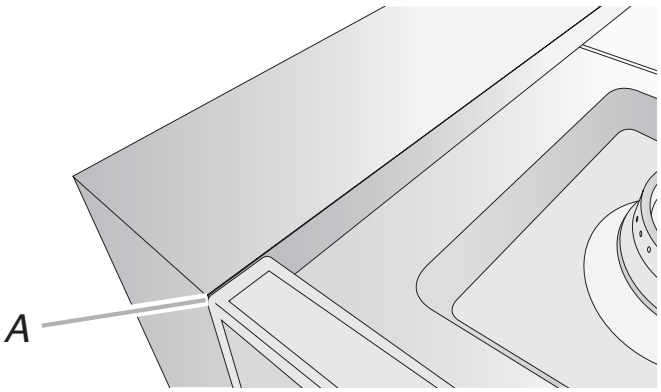
8. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure de l'avant de la table de cuisson.

   REMARQUE : Il pourrait être nécessaire de soulever les tiges de valves pour effectuer l'alignement avec les trous de la console.



A. Rebord de la console de commande
B. Bordure avant la table de cuisson de la cuisinière

9. Vérifier que la console de commande est en affleurement avec le bord supérieur de la cuisinière.

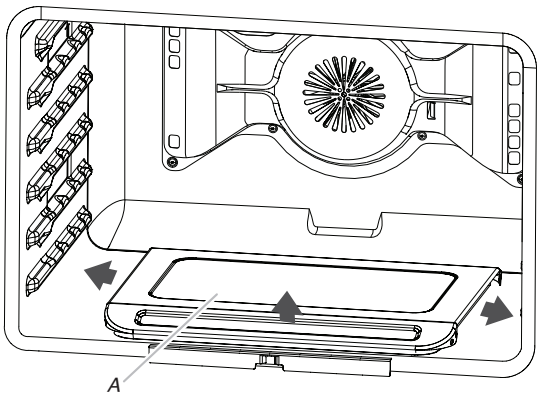


A. En affleurement avec le dessus de la cuisinière

10. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.
11. Replacer les encadrements à l'aide des 2 vis qui se fixent aux supports de valves, en s'assurant de bien placer les encadrements avant et arrière. Ils ne pourront être correctement fixés s'ils ne sont pas à la bonne place.
12. Placer les boutons de surface sur les tiges des valves.
13. Replacer les grilles des brûleurs.

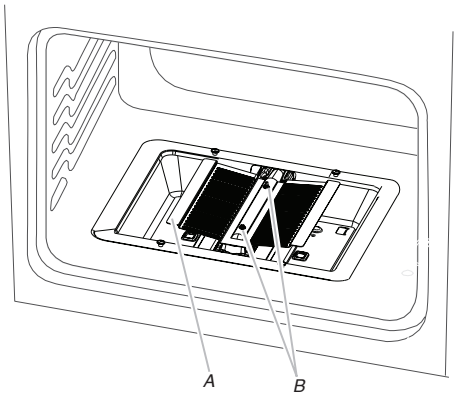
Conversion du brûleur de cuisson au four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

1. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



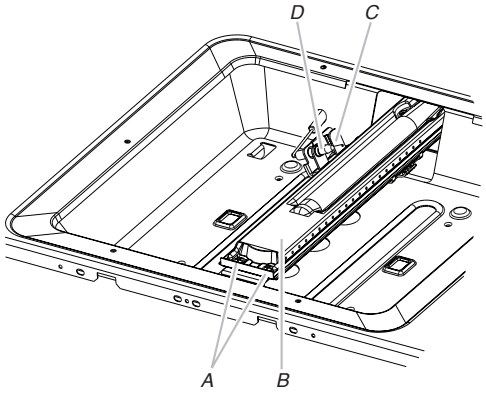
A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

2. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.
3. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), dévisser les écrous du déflecteur du four et retirer le déflecteur du four. Garder de côté.



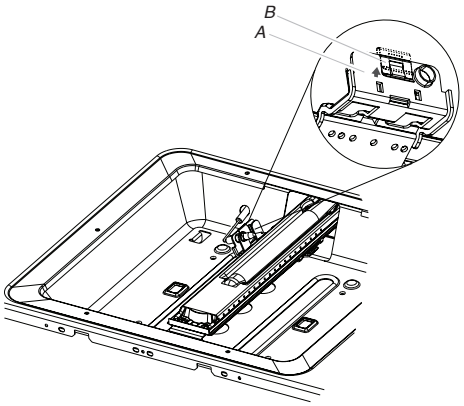
A. Déflecteur du four
B. Écrous du déflecteur du four

4. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four. Faire pivoter le brûleur sur 90° sur la gauche et le poser doucement sur son côté.



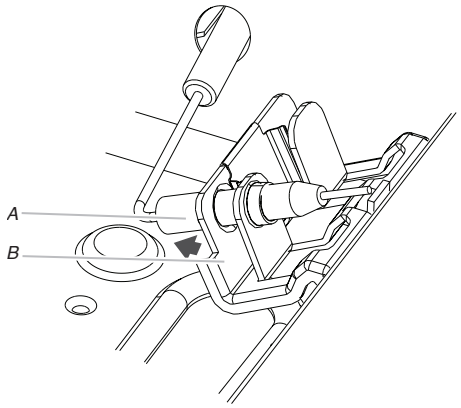
A. Vis du brûleur de cuisson au four
B. Brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Électrode du brûleur de cuisson au four

5. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat puis retirer l'électrode.



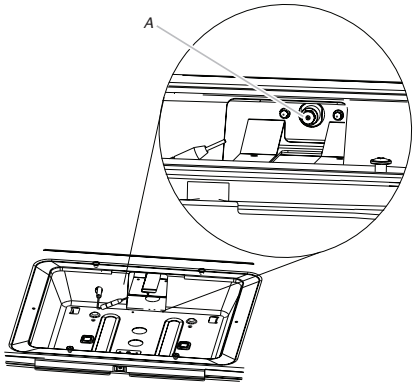
A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

6. Retirer l'électrode du support.



A. Tenir l'électrode ici
B. Support

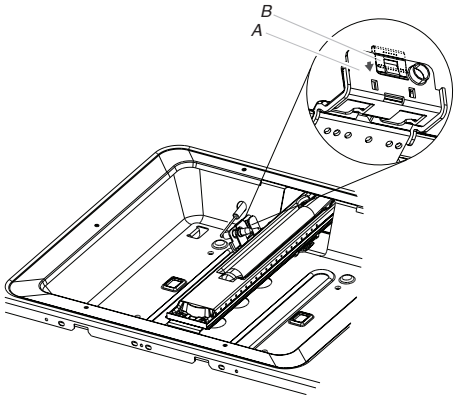
7. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur de gaz propane et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver le gicleur pour propane pour plus tard.



A. Gicleur de gaz propane

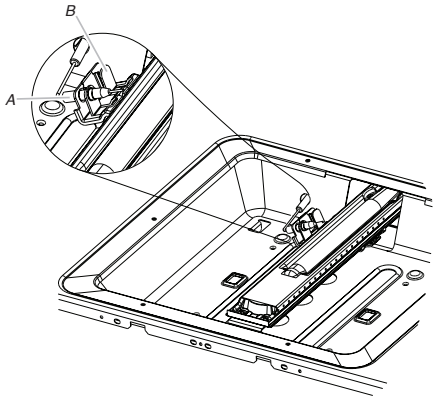
8. Chaque injecteur de gaz naturel est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 189.

9. Placer l'injecteur de 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. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

11. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

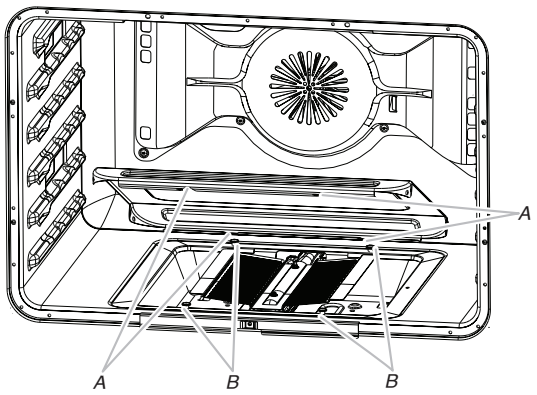


A. Électrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

12. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 4 pour l'illustration.
13. Remettre en place le déflecteur du four et les écrous du déflecteur du four. Les orifices frontaux seront alignés et un clic retentira lorsque le déflecteur se met bien en place.

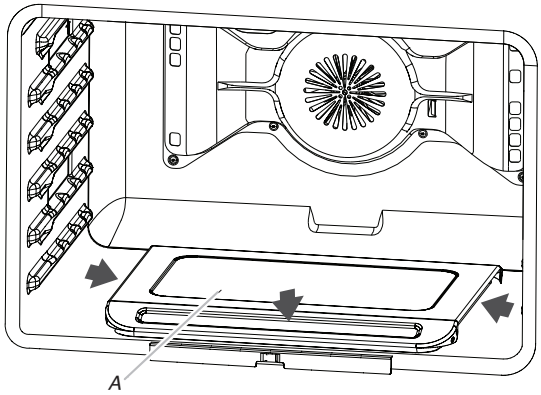
Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

1. Aligner les encoches du couvercle du brûleur du four avec la vis à épaulement dans le fond du four.



A. Encoches de couvercle (4)
B. Vis à épaulement (4)

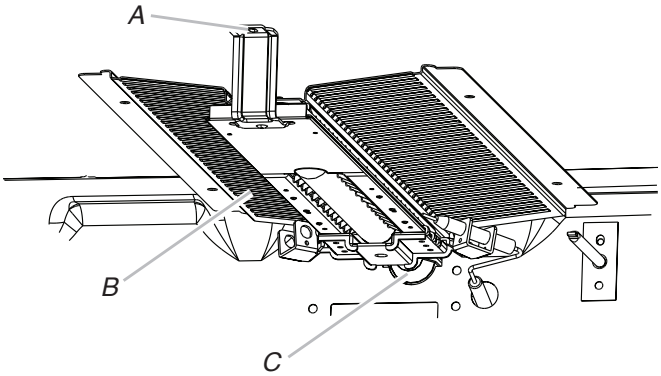
2. Abaisser le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches, puis le verrouiller en place.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

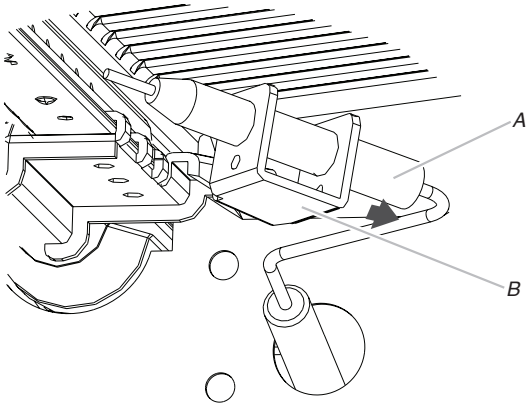
Conversion du brûleur de cuisson au gril du four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

1. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), retirer la vis du brûleur du gril. Placer de côté avec l'allumeur latéral placé sur la droite.

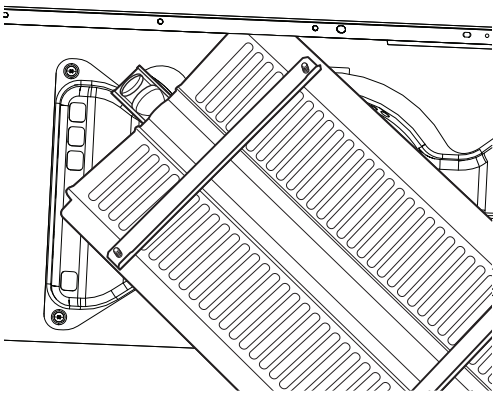


A. Vis du brûleur de cuisson au gril
B. Brûleur du gril
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au gril

2. Tirer le brûleur de cuisson au gril vers vous jusqu'à ce qu'il glisse hors de l'orifice à l'arrière du four, puis retirer l'électrode du support. Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant le remplacement de l'injecteur.

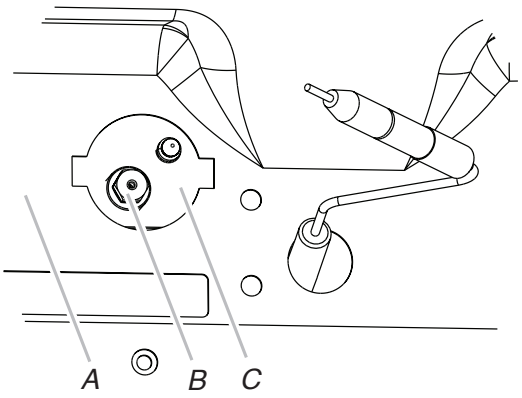


A. Tenir l'électrode ici
B. Support



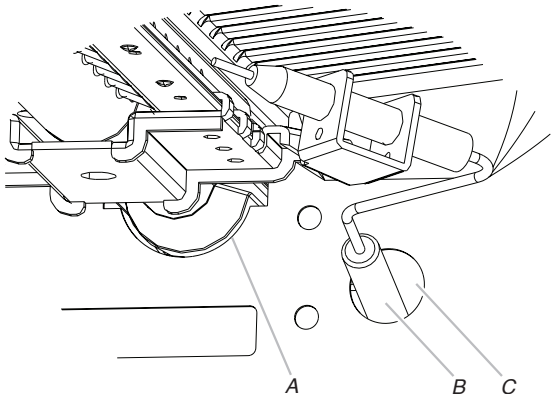
Le brûleur de gril pend à l'arrière du four

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur de gaz propane et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver le gicleur pour propane pour plus tard.



A. Arrière du four
B. Injecteur du brûleur de cuisson au gril
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au gril

4. Chaque injecteur de gaz naturel est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au gril numéro 148.
5. Placer l'injecteur de gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
6. Replacer le brûleur de cuisson au gril dans le trou à l'arrière du four avec l'assemblage du brûleur de cuisson au gril à l'intérieur du trou de l'électrode du brûleur de cuisson au gril, comme illustré.

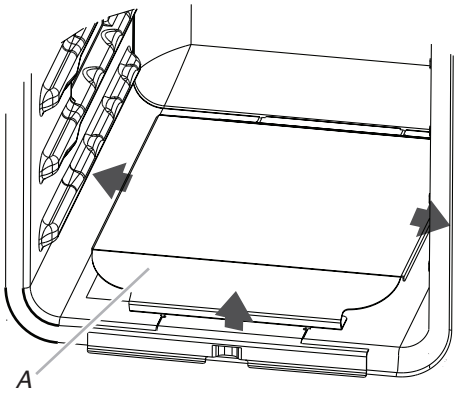


A. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au gril
B. Électrode du brûleur de cuisson au gril
C. Trous de l'électrode du brûleur de cuisson au gril

7. Réinstaller la vis du brûleur de cuisson au gril du four. Voir l'étape 1 pour l'illustration. La vis est alignée avec l'orifice, lorsqu'un clic se fait entendre.

Conversion du brûleur de cuisson au four (cavité du four de gauche sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

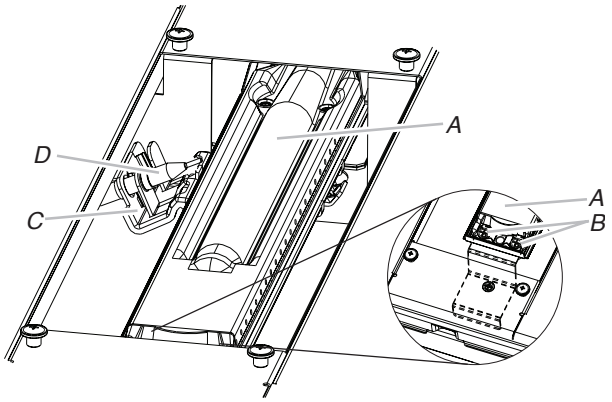
1. Ôter les grilles du four. Voir la section « Retrait des grilles ».
2. Enlever la porte du four. Voir la section « Retrait de la porte du four ».
3. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

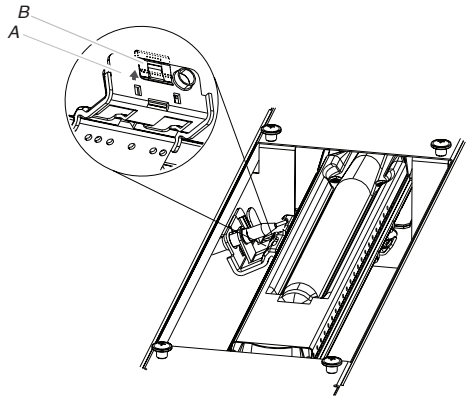
4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.

5. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four, les placer délicatement de côté.



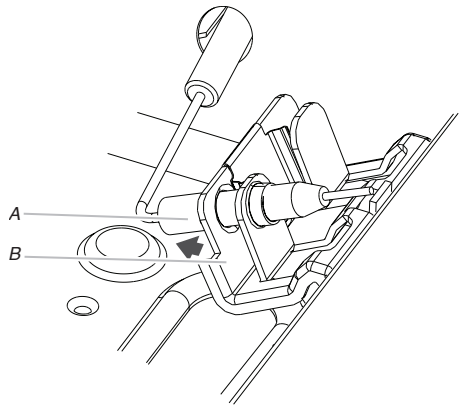
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis du brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Électrode du brûleur de cuisson au four

6. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat.



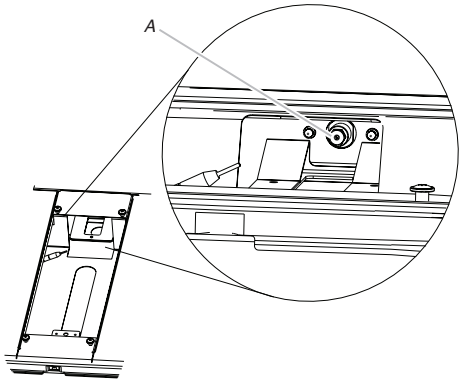
A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

7. Retirer l'électrode du support.



A. Tenir l'électrode ici
B. Support

8. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur de gaz propane et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver le gicleur pour propane pour plus tard.

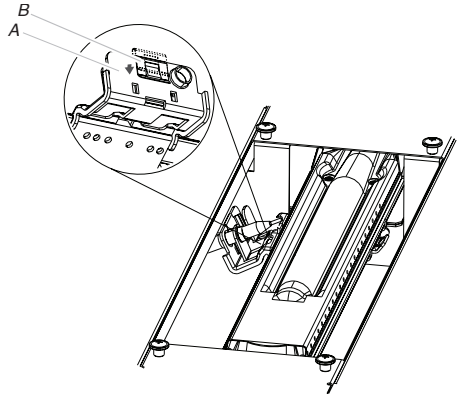


A. Gicleur de gaz propane

9. Chaque injecteur de gaz naturel est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 154.

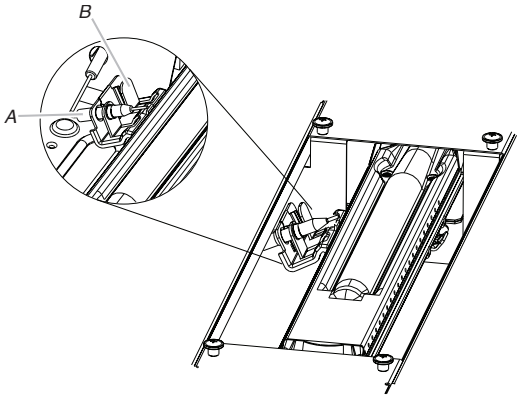
10. Placer l'injecteur de gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.

11. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

12. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

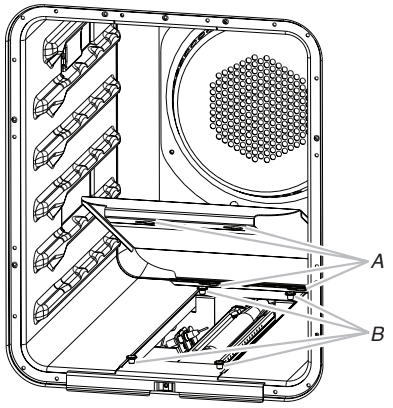


A. Électrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

13. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 5 pour l'illustration.

Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

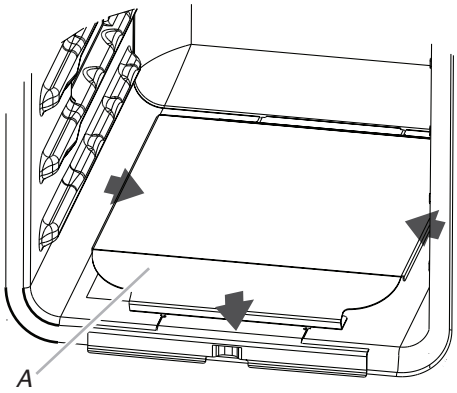
1. Aligner les trous de montage arrière des vis à épaulement (encoches allongées) du couvercle de brûleur de cuisson au four avec les vis à épaulement dans le fond du four.



A. Trous de montage (encoches allongées) de vis à épaulement

B. Vis à épaulement

2. Laisser tomber le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches allongées et les verrouiller en place.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

Achever l'installation (de gaz propane à naturel)

1. Consulter la section « Effectuer le raccordement au gaz » pour savoir comment bien raccorder la cuisinière à l'entrée de gaz.

2. Consulter la section « Système d'allumage électronique » pour connaître la bonne méthode d'allumage des brûleurs, leur fonctionnement et les réglages de flamme.

IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum « LO » (BASSE) pour chaque brûleur de la cuisinière.

Il est très important de vérifier la production de belles flammes par les brûleurs de la cuisinière, du four et du gril. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointes jaunes.

3. Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

REMARQUE : Conserver les gicleurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

©2025 All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES