COMMERCIAL-STYLE INDUCTION RANGE OWNER'S MANUAL
MANUEL D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À INDUCTION DE TYPE COMMERCIAL

Table of Contents/Table des matières

RANGE SAFETY.....1
Range Safety.....2
RANGE MAINTENANCE AND CARE.....5
General Cleaning.....5
Self-Cleaning the Oven.....7
INSTALLATION REQUIREMENTS.....8
Tools and Parts.....8
Location Requirements.....8
Electrical Requirements - U.S.A. Only.....9
Electrical Requirements - Canada Only.....10
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....11
Unpack the Range.....11
Install Anti-Tip Bracket.....11
Adjust Leveling Legs.....12
Level Range.....13
Verify Anti-Tip Bracket Location.....13
Remove Door.....13
Install Griddle Tray (On griddle models).....14
Install Kick Plate.....14
Complete Installation.....14

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE.....15
Sécurité de la cuisinière.....15
ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE.....18
Nettoyage général.....18
Autonettoyage du four.....20
EXIGENCES D'INSTALLATION.....21
Outils et pièces.....21
Exigences d'emplacement.....22
Spécifications électriques – États-Unis seulement.....23
Spécifications électriques – Canada seulement.....24
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....25
Déballage de la cuisinière.....25
Bride antibasculement.....25
Réglage des pieds de nivellement.....26
Ajustement de l'aplomb.....27
Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement.....27
Retirer la porte.....27
Installation du plateau de la plaque à frire (sur modèles avec plaque à frire).....28
Installer la plinthe.....28
Achever l'installation.....28

W11767760A

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

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

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

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

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 having the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

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

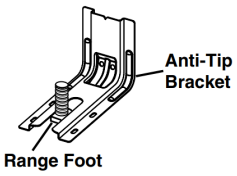
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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.**

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:** 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.
- 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.
- Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- 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.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the coil elements, the cooktop, and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- 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.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- 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.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- 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.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- 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

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

- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.
- DO NOT PLACE METALLIC OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS, AND LIDS ON THE COOKTOP SURFACE SINCE THEY CAN GET HOT.

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.

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.

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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

It is the user's responsibility to correct any interference.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is ON. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

IMPORTANT: Pan size, material, and positioning are very important to achieve the best results when using an induction cooktop. See "Induction Cooking" in the "Cooktop Use" and "Cookware" sections before using the cooktop.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This device complies with Industry Canada CAN ICES-001(B) / NMB-001(B).

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 contact information.

METALLIC PAINT (on some models)

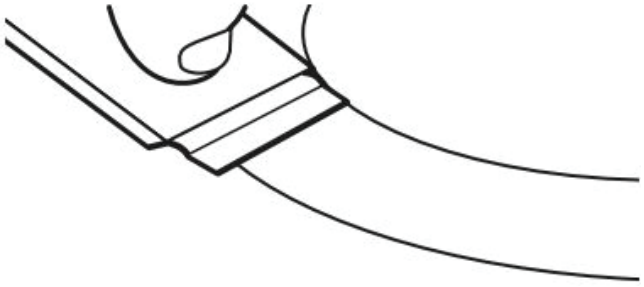
Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CERAMIC GLASS COOKTOP CLEANING

Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.

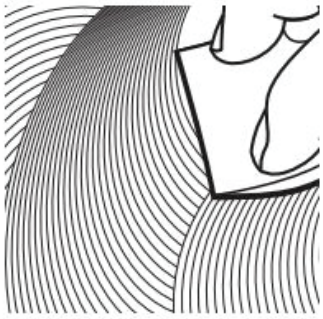


- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of Cooktop Cleaner to the affected areas.





- Rub affresh® Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

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

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order including the following:

- Cooktop Scraper
- Affresh® Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

See the Quick Start Guide for ordering information.

COOKTOP CONTROLS

1. **Remove Knobs.**

   Pull the knobs straight away from the control panel to remove.
2. **Clean with warm, soapy water.**

Know Your Cooktop Controls

- To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or an oven cleaner.
- To avoid damage, do not soak knobs.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.
- When replacing knobs after cleaning either the surface burner controls or the griddle module control, make sure the knobs are replaced to the correct location. See the “Knob Variations” section for reference.

SMOKE FINISH (on some models)

IMPORTANT: Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes in contact with the appliance, clean immediately with a damp microfiber cloth.

Clean surfaces with a damp microfiber cloth. If it is very dirty, wash with a few drops of soap added to water and dry with a soft cloth.

OVEN DOOR EXTERIOR/INTERIOR

Apply cleaner.

Apply glass cleaner to a soft cloth or sponge, not directly on the glass, or use affresh® Kitchen and Appliance Cleaner (not included).

1. **Wipe away any deposits.**
   Use a damp sponge
2. **Use Self-Cleaning cycle.**
   See the “Self-Cleaning the Oven” section.

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

Depending on your model, 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.

DRIP TRAY (on some models)
To Replace drip tray:

1. Slide drip tray into opening on the left front side of the grill basin.
2. Place deflector on top of burner assembly.

GRIDDLE (on some models)
Tips:

- Prior to cleaning the griddle, make sure that all cooktop oven controls have been turned off.
- For best results, clean the griddle shortly after removing the food.

Do Not Use:

- Soap
- Abrasive materials
- Cleaning materials, including stainless steel cleaner

After Each Use:

1. **Turn knob to 300°F (149°C) to preheat.**
   Wait until preheat is complete before cleaning.
2. **Pour water on soiled area.**
   Using a measuring cup, pour up to 1 cup (236.6 mL) tap water over the soiled area. Start at the back, allowing the water to run toward the drip tray in the front. Allow the water to bubble on the griddle for 3–4 seconds.
3. **Scrape residue into drip tray.**
   Use a pad holder or wooden spoon with a non-abrasive pad or cloth. Use pressure on soiled areas. Repeat if needed for heavy soils.
4. **Remove remaining residue.**
   Fold a damp towel and, with the pad holder or wooden spoon, go over the griddle to remove remaining residue.
5. **Turn off griddle and let cool.**
6. **Wipe off griddle.**
   Once cool, wipe the griddle with a clean, damp terry cloth towel. Then buff with a microfiber cloth. If streaking, rainbowing, or ghosting occurs, use a mixture of 1 part white vinegar to 2 parts water on a towel to wipe the griddle.
7. **Remove, empty, and clean drip tray.**
   Clean the drip tray with warm, soapy water. Wipe the area under the drip tray clean. Once dry, put the drip tray back in position.

OVEN LIGHTS

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

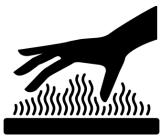
To Replace Oven Light:

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.

Self-Cleaning the Oven

⚠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.
- Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.
- Remove broiler pan, grid, cookware, and bakeware and, the meat probe from the oven.
- 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. See “Oven Vent” in the “Know Your Oven” section.
- Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

To Prepare Oven:

1. **Empty out oven and remove racks.**
   Remove broiler pan, grid, cookware and bakeware, and the meat probe from the oven.

   IMPORTANT: Remove racks before the Self-Cleaning cycle to avoid discoloring and difficulty sliding.
2. **Remove any foil from oven.**
   Foil may burn or melt, damaging the oven.
3. **Hand clean.**
   With a damp cloth, hand clean the inside door edge and 1½" (3.8 cm) of the area around the inside oven cavity frame. Be certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-cleaning to remove soil. Do not let water, cleaners, etc., enter the slots on the door frame.
4. **Wipe out loose soil.**
   Wiping out soil reduces smoke and avoids damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

To Prepare Cooktop:

1. **Remove plastic items.**
   Plastic items may melt.

How the Cycle Works

IMPORTANT

- The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.
- The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.
- Heavy soil accumulations may require multiple cleaning cycles.
- The oven is preset for a 3 hour 30 minute Self-Cleaning cycle. The oven will cool for an additional 30 minutes after cleaning is completed.

To Use Self-Clean:

Turn the Mode and Temperature Knobs to the Clean position. The knob indicator lights will illuminate to show that a selection has been made.

The Start button indicator light will blink to prompt for action. Press the Start button to begin the cleaning cycle.

The door(s) will lock.

NOTE: The oven will cool for an additional 30 minutes after cleaning is completed.

To Start Self-Clean:

1. Turn the Mode Knob to the Clean position.
2. Turn the Temperature Knob to the Clean position.
3. Press the Start Button.
   NOTE: All operations must be completed within 30 seconds or the unit will return to Idle Mode.

REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

To Stop Self-Clean Any Time:

Move the Temperature Knob to OFF position to stop self-clean. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

Once the oven has completely cooled:

1. Remove ash with a damp cloth.
2. If soil remains after wiping, that means the length of the Self-Cleaning cycle was not long enough for the amount of soil in the oven. Repeat the Self-Cleaning cycle if desired or the soil will be removed during the next Self-Cleaning cycle.
3. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.
4. The oven lights will not light during the Self-Cleaning cycle.
5. On 48" (121.9 cm) ranges, only one oven can self-clean at a time. If one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.

NOTE: The oven has a dual speed cooling fan motor. During self-cleaning, the fan(s) will operate at their highest speed to increase airflow to better exhaust the hotter air through the oven vent(s). An increase of noise may be noticeable during and after the Self-Cleaning cycle until the oven cools.

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

- Adjustable wrench or 5/8" (16 mm) wrench
- 1/8" x 4 1/4" (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

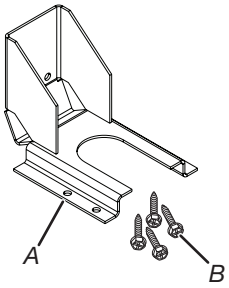
Parts Supplied

Check that all parts are included.

- Anti-tip bracket kit
- Tubing cutter
- 1/4" (6.4 mm), f3/8" (9.5 mm) and 5/16" (8 mm) nut driver
- Marker or pencil
- 3/16" (4.8 mm) carbide tip masonry bit
- 1/8" (3.2 mm) drill bit
- Tape measure

Parts Supplied

Check that all parts are included.



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

NOTE: Anti-tip bracket must be securely mounted to subfloor. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to subfloor. Longer screws are available from your local hardware store. See the “Install Anti-Tip Bracket” section.

- Griddle drip tray (on griddle models)

Parts Needed

- All models must be installed with a backguard if installing at zero clearance to a combustible back wall surface such as drywall. See “Cabinet Dimensions” in the “Location Requirements” section for installation requirements.

Check local codes electrical supply. See the “Electrical Requirements” section.

It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

Optional Parts

To purchase these or any other accessories, refer to the Quick Start Guide for ordering information.

- **Side Trim Kits:**

  Order Part Number W11735059 - LE Black

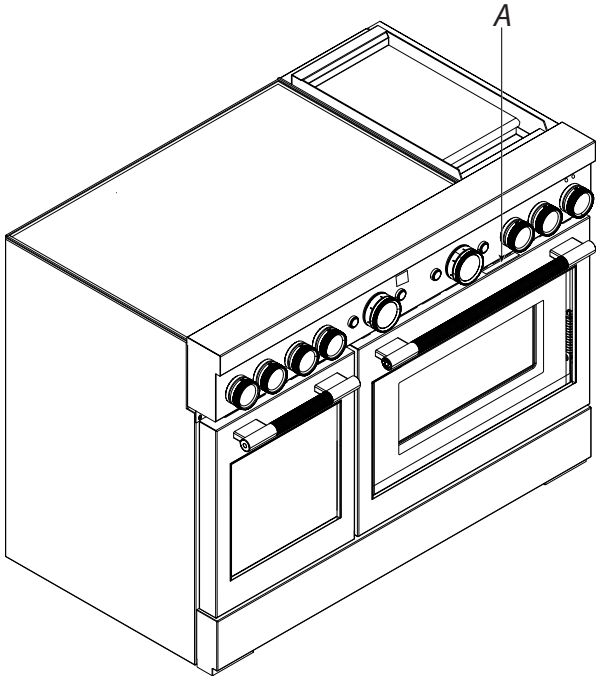
  Order Part Number W11735058 - Typhon Stainless

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

- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- 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.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over the heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood or microwave hood combination that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- 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.
- 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.

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 local codes.

In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240-latest edition or with local codes.

Mobile Home Installations Require:

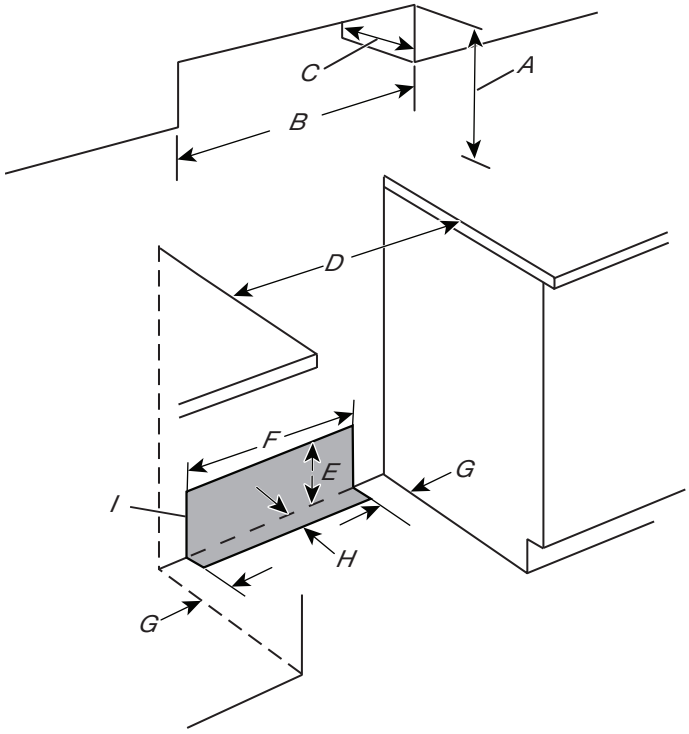
- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- Four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation. The appliance wiring will need to be revised.

  See "Electrical Connection - U.S.A. Only" section.

Cabinet Requirements

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, hood liner, or microwave hood combination above the cooking surface, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooking surface.



A. For minimum clearance to top of range.
B. 30" (76.2 cm) for all models: 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. 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
E. 15" (38.1 cm)
F. 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
G. 4" (10.1 cm)
H. 5" (12.7 cm)
*I. Electrical installation area**

***NOTE :** 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than 1/4" (0.64 cm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper. 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements - 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.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpack Range

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

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

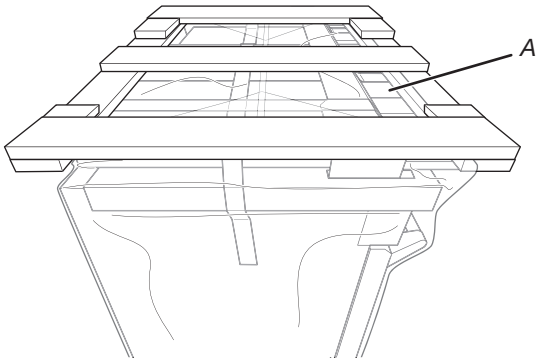
Failure to do so can result in back or other injury.

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

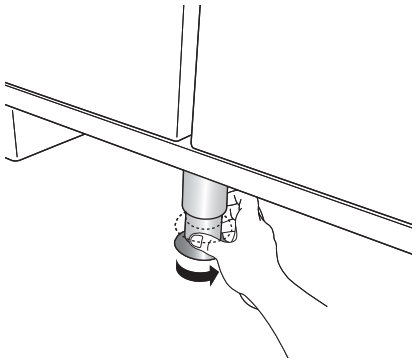
1. Your range will have the kick plate packaged on top of the unit.
   1. Remove kick plate from top of range and grate pack.

      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:

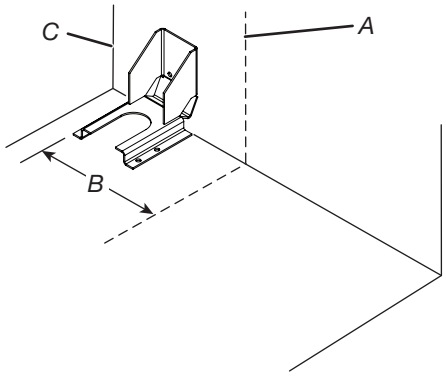
   30" (76.2 cm) ranges: 13" (33.0 cm)

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

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

   Measurement C:

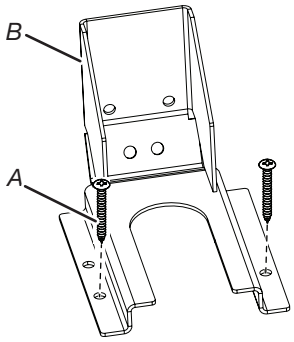
   Optional distance from back wall. If back wall is constructed of a combustible material and a backguard is not installed, a 6" (15.2 cm) minimum clearance is required for all models. Install anti-tip bracket accordingly.



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

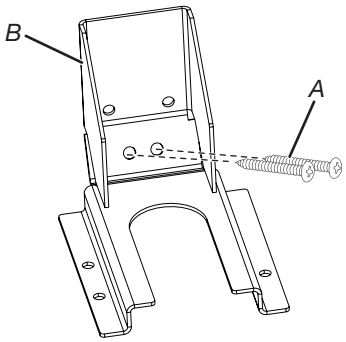
3. Drill two 1/8" (3.0 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

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.

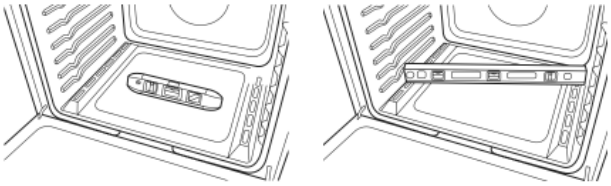
   NOTE: If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

Level Range

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

For Ranges with Steam Clean:

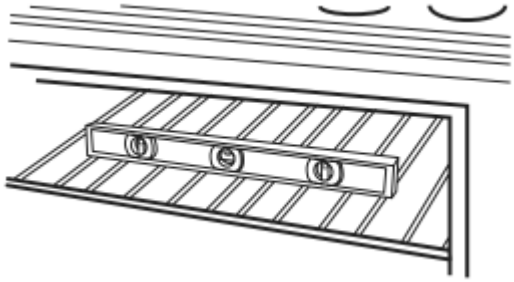
1. Place level on the oven bottom as indicated in one of the two figures below depending on the size of the level. Check with the level side to side and front to back.



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.



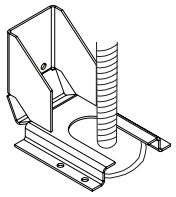
3. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
4. Follow the directions in Style 1.

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.

Verify Anti-Tip Bracket Location

1. 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.

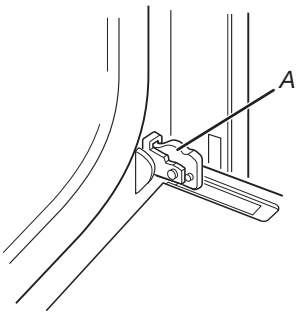


2. Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
3. Use a flashlight to look underneath the bottom of the range and visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

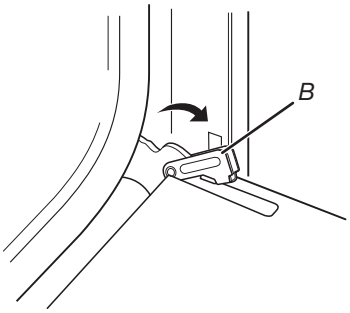
Remove Door

Door Removal

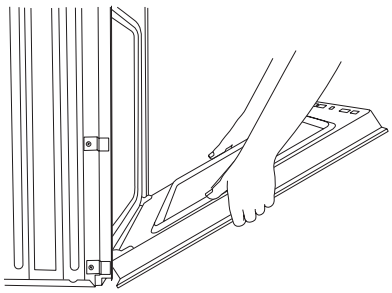
- Do not remove the side door spacers until the range is ready to install. Removing the door spacers could allow the door to shift, damaging the door latch.
- Do not lift or move the range by the door handle(s) or control panel.
- Prior to installing the range, you will need to remove the oven door(s).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



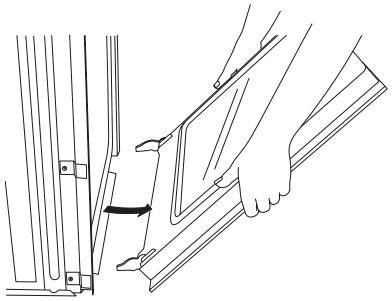
A. Oven door hinge in the locked position



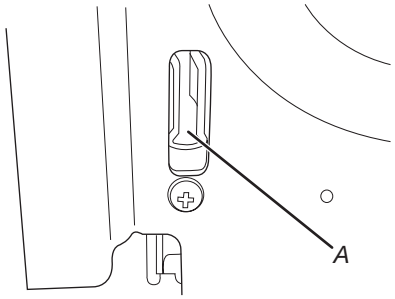
B. Oven door hinge in the unlocked position



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

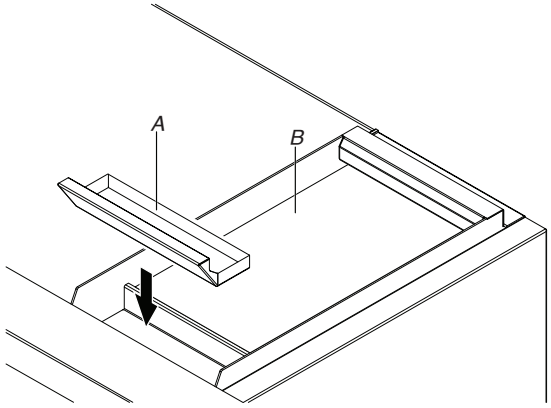
Replace the Door

- 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 Griddle Tray (On griddle models)

The griddle is factory installed.

1. Place drip tray in the well at the front of the griddle. Slide tray toward the back until it stops.



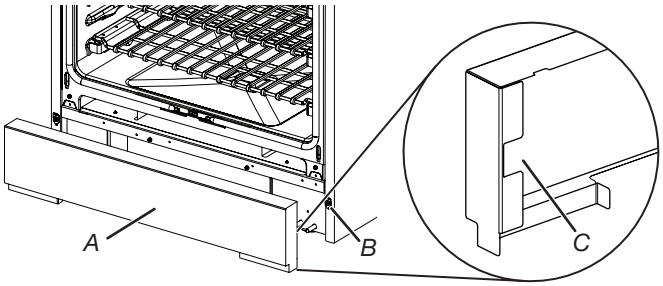
A. Griddle drip tray
B. Griddle

2. Clean griddle before using. Refer to the Use and Care Guide.

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. For oven use and cleaning, read the Product Guide.

Check Operation of Oven(s)

1. Turn power on.
2. Start a Bake cycle. See the Product Guide for operating instructions.

   If oven(s) does not operate, check the following:

   Household fuse is intact and tight or circuit breaker has not tripped.

   Electrical supply is connected.

   See the “Troubleshooting” section in the Product Guide.
3. When oven has been on for 10–15 minutes, open the oven door and feel for heat.

   If you do not feel heat, turn off the oven and contact a qualified technician

For more information refer the Quick Start Guide.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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.

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 la bride antibasculement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

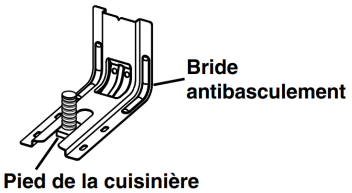
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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.



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.**

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 :** 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.
- 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.
- NE JAMAIS utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- 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.
- 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).
- 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 maniques toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES UNITÉS DE SURFACE – Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface 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 unités de surface ou les zones près des unités de surface tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Parmi ces zones, on compte les éléments, la table de cuisson et les zones face à la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de taille appropriée – Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisir des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de la table.
- 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.
- S'assurer que les réflecteurs ou cuvettes ramasse-gouttes sont en place – L'absence de ces éléments pendant la cuisson peut endommager les conducteurs et composants se trouvant en dessous.
- Revêtements de protection – Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir la surface des cuvettes ramasse-gouttes ou le fond du four, sauf si le manuel le suggère. Une mauvaise installation de ces protecteurs peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- 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.
- Ne pas tremper les éléments chauffants – Les éléments chauffants ne devraient jamais être immergés.

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 :

- Ne pas cuire sur une table de cuisson brisée – Si la table de cuisson est cassée, les agents de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de décharge électrique. Contacter un électricien qualifié immédiatement dans ce cas.
- 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.
- Position des grilles du four – toujours placer les grilles à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser la poignée entrer en contact avec l'élément chaud 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.
- NE PAS PLACER D'OBJETS EN MÉTAL COMME UN COUTEAU, UNE FOURCHETTE, UNE CUILLÈRE OU UN COUVERCLE SUR LA SURFACE DE CUISSON, ILS POURRAIENT DEVENIR CHAUDS.

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.

Pour les cuisinières autonettoyantes –

- **ATTENTION :** NE PAS LAISSER D'ALIMENTS, D'USTENSILES DE CUISSON, ETC. DANS LE FOUR PENDANT L'UTILISATION DU MODE DE NETTOYAGE PYROLYTIQUE.
- 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.

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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la réduction des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Éloigner la table de cuisson du récepteur.
- Brancher le récepteur dans une prise différente.

Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE : Les personnes utilisant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence des champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

IMPORTANT : La taille, le matériau et le positionnement du plat sont très importants pour obtenir des résultats idéaux avec une table de cuisson par induction. Voir « Cuisson par induction » dans les sections « Utilisation de la table de cuisson » et « Ustensiles de cuisson » avant d'utiliser la table de cuisson.

Cet appareil est conforme à la norme FCC, partie 18.

Cet appareil est conforme à la norme ICES-001(B)/NMB-001 (B) d'Industrie Canada.

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 application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

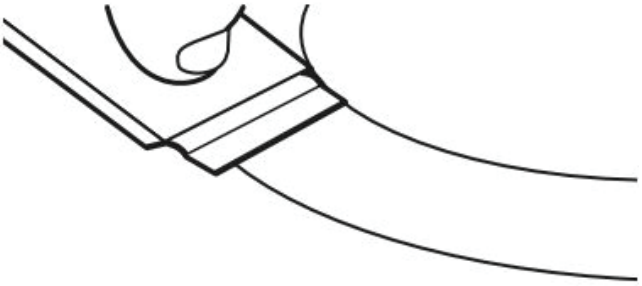
  Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

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

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE
Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

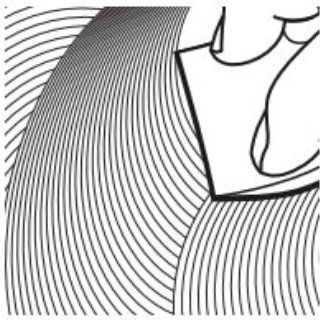
1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



   - Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
   - Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

   Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.





   - Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
   - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

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

3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



- Répéter au besoin les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson est offert sur commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus pour nettoyer les tables de cuisson

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

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

1. **Retirer le bouton.**

   Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.
2. **Nettoyer à l'aide d'eau chaude et savonneuse.**

Connaître les commandes de votre 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 ARRÊT.
- Lors de la réinstallation des boutons après le nettoyage des commandes des brûleurs de surface ou de la commande du module de la plaque à frire, vérifier que les boutons sont réinstallés à leur emplacement correct. Consulter la section « Variations de boutons » pour obtenir des références.

FINITION FUMÉE (sur certains modèles)

IMPORTANT : Ne pas utiliser de détergent corrosif ou abrasif. Si l'un de ces produits touche accidentellement l'appareil, nettoyer immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

Nettoyer les surfaces avec un chiffon en microfibre humide. S'il est très sale, nettoyer en utilisant quelques gouttes de savon ajoutées à de l'eau, puis sécher avec un chiffon doux.

EXTÉRIEUR/INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Ajouter le nettoyant.

Ajouter du nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, jamais directement sur le verre ou utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® (vendus séparément).

1. **Essuyer tout dépôt.**
   Utiliser une éponge humide.
2. **Utilisation du programme d'autonettoyage.**
   Consulter la section « Autonettoyage du four ».

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

Selon votre modèle, 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.

PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (sur certains modèles)
Remise en place du plateau d'écoulement :

1. Faire glisser le plateau d'égouttement dans l'ouverture du côté gauche du bac du gril.
2. Placer le déflecteur sur le dessus de l'ensemble de brûleur.

PLAQUE À FRIRE (sur certains modèles)
Astuces :

- Avant de nettoyer la plaque à frire, vérifier que toutes les commandes de la table de cuisson et du four sont éteintes.
- Pour obtenir de bons résultats, nettoyer la plaque à frire peu de temps après avoir retiré les aliments.

Ne pas utiliser :

- Savon
- Matériaux abrasifs
- Matériaux de nettoyage, incluant les tampons en acier inoxydable

Après chaque utilisation :

1. **Tourner le bouton sur 300 °F (149 °C) pour préchauffer.**
   Attendre que le préchauffage soit terminé avant de nettoyer.
2. **Mouiller la zone sale.**
   À l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter 1 tasse (236,6 ml) d'eau du robinet sur la zone souillée. Commercer par l'arrière pour permettre à l'eau de couler vers le plateau d'égouttement situé à l'avant. Permettre à l'eau de faire des bulles sur la plaque pendant 3 à 4 secondes.
3. **Gratter les résidus dans le plateau d'égouttement.**
   Utiliser un porte-tampon à récurer ou une cuillère en bois et un tampon non abrasif ou une lingette. Appliquer une pression sur les zones souillées. Répéter au besoin pour les zones très sales.
4. **Retirer les résidus restants.**
   Plier un chiffon humide, et à l'aide du porte-tampon à récurer ou de la cuillère de bois, passer sur la plaque à frire pour enlever les résidus restants.
5. **Éteindre la plaque et la laisser refroidir.**
6. **Essuyer la plaque à frire.**
   Une fois refroidie, essuyer la plaque à frire avec un linge en ratine humide et propre. Polir ensuite avec un tissu en microfibres. Si des rayures, un effet arc-en-ciel ou un effet flou apparaissent, utiliser un mélange comportant une part de vinaigre pour 2 parts d'eau et essuyer la plaque à l'aide d'un tissu.

7. **Enlever, vider et nettoyer le plateau d'égouttement.**
   Nettoyer le plateau d'égouttement avec de l'eau tiède savonneuse. Essuyer la zone sous le plateau d'égouttement. Une fois sec, replacer le plateau d'égouttement.

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.

Autonettoyage du four

⚠ 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 Self-Cleaning (Autonettoyage). L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.
- Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.
- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et la sonde thermométrique.
- Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme Self-Cleaning (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 Self-Cleaning (Autonettoyage). L'air doit pouvoir circuler librement. Voir le point « Évent du four » dans la section « Connaître votre four ».
- Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

1. **Vider le four et retirer les grilles.**
   Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et la sonde thermométrique.
   IMPORTANT : Enlever les grilles avant d'effectuer le programme d'autonettoyage pour éviter de les décolorer et de rendre le mouvement de coulissement difficile.
2. **Enlever tout le papier aluminium du four.**
   Le papier aluminium peut fondre ou brûler et endommager le four.
3. **Nettoyage à la main.**
   À l'aide d'un chiffon humide, essuyer l'intérieur de la porte et 1 ½ po (3,8 cm) à l'entrée de la zone du cadre de la cavité. Faire attention à ne pas déplacer ou plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser d'eau, de nettoyants, etc., pénétrer dans les fentes du cadre de la porte.
4. **Essuyer la saleté décollée.**
   Essuyer la saleté réduit la production de fumée et 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.

Préparation de la table de cuisson :

1. **Retirer les articles en plastique.**
   Les articles en plastique risquent de fondre.

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.
- Le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.
- Les accumulations importantes de saleté peuvent nécessiter plusieurs programmes d'autonettoyage.
- Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 heures et 30 minutes. Le four refroidit pendant 30 minutes supplémentaires une fois le nettoyage terminé.

Utilisation de l'autonettoyage :

Tourner les boutons de mode et de température à la position Clean (nettoyage). Le témoin lumineux de bouton s'illumine pour indiquer qu'une sélection a été effectuée.

Le témoin lumineux du bouton de mise en marche commencera à clignoter pour demander une action. Appuyer sur le bouton de mise en marche pour démarrer le programme de nettoyage.

Les portes se verrouillent.

REMARQUE : Le four refroidit pendant 30 minutes supplémentaires une fois le nettoyage terminé.

Démarrage de l'autonettoyage :

1. Tourner le bouton de mode à la position Clean (nettoyage).
2. Tourner le bouton de température à la position Clean (nettoyage).
3. Appuyer sur le bouton de mise en marche.
   REMARQUE : Toutes les opérations doivent être effectuées en moins de 30 secondes, sinon l'appareil tombera en mode veille.

MÉMORISER : Lors de l'utilisation de la cuisinière ou durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de cuisson peut devenir chaude.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Placer le bouton de température sur OFF (ARRÊT) pour arrêter l'autonettoyage. Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Une fois le four complètement refroidi :

1. Nettoyer les cendres avec un chiffon humide.
2. S'il reste des saletés après l'essuyage, cela signifie que le programme d'autonettoyage n'a pas fonctionné suffisamment longtemps pour pouvoir éliminer toutes les saletés du four. Répéter le programme d'autonettoyage si désiré; on peut aussi attendre le prochain programme d'autonettoyage pour éliminer ces saletés.
3. 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.
4. L'éclairage du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.
5. Sur les cuisinières de 48 po (121,9 cm), l'autonettoyage ne peut s'effectuer que sur un four à la fois. Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ni allumé.

REMARQUE : Le four possède un moteur de ventilateur de refroidissement à deux vitesses. Pendant l'autonettoyage, les ventilateurs fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air chaud par les évents du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

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 suivante.

Outils nécessaires

- 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

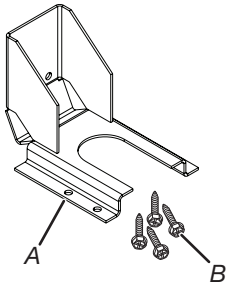
Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Trousse de bride antibasculement
- Coupe-tube
- Tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm), f3/8 po (9,5 mm) et 5/16 po (8 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)
- Ruban à mesurer

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)

REMARQUE : La bride antibasculement doit être solidement fixée au sous-plancher. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le sous-plancher. Des vis plus longues sont offertes chez votre quincaillerie locale. Voir la section « Installation de la bride antibasculement ».

- Plateau d'égouttement de la plaque à frire (sur modèles avec plaque à frire)

Pièces nécessaires

- Tous les modèles doivent être installés avec un dosseret si l'installation se fait sans dégagement entre l'appareil et une paroi arrière combustible comme un mur en gypse. Voir « Dimensions de l'armoire » à la section « Exigences d'emplacement » pour les spécifications concernant l'installation.

Consulter les codes locaux pour l'alimentation électrique déjà en place. Voir la section « Spécifications électriques ».

Il est recommandé de faire réaliser tous les raccordements électriques par un électricien qualifié agréé.

Pièces facultatives

Pour acheter ces accessoires ou d'autres accessoires, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les informations de commande.

- **Trousses de garnitures latérales :**

  Commander la pièce no W11735059 – LE Noir

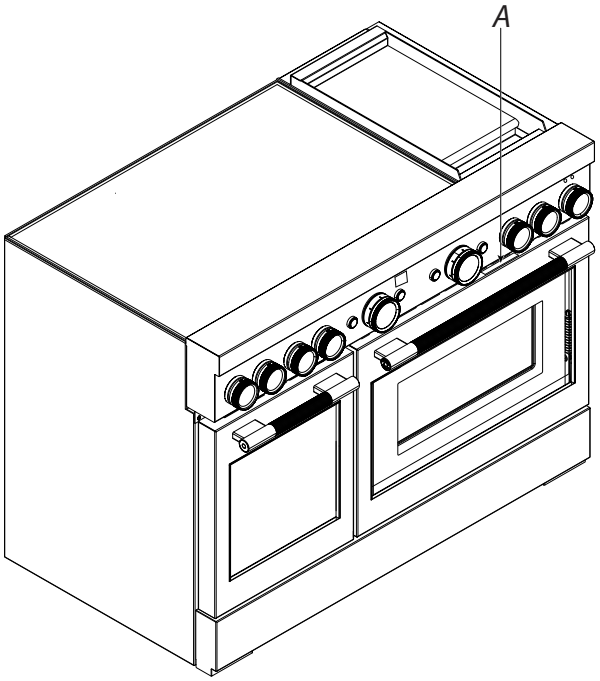
  Commander la pièce W11735058 – Typhon inoxydable

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

- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- 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.
- Pour éliminer les risques de brûlure ou d’incendie en se penchant au-dessus d’une surface qui chauffe, il est déconseillé d’utiliser l’espace de rangement des armoires situées au-dessus de l’appareil. Si des armoires de rangement sont prévues, le risque peut être réduit par l’installation d’une hotte de cuisinière ou d’un ensemble hotte/micro-ondes dépassant horizontalement de 5 po (12,7 cm) au moins par rapport au bas des armoires.
- 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 ».
- 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 supplémentaires à respecter lors de l’installation

L’installation de cette cuisinière doit s’effectuer conformément à la norme Manufactured Home Construction Safety Standards, 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, utiliser la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/ NFPA 501A ou respecter les dispositions des codes locaux.

Au Canada, l’installation de cette cuisinière doit respecter la plus récente version des normes CAN/CSA-Z240 ou les dispositions des codes locaux.

Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

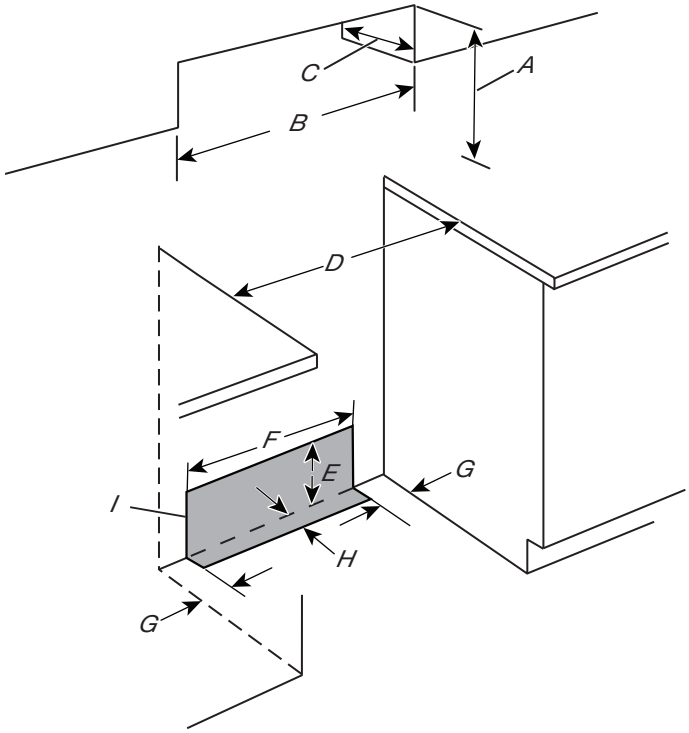
- Dans le cas de l’installation de cette cuisinière dans une résidence mobile, la cuisinière doit être fixée au plancher durant tout déplacement du véhicule. Toute méthode pour fixer de façon sécuritaire la cuisinière est adéquate dès qu’elle respecte les normes mentionnées plus haut.
- Un cordon ou un câble d’alimentation à 4 fils doit être utilisé lors d’une installation dans une maison mobile. Le câblage de l’appareil devra être consulté.

  Voir la section « Raccordement électrique – É.-U. seulement ».

Spécifications 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 : Si une hotte, une caisse de hotte ou un ensemble hotte/four à micro-ondes est installé au-dessus de la surface de cuisson, suivre les instructions d’installation de la hotte ou de l’ensemble hotte/four à micro-ondes pour obtenir les dimensions de dégagement à conserver au-dessus de la surface de cuisson.



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

B. 30 po (76,2 cm) pour tous les modèles : Largeur minimale de l’armoire supérieure de 30 po (76,2 cm)
Modèle 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. 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)

E. 15 po (38,1 cm)

F. 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)

G. 4 po (10,1 cm)

H. 5 po (12,7 cm)

*I. Zone de l’installation électrique**

***REMARQUE :** Distance de séparation de 24 po (61,0 cm) ou plus lorsque le fond d’une armoire de bois ou de métal est protégée par une planche ignifugée d’au moins 1/4 po (0,64 cm) recouverte d’une feuille métallique d’épaisseur égale ou supérieure à : acier calibre 28 MSG, acier inoxydable 0,015 po (0,4 mm), aluminium 0,024 po (0,6 mm) ou cuivre 0,020 po (0,5 mm). Distance de séparation minimale de 30 po (76,2 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le fond d’une armoire de bois ou de métal non protégée.

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.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Il faut au moins deux personnes pour déplacer et installer ou désinstaller l'appareil.

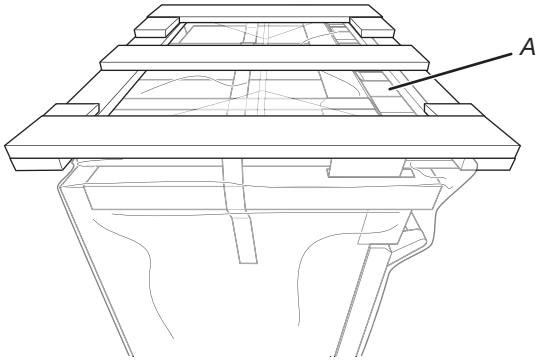
Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

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

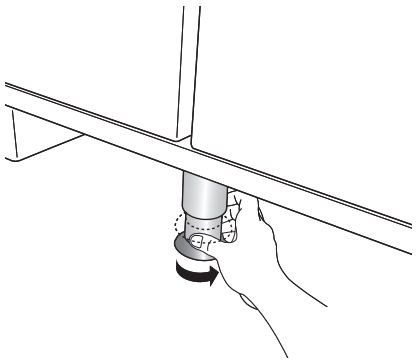
1. La plinthe de votre cuisinière est emballée sur le dessus de l'appareil.
   1. Enlever la plinthe du dessus de la cuisinière et de l'emballage.

      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 :

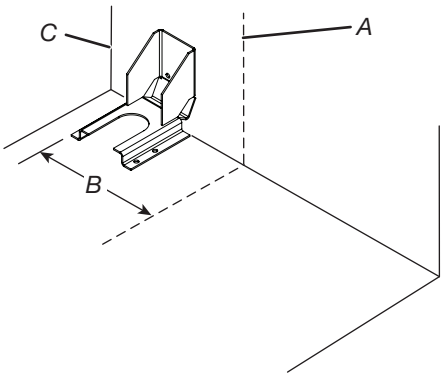
   Cuisinières de 30 po (76,2 cm) : 13 po (33,0 cm)

   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 :

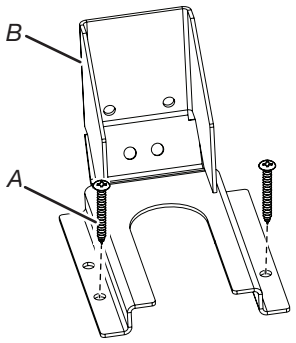
   Distance optionnelle du mur arrière. Si le mur arrière est fabriqué d'un matériau combustible et qu'aucun dosseret n'est installé, un dégagement minimal de 6 po (15,2 cm) est nécessaire pour tous les modèles. Adapter l'installation de la bride antibasculement.



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

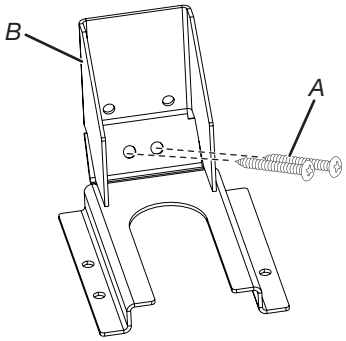
3. Percer deux trous de 1/8 po (3,0 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

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.

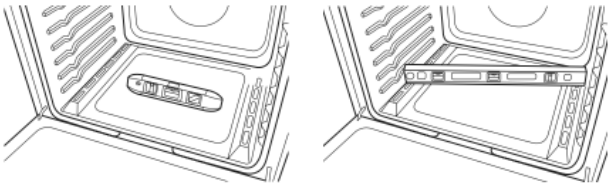
   REMARQUE : En cas d'utilisation d'un jeu de garnitures, le dessus de la table de cuisson doit être plus haut que le plan de travail. Voir les instructions d'installation fournie avec le jeu de garnitures pour la hauteur correcte.

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 :

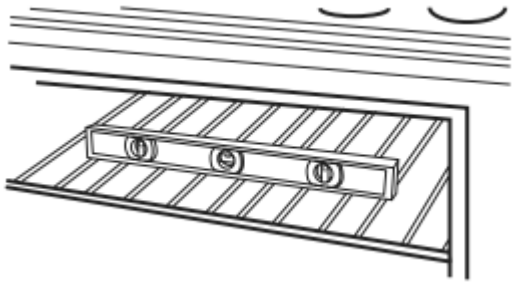
1. En fonction de la taille du niveau, le placer sur le bas du four comme indiqué dans l’une des deux figures ci-dessous. Contrôler l’aplomb transversal et dans le sens avant/arrière.



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.



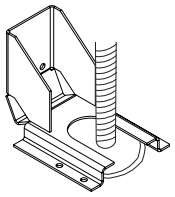
3. Si la cuisinière n’est pas de niveau, tirer la cuisinière vers l’avant jusqu’à ce que le pied de nivellement arrière sorte de la bride antibasculement.
4. Suivre les instructions fournies pour le style 1.

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.

Vérification de l’emplacement de la bride antibasculement

1. 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.

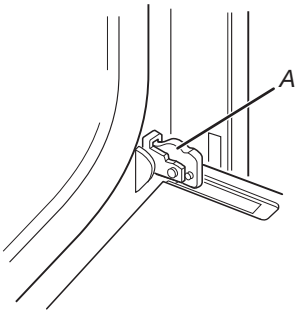


2. Déplacer la cuisinière dans son emplacement final en s’assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.
3. Utiliser une lampe de poche pour regarder sous la cuisinière et vérifier que le pied arrière de la cuisinière est inséré dans la fente de la bride antibasculement.

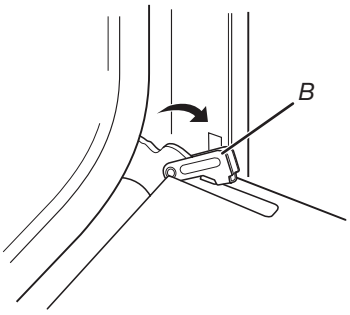
Retirer la porte

Retrait de portes

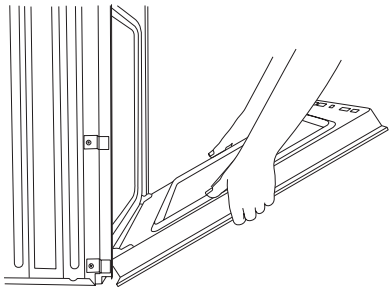
- Ne pas retirer les cales d’espacement latérales de porte avant que la cuisinière ne soit prête pour l’installation. Si on retire les cales d’espacement de la porte, celle-ci pourrait se déplacer et endommager le loquet de porte.
- Ne pas soulever ou déplacer la cuisinière par les poignées de la porte 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.



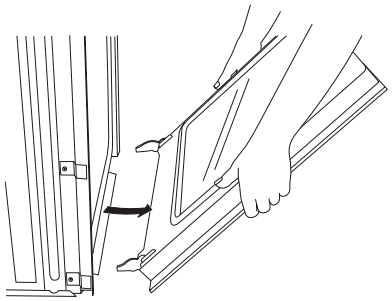
A. Charnière de la porte du four en position de verrouillage



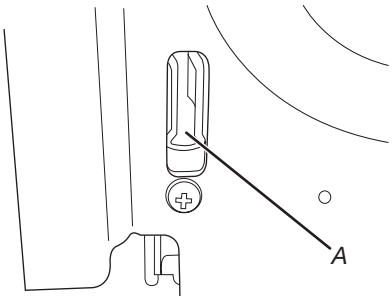
B. Charnière de la porte du four en position de déverrouillage



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

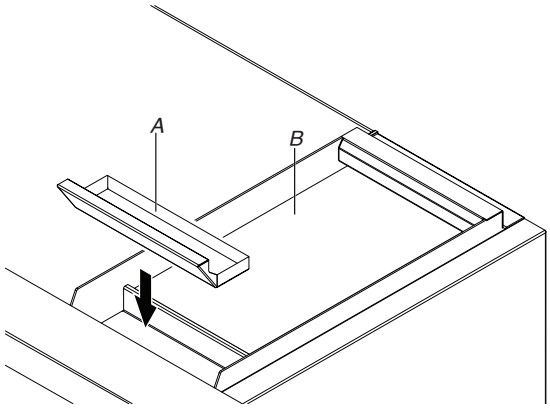
Réinstallation de la porte

- 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.

Installation du plateau de la plaque à frire (sur modèles avec plaque à frire)

La plaque à frire est installée à l'usine.

1. Placer le plateau d'égouttement dans la cavité à l'avant de la plaque à frire. Faire glisser le plateau vers l'arrière jusqu'à la position de butée.



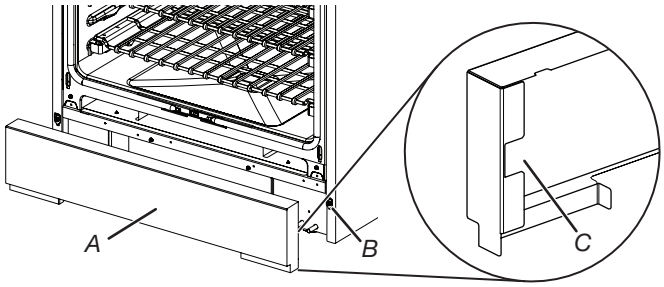
A. Plateau d'égouttement de la plaque à frire
B. Plaque à frire

2. Nettoyer la plaque à frire avant de l'utiliser. Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien.

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 y a des pièces supplémentaires, relire les étapes pour savoir quelle étape a été passée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Éliminer/recycler tous les matériaux d'emballage.
4. Pour utiliser et nettoyer le four, lire le Guide du produit.

Contrôle du fonctionnement du/des four(s)

1. Mettre l’appareil sous tension.
2. Lancer un programme de cuisson au four. Consulter le Guide du produit pour obtenir des instructions détaillées.

   Si un four ne fonctionne pas, vérifier ce qui suit :

   Le fusible domestique est intact et bien visé ou le disjoncteur n’est pas ouvert.

   La prise de courant est correctement alimentée.

   Voir la section « Dépannage » du Guide du produit.
3. Après 10 à 15 minutes de fonctionnement du four, ouvrir la porte du four et voir s’il y a de la chaleur.

   Si aucune chaleur n’est perceptible, éteindre le four et contacter un technicien qualifié

Pour obtenir plus d’information, consulter le Guide de démarrage rapide.

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

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

NOTES

NOTES

NOTES