# INSTALLATION INSTRUCTIONS
# 30" (76.2 CM) DOUBLE OVEN GAS RANGES

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
# DES CUISINIÈRES À GAZ À DOUBLE FOUR
# DE 30" (76,2 CM)

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ESTUFAS
# A GAS CON HORNO DOBLE DE 30" (76,2 CM)

## Table of Contents


**RANGE SAFETY ..... 2**
**INSTALLATION REQUIREMENTS ..... 4**
- Tools and Parts ..... 4
- Location Requirements ..... 4
- Electrical Requirements ..... 6
- Gas Supply Requirements ..... 6

**INSTALLATION INSTRUCTIONS ..... 7**
- Unpack Range ..... 7
- Adjust Leveling Legs ..... 7
- Install Anti-Tip Bracket ..... 8
- Make Gas Connection ..... 8
- Plastic Hose Installation ..... 9
- Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged ..... 10
- Level Range ..... 11
- Electronic Ignition System ..... 11
- Complete Installation ..... 12

**GAS CONVERSIONS ..... 13**
- Propane Gas Conversion ..... 13
- Natural Gas Conversion ..... 16


## Table des matières


**SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE ..... 20**
**EXIGENCES D'INSTALLATION ..... 22**
- Outils et pièces ..... 22
- Exigences d'emplacement ..... 22
- Spécifications électriques ..... 24
- Spécifications de l'alimentation en gaz ..... 24

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ..... 25**
- Déballage de la cuisinière ..... 25
- Réglage des pieds de nivellement ..... 25
- Installation de la bride antibasculement ..... 26
- Raccordement au gaz ..... 26
- Vérifier que la bride anti-basculement est bien installée et engagée ..... 26
- l'installation de tuyau en plastique ..... 27
- Réglage de l'aplomb de la cuisinière ..... 29
- Système d'allumage électronique ..... 29
- Terminer l'installation ..... 30

**CONVERSIONS DE GAZ ..... 31**
- Conversion pour l'alimentation au propane ..... 31
- Conversion pour l'alimentation au gaz naturel ..... 34


## Índice


**SEGURIDAD DE LA ESTUFA ..... 38**
**REQUISITOS DE INSTALACIÓN ..... 40**
- Herramientas y piezas ..... 40
- Requisitos de ubicación ..... 40
- Requisitos eléctricos ..... 42
- Requisitos del suministro de gas ..... 42

**INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ..... 43**
- Desembale la estufa ..... 43
- Regule las patas niveladoras ..... 43
- Instalación del soporte antivuelco ..... 44
- Conexión del suministro de gas ..... 44
- Instalación de mangueras de plástico ..... 45
- Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado ..... 46
- Nivelación de la estufa ..... 47
- Sistema de encendido electrónico ..... 47
- Complete la instalación ..... 48

**CONVERSIONES DE GAS ..... 49**
- Conversión a gas propano ..... 49
- Conversión a gas natural ..... 53


**IMPORTANT:**
Save for local electrical inspector's use.
**Installer:** Leave installation instructions with the homeowner.
**Homeowner:** Keep installation instructions for future reference.

**IMPORTANT :**
Conserver ces instructions à l'usage de l'inspecteur des installations électriques local.
**Installateur :** Remettre les instructions d'installation au propriétaire.
**Propriétaire :** Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

**IMPORTANTE:**
Guarde para tener a disposición del inspector de electricidad local.
**Instalador:** Déjele las instrucciones de instalación al propietario.
**Propietario:** Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.


**W11256513A**

# RANGE SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

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

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

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

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

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

**– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**

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

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

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

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

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

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



## ⚠WARNING

**Tip Over Hazard**

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

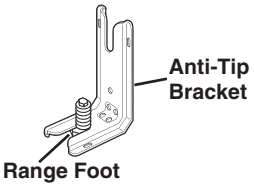
**Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.**

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

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

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

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




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

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

Installation and Service must be performed by a qualified installer or service agency.

# INSTALLATION REQUIREMENTS

## Tools and Parts

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

### Tools needed

- Tape measure
- Phillips screwdriver
- Torx®† T20®† screwdriver
- Flat-blade screwdriver
- 1/8" (3.2 mm) flat-blade screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" (23.8 mm) combination wrench
- 1/8"(3.2 mm) drill bit
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution

### For Propane/Natural Gas Conversions

- 1/2" (12.7 mm) combination wrench
- 9/32" (7.0 mm) nut driver
- Masking tape

### For Plastic Hose Installation

- Metal Clamps

### Parts supplied

Check that all parts are included.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit (located on back of range near lower side)
- Burner grates
- Burner caps
- Oven racks
- 2 - #12 x 1⅝" screws (for mounting anti-tip bracket)
- Anti-tip bracket (taped inside upper oven with package containing literature)

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

### Parts needed

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

## Location Requirements

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

- It is the installer’s responsibility to comply with installation clearances specified on the rating number plate. The rating number plate is located behind the control panel.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over 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.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The floor anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see “Install Anti-Tip Bracket” section.
- Grounded electrical supply is required. See “Electrical Requirements” section.
- Proper gas supply connection must be available. See “Gas Supply Requirements” section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.

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

### Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes.

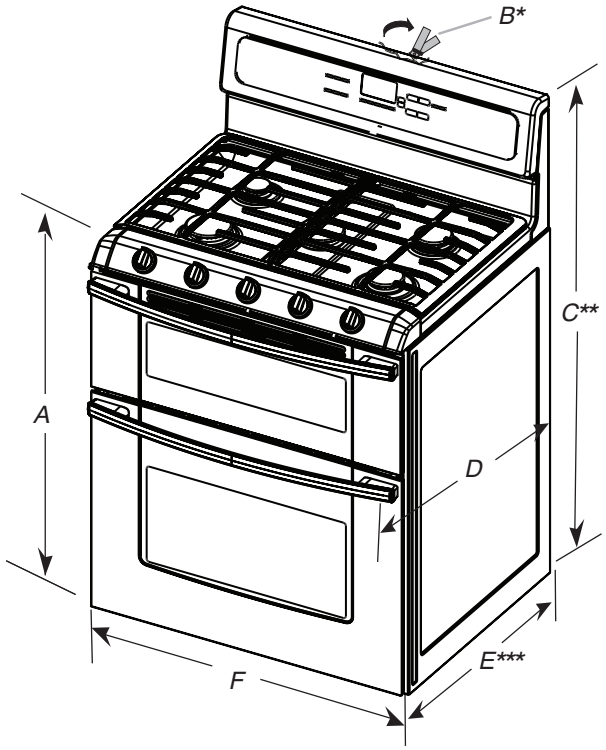
In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-A240-latest edition, or with local codes.

**Mobile home installations require:**

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

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

## Product Dimensions




*A. 35¾" ± 1/8" (90.8 ± 0.3 cm) cooktop height (minimum) with leveling legs screwed all the way in*

*B. Model/serial/rating plates (located behind the control panel)**

*C. 47⅛" ± 1/8" (119.7 ± 0.3 cm) overall height (minimum) with leveling legs screwed all the way in***

*D. 28½" ± 1/4" (72.4 ± 0.6 cm) depth with handle*

*E. 26⅛" to 27¼" ± 1/8" (66.4 to 69.2 cm ± 0.3 cm)****

*F. 29 15/16" ± 1/16" (76.0 ± 0.2 cm) width*

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

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

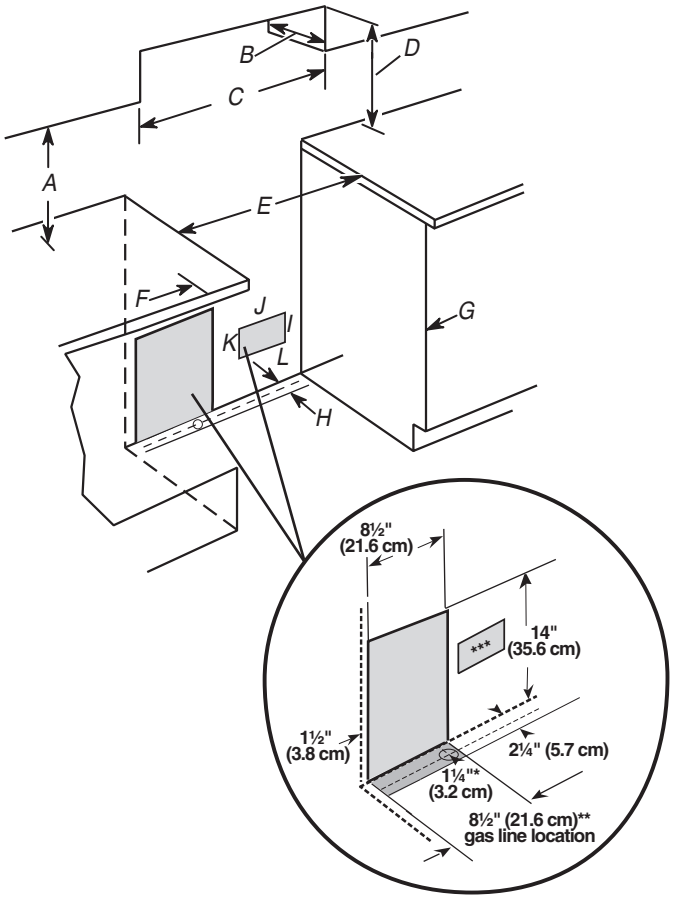
***Excludes handle. Dimension given is from wall to front of oven door and will vary based on electrical outlet receptacle installation.

## Cabinet Dimensions

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

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

Range may be installed with zero clearance to combustible construction at the rear and on the sides below the cooktop.




*A. 18" (45.7 cm) upper cabinet to countertop*

*B. 13" (33.0 cm) upper cabinet depth*

*C. 30" (76.2 cm) min. opening width*

*D. For minimum clearance to the top of the cooktop, see NOTE.*

*E. 30" (76.2 cm) min. opening width*

*F. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of the range to the side wall or other combustible material.*

*G. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.*

*H. 3" (7.6 cm) distance from wall*

*I. 1½" (3.8 cm) min. from right side cabinet*

*J. 8" (20.3 cm) width*

*K. 7" (17.8 cm) min. from floor*

*L. 2" (5.1 cm) min. from floor*

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

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

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

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

30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

## Electrical Requirements

**⚠WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

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

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

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

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

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

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

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 A fused, electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120 V power and is correctly grounded.
- The wiring diagram is located on the back of the range in a clear plastic bag.

## Gas Supply Requirements

**⚠WARNING**



**Explosion Hazard**

**Use a new CSA International approved gas supply line.**

**Install a shut-off valve.**

**Securely tighten all gas connections.**

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

**Examples of a qualified person include:**

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

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

**IMPORTANT:** Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturers instructions.

### Type of Gas

**Natural gas:**

- This range is factory set for use with Natural gas. See “Gas Conversions” section. The model/serial rating plate located behind the control panel has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

**Propane gas conversion:**

Conversion must be done by a qualified service technician.

No attempt shall be made to convert the appliance from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. See “Gas Conversions” section.

### Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.

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

†®TEFLON is a registered trademark of Chemours.

**Flexible metal appliance connector:**

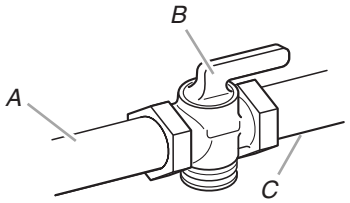
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A 1/2" (1.3 cm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

- Must include a shutoff valve:

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




*A. Gas supply line*
*B. Shutoff valve "open" position*
*C. To range*

### Gas Pressure Regulator

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

**Natural gas:**

Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

**Propane gas:**

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

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

### Burner Input Requirements

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

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

### Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

**Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.6 cm) WCP]**

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

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

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

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Unpack Range

**⚠WARNING**

**Excessive Weight Hazard**

**Use two or more people to move and install range.**

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

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

## Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the 4 leveling legs.

   This may be done with the range on its back or with the range supported on 2 legs after the range has been placed back to a standing position.

   **NOTE:** To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using 2 or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.
2. Adjust the leveling legs to the correct height. Leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5.0 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.

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

## Install Anti-Tip Bracket

**⚠WARNING**



**Tip Over Hazard**

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

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

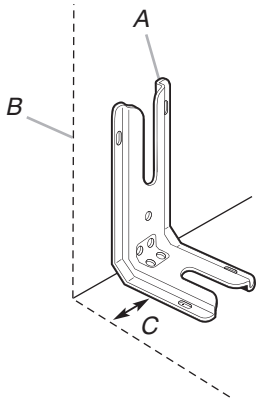
**Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.**

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

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

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

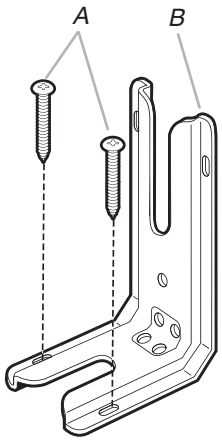
1. Remove the anti-tip bracket that is taped inside the upper oven with the package containing literature.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method.
3. Determine and mark edge of range in the cutout space. The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




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

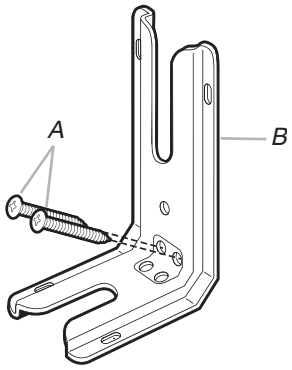
4. Drill two 1/8" (3.0 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

**Floor Mounting**




*A. #12 x 1 5/8" screws*
*B. Anti-tip bracket*

**Wall Mounting**




*A. #12 x 1 5/8" screws*
*B. Anti-tip bracket*

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

## Make Gas Connection

**⚠WARNING**



**Explosion Hazard**

**Use a new CSA International approved gas supply line.**

**Install a shut-off valve.**

**Securely tighten all gas connections.**

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

**Examples of a qualified person include:**

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

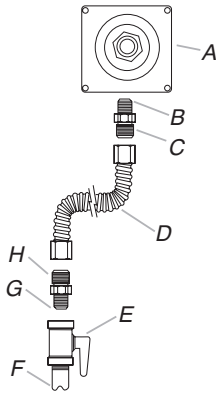
**Failure to do so can result in death, explosion, or fire.**

**Typical flexible connection**

1. Apply pipe-joint compound made for use with propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and G in the following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.

3. Use a 15/16" (23.8 mm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.

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

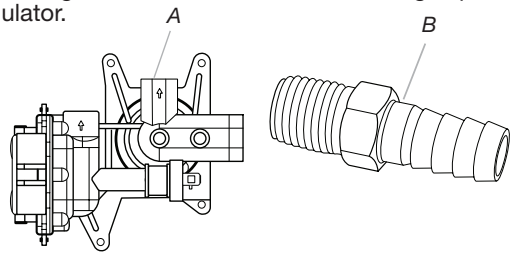



*A. Gas pressure regulator*
*B. Use pipe-joint compound.*
*C. Adapter (must have 1/2" (12.7 mm) male pipe thread)*
*D. Flexible connector*
*E. Manual gas shutoff valve*
*F. 1/2" or 3/4" (12.7 mm or 19.0 mm) gas pipe*
*G. Use pipe-joint compound.*
*H. Adapter*

## Plastic Hose Installation

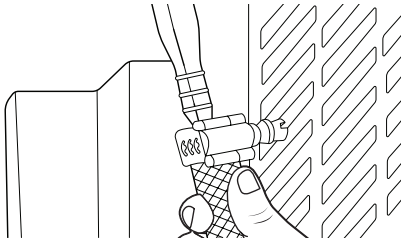
**IMPORTANT:** If you are using a plastic hose, make sure it can withstand temperatures above 120°C (248°F) and is approved by local regulations. The hose must be resistant to abrasion and chemicals. Check the hose expiration date before installation, it must be replaced before it. The hose must not stay in contact with the back part of the product and must not be exposed to sunlight. The maximum length of the hose is 1.25 m (4.1 ft).

1. Apply pipe-joint compound made for use with propane gas to the plastic hose adapter following its manufacturer instructions.
2. Attach the adapter on the pressure regulator, tightening it and being certain not to move or turn the gas pressure regulator.

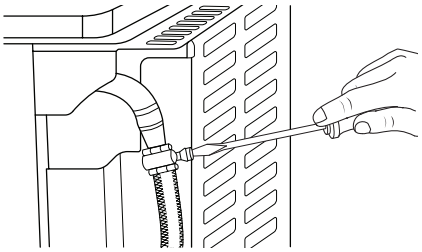



*A. Pressure Regulator*
*B. Plastic hose adapter*

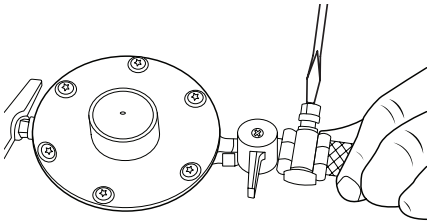
3. Attach a metal clamp to one of the plastic hose edges and attach this edge to the plastic hose adapter that is just installed.



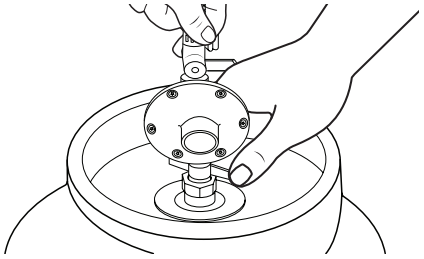
4. Use a flat blade screwdriver (or other tool that fits your metal clamp) to tighten the metal clamp and fix the hose on the gas connection.



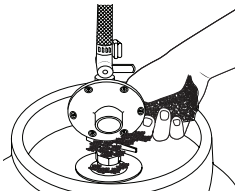
5. Attach a metal clamp to the other edge of the hose and connect this edge to the pressure regulator of your gas cylinder. Tighten the metal clamp with the flat blade screwdriver (or other tool that fits your metal clamp).

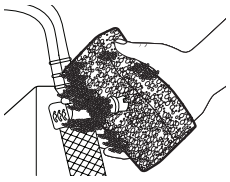


6. Make sure the gas valve is closed before connecting it to the gas cylinder.



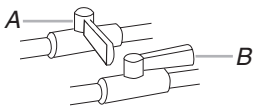
7. Make sure the hose is not folded or too close to heating sources. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.





### Complete connection

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




*A. Closed valve*
*B. Open valve*

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

**⚠WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

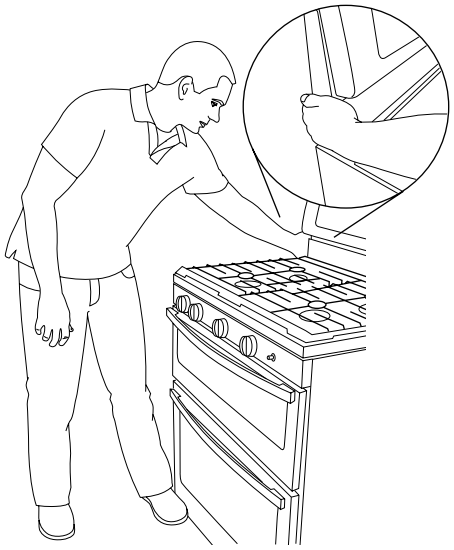
**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

4. Plug into a grounded 3 prong outlet.

## Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

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

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



2. Slowly attempt to tilt the range forward.

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

**IMPORTANT:** If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

4. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
5. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

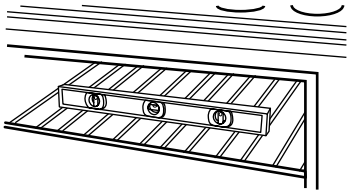
**IMPORTANT:** If the back of the range is more than 2" (5.1 cm) from the mounting wall, the rear range foot may not engage the bracket. Slide the range forward and determine if there is an obstruction between the range and the mounting wall. Changes to the gas supply must be performed by a qualified service technician. If you need assistance or service, refer to the “Assistance or Service” section of the Use and Care Guide, or the cover or “Warranty” section of the User Instructions, for contact information.

6. Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

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

## Level Range

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



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

**NOTE:** Range must be level for satisfactory baking performance.

## Electronic Ignition System

**Initial lighting and gas flame adjustments**

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

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

### Check Operation of Cooktop Burners

**Standard Surface Burners**

Push in and turn each control knob to the "IGNITE" position.

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

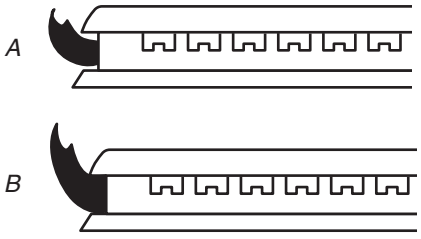
**If burners do not light properly:**

- Turn cooktop control knob to the "OFF" position.
- Check that the range is plugged in and the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valve is set to the "open" position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.

Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to "OFF" and contact your dealer or authorized service company for assistance.

### Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "Low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (0.64 cm) high.




*A. Low flame*
*B. High flame*

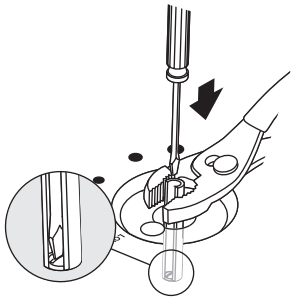
**To adjust standard burners:**

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

**If the "Low" flame needs to be adjusted:**

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

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



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

### Check Operation of Both Oven Bake Burners

1. Press BAKE for the desired oven.

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

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

**If burners do not light properly:**

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

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

### Check Operation of Oven Broil Burner

1. Press BROIL for the upper oven. "BROIL" scrolls down in the upper text display area, and 550°F is displayed. After 3 seconds, "Set temp" scrolls in the upper oven text display area, followed by "Push START."
2. Press START for the upper oven. "Broiling" scrolls in the upper oven text display area and remains there until the set temperature is reached.

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

**If burners do not light properly:**

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

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

## Complete Installation

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

**If range does not operate, check the following:**

- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
- Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
- Gas pressure regulator shutoff valve is in the "on" position.
- Electrical supply is connected.
- See "Troubleshooting" in the Use and Care Guide or User Instructions.

8. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shutoff valve is open.
   - If the gas supply line shutoff valve is closed, open it, then repeat the 5-minute test as outlined above.
   - If the gas supply line shutoff valve is open, press the CANCEL button on the oven control panel and contact a qualified technician.

### If you need Assistance or Service:

Please reference the "Assistance or Service" section of the Use and Care Guide or the cover of the User Instructions, or contact the dealer from whom you purchased your range.

# GAS CONVERSIONS

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

**⚠WARNING**



**Explosion Hazard**

**Use a new CSA International approved gas supply line.**

**Install a shut-off valve.**

**Securely tighten all gas connections.**

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

**Examples of a qualified person include:**

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

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

## Propane Gas Conversion

**⚠WARNING**



**Tip Over Hazard**

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

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

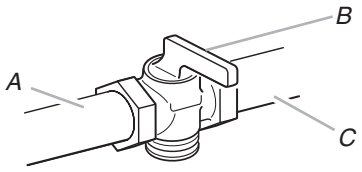
**Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.**

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

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

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

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

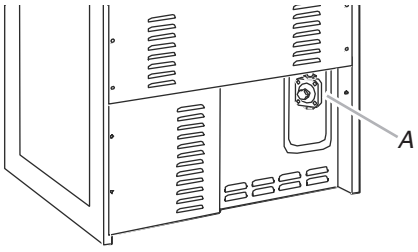



*A. To range*
*B. Shutoff valve (closed position)*
*C.Gas supply line*

**2.** Unplug range or disconnect power.

### To Convert Gas Pressure Regulator (Nat. gas to Propane)

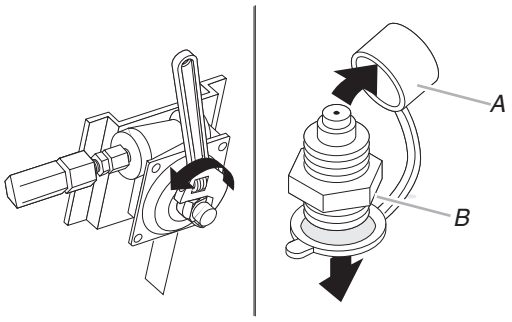
**1.** Locate gas pressure regulator at the rear of the range.




*A. Gas pressure regulator*

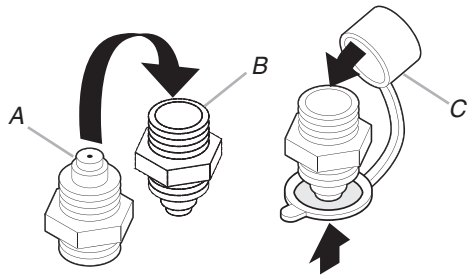
**IMPORTANT:** Do not remove the gas pressure regulator.

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




*A. Plastic cover*
*B. Regulator cap*

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



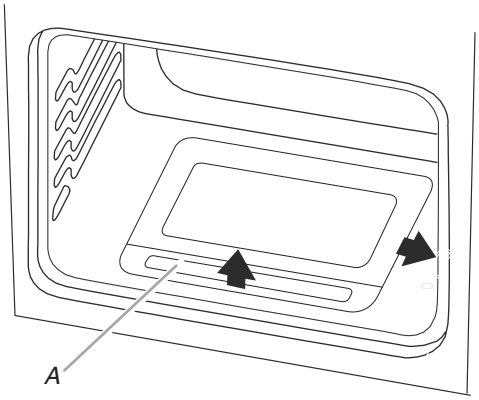

*A. Natural gas position*
*B. Propane gas position*
*C. Plastic cover*

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

## To Convert Oven Bake Burners (Nat. gas to Propane)

**To Convert Lower Oven Bake Burner:**

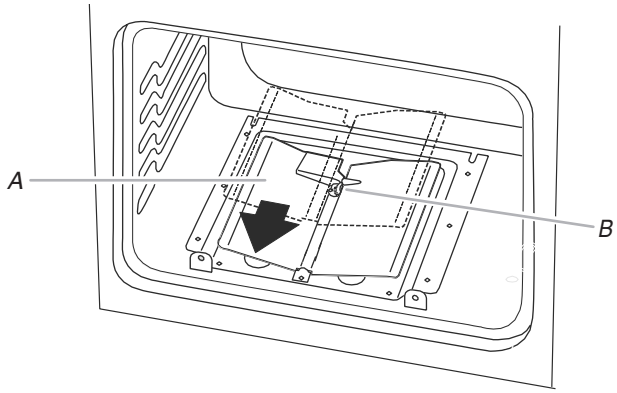
1. Remove oven racks from inside the oven cavity.
2. Remove oven door. See “Oven Door” section in the Use and Care Guide for oven door removal instructions.
3. Push the bake burner cover to the right.




*A. Bake burner cover*

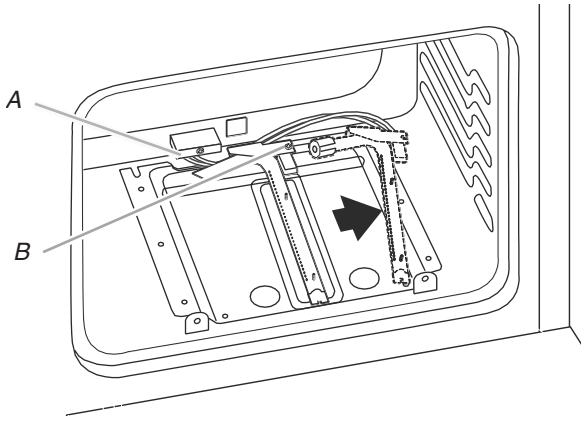
4. Lift up and remove oven bake burner cover.

5. Unscrew wing nut and remove oven baffle.



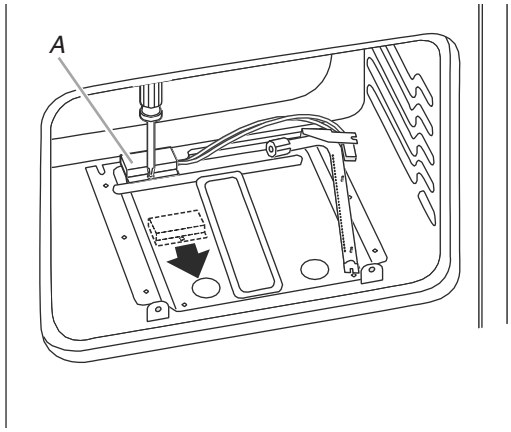

*A.Oven baffle*
*B. Wing nut*

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



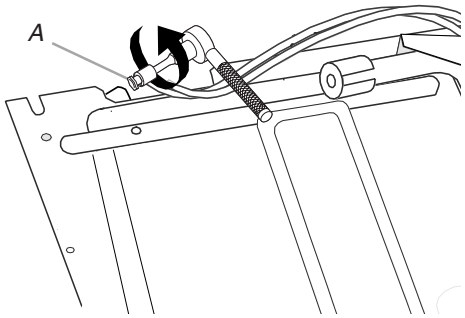

*A. Igniter and wires*
*B. Bake burner screw*

8. Unscrew and remove the cover over the orifice.



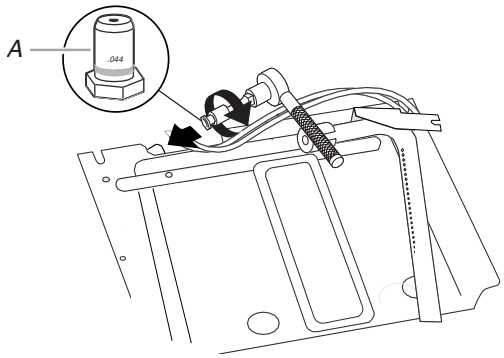

*A. Orifice cover*

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



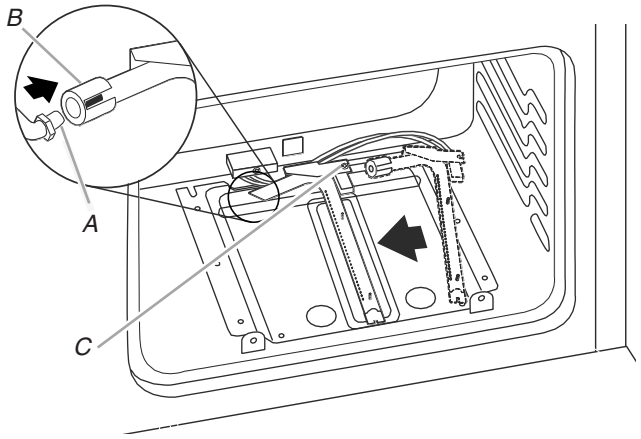

*A. Number 0.070 Natural gas orifice hood*

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




*A. Number 0.044 Propane gas orifice hood*

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




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

**To Convert Upper Oven Bake Burner**

**12.** Repeat previous steps 1 through 8 for conversion of the upper oven bake burner.

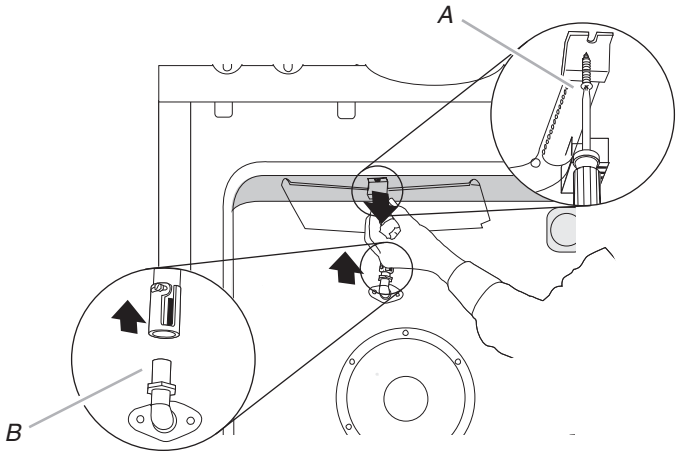
**13.** Remove the Number 0.055 Natural gas orifice spud in the upper oven and replace with a Number 0.037 propane gas orifice spud.

**14.** Reverse steps to reinstall the orifice covers, oven bake burners, oven baffles and oven bake covers in both ovens.

## To Convert Oven Broil Burner (Nat. gas to Propane)

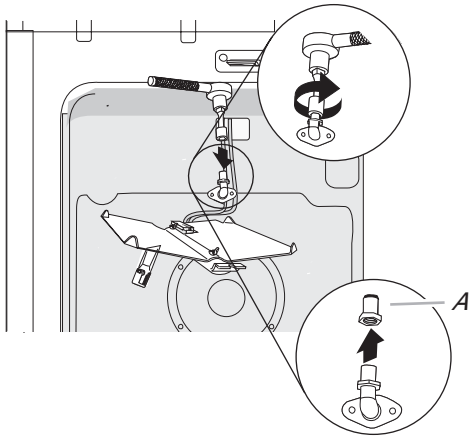
**1.** Remove broil burner screw and set aside.

**2.** Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



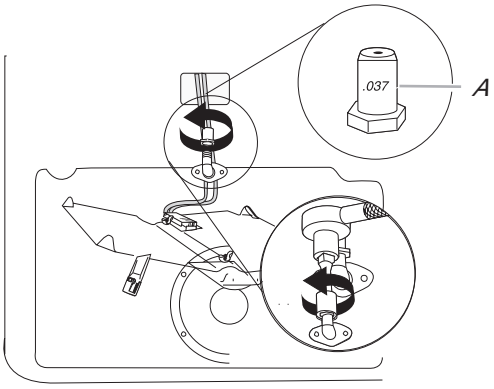

*A. Broil burner screw*
*B. Broil burner orifice hood*

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



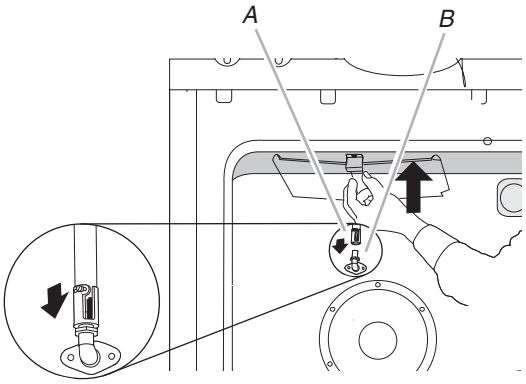

*A. Number 0.054 Natural gas broil burner orifice hood*

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




*A. Number 0.037 Propane gas broil burner orifice hood*

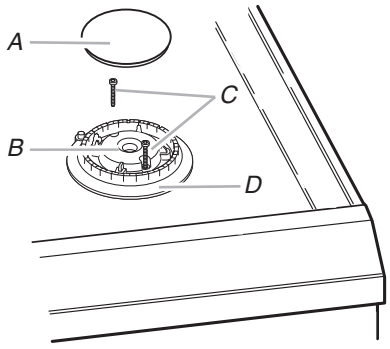
5. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner locater pin in the hole in the oven back.
6. Position the broil burner against the roof of the oven cavity and attach with screw.




*A. Broil burner orifice hood*
*B. Broil burner*

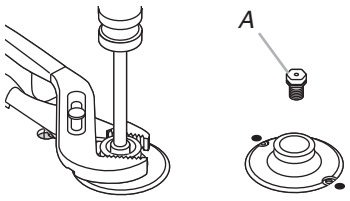
## To Convert Surface Burners (Nat. gas to Propane)

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




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

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




*A. Natural gas orifice spud*

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

**Propane Gas Orifice Spud Chart**

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

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

    Checking for proper cooktop burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.3 mm to 12.7 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.

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

## Natural Gas Conversion

**⚠WARNING**



**Tip Over Hazard**

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

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

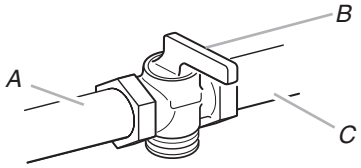
**Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.**

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.

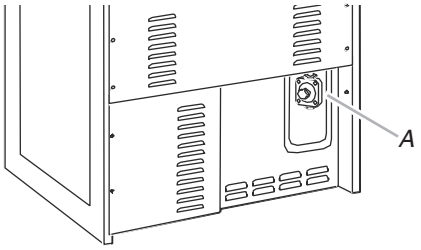



*A. To range*
*B. Shutoff valve (closed position)*
*C.Gas supply line*

2. Unplug range or disconnect power.

## To Convert Gas Pressure Regulator (Propane to Nat. gas)

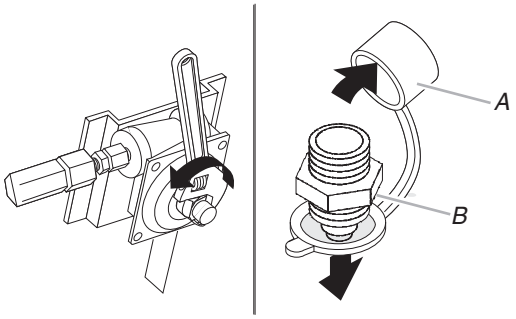
1. Locate gas pressure regulator at the rear of the range.




*A. Gas pressure regulator*

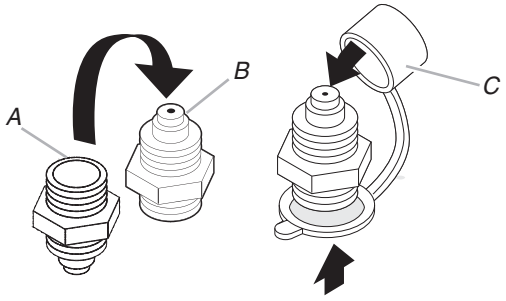
**IMPORTANT:** Do not remove the gas pressure regulator.

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




*A. Plastic cover*
*B. Regulator cap*

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



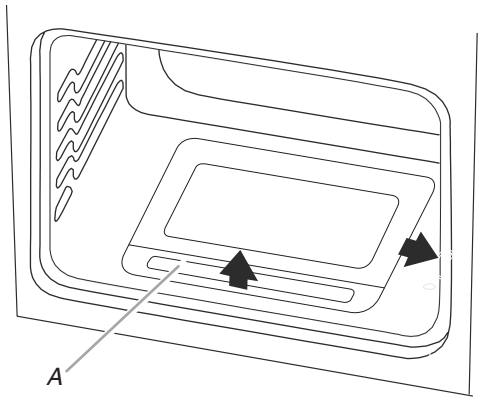

*A. Propane gas position*
*B. Natural gas position*
*C. Plastic cover*

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

## To Convert Oven Bake Burners (Propane to Nat. gas)

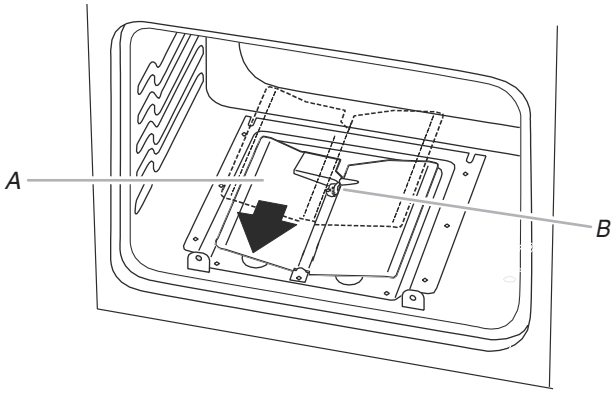
**To Convert Lower Oven Bake Burner:**

1. Remove oven racks from inside the oven cavity.
2. Remove oven door. See “Oven Door” section in the Use and Care Guide for oven door removal instructions.
3. Push the bake burner cover to the right.



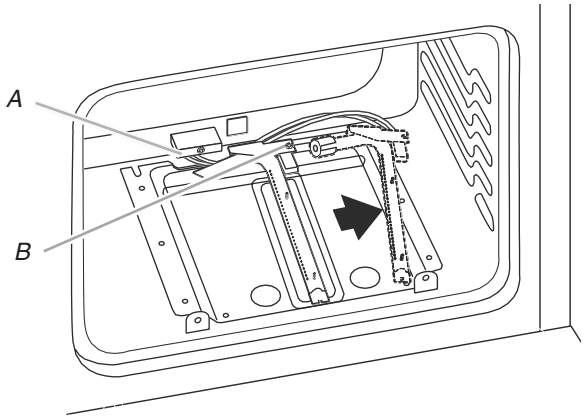

*A. Bake burner cover*

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



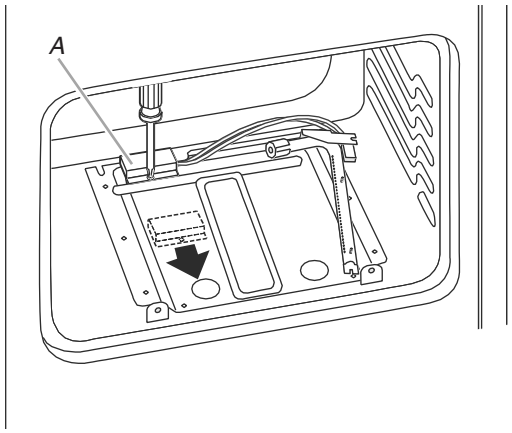

*A. Oven baffle*
*B.Wing nut*

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



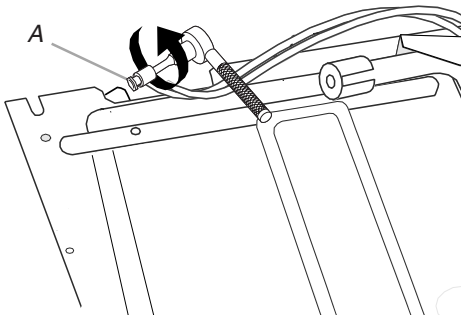

*A. Igniter and wires*
*B. Bake burner screw*

**8.** Unscrew and remove the cover over the orifice.



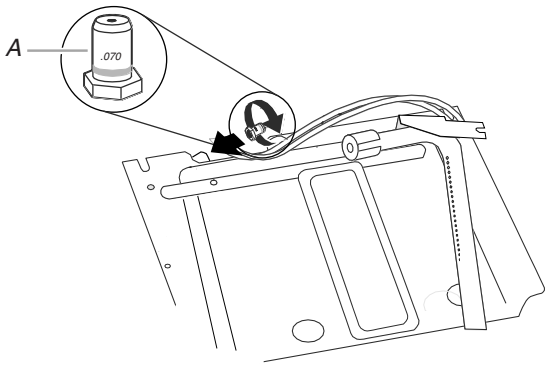

*A. Orifice cover*

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



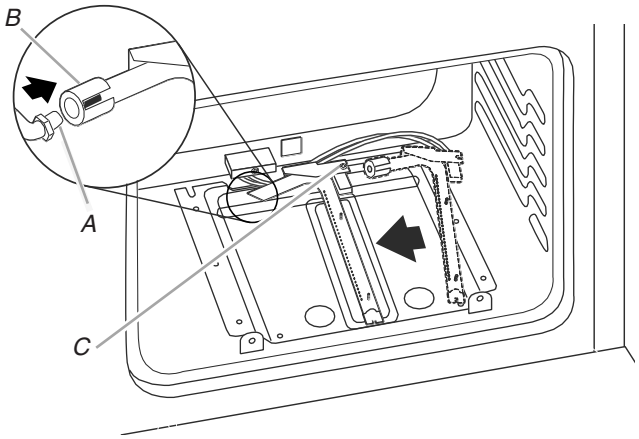

*A. Number 0.044 Propane gas orifice hood*

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




*A. Number 0.070 Natural gas orifice hood*

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




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

**To Convert Upper Oven Bake Burner**

**12.** Repeat previous steps 1 through 8 for conversion of the upper oven bake burner.

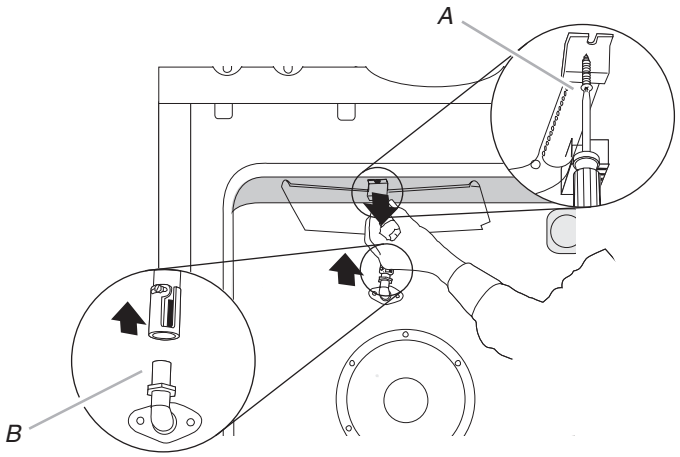
**13.** Remove the Number 0.037 Propane gas orifice spud in the upper oven and replace with a Number 0.055 Natural gas orifice spud.

**14.** Reverse steps to reinstall the orifice covers, oven bake burners, oven baffles and oven bake covers in both ovens.

## To Convert Oven Broil Burner (Propane to Nat. gas)

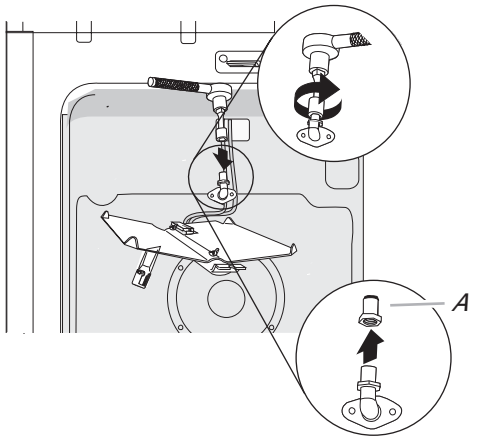
**1.** Remove broil burner screw and set aside.

**2.** Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



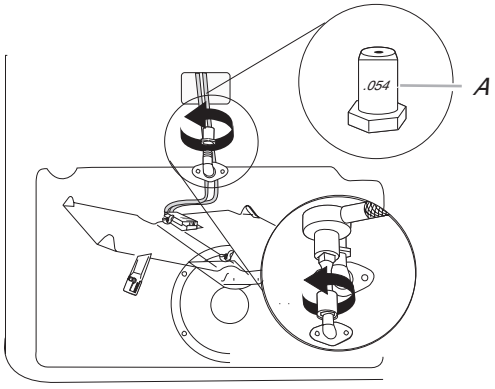

*A. Broil burner screw*
*B. Broil burner orifice hood*

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



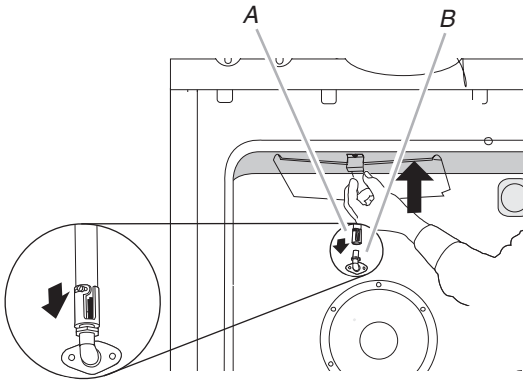

*A. Number 0.037 Propane gas broil burner orifice hood*

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




*A. Number 0.054 Natural gas broil burner orifice hood*

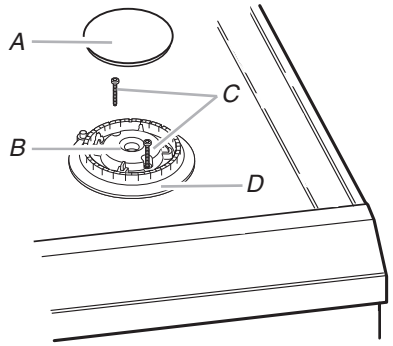
5. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner locator pin in the hole in the oven back.
6. Position the broil burner against the roof of the oven cavity and attach with screw.




*A. Broil burner orifice hood*
*B. Broil burner*

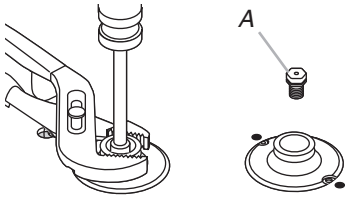
## To Convert Surface Burners (Propane to Nat. gas)

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




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

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




*A. Propane gas orifice spud*

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

**Natural Gas Orifice Spud Chart**

| Burner Rating | Color | Number |
|---|---|---|
| 5,000 BTU | Green | 107N |
| 7,300 BTU | Yellow | 125N |
| 9,200 BTU | Orange | 142N |
| 10,000 BTU | Clear | 149N |
| 15,000 BTU | White | 180N |
| 16,000 BTU | Black | 195N |

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

    Checking for proper cooktop burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame ¼" to ½" (6.3 mm to 12.7 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Natural gas flames do not have yellow tips.

    **IMPORTANT:** You may have to adjust the "Low" setting for each cooktop burner. See "Adjust Flame Height" in the "Electronic Ignition System" section.

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Remplacer par des dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation devraient être indiqués.
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).



## ⚠ AVERTISSEMENT

**Risque de basculement**

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

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

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

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

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

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




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

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

L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de réparation ayant les qualifications requises.

# EXIGENCES D'INSTALLATION

## Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation.

Lire et observer les instructions d'installation fournies avec chaque outil mentionné dans la liste.

ici.

### Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Tournevis à tête cruciforme
- Tournevis Torx®† T20®†
- Tournevis à lame plate
- Tournevis à tête plate de ⅛" (3,2 mm)
- Niveau
- Perceuse manuelle ou électrique
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Clé mixte de 15⁄16" (23,8 mm)
- Foret de ⅛" (3,2 mm)
- Marqueur ou crayon
- Composé d'étanchéité des raccords filetés – résistant au gaz propane
- Solution non corrosive de détection des fuites

### Pour les conversions gaz propane/naturel

- Clé mixte de ½" (12,7 mm)
- Tourne-écrou de 9⁄32" (7,0 mm)
- Ruban adhésif de masquage

### Pour l'installation de tuyau en plastique

- Bride en métal

### Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Ensemble de conversion pour gaz naturel/propane (situé à l'arrière de la cuisinière, près de la partie inférieure)
- Grilles de brûleur
- Chapeaux de brûleur
- Grilles du four
- 2 vis nº 12 x 1⅝" (pour le montage de la bride antibasculement)
- Bride anti-basculement (fixée par ruban adhésif à l'intérieur du four supérieur avec le sachet de documentation)

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

### Pièces nécessaires

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz

et l'alimentation électrique existantes. VVoir les sections "Spécifications électriques" et

"Spécifications de l'alimentation en gaz".

## Exigences d'emplacement

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve derrière le tableau de commande.
- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Afin de supprimer le risque de brûlures ou d'incendie lié au fait de se pencher au-dessus des appareils de cuisson chauds, les armoires de rangement au-dessus des appareils de cuisson doivent être évités. Si des armoires de rangement sont prévus, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière ou d'un ensemble hotte/micro-ondes dépassant horizontalement de 5" (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.
- Respecter les dimensions indiquées pour les ouvertures à découper dans les meubles. Ces dimensions constituent les valeurs minimales des dégagements.
- La bride antibasculement de plancher doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section "Installation de la bride antibasculement".
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section "Spécifications électriques".
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être disponible. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".
- Contacter un installateur de revêtement de sol qualifié, qui pourra déterminer si le revêtement de sol peut résister à une température d'au moins 200 °F (93 °C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière sur une moquette, placer sous la cuisinière un tapis isolant ou une plaque de contreplaqué de ¼" (0,64 cm).

**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 armoies en bois.

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

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

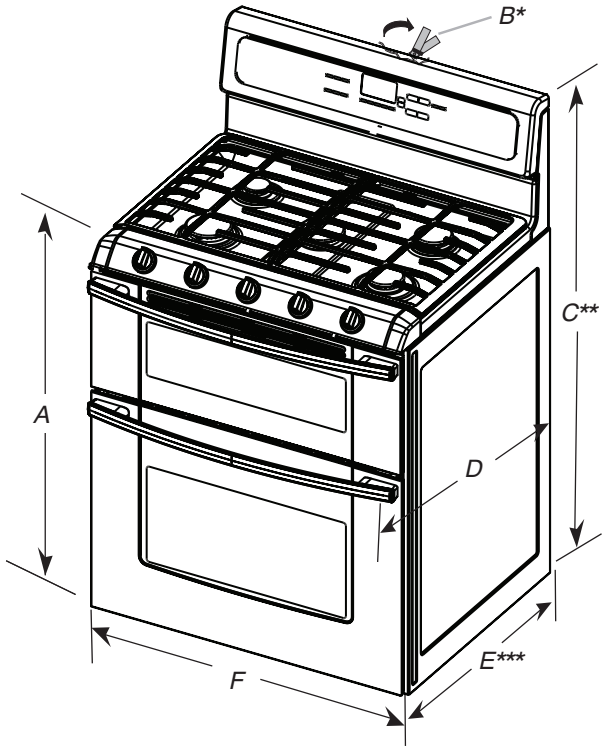
Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-A240 ou des codes locaux en vigueur.

**Autres critères à respecter pour une installation dans une résidence mobile :**

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

†®TORX et T20 sont des marques déposées de Acument Intellectual Properties, LLC.

## Dimensions du produit




*A. Hauteur (minimale) de la table de cuisson avec les pieds de nivellement complètement abaissés : 35 ¾" ± ⅛" (90,8 ± 0,3 cm)*

*B. Plaques signalétiques (situées derrière le tableau de commande)**

*C. Hauteur totale (minimale) avec les pieds de nivellement complètement abaissés : 47 ⅛" ± ⅛" (119,7 ± 0,3 cm)*

*D. Profondeur maximale avec la poignée : 28 ½" ± ¼" (72,4 ± 0,6 cm)*

*E. 26 ⅛" à 27 ¼" ± ⅛" (66,4 à 69,2 cm ± 0,3 cm)****

*F. Largeur : 29 15⁄16" ± 1⁄16" (76,0 ± 0,2 cm)*

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

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

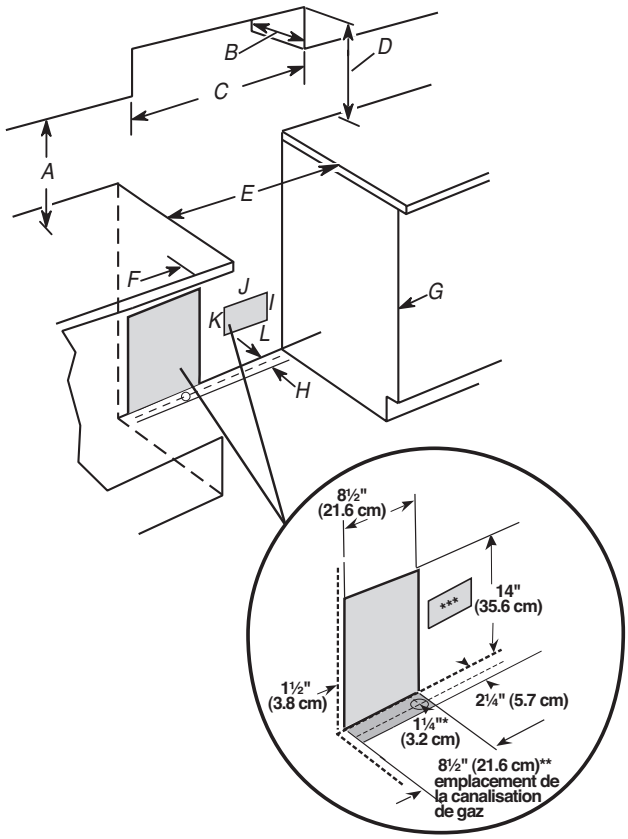
***Poignée non comprise. La dimension fournie correspond à la distance du mur à l'avant de la porte du four et varie en fonction de l'installation de la prise électrique murale.

## Dimensions de l'armoire

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

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

La cuisinière peut être installée avec un dégagement nul par rapport à une construction combustible à l'arrière et sur les côtés au-dessous de la table de cuisson.




*A. 18" (45,7 cm) entre l'armoire supérieure et le comptoir*

*B. Profondeur des armoires supérieures : 13" (33,0 cm)*

*C. Largeur de l'ouverture 30" (76,2 cm) min.*

*D. Pour la distance libre minimale vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE.*

*E. Largeur min. de l'ouverture : 30" (76,2 cm)*

*F. Dégagement de 3" (7,6 cm) min. entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles.*

*G. La porte ou charnière de l'armoire ne doit pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.*

*H. 3" (7,6 cm) min. depuis le mur*

*I. 1 ½" (3,8 cm) min. depuis l'armoire de droite*

*J. 8" (20,3 cm) de largeur*

*K. 7" (17,8 cm) min. depuis le plancher*

*L. 2" (5,1 cm) min. depuis le plancher*

*Pour la canalisation d'alimentation en gaz, percer sur l'axe central à 1¼" (3,2 cm) du mur arrière.

**Les canalisations de gaz doivent être installées dans la zone grisée pour s'assurer que ce four est bien aligné avec les armoires.

***Les prises électriques doivent être installées dans la zone grisée pour s'assurer que ce four est bien aligné avec les armoires.

**REMARQUE :** Distance de séparation de 24" (61,0 cm) ou plus lorsque le fond d'une armoire de bois ou de métal est recouvert d'une planche ignifugée d'au moins ¼" (0,64 cm) recouverte d'une feuille métallique d'épaisseur égale ou supérieure à : acier calibre 28 MSG, acier inoxydable 0,015" (0,4 mm), aluminium 0,024" (0,6 mm) ou cuivre 0,020" (0,5 mm).

Distance de séparation minimale de 30" (76,2 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le fond d'une armoire de bois ou de métal non protégé.

## Spécifications électriques

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

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

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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

**IMPORTANT :** La cuisinière doit être reliée à la terre en conformité avec les codes et règlements locaux en vigueur, ou en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien des installations électriques, CSA C22.1.

Si les codes le permettent et si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre.

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

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

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

- L'appareil doit être alimenté par un circuit de 120 V CA seulement, 60 Hz, 15 ampères, protégé par fusible. On recommande également d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder l'appareil sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnement avec des limites de tension étendues, mais une liaison à la terre correcte et une polarité appropriée sont nécessaires. Vérifier que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Le schéma de câblage est situé à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique transparent.

## Spécifications de l'alimentation en gaz

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'explosion**

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

**Installer un robinet d'arrêt.**

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

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

**Par personne qualifiée, on comprend :**

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

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

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

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

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

### Type de gaz

**Gaz naturel :**

- Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Voir la section "Conversions pour changement de gaz". La plaque signalétique des numéros de modèle et de série située en arrière du tableau de commande indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur local.

**Conversion pour l'alimentation au propane :**

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

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

### Canalisation d'alimentation en gaz

- Installer une canalisation d'alimentation en gaz rigide de ¾" (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de diamètre inférieur sur un circuit plus long peut causer une insuffisance du débit d'alimentation en gaz. Pour l'alimentation au gaz propane, le diamètre des canalisations doit être de ½" (1,3 cm) ou plus. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

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

†®TEFLON est une marque déposée de Chemours.

**Raccord métallique flexible :**

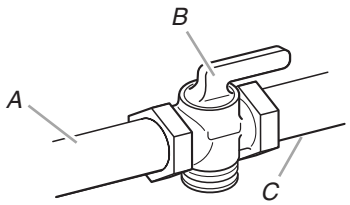
- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord flexible en métal de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de long et de ½” (1,3 mm) ou ¾” (1,9 cm) D.I. (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz.



- Un raccord avec filetage mâle de ½” (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d’un déplacement de la cuisinière.

- Robinet d’arrêt manuel nécessaire :

  Procéder à l’installation d’une vanne de fermeture manuelle pour la conduite de gaz dans un endroit facile d’accès. Ne pas entraver l’accès au robinet d’arrêt manuel. Le robinet permet d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.




*A. Canalisation de gaz*
*B. Robinet d'arrêt manuel – position d'ouverture*
*C. Vers cuisinière*

### Détendeur

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

**Gaz naturel :**

Pression minimale : 5” (12,7 cm) de colonne d’eau

Pression maximale : 14” (35,6 cm) de colonne d’eau

**Gaz propane :**

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

Pression maximale : 14” (35,6 cm) de colonne d’eau

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

### Caractéristiques d’alimentation du brûleur

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

Lorsque l’appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2 000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

### Essai de pression de la canalisation de gaz

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

**Mise sous pression à une pression supérieure à ½ lb/po² (3,5 kPa) [14” (35,6 cm) de colonne d’eau]**

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

**Mise sous pression à une pression de ½ lb/po² (3,5 kPa) [14” (35,6 cm) de colonne d'eau] ou moins**

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

# INSTRUCTIONS D’INSTALLATION

## Déballage de la cuisinière

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque du poids excessif**

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

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

1. Ôter les matériaux d’emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Garder la base de carton sous la cuisinière.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l’intérieur du four.
3. Pour placer la cuisinière sur sa partie postérieure, prendre les 4 coins de protection du carton d’emballage. Empiler l’un des coins sur un autre. Répéter avec les 2 autres coins. Les disposer sur le plancher dans le sens de la longueur derrière la cuisinière, à titre de support de la cuisinière lorsque celle-ci est placée sur sa partie postérieure.
4. À l'aide d'au moins deux personnes, saisir fermement la cuisinière et la déposer délicatement sur sa partie postérieure, sur les coins de protection.
5. Tirer fermement sur la partie inférieure du carton pour le retirer.
6. Utiliser une clé à molette pour desserrer les pieds de nivellement.
7. Placer le carton ou le panneau de fibres dur devant la cuisinière. À l’aide d’au moins 2 personnes, relever la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.

## Réglage des pieds de nivellement

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

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

   **REMARQUE :** Pour placer à nouveau la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur devant la cuisinière. À 2 personnes au moins, redresser la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.
2. Ajuster les pieds de nivellement à la hauteur nécessaire. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximale de 1” (2,5 cm). Une longueur minimum de $^{3}/_{16}$” (5,0 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

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

## Installation de la bride antibasculement

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de basculement**

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

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

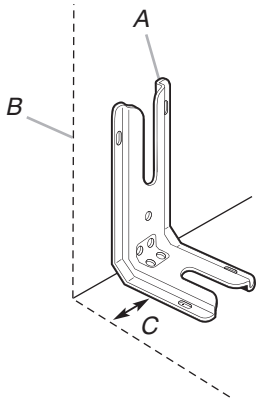
**Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.**

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

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

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

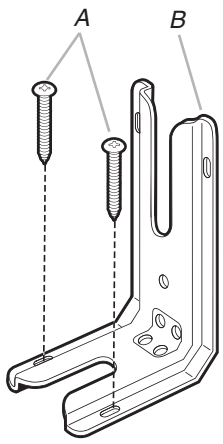
1. Ôter la bride antibasculement fixée à l'intérieur du four supérieur par du ruban adhésif avec la pochette contenant la documentation.
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur.
   Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur.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




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

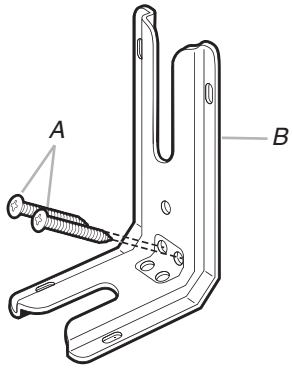
4. Percer deux trous de 1⁄8" (3,0 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

**Montage au plancher**




*A. Vis nº 12 x 1 5⁄8"*
*B. Bride antibasculement*

**Montage mural**




*A. Vis nº 12 x 1 5⁄8"*
*B. Bride antibasculement*

5. À l'aide d'un tournevis à tête cruciforme et des 2 vis nº 12 x 1 5⁄8" fournies, visser la bride antibasculement au mur ou au plancher.

## Raccordement au gaz

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'explosion**

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

**Installer un robinet d'arrêt.**

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

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

**Par personne qualifiée, on comprend :**

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

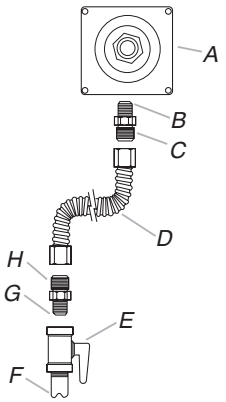
**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.**

**Raccordement typique par raccord flexible**

1. Appliquer un composé d'étanchéité des filetages résistant au propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et G ci-dessous).
2. Fixer un adaptateur sur le détendeur et l'autre adaptateur sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en veillant à ne pas déplacer ni faire tourner le détendeur.

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

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

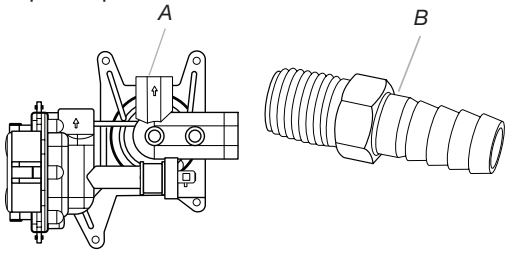



*A. Détendeur*
*B. Utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries.*
*C. Adaptateur (doit comporter un filetage mâle de ½" [12,7 mm])*
*D. Raccord flexible*
*E. Robinet d'arrêt manuel*
*F. Tuyau de gaz de ½" ou ¾" (12,7 mm oo 19,0 mm)*
*G. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries*
*H. Raccord d'adaptation*

## l'installation de tuyau en plastique

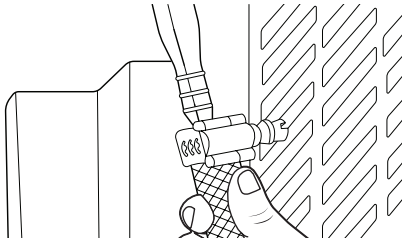
**IMPORTANT** : Si un tuyau de plastique est utilisé, s'assurer qu'il peut supporter des températures dépassant 120 °C (248 °F) et qu'il est approuvé par les réglementations locales. Le tuyau doit résister à l'abrasion et aux produits chimiques. Vérifier la date d'expiration du tuyau avant de l'installer, il doit être remplacé avant cette date. Le tuyau ne doit pas rester en contact avec la partie arrière du produit et ne doit pas être exposé au soleil. Le tuyau doit avoir une longueur maximale de 1,25 m (4,1 pi).

1. Appliquer un composé d'étanchéité de tuyauterie conçue pour le gaz propane sur l'adaptateur du tuyau en plastique en suivant les instructions du fabricant.
2. Fixer l'adaptateur sur le détendeur et le serrer en s'assurant de ne pas déplacer ou tourner le détenteur.

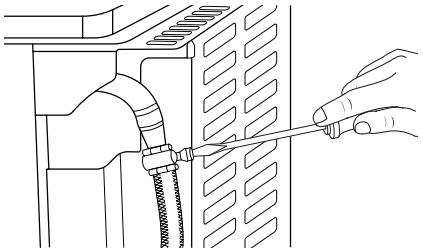



*A. Adaptateur sur le détendeur*
*B. Adaptateur du tuyau en plastique*

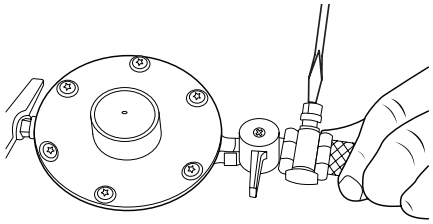
3. Fixer une bride en métal à l'une des extrémités du tuyau en plastique et fixer cette extrémité à l'adaptateur du tuyau en plastique qui vient juste d'être installé.



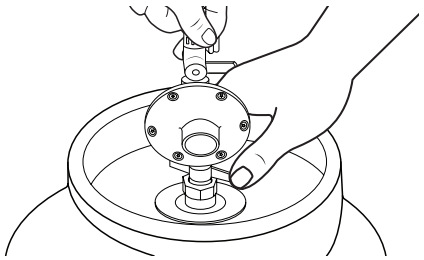
4. Utiliser un tournevis à lame plate (ou un autre outil qui convient pour la bride en métal) pour serrer la bride en métal et fixer le tuyau au raccordement au gaz.



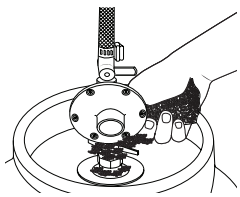
5. Fixer une bride de métal à l'autre extrémité du tuyau et raccorder cette extrémité au détendeur de votre bouteille de gaz. Serrer la bride de métal en utilisant un tournevis à lame plate (ou un autre outil qui convient pour la bride de métal).

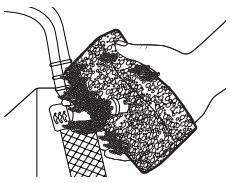


6. S'assurer que la valve de gaz est fermée avant de la raccorder à la bouteille de gaz.



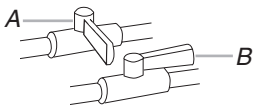
7. S'assurer que le tuyau n'est pas plié ou trop près d'une source de chaleur. Vérifier tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. La formation de bulles indique la présence d'une fuite. Réparer toutes les fuites.





### Achever le raccordement

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




*A. Robinet fermé*
*B. Robinet ouvert*

2. Vérifier tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toutes les fuites.
3. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Aligner les encoches des chapeaux de brûleur avec les broches dans la base de chaque brûleur. Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s'allumeront pas. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et chapeaux.

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

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

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

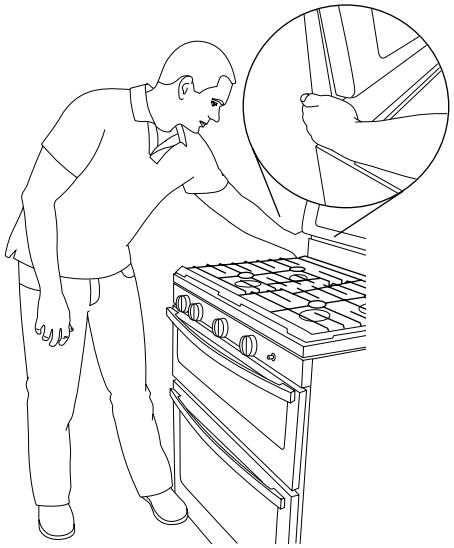
**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

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

## Vérifier que la bride anti-basculement est bien installée et engagée

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

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



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

   S'il y a immédiatement une résistance, le pied de la cuisinière est engagé dans la bride antibasculement.
3. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de ½" (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cesser d'incliner la cuisinière et la reposer doucement sur le plancher. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride antibasculement.

**IMPORTANT :** Si l'on entend un claquement ou un bruit d'éclatement lorsqu'on soulève la cuisinière, cela signifie peut-être que la cuisinière n'est pas bien engagée dans la bride. Vérifier qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser jusqu'au mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans la bride. Vérifier que la bride est fermement maintenue en place par les vis de montage.

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

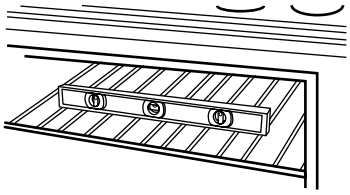
**IMPORTANT :** Si l'arrière de la cuisinière se trouve à plus de 2" (5,1 cm) du mur de montage, cela signifie que le pied arrière de la cuisinière n'est peut-être pas engagé dans la bride. Glisser la cuisinière vers l'avant et déterminer si un objet fait obstruction entre la cuisinière et la paroi de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

6. Répéter les étapes 1 et 2 pour s'assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans la bride antibasculement.

   Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de ½" (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cela peut signifier que la bride antibasculement n'est pas correctement installée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée. Consulter la section "Assistance ou Service" du guide d'utilisation et d'entretien, la couverture ou la section "Garantie" des instructions d'utilisation pour obtenir les coordonnées des personnes à contacter.

## Réglage de l'aplomb de la cuisinière

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



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

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

## Système d'allumage électronique

**Allumage initial et réglage des flammes de gaz**

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

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

### Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

**Brûleurs de surface ordinaires**

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

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

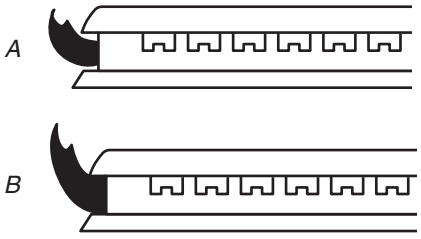
**Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :**

- Tourner le bouton de commande de la table de cuisson à la position "Off" (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée et correctement alimentée (fusible grillé? disjoncteur ouvert?)
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt est à la position "open" (ouverte).
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.

Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s'allume pas à ce stade, tourner les boutons de commande sur "OFF" (arrêt) et contacter le revendeur ou le service de maintenance agréé.

### Réglage de la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique minimum, on doit observer des flammes stables bleues de ¼" (0,64 cm).




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

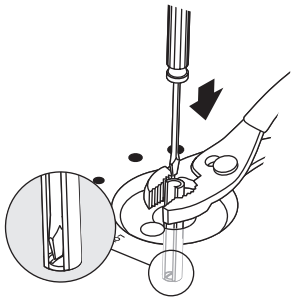
**Réglage des brûleurs standard**

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

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

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

   Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un tournevis à tête plate de ⅛" (3 mm) pour faire tourner la vis située au centre de la tige du bouton de commande jusqu'à ce que la flamme atteigne la bonne taille.



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

### Contrôle du fonctionnement des deux brûleurs de cuisson au four

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

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

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

**Si les brûleurs ne s’allument pas correctement :**

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

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

### Contrôle du fonctionnement du brûleur du gril

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four supérieur. “CUISSON AU GRIL” défile dans la zone d'affichage texte et 550°F s'affiche. Après 3 secondes, “Rég temp” défile dans la zone d'affichage du texte du four supérieur, suivi de “Appuyez START”.
2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four supérieur. “Cuisson au gril” défile dans la zone de texte du four supérieur et y reste jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

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

**Si les brûleurs ne s’allument pas correctement :**

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

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

## Terminer l’installation

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

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

- Les fusibles du domicile sont intacts et serrés; le disjoncteur n’est pas déclenché.
- Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- Le robinet d’arrêt du détendeur est en position ouverte.
- La prise de courant est correctement alimentée.
- Voir la section “Dépannage” dans le guide d’utilisation et d’entretien ou les instructions d’utilisation.

8. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, vérifier la chaleur. Si aucune émanation de chaleur n’est perceptible, éteindre la cuisinière et vérifier que le robinet d’arrêt de la canalisation de gaz est ouvert.
   - Si le robinet d’arrêt de la canalisation de gaz est fermé, l’ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
   - Si le robinet d’arrêt d’alimentation en gaz est ouvert, appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) sur le tableau de commande du four et contacter un électricien qualifié.

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

Consulter la section “Assistance ou service” du guide d’utilisation et d’entretien, la couverture des instructions d’utilisation ou contacter le service à la clientèle.

# CONVERSIONS DE GAZ

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

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque d'explosion**

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

**Installer un robinet d'arrêt.**

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

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

**Par personne qualifiée, on comprend :**

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

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

## Conversion pour l'alimentation au propane

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de basculement**

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

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

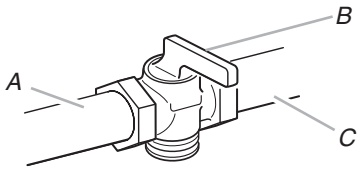
**Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.**

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

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

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

**1.** Fermer le robinet d'arrêt manuel.

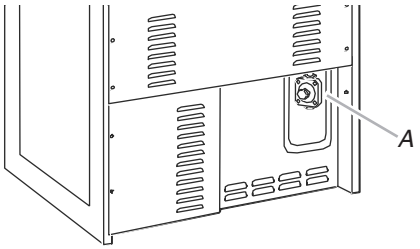



*A. Vers la cuisinière*
*B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)*
*C.Canalisation d'alimentation en gaz*

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

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

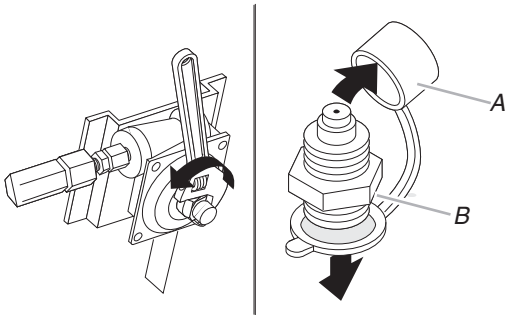
**1.** Localiser le détendeur situé à l'arrière de la cuisinière.




*A. Détendeur*

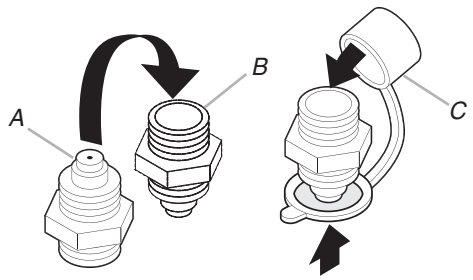
**IMPORTANT :** Ne pas enlever le détendeur.

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




*A. Capuchon en plastique*
*B. Chapeau du détendeur*

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



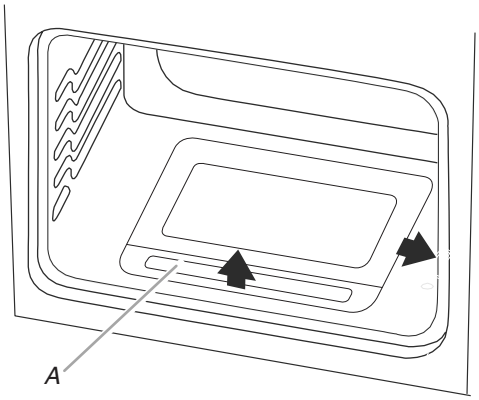

*A. Position pour gaz naturel*
*B. Position pour gaz propane*
*C. Capuchon en plastique*

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

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

**Conversion du brûleur de cuisson au four inférieur :**

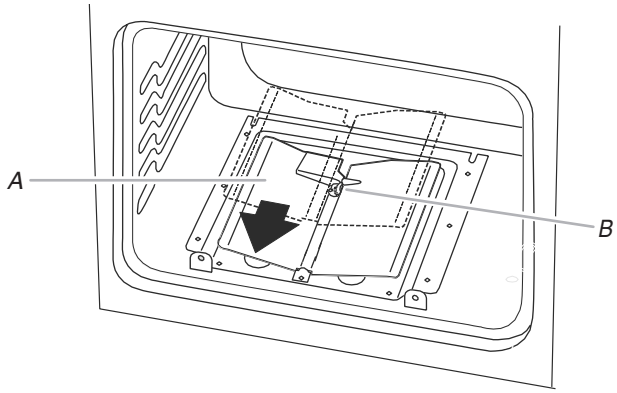
1. Retirer les grilles de l'intérieur de la cavité du four.
2. Retirer la porte du four. Voir la section “Porte du four” dans le Guide d’utilisation et d’entretien pour des instructions de dépose de la porte du four.
3. Pousser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite.




*A. Brûleur de cuisson au four – couvercle*

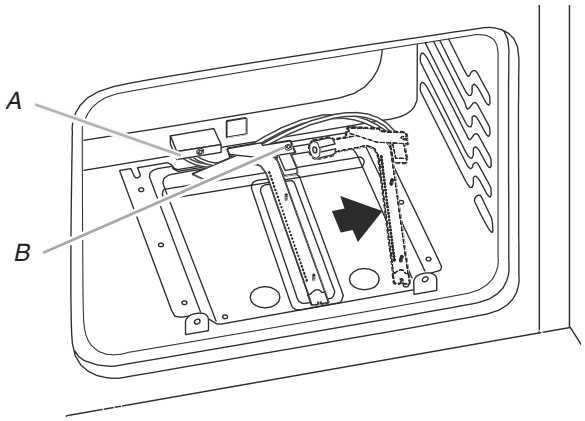
4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer.

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



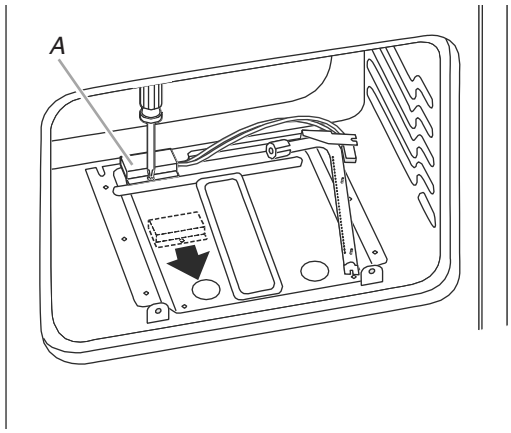

*A.Déflecteur du four*
*B. Écrou à oreilles*

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



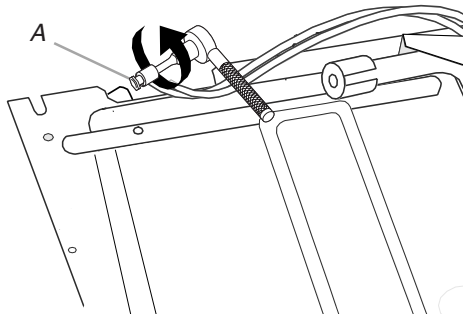

*A. Allumeur et conducteurs*
*B. Vis du brûleur de cuisson au four*

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



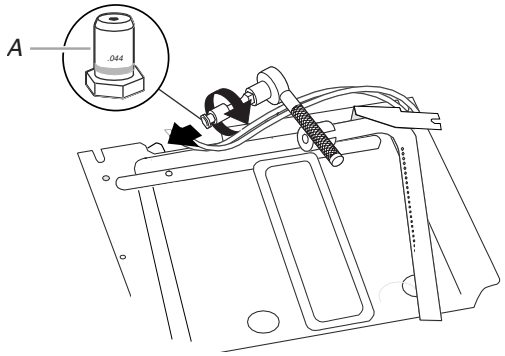

*A. Couvercle de gicleur*

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



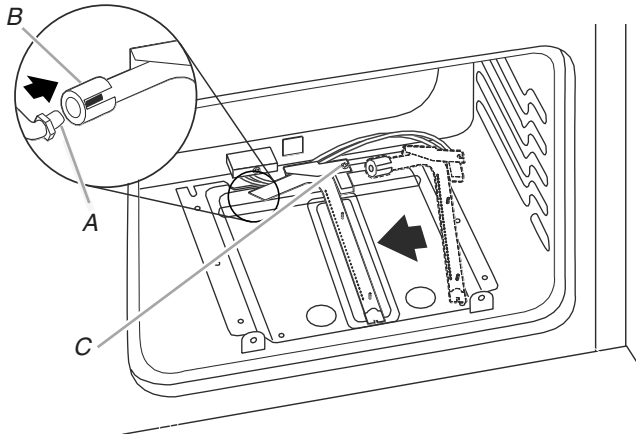

*A. Injecteur femelle pour gaz naturel - numéro 0.070*

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




*A. Injecteur femelle pour gaz propane - numéro 0.044*

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




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

**Conversion du brûleur de cuisson au four - four supérieur**

**12.** Répéter les étapes précédentes 1 à 8 pour la conversion du brûleur de cuisson au four du four supérieur.

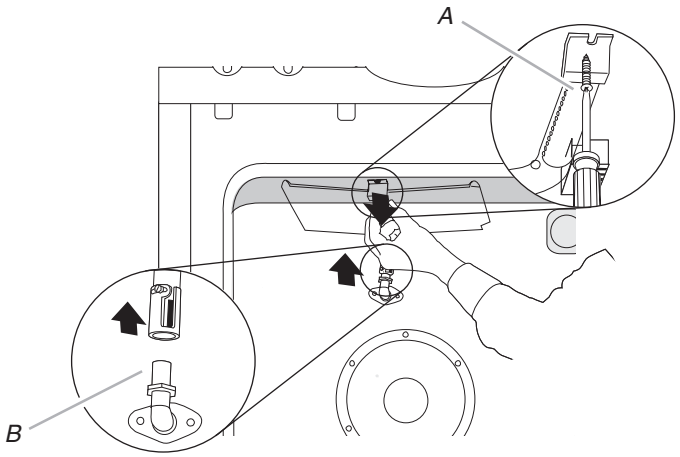
**13.** Retirer le gicleur pour gaz naturel numéro 0.055 du four supérieur et le remplacer par le gicleur pour gaz propane numéro 0.037.

**14.** Inverser les étapes pour réinstaller dans les deux fours les couvercles de gicleurs, les brûleurs de cuisson au four, les déflecteurs de four et les couvercles de cuisson au four.

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

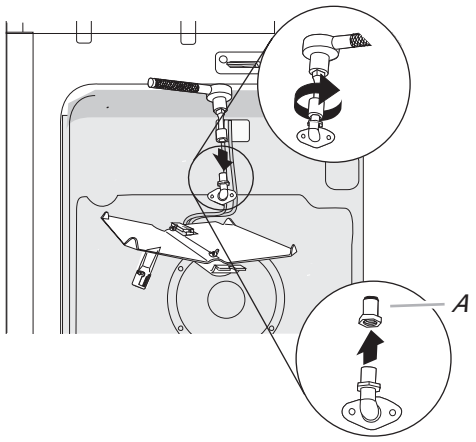
**1.** Retirer la vis du brûleur de cuisson au gril et la mettre de côté.

**2.** Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle. Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



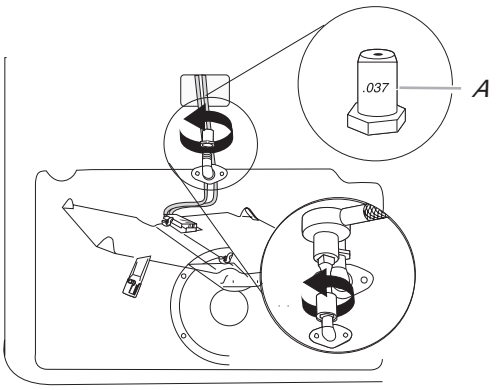

*A. Vis du brûleur de cuisson au gril*
*B. Injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril*

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



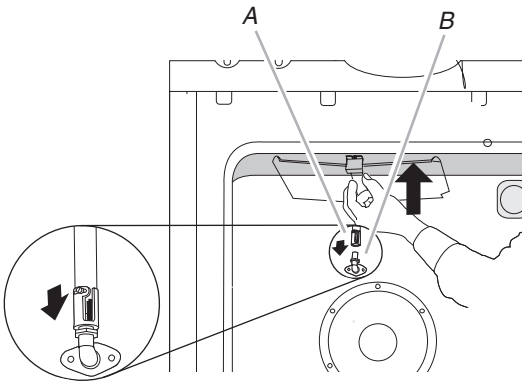

*A. Injecteur femelle du brûleur pour gaz naturel - numéro 0.054*

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




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

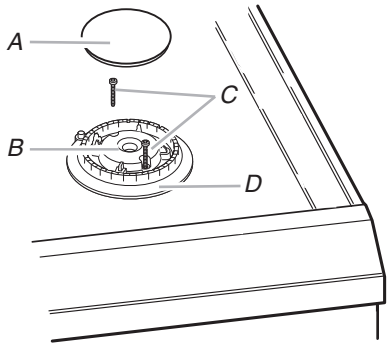
5. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril. Insérer la tige de positionnement du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
6. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure de la cavité du four et le fixer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




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

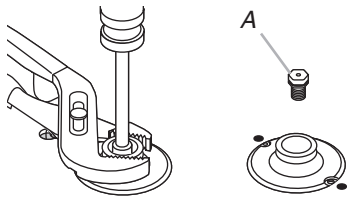
## Conversion des brûleurs de surface (de gaz naturel à gaz propane)

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




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

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




*A. Gicleur de gaz naturel*

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

**Tableau des gicleurs pour gaz propane**

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

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

    Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de ¼" (6,3 mm) à ½" (12,7 mm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

    **IMPORTANT :** Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum pour chaque brûleur de la table de cuisson. Voir "Réglage de la taille des flammes" dans la section "Système d'allumage électronique".

## Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de basculement**

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

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

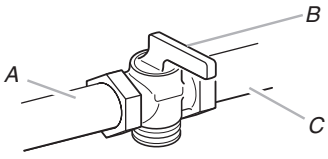
**Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.**

**Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.**

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.

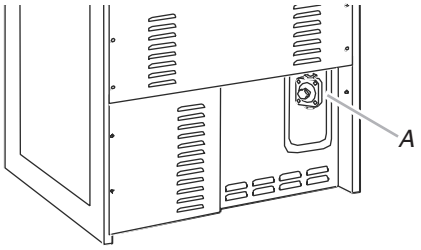



*A. Vers la cuisinière*
*B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)*
*C.Canalisation d'alimentation en gaz*

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

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

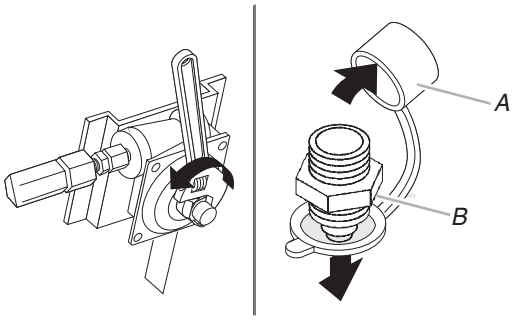
1. Localiser le détendeur situé à l'arrière de la cuisinière.




*A. Détendeur*

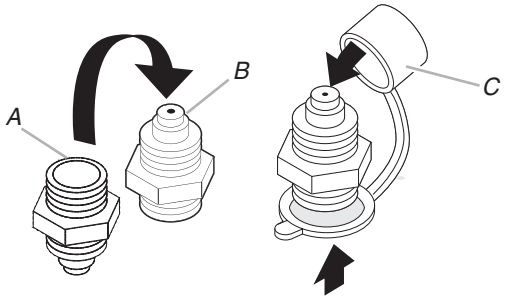
**IMPORTANT :** Ne pas enlever le détendeur.

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




*A. Capuchon en plastique*
*B. Chapeau du détendeur*

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



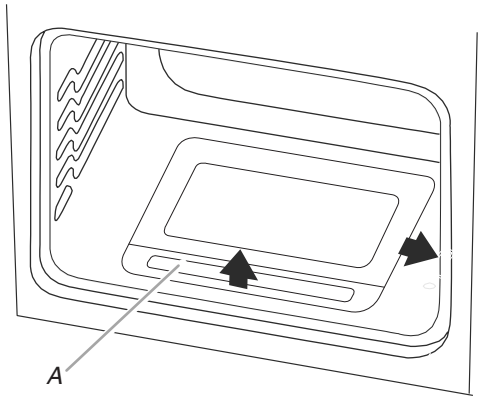

*A. Position pour gaz propane*
*B. Position pour gaz naturel*
*C. Capuchon en plastique*

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

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

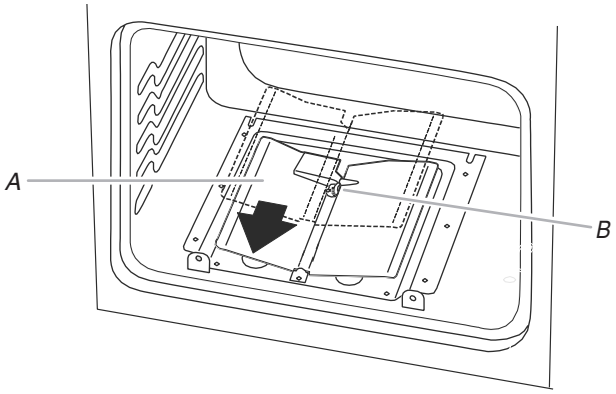
**Conversion du brûleur de cuisson au four inférieur :**

1. Retirer les grilles de l'intérieur de la cavité du four.
2. Retirer la porte du four. Voir la section “Porte du four” dans le Guide d’utilisation et d’entretien pour des instructions de dépose de la porte du four.
3. Pousser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite.



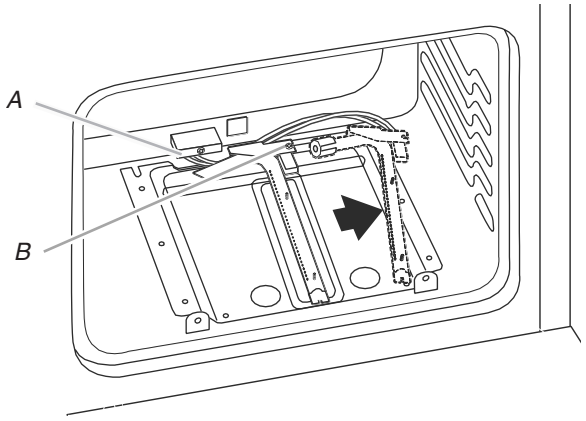

*A. Brûleur de cuisson au four – couvercle*

4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer.
5. Dévisser l'écrou à oreilles et retirer le déflecteur du four.



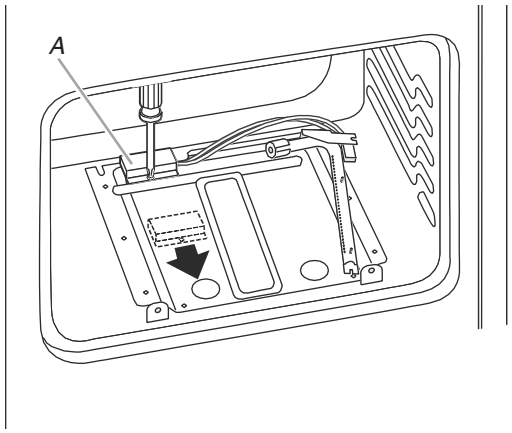

*A. Déflecteur du four*
*B.Écrou à oreilles*

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



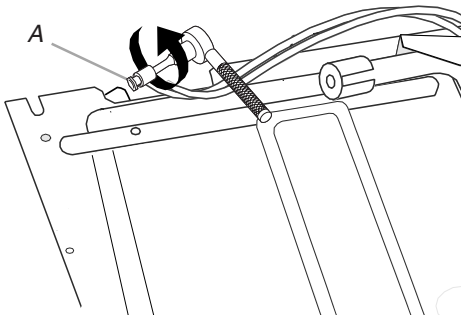

*A. Allumeur et conducteurs*
*B. Vis du brûleur de cuisson au four*

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



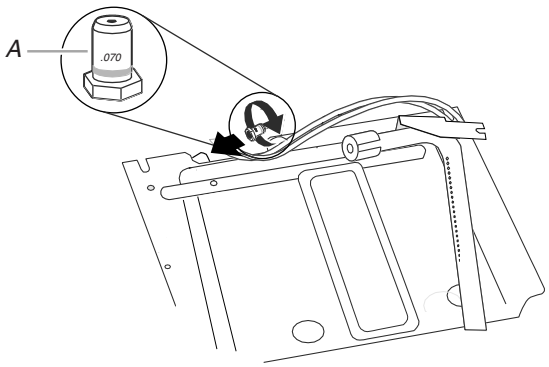

*A. Couvercle de gicleur*

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



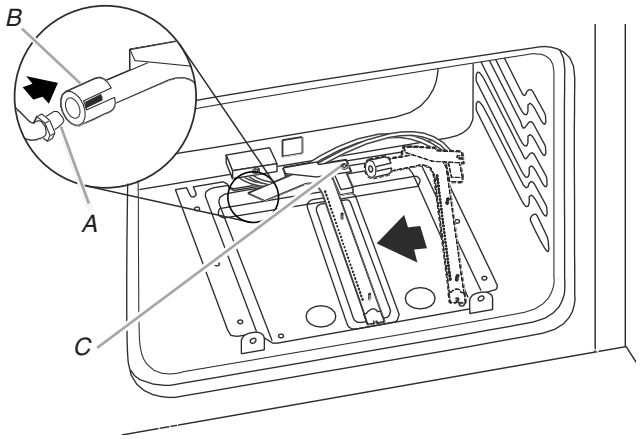

*A. Injecteur femelle pour gaz propane - numéro 0.044*

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




*A. Injecteur femelle pour gaz naturel - numéro 0.070*

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




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

**Conversion du brûleur de cuisson au four - four supérieur**

**12.** Répéter les étapes précédentes 1 à 8 pour la conversion du brûleur de cuisson au four du four supérieur.

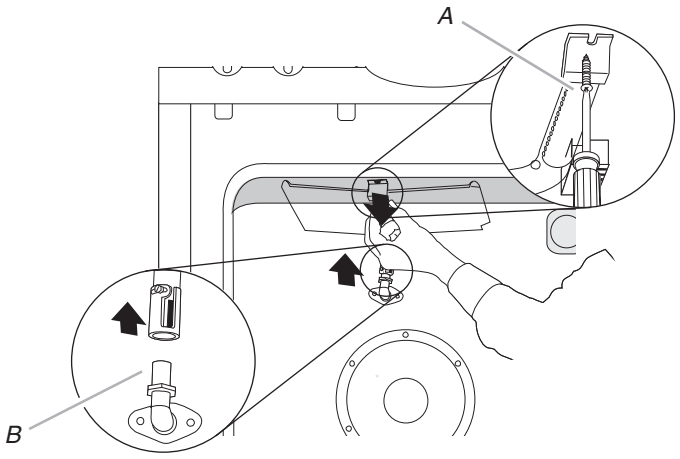
**13.** Retirer le gicleur pour gaz propane numéro 0.037 du four supérieur et le remplacer par un gicleur pour gaz naturel numéro 0.055.

**14.** Inverser les étapes pour réinstaller dans les deux fours les couvercles de gicleurs, les brûleurs de cuisson au four, les déflecteurs de four et les couvercles de cuisson au four.

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

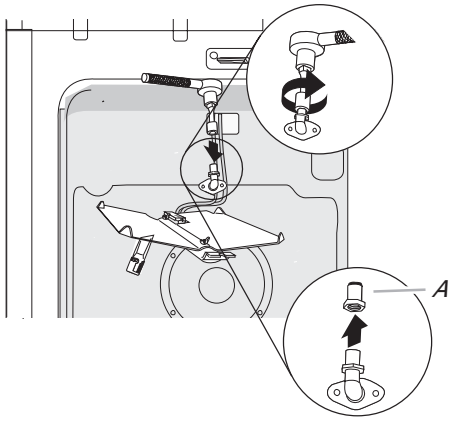
**1.** Retirer la vis du brûleur de cuisson au gril et la mettre de côté.

**2.** Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle. Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



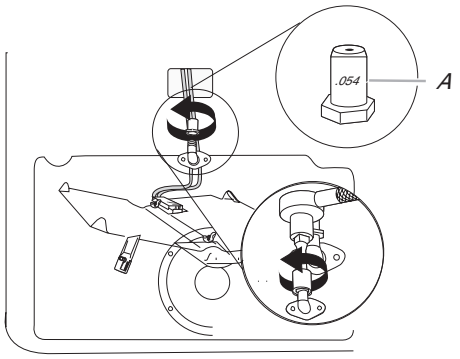

*A. Vis du brûleur de cuisson au gril*
*B. Injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril*

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



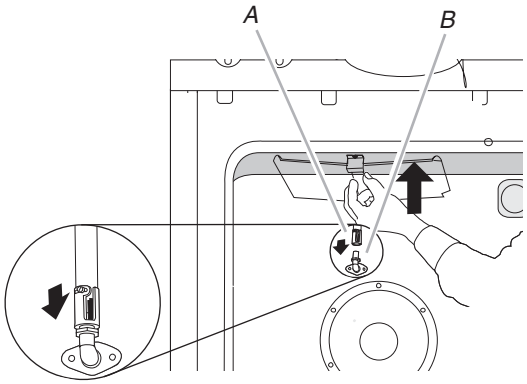

*A. Injecteur femelle du brûleur pour gaz propane - numéro 0.037*

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




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

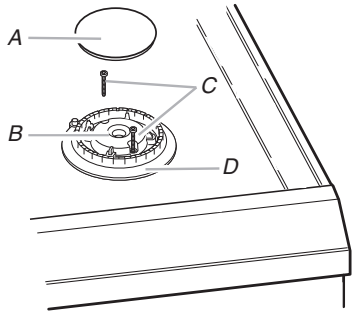
5. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril. Insérer la tige de positionnement du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
6. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure de la cavité du four et le fixer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




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

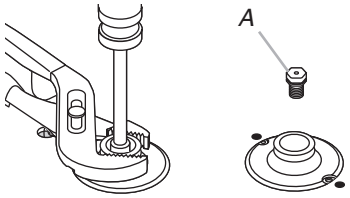
## Conversion des brûleurs de surface (de gaz propane à gaz naturel)

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




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

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




*A. Gicleur de gaz propane*

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

**Tableau de sélection des gicleurs pour gaz naturel**

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

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

    Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de ¼" (6,3 mm) à ½" (12,7 mm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointe jaune.

    **IMPORTANT :** Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum pour chaque brûleur de la table de cuisson. Voir "Réglage de la taille des flammes" dans la section "Système d'allumage électronique".

# SEGURIDAD DE LA ESTUFA

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

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

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

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

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

**– PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:**

- **No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su casa o edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.**
- **Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

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

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

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

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

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

**IMPORTANTE:** No instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción a gas, resultando en heridas a personas o en un funcionamiento no deseado del aparato.

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

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Reemplace con dispositivos de cierre aceptables: las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 4 pies (121,9 cm).



## ⚠ ADVERTENCIA

**Peligro de Vuelco**

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

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

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

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

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

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




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

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

La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente o una agencia de servicios.

# REQUISITOS DE INSTALACIÓN

## Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación.

Lea y siga las instrucciones provistas con las herramientas que se enumeran.

### Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador Phillips
- Destornillador Torx®† T20®†
- Destornillador de hoja plana
- Destornillador de hoja plana de ⅛" (3,2 mm)
- Nivel
- Taladro manual o eléctrico
- Llave o pinza
- Llave para tubos
- Llave de combinación de 15/16" (23,8 mm)
- Broca de 1/8" (3,2 mm)
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva

### Para las conversiones a gas natural/propano

- Llave de combinación de ½" (12,7 mm)
- Sacatuercas de 9/32" (7,0 mm)
- Cinta adhesiva protectora

**Para Instalación de mangueras de plástico**

- Abrazadera metálica

### Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.

- Kit para conversión de gas propano/natural (ubicado detrás de la estufa, cerca del lado inferior)
- Rejillas de quemadores
- Tapas de quemadores
- Parrillas del horno
- 2 tornillos n.° 12 x 1 ⅝" (para montar el soporte antivuelco)
- Soporte antivuelco (pegado con cinta adhesiva dentro del horno superior, con el material impreso)

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

### Piezas necesarias

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

## Requisitos de ubicación

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

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa de clasificación. La placa de clasificación está detrás del panel de control.
- La estufa debe ubicarse en un lugar de la estufa conveniente para su uso.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendio al buscar artículos encima de unidades con la superficie caliente, deberá evitarse el uso de armarios de almacenaje encima de las unidades. Si van a proveerse armarios de almacenamiento, se puede instalar una campana de ventilación o una combinación de microondas y campana que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5" (12,7 cm) más allá de la base de los armarios para reducir el riesgo.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del armario que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco del piso. Para instalar el soporte antivuelco enviado con la estufa, consulte la sección “Instalación del soporte antivuelco”.
- Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Consulte la sección “Requisitos eléctricos”.
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección “Requisitos del suministro de gas”.
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos competente para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de ¼" (0,64 cm) debajo de la estufa si va a instalar la estufa sobre una alfombra.

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

### Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

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

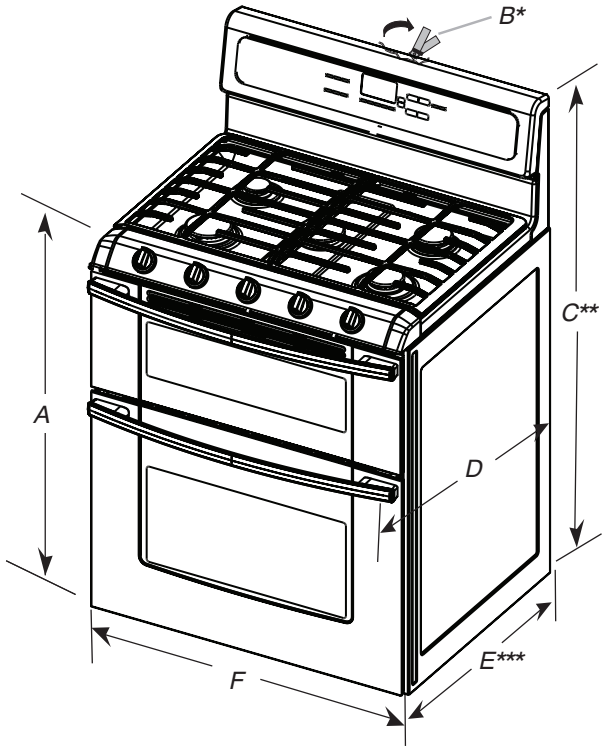
En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme a las normas vigentes CAN/CSA-A240, edición más reciente, o los códigos locales.

**Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:**

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

†®TORX y T20 son marcas comerciales de Acument Intellectual Properties, LLC.

## Dimensiones del producto




*A. 35 ¾" ± ⅛" (90,8 ± 0,3 cm) de altura (mín.) de la superficie de cocción con las patas niveladoras completamente atorrnilladas*

*B. Placas de modelo/serie/ clasificación (ubicadas detrás del panel de control)**

*C. 47 ⅛" ± ⅛" (119,7 ± 0,3 cm) de altura general (mín.) con las patas niveladoras completamente atornilladas***

*D. Profundidad con manija: 28 ½" ± ¼" (72,4 ± 0,6 cm)*

*E. 26 ⅛" a 27 ¼" ± ⅛" (66,4 a 69,2 cm ± 0,3 cm)****

*F. 29 15/16" ± 1/16" (76,0 ± 0,2 cm) de ancho*

*La placa con el número de modelo/serie y la clasificación puede rotarse hacia arriba desde la parte posterior del panel de control para verla desde el frente de la estufa.

**La estufa se puede elevar aproximadamente 1" (2,5 cm) si se regulan las patas niveladoras.

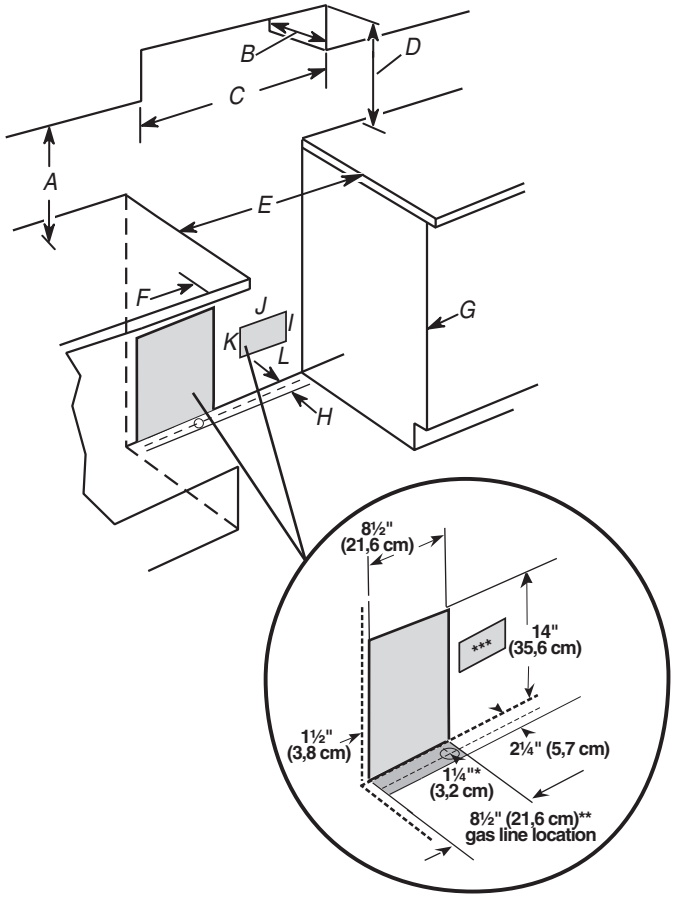
***No se incluye la manija. La medida se indica desde la pared hasta el frente de la puerta del horno y variará según la instalación del tomacorriente.

## Dimensiones del armario

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

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

La estufa se puede instalar sin dejar ningún espacio hasta una construcción combustible en la parte posterior y a los lados por debajo de la superficie de cocción.




*A. 18" (45,7 cm) del armario superior al mostrador*

*B. 13" (33,0 cm) de profundidad del armario superior*

*C. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de abertura*

*D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA.*

*E. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de abertura*

*F. Espacio mínimo de 3" (7,6 cm) desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible*

*G. La puerta o las bisagras del armario no deben extenderse dentro del área del recorte.*

*H. 3" (7,6 cm) de distancia desde la pared*

*I. 1 ½" (3,8 cm) como mín. desde el armario lateral de la derecha*

*J. 8" (20,3 cm) de ancho*

*K. 7" (17,8 cm) como mínimo desde el piso*

*L. 2" (5,1 cm) como mínimo desde el piso*

*Taladre sobre la línea central a 1 ¼" (3,2 cm) de la pared posterior para la línea de suministro del gas.

**Las líneas de gas se deben instalar dentro del área sombreada para asegurar una alineación correcta del horno con los armarios.

***Los enchufes eléctricos se deben instalar dentro del área sombreada para asegurar una alineación correcta del horno con los armarios.

**NOTA:** 24" (61,0 cm) como mínimo cuando la base del armario de madera o de metal esté protegida por madera moldeada retardante de llama de al menos ¼" (0,64 cm), cubierta con una lámina de acero no inferior a n.° 28 MSG, de acero inoxidable de 0,015" (0,4 mm), de aluminio de 0,024" (0,6 mm) o de cobre de 0,020" (0,5 mm).

30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de cocción y la base de un armario de madera o metal descubierto.

## Requisitos eléctricos

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Choque Eléctrico**

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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

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

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

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

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

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

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

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A. También se recomienda usar un fusible retardador o un disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a este aparato.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener una conexión a tierra y la polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga capacidad para 120 V y que esté debidamente conectado a tierra.
- El diagrama de cableado está ubicado en la parte posterior de la estufa en una bolsa de plástico transparente.

## Requisitos del suministro de gas

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Explosión**

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

**Instale una válvula de cierre.**

**Apriete firmemente todas las conexiones de gas.**

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

**Ejemplos de una persona calificada incluyen:**

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

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

Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.

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

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

### Tipo de gas

**Gas natural:**

- Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Consulte la sección “Conversiones de gas”. La placa con el número de modelo/serie, ubicada detrás del panel de control, tiene información acerca de los tipos de gas que pueden usarse. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el distribuidor de gas de su localidad.

**Conversión a gas propano:**

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio competente.

No se deberá hacer intento alguno para convertir el aparato del gas especificado en la placa indicadora del modelo/de la serie para usarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas. Consulte la sección “Conversiones de gas”.

†®TEFLON es una marca comercial registrada de Chemours.

### Línea de suministro de gas

- Provea una línea de suministro de gas con tubería rígida de 3/4” (1.9 cm) hasta la ubicación de la estufa. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños puede ser de 1/2” (1.3 cm) como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.

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

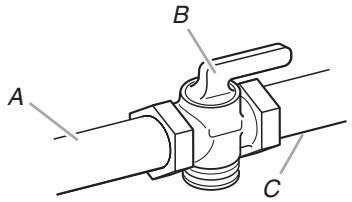
  **Conector flexible de metal para electrodomésticos:**

  - Si los códigos locales lo permiten, puede usarse un conector flexible de metal para electrodomésticos nuevo, con diseño certificado de CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de largo, diámetro interno de ½" (1,3 cm) ó ¾" (1,9 cm) para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.

  - Se necesita una rosca macho para tubería de ½" (1,3 cm) para conectar las roscas hembra de la entrada al regulador de presión del aparato.
  - No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.
- Debe tener una válvula de cierre:

  Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.




*A. Línea de suministro de gas*
*B. Válvula de cierre en posición “abierta”*
*C. A la estufa*

### Regulador de la presión de gas

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

**Gas natural:**

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

**Gas propano:**

Presión mínima: 11" (27,9 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

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

### Requisitos de entrada de los quemadores

La capacidad nominal de entrada que se muestra en la placa de clasificación del modelo/serie es para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

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

### Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

**Prueba de presión de línea superior a ½ psi (3,5 kPa) de manómetro (14" [35,6 cm] WCP)**

La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería del suministro de gas durante toda prueba de presión en ese sistema a presiones de prueba superiores a ½ psi (3,5 kPa).

**Prueba de presión de línea a ½ psi (3,5 kPa) de manómetro (14" [35,6 cm] WCP) o inferior**

La estufa deberá aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual manual durante toda prueba de presión efectuada en dicho sistema a presiones de prueba iguales o menores de ½ psi (3,5 kPa).

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## Desembale la estufa

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de Peso Excesivo**

**Use dos o más personas para mover e instalar la superficie de cocción.**

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

1. Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa.
2. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas del interior del horno.
3. Para colocar la estufa sobre su parte posterior, tome los 4 esquineros de cartón de la caja. Apile un esquinero de cartón sobre el otro. Repita con los otros 2 esquineros. Colóquelos a lo largo sobre el piso detrás de la estufa para apoyarla cuando la coloque sobre la parte posterior.
4. Con la ayuda de 2 o más personas, aferre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior encima de los esquineros de cartón.
5. Jale la base de cartón con firmeza para quitarla.
6. Use una llave ajustable para aflojar las patas niveladoras.
7. Coloque el cartón o madera delante de la estufa. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

## Regule las patas niveladoras

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

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

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

2. Ajuste las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5,0 mm) para enganchar el soporte antivuelco.

   **NOTA:** Si ajusta la altura cuando la estufa está de pie, inclínela hacia atrás para ajustar las patas delanteras y luego inclínela hacia adelante para ajustar las patas traseras.

3. Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que haya un espacio adecuado debajo de la estufa para el soporte antivuelco. Antes de deslizar la estufa a su ubicación final, verifique que el soporte antivuelco se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora posterior antes de instalar el soporte.

## Instalación del soporte antivuelco

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Vuelco**

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

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

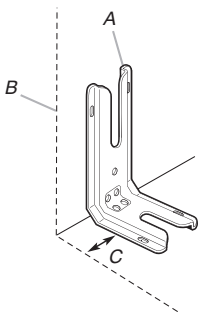
**Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.**

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

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

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

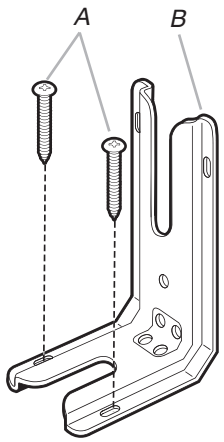
1. Saque el soporte antivuelco, que está pegado con cinta adhesiva dentro del horno superior, con el material impreso.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje a través de la pared.
3. Decida y marque el borde de la estufa en el espacio del recorte. El soporte de montaje puede instalarse en el lado izquierdo o derecho del recorte. Coloque el soporte de montaje en el recorte, de modo que el borde derecho (o izquierdo) del soporte esté a 15/16" (2,4 cm) del borde marcado de la estufa, como se muestra.




*A. Soporte antivuelco*
*B. Marque el borde de la estufa.*
*C. 15/16" (2,4 cm)*

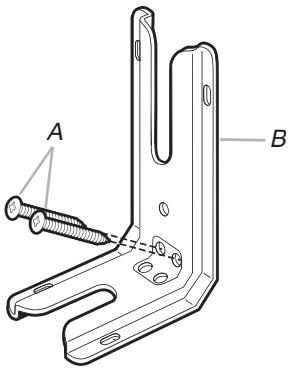
4. Taladre dos orificios de 1/8" (3,0 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Consulte las ilustraciones a continuación.

**Floor Mounting**




*A. #12 x 1 5/8" screws*
*B. Anti-tip bracket*

**Wall Mounting**




*A. #12 x 1 5/8" screws*
*B. Anti-tip bracket*

5. Con un destornillador Phillips, monte el soporte antivuelco a la pared o al piso con los dos tornillos n.° 12 x 1 5/8" suministrados.

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Explosión**

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

**Instale una válvula de cierre.**

**Apriete firmemente todas las conexiones de gas.**

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

**Ejemplos de una persona calificada incluyen:**

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

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

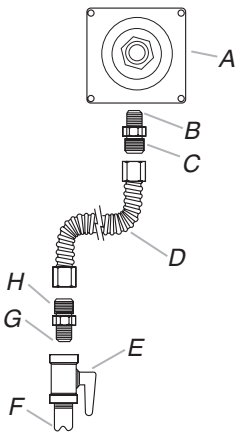
## Conexión del suministro de gas

**Conexión flexible típica**

1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y G en la ilustración que sigue).
2. Fije un adaptador al regulador de la presión del gas y el otro adaptador a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.

3. Use una llave de combinación de $^{15}/_{16}$" (23,8 mm) y una llave regulable para fijar el conector flexible a los adaptadores. Cerciórese de que el conector no esté retorcido.

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

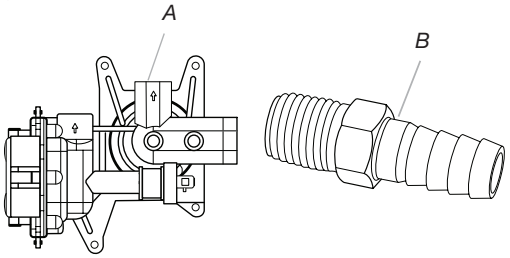



*A. Regulador de presión de gas*
*B. Use compuesto para juntas de tubería.*
*C. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/2" [12,7 mm])*
*D. Conector flexible*
*E. Válvula de gas de cierre manual*
*F. Tubería de gas de ½" (12,7 mm) o ¾" (19,0 mm)*
*G. Use compuesto para uniones de tubería.*
*H. Adaptador*

## Instalación de mangueras de plástico

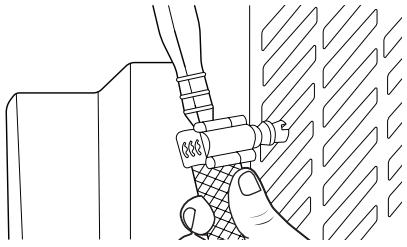
**IMPORTANT**: Si utiliza una manguera de plástico, compruebe que resista temperaturas superiores a 120 °C (248 °F) y que esté autorizada por lo normativa local. La manguera debe ser resistente a la abrasión y a productos químicos. Compruebe la fecha de caducidad de la manguera antes de instalarla. Debe sustituirse antes de dicha fecha. La manguera no debe estar en contacto con la parte posterior del producto ni expuesta al sol. La longitud máxima de la manguera es de 1,25 m (4,1 pies).

1. Aplique compuesto de unión de tuberías apto para el uso con gas propano al adaptador de manguera de plástico, siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. Fije el adaptador al regulador de presión, apriételo y asegúrese de no moverlo ni de girar el regulador de presión del gas.

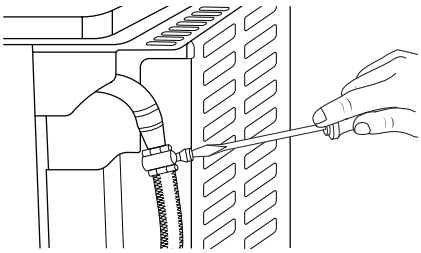



*A. Adaptador al regulador*
*B. Adaptador de manguera de plástico*

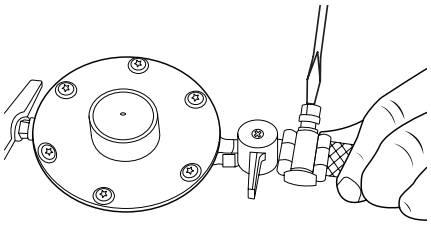
3. Fije una abrazadera metálica a uno de los extremos de la manguera de plástico y sujete ese extremo al adaptador que acaba de instalar.



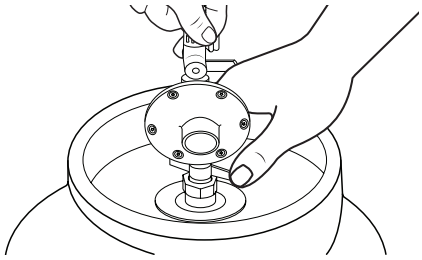
4. Utilice un destornillador de punta plana (u otra herramienta que encaje en la abrazadera metálica) para apretar la abrazadera y fijar la manguera a la conexión de gas.



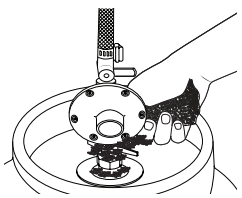
5. Fije una abrazadera metálica al otro extremo de la manguera y conecte ese extremo al regulador de presión del cilindro de gas. Apriete la abrazadera metálica con el destornillador de punta plana (u otra herramienta adecuada).

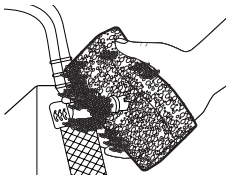


6. Cerciórese de que la válvula de gas esté cerrada antes de conectarla al cilindro de gas.



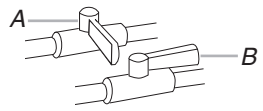
7. Compruebe que la manguera no esté doblada ni demasiado cerca de fuentes de calor. Pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución autorizada para detección de fugas que no sea corrosiva. Se observarán burbujas si hay fugas. Corrija cualquier fuga que encuentre.





### Complete la conexión

1. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la tubería de gas.




*A. Válvula cerrada*
*B. Válvula abierta*

2. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, significa que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
3. Saque las tapas y rejillas de los quemadores de la superficie de cocción del paquete de piezas. Alinee el rebajo de las tapas de los quemadores con las espigas de la base de los quemadores. Las tapas de los quemadores deben quedar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de la superficie no se encenderán. Coloque las rejillas de los quemadores sobre los quemadores y las tapas.

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Choque Eléctrico**

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

**No quite la terminal de conexión a tierra.**

**No use un adaptador.**

**No use un cable eléctrico de extensión.**

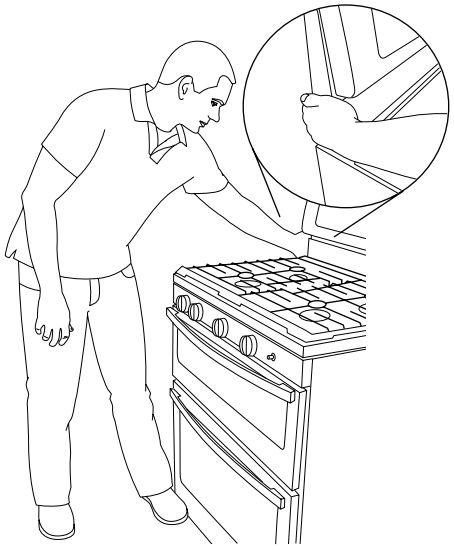
**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.**

4. Enchufe en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

## Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado

1. Coloque el lado externo del pie contra la parte delantera inferior de la puerta del horno para evitar que la unidad se mueva; después, aferre el lado inferior derecho o izquierdo del panel de control, como se muestra.

   **NOTA:** Si el mostrador está montado con zócalo, tal vez sea necesario tomar la estufa desde más arriba que lo que se muestra en la ilustración.



2. Intente inclinar lentamente la estufa hacia adelante.

   Si enseguida siente resistencia, quiere decir que la pata de la estufa está enganchada en el soporte antivuelco.
3. Si la parte posterior de la estufa se separa más de ½” (1,3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la estufa y bájela con suavidad nuevamente al piso. La pata de la estufa no está enganchada en el soporte antivuelco.

**IMPORTANTE:** Si hay un sonido de estallido o explosión cuando se levanta la estufa, es posible que la estufa no esté completamente enganchada en el soporte. Revise si hay obstrucciones que impiden que la estufa se deslice hacia la pared o impiden que la pata de la estufa se deslice en el soporte. Verifique que el soporte se mantenga seguro en el lugar con los tornillos de montaje.

4. Deslice la estufa hacia adelante y verifique que el soporte esté fijado firmemente al piso o a la pared.
5. Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede insertada en la ranura del soporte antivuelco.

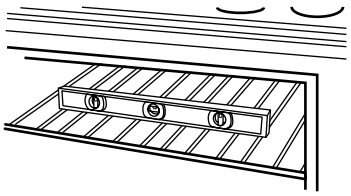
**IMPORTANTE:** Si la parte posterior de la estufa se separa más de 2” (5,1 cm) de la pared de montaje, es posible que la pata posterior de la estufa no se haya enganchado con el soporte. Deslice hacia adelante la estufa para determinar si hay una obstrucción entre la estufa y la pared de montaje. Los cambios en el suministro de gas deberán ser realizados por un técnico de servicio competente. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la sección “Asistencia o servicio técnico” del Manual de uso y cuidado o la sección “Garantía” de las Instrucciones del usuario para ver la información de contacto.

6. Repita los pasos 1 y 2 para cerciorarse de que la pata de la estufa esté enganchada en el soporte antivuelco.

   Si la parte posterior de la estufa se separa más de ½” (1,3 cm) del piso sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no se haya instalado correctamente. No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado. Para contactar al servicio técnico, consulte la sección “Ayuda o servicio técnico” en el Manual de uso y cuidado, la portada o la sección “Garantía” de las Instrucciones para el usuario.

## Nivelación de la estufa

1. Ponga la parrilla en el horno.
2. Coloque un nivel en la parrilla y verifique que la estufa esté nivelada, primero de lado a lado y después de adelante hacia atrás.



3. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
4. Use una llave para ajustar las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final.
5. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

**NOTA:** la estufa debe estar nivelada para un rendimiento correcto del horneado.

## Sistema de encendido electrónico

**Encendido inicial y regulación de las llamas de gas**

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores sin piloto en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición “IGNITE” (Encendido), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras la perilla de control esté en “IGNITE” (Encendido).

Cuando se gira el control del horno hasta el ajuste deseado, un encendedor de barra luminosa se calienta y enciende el gas.

### Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

**Quemadores de superficie estándar**

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición “IGNITE” (Encendido).

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

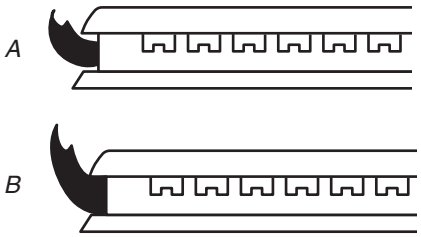
**Si los quemadores no se encienden como es debido:**

- Gire la perilla del control de la superficie de cocción hasta la posición “OFF” (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada y que el disyuntor no se haya disparado o que no se haya quemado un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de “abierto”.
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre las bases.

Repita la puesta en marcha. Si en este punto un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición “OFF” (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia.

### Cómo ajustar la altura de la llama

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama “baja” del quemador de la superficie de cocción deberá ser una llama azul de aproximadamente ¼" (0,64 cm) de alto.




*A. Llama baja*
*B. Llama alta*

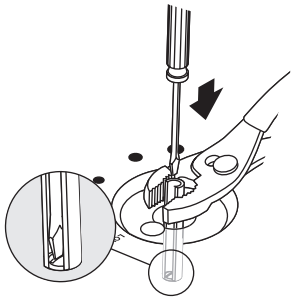
**Para regular los quemadores estándar:**

La llama puede regularse con el tornillo de regulación que hay en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está directamente debajo de la perilla de control.

**Si es necesario regular la llama “baja”:**

1. Encienda un quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.

   Sujete con pinzas el vástago de la perilla en la posición baja. Use un destornillador de hoja plana de ⅛” (3,0 mm) para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.



3. Vuelva a colocar la perilla de control.

4. Pruebe la llama girando el control de “LOW” (Bajo) a “HIGH” (Alto) y verifique la llama con cada posición.
5. Repita los pasos 1 al 4 para cada quemador.

### Verifique el funcionamiento de ambos quemadores para hornear del horno

1. Presione BAKE (Hornear) en el horno deseado.

   La palabra “BAKE” (Hornear) se desplaza hacia abajo en la zona de la pantalla de texto superior o hacia abajo en la zona de la pantalla de texto inferior, según el horno que se seleccione, y se muestra 350 °F. Después de 3 segundos, “Set temp” (Ajustar temperatura) se desplaza en la zona de la pantalla de texto del horno seleccionado, seguido de “Push START” (Presione START [Inicio]).
2. Presione START (Inicio) para el horno deseado. “Baking” (Horneando) se desplaza en la zona de la pantalla de texto del horno seleccionado. Después de 3 segundos, se desplaza “Preheating” (Precalentando) en la pantalla.

   El encendedor que se usa para encender el quemador de hornear se iluminará. Una vez que el encendedor esté caliente, se debe encender el quemador para hornear. En ciertas condiciones, puede tardar hasta 60 segundos para encenderse.

**Si los quemadores no se encienden como es debido:**

- Presione CANCEL (Cancelar) para el horno deseado y lo apagará.
- Verifique que la estufa esté enchufada y que el cortacircuitos no se haya disparado o que no se haya quemado un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de “abierto”.

Repita la puesta en marcha. Si el quemador no se enciende, presione CANCEL (Cancelar), apague el horno y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia.

### Verifique el funcionamiento del quemador de asar del horno

1. Presione BROIL (Asar a la parrilla) para el horno superior. La palabra “BROIL” (Asar a la parrilla) se desplaza en la zona de la pantalla de texto superior y se muestra 550 °F. Después de 3 segundos, “Set temp” (Ajustar temperatura) se desplaza en la zona de la pantalla de texto del horno superior, seguido de “Push START” (Presione START [Inicio]).
2. Presione START (Inicio) para el horno superior. La palabra “Broiling” (Asando) se desplaza en la zona de la pantalla de texto del horno superior y permanece ahí hasta que se alcanza la temperatura ajustada.

   El encendedor que se usa para encender el quemador de asar se iluminará. Una vez que el encendedor esté caliente, se debe encender el quemador del horno. En ciertas condiciones, puede tardar hasta 60 segundos para encenderse.

**Si los quemadores no se encienden como es debido:**

- Presione CANCEL (Cancelar) para el horno superior y lo apagará.
- Verifique que la estufa esté enchufada y que el cortacircuitos no se haya disparado o que no se haya quemado un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición de “abierto”.

Repita la puesta en marcha. Si el quemador no se enciende, presione CANCEL (Cancelar) para el horno superior para apagarlo y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia.

## Complete la instalación

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

**Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:**

- Que el fusible de la casa esté intacto y apretado, o que no se haya disparado el disyuntor.
- Que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
- Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición “abierta”.
- Que el suministro eléctrico esté conectado.
- Consulte la sección “Solución de problemas” del Manual de uso y cuidado o las Instrucciones del usuario.

8. Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y revise que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
   - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos como se describió antes.
   - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, presione el botón CANCEL (Cancelar) en el panel de control del horno y póngase en contacto con un técnico competente.

### Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección “Ayuda o servicio técnico” del Manual de uso y cuidado, la portada de las Instrucciones de uso o póngase en contacto con el distribuidor en donde compró la estufa.

# CONVERSIONES DE GAS

Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador competente.

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Explosión**

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

**Instale una válvula de cierre.**

**Apriete firmemente todas las conexiones de gas.**

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

**Ejemplos de una persona calificada incluyen:**

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

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

## Conversión a gas propano

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Vuelco**

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

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

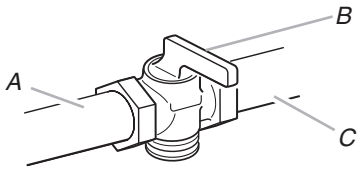
**Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.**

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

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

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

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.

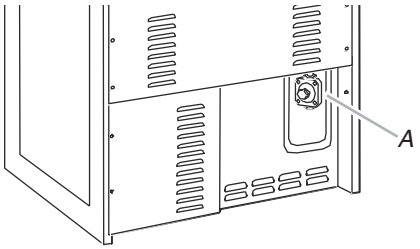



*A. A la estufa*
*B. Válvula de cierre (posición cerrada)*
*C. Tubería de suministro de gas*

2. Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad.

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

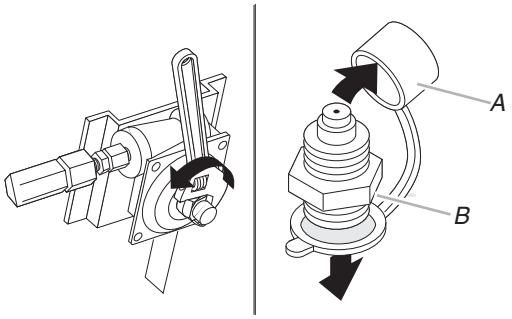
1. Ubique el regulador de la presión del gas en la parte posterior de la estufa.




*A. Regulador de la presión de gas*

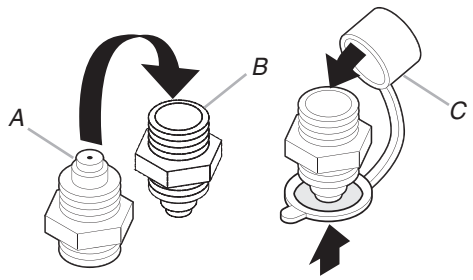
**IMPORTANTE:** No retire el regulador de presión de gas.

2. Desenrosque la tapa del regulador y retire la cubierta de plástico.




*A. Cubierta de plástico*
*B. Tapa del regulador*

3. Dé vuelta la tapa del regulador y vuelva a colocar la cubierta de plástico.



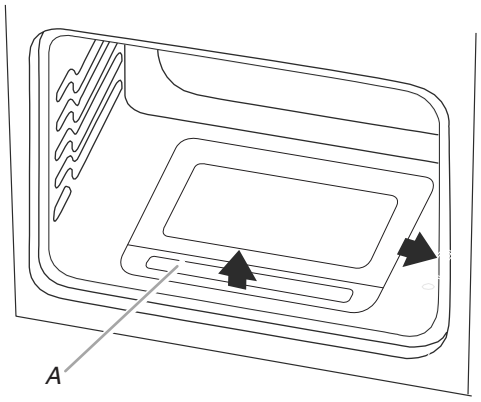

*A. Posición de gas natural*
*B. Posición de gas propano*
*C. Cubierta de plástico*

4. Enrosque la tala del regulador firmemente en su lugar. No apriete demasiado.

## Para convertir quemadores de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

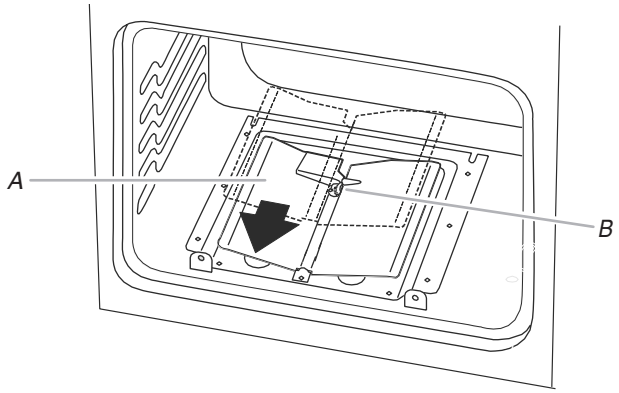
**Cómo convertir el quemador de hornear del horno inferior:**

1. Saque las parrillas de la cavidad del horno.
2. Retire la puerta del horno. Consulte la sección “Puerta del horno” en el Manual de uso y cuidado para ver las instrucciones sobre cómo retirar la puerta del horno.
3. Empuje la cubierta del quemador de hornear hacia la derecha.



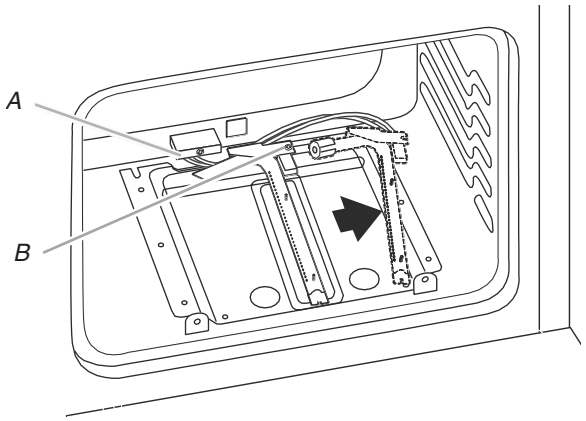

*A. Cubierta del quemador para hornear*

4. Levante y retire la cubierta del quemador de hornear del horno.
5. Desenrosque la tuerca mariposa y retire el deflector del horno.



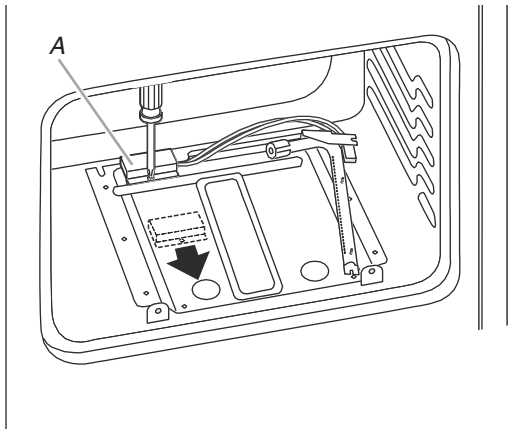

*A. Deflector del horno*
*B. Tuerca mariposa*

6. Retire el tornillo del quemador de hornear del horno y déjelo a un lado.
7. Con suavidad, coloque el quemador de hornear a un lado.



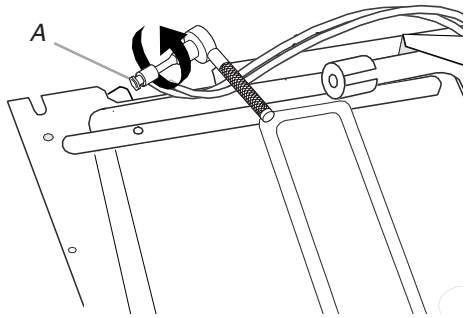

*A. Encendedor y cables*
*B. Tornillo de quemador para hornear*

8. Desenrosque y retire la cubierta del orificio.



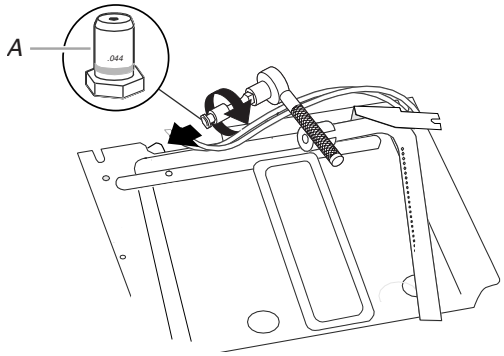

*A. Cubierta del orificio*

**9.** Gire en sentido antihorario la campana del orificio de gas natural número 0.070 para retirarla.



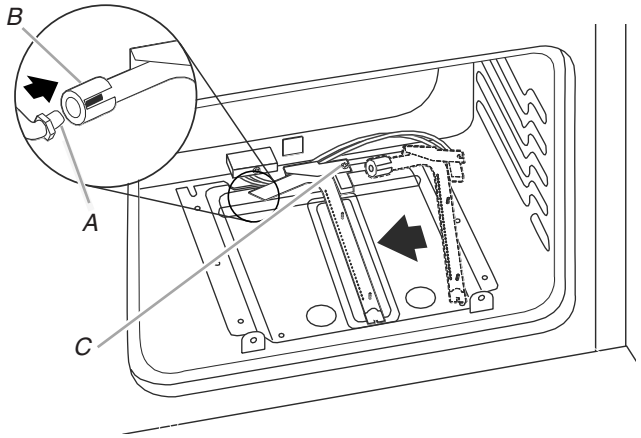

*A. Campana del orificio de gas natural número 0.070*

**10.** Instale la campana del orificio del gas propano número 0.044 girándola 4 o 5 vueltas en sentido horario. No apriete demasiado.




*A. Campana del orificio del gas propano número 0.044*

**11.** Coloque el quemador de hornear del horno sobre la campana del orificio y reinstálela con el tornillo.




*A. Campana del orificio del quemador para hornear*
*B. Quemador para hornear del horno*
*C. Tornillo del quemador para hornear del horno*

**Cómo convertir el quemador de hornear del horno superior**

**12.** Repita los pasos 1 a 8 antes citados para hacer la conversión del quemador de hornear del horno superior.

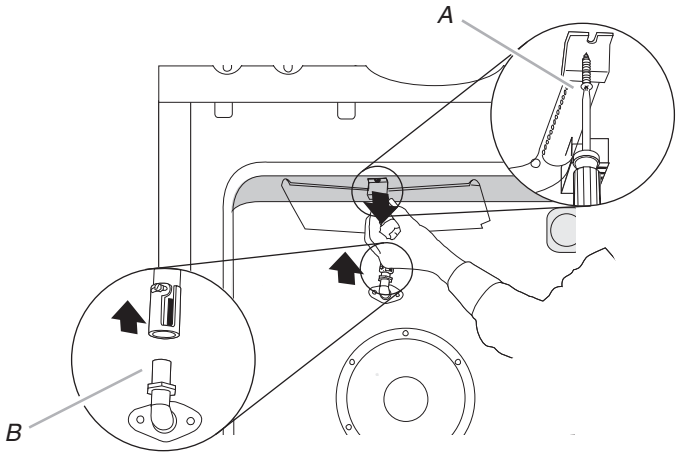
**13.** Retire el tornillo para orificio de gas natural número 0.055 en el horno superior y remplácelo con un tornillo para orificio de gas propano número 0.037.

**14.** Invierta los pasos para reinstalar las cubiertas de los orificios, los quemadores de hornear, los deflectores del horno y las cubiertas para hornear en ambos hornos.

## Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas natural a gas propano)

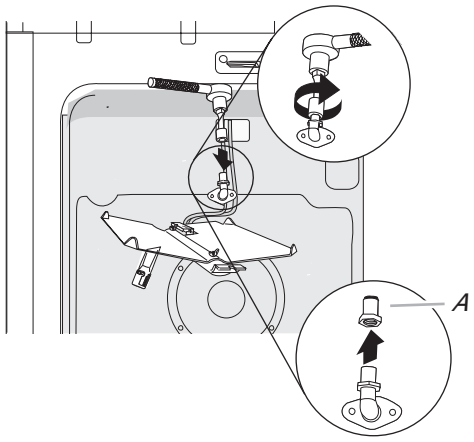
**1.** Retire el tornillo del quemador para asar y déjelo a un lado.

**2.** Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar. El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras se cambia la campana del orificio.



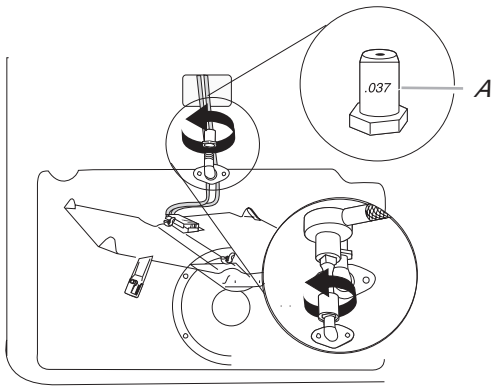

*A. Tornillo del quemador para asar*
*B. Campana del orificio del quemador para asar*

**3.** Gire en sentido antihorario la campana del orificio del quemador para asar de gas natural número 0.054 para retirarla.



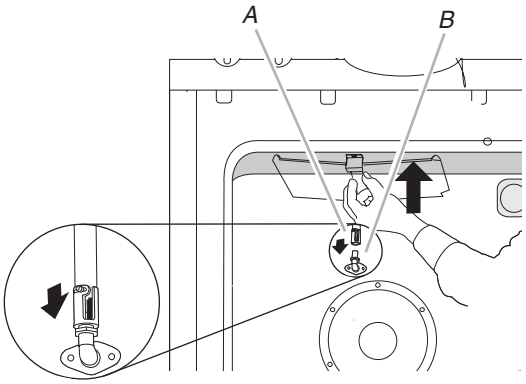

*A. Campana del orificio del quemador para asar de gas natural número 0.054*

4. Instale la campana verde para el orificio del quemador para asar de gas propano número 0.037 girándola 4 o 5 vueltas en sentido horario. No apriete demasiado.




*A. Campana del orificio del quemador para asar de gas propano número 0.037*

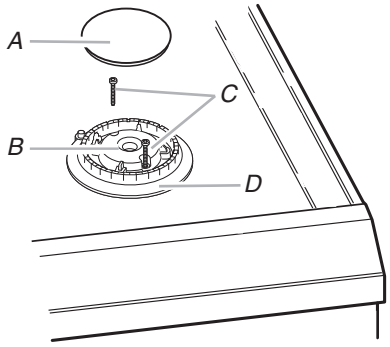
5. Coloque el quemador para asar sobre la campana del orificio del quemador para asar. Inserte la espiga de ubicación del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
6. Coloque el quemador para asar contra el techo de la cavidad del horno y sujételo con un tornillo.




*A. Campana del orificio del quemador para asar*
*B. Quemador para asar*

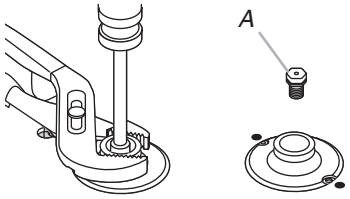
## Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

1. Si las rejillas de los quemadores están instaladas, retírelas.
2. Retire las tapas de los quemadores.
3. Retire la base de los quemadores con un destornillador Phillips o Torx®.




*A. Tapa del quemador*
*B. Abertura del tubo de gas*
*C. Tornillos de la base de los quemadores*
*D. Base del quemador*

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 9/32" (7,0 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo, sobre el tornillo de los orificios de gas natural y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas natural.




*A. Tornillo del orificio de gas natural*

Use la tabla siguiente para ver el tornillo de gas propano correcto para cada quemador. Consulte la placa de clasificación de modelo/serie que está detrás del panel de control para ver el tamaño adecuado de los tornillos de los orificios de gas propano para cada ubicación de quemador.

**Tabla de tornillos de los orificios de gas propano**

| Valor nominal del quemador | Color | Número |
|---|---|---|
| 4.000 BTU | Azul | 64L |
| 7.000 BTU | Negro | 81L |
| 9.100 BTU | Verde | 97L |
| 14.000 BTU | Rojo | 114L |

5. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano que sea correcto. Consulte la "Tabla de tornillos de los orificios de gas propano".
6. Vuelva a colocar la base del quemador y apriete a mano los tornillos.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.
9. Deje las tuercas para orificios de gas natural en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.
10. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.
11. Complete la instalación. Consulte las secciones "Conexión del suministro de gas" y "Sistema de encendido electrónico".

    Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interno pequeño debe tener una llama azul muy nítida de ¼" a ½" (6,3 mm a 12,7 mm) de longitud. El cono externo no es tan nítido como el interno. Las llamas de gas propano tienen una punta ligeramente amarilla.

    **IMPORTANTE:** Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción. Consulte "Cómo ajustar la altura de la llama" en la sección "Sistema de encendido electrónico".

## Conversión a gas natural

**⚠ ADVERTENCIA**



**Peligro de Vuelco**

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

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

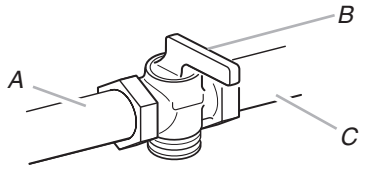
**Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.**

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

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

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

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.

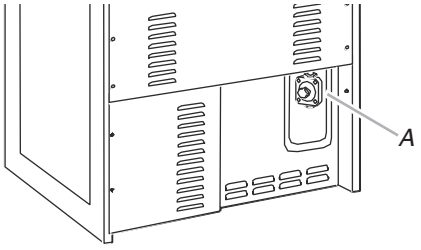



*A. A la estufa*
*B. Válvula de cierre (posición cerrada)*
*C. Tubería de suministro de gas*

2. Desenchufe la estufa o desconecte la electricidad.

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

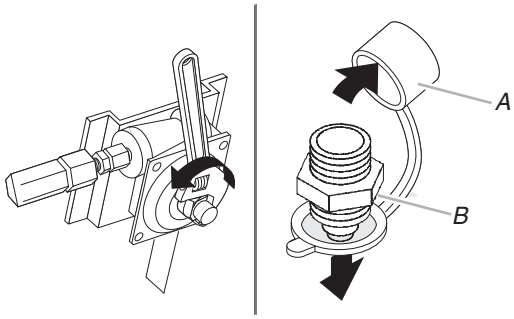
1. Ubique el regulador de la presión del gas en la parte posterior de la estufa.




*A. Regulador de la presión de gas*

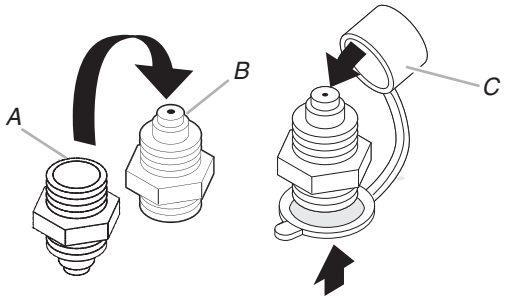
**IMPORTANTE:** No retire el regulador de presión de gas.

2. Desenrosque la tapa del regulador y retire la cubierta de plástico.




*A. Cubierta de plástico*
*B. Tapa del regulador*

3. Dé vuelta la tapa del regulador y vuelva a colocar la cubierta de plástico.



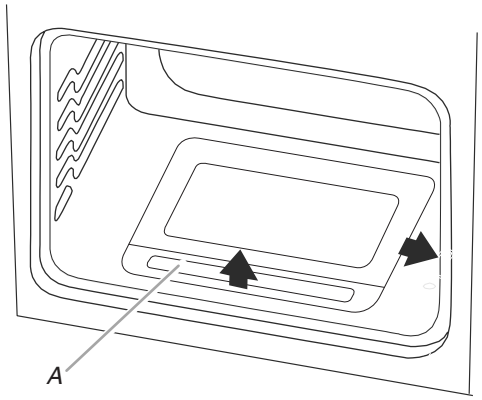

*A. Posición de gas propano*
*B. Posición de gas natural*
*C. Cubierta de plástico*

4. Enrosque la tapa del regulador firmemente en su lugar. No apriete demasiado.

### Para convertir quemadores de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

**Cómo convertir el quemador de hornear del horno inferior:**

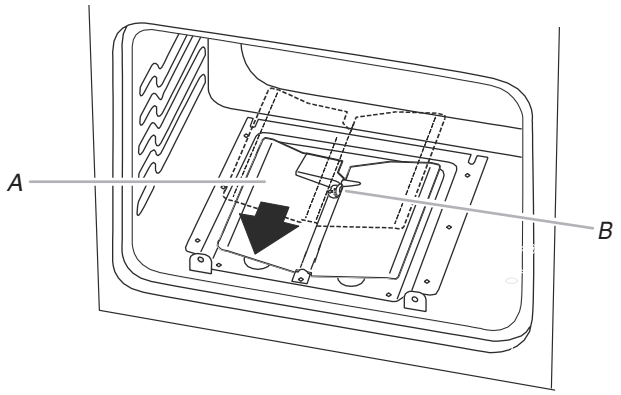
1. Saque las parrillas de la cavidad del horno.
2. Retire la puerta del horno. Consulte la sección “Puerta del horno” en el Manual de uso y cuidado para ver las instrucciones sobre cómo retirar la puerta del horno.
3. Empuje la cubierta del quemador de hornear hacia la derecha.




*A. Cubierta del quemador para hornear*

4. Levante y retire la cubierta del quemador de hornear del horno.

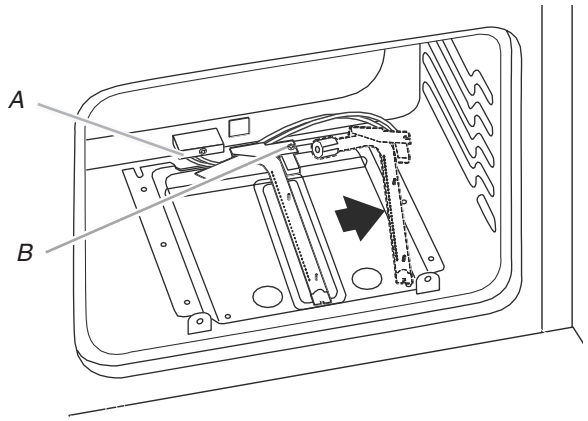
**5.** Desenrosque la tuerca mariposa y retire el deflector del horno.




*A. Deflector del horno*
*B. Tuerca mariposa*

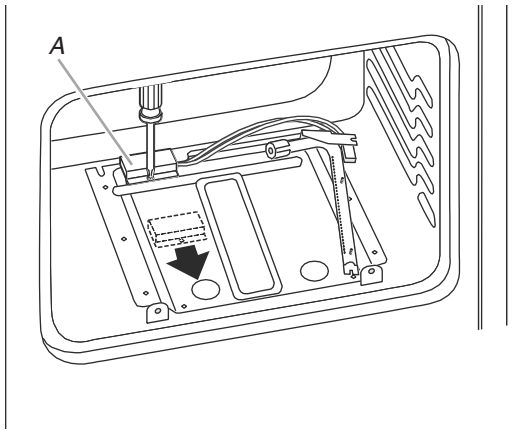
**6.** Retire el tornillo del quemador de hornear del horno y déjelo a un lado.

**7.** Con suavidad, coloque el quemador de hornear a un lado.



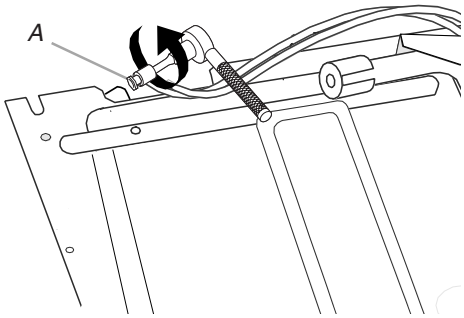

*A. Encendedor y cables*
*B. Tornillo de quemador para hornear*

**8.** Desenrosque y retire la cubierta del orificio.



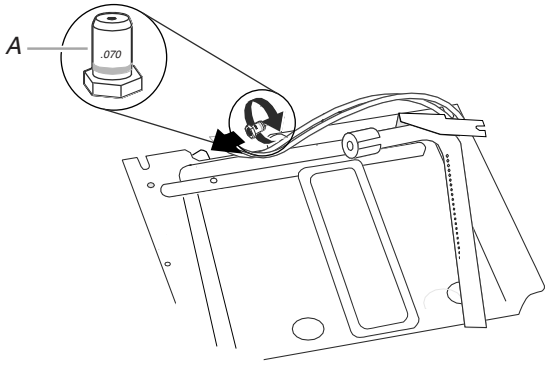

*A. Cubierta del orificio*

**9.** Gire en sentido antihorario la campana del orificio de gas propano número 0.044 para retirarla.



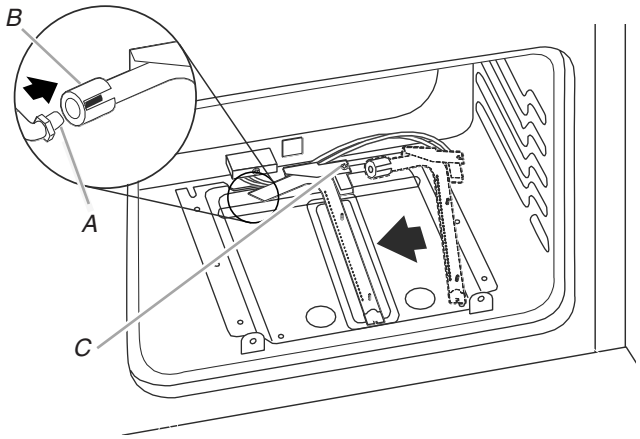

*A. Campana del orificio del gas propano número 0.044*

**10.** Instale la campana del orificio de gas natural número 0.070 girándola 4 o 5 vueltas en sentido horario. No apriete demasiado.




*A. Campana del orificio de gas natural número 0.070*

**11.** Coloque el quemador de hornear del horno sobre la campana del orificio y reinstálela con el tornillo.




*A. Campana del orificio del quemador para hornear*
*B. Quemador para hornear del horno*
*C. Tornillo del quemador para hornear del horno*

**Cómo convertir el quemador de hornear del horno superior**

**12.** Repita los pasos 1 a 8 antes citados para hacer la conversión del quemador de hornear del horno superior.

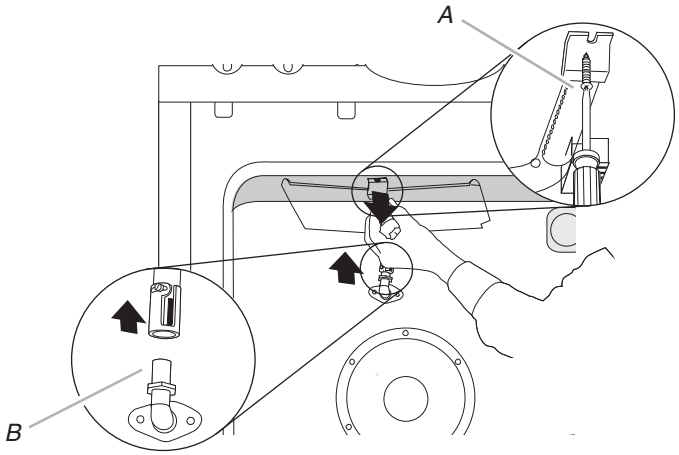
**13.** Retire el tornillo del orificio de gas propano número 0.037 del horno superior y reemplácelo con un tornillo para orificios de gas natural número 0.055.

**14.** Invierta los pasos para reinstalar las cubiertas de los orificios, los quemadores de hornear, los deflectores del horno y las cubiertas para hornear en ambos hornos.

## Para convertir el quemador para asar a la parrilla del horno (de gas propano a gas natural)

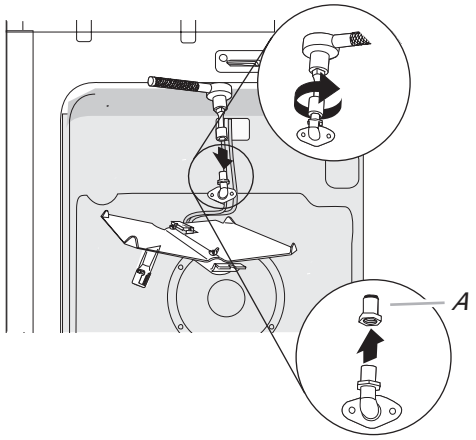
**1.** Retire el tornillo del quemador para asar y déjelo a un lado.

**2.** Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar. El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras se cambia la campana del orificio.



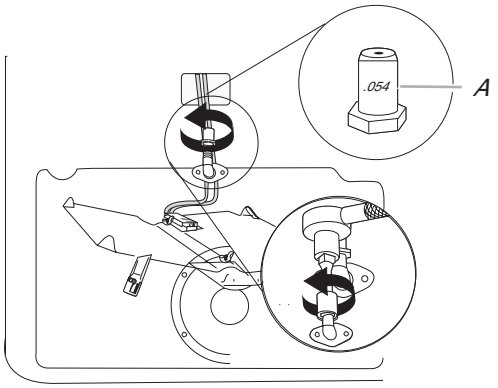

*A. Tornillo del quemador para asar*
*B. Campana del orificio del quemador para asar*

**3.** Gire la campana verde del orificio del quemador para asar de gas propano número 0.037 en sentido antihorario para retirarla.




*A. Campana del orificio del quemador para asar de gas propano número 0.037*

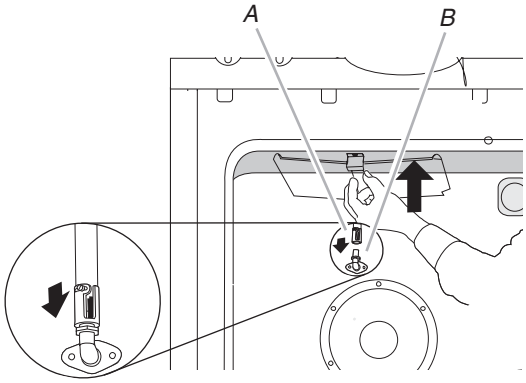
**4.** Instale la campana del orificio del quemador para asar de gas natural número 0.054 girándola 4 o 5 vueltas en sentido horario. No apriete demasiado.




*A. Campana del orificio del quemador para asar de gas natural número 0.054*

**5.** Coloque el quemador para asar sobre la campana del orificio del quemador para asar. Inserte la espiga de ubicación del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.

**6.** Coloque el quemador para asar contra el techo de la cavidad del horno y sujételo con un tornillo.



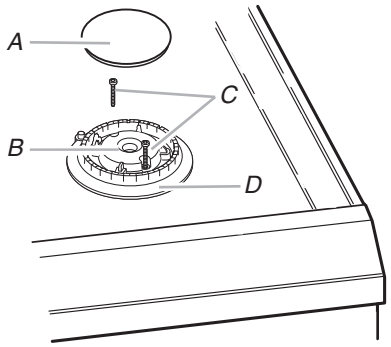

*A. Campana del orificio del quemador para asar*
*B. Quemador para asar*

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

**1.** Si las rejillas de los quemadores están instaladas, retírelas.

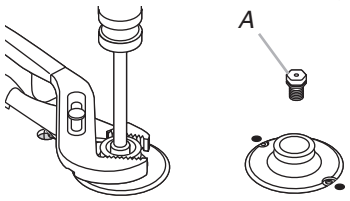
**2.** Retire las tapas de los quemadores.

**3.** Retire la base de los quemadores con un destornillador Phillips o Torx®.




*A. Tapa del quemador*
*B. Abertura del tubo de gas*
*C. Tornillos de la base de los quemadores*
*D. Base del quemador*

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de 9/32" (7,0 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas propano en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo el sacatuercas sobre el tornillo de los orificios de gas propano y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas propano.




*A. Tornillo de orificios de gas propano*

Use la tabla siguiente para ver el tornillo de los orificios de gas natural correcto para cada quemador. Consulte la placa de clasificación de modelo/serie que está detrás del panel de control para ver el tamaño adecuado de los tornillos de los orificios de gas natural para cada ubicación de quemador.

**Tabla de tornillos de los orificios de gas natural**

| Valor nominal del quemador | Color | Número |
|---|---|---|
| 5.000 BTU | Verde | 107N |
| 7.300 BTU | Amarillo | 125N |
| 9.200 BTU | Naranja | 142N |
| 10.000 BTU | Transparente | 149N |
| 15.000 BTU | Blanco | 80N |
| 16.000 BTU | Negro | 195N |

5. Reemplace el tornillo de los orificios de gas propano con el tornillo de orificios de gas natural correcto. Consulte la "Tabla de tornillos de los orificios de gas natural".
6. Vuelva a colocar la base del quemador y apriete a mano los tornillos.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.
9. Deje las tuercas para el orificio de gas propano en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.
10. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.
11. Complete la instalación. Consulte las secciones "Conexión del suministro de gas" y "Sistema de encendido electrónico".

    Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción. El cono interno pequeño debe tener una llama azul muy nítida de ¼" a ½" (6,3 mm a 12,7 mm) de longitud. El cono externo no es tan nítido como el interno. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

    **IMPORTANTE:** Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción. Consulte "Cómo ajustar la altura de la llama" en la sección "Sistema de encendido electrónico".

©2018 All rights reserved. Used under license in Canada
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado en Canadá bajo licencia.