

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.
IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY:

- 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.



Refer to your serial plate for applicable agency certification

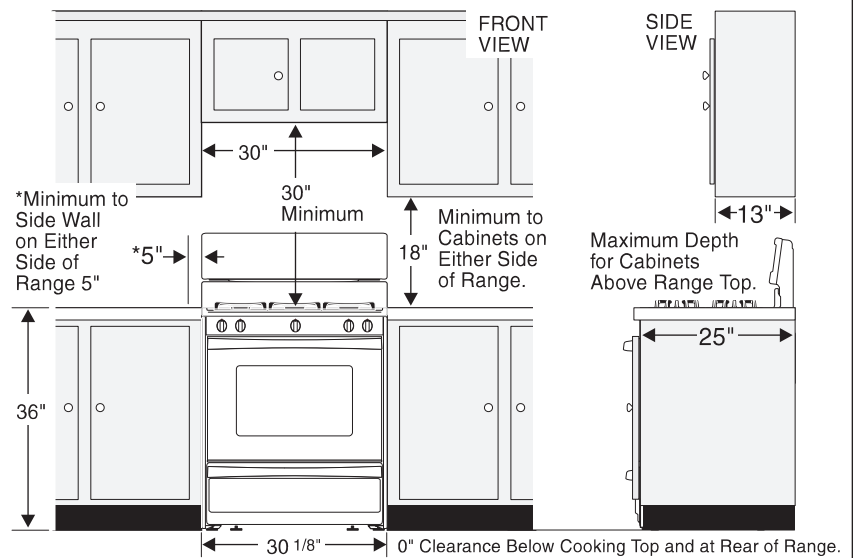
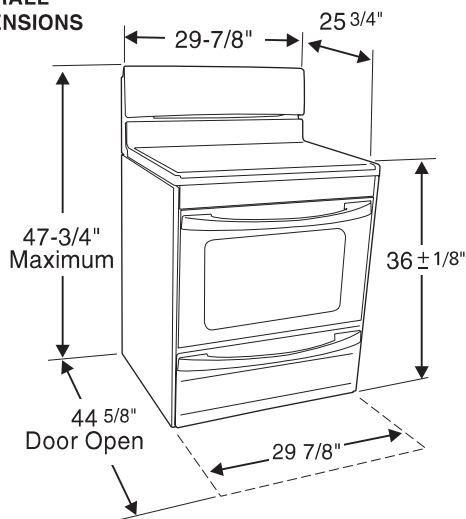


⚠ WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

Note: For appliances installed in the State of Massachusetts see page 2.

OVERALL DIMENSIONS



Clearances and Dimensions

1. **Location**—Check location where the range will be installed. Check for proper electrical and gas supply, and the stability of the floor.
2. **Dimensions that are shown must be used.** Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.

Provide Proper Fuel Type

Before Proceeding: Your range is preset to operate on natural gas only. This model was shipped convertible from the factory with the necessary parts and conversion instructions supplied.

⚠ CAUTION DO NOT attempt to convert this range to LP/Propane settings without the proper LP/Propane conversion kit provided with the range or obtained from your dealer. Follow all instructions provided with this conversion kit.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

Important Notes to the Installer

1. Read all instructions contained in these installation instructions before installing range.
2. Remove all packing material from the oven compartments before connecting the gas and electrical supply to the range.
3. Observe all governing codes and ordinances.
4. Be sure to leave these instructions with the consumer.

Important Note to the Consumer

1. Keep these instructions with your Use & Care Guide for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition when installed in the United States.

When installed in a manufactured (mobile) home, installation must conform with 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)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, or with local codes.

This range has been design certified by CSA International. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Use & Care Guide, read it carefully.

- **Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.**
- **This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No .70—latest edition when installed in the United States.** See Grounding Instructions on page 5.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F above room temperature without shrinking, warping or discoloring.** Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/4-inch thick plywood between the range and carpeting.
- **Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.**
- **Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range.** Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.

⚠ WARNING Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. As children grow, teach them the proper, safe use of all appliances. Never leave the oven door open when the range is unattended.

⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and can also cause damage to the range.

- **Do not store items of interest to children in the cabinets above the range.** Children could be seriously burned climbing on the range to reach items.
- **To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.**
- **Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.** Excessive flame is hazardous.
- **Do not use the oven as a storage space.** This creates a potentially hazardous situation.
- **Never use your range for warming or heating the room.** Prolonged use of the range without adequate ventilation can be dangerous.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance.** Explosions or fires could result.
- **Reset all controls to the "off" position after using a programmable timing operation.**

FOR MODELS WITH SELF-CLEAN FEATURE:

- **Remove broiler pan, food and other utensils before self-cleaning the oven.** Wipe up excess spillage. Follow the cleaning instructions in the Use & Care Guide.
- **Unlike the standard gas range, THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove the cooktop.

Special instructions for appliances installed in the State of Massachusetts: This appliance can only be installed in the State of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter. When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet (36 inches) in length. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.

⚠ WARNING DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. RESET ALL OVEN CONTROLS TO "OFF" IN THE EVENT OF A POWER FAILURE.

The electric ignitor will automatically re-ignite the oven burner when power resumes if the oven thermostat control was left in the "ON" position.

When an electrical power failure occurs during use, the surface burners will continue to operate.

During a power outage, the surface burners can be lit with a match. Hold a lighted match to the burner, then slowly turn the knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.



30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

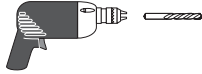
(For Models with Sealed Top Burners)

Before Starting

Tools You Will Need

For leveling legs and Anti-Tip Bracket:


- Adjustable wrench or channel lock pliers 
- 5/16" Nutdriver or Flat Head Screw Driver 
- Electric Drill & 1/8" Diameter Drill Bit (5/32" Masonry Drill Bit if installing in concrete)



For gas supply connection:

- Pipe wrench 

For burner flame adjustment:

- Phillips head  and blade-type screwdrivers 

For gas conversion (LP/Propane or Natural):

- Open end wrench - 1/2" 

Additional Materials You Will Need

- Gas line shut-off valve 
- Pipe joint sealant that resists action of LP/Propane gas



- A new flexible metal appliance conduit (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) must be design certified by CSA International. Because solid pipe restricts moving the range we recommend using a new flexible conduit (4 to 5 foot length) for each new installation and additional reinstalls.



- Always use the (2) new flare union adapters (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) supplied with the new flexible appliance conduit for connection of the range.

Normal Installation Steps

1. Anti-Tip Bracket Installation Instructions

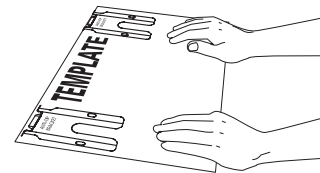
Important Safety Warning

To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if a child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

If range is ever moved to a different location, the anti-tip brackets must also be moved and installed with the range.

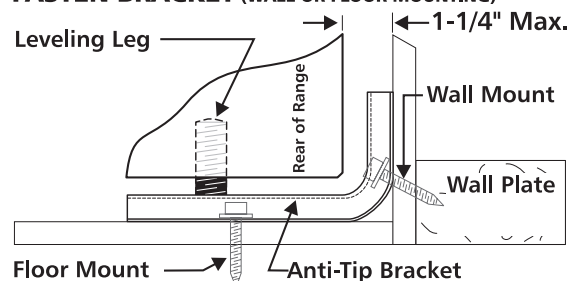
Instructions are provided for installation in wood or cement fastened to either the floor or wall. When installed to the wall, make sure that screws completely penetrate dry wall and are secured in wood or metal. When fastening to the floor or wall, be sure that screws do not penetrate electrical wiring or plumbing.

- A. Locate the Bracket Using the Template -** (Bracket may be located on either the left or right side of the range. Use the information below to locate the bracket if template is not available). Mark the floor or wall where left or right side of the range will be located. If rear of range is against the wall or no further than 1-1/4" from wall when installed, you may use the wall or floor mount method. If molding is installed and does not allow the bracket to fit flush against the wall, remove molding or mount bracket to the floor. For wall mount, locate the bracket by placing the back edge of the template against the rear wall and the side edge of template on the mark made referencing the side of the range. Place bracket on top of template and mark location of the screw holes in wall. If rear of range is further than 1-1/4" from the wall when installed, attach bracket to the floor. For floor mount, locate the bracket by placing back edge of the template where the rear of the range will be located. Mark the location of the screw holes, shown in template.

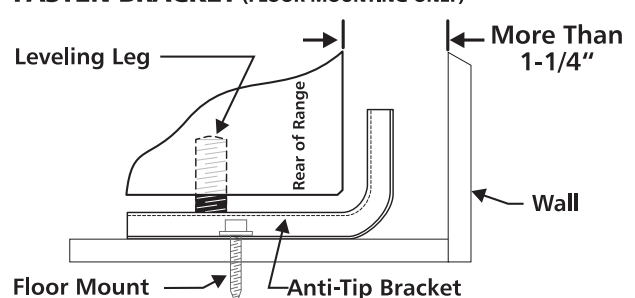


- B. Drill Pilot Holes and Fasten Bracket -** Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill a 5/32" pilot hole 1-3/4" deep. The screws provided may be used in wood or concrete material. Use a 5/16" nut-driver or flat head screwdriver to secure the bracket in place.

FASTEN BRACKET (WALL OR FLOOR MOUNTING)



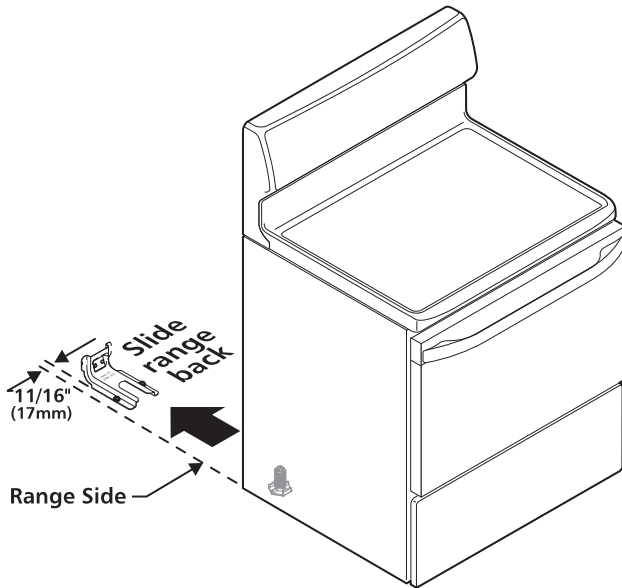
FASTEN BRACKET (FLOOR MOUNTING ONLY)



30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

C. Level and Position Range - Level range by adjusting the (4) leveling legs with a wrench. Note: A minimum clearance of 1/8" is required between the bottom of the range and the leveling leg to allow room for the bracket. Use a spirit level to check your adjustments. Slide range back into position. Visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the Anti-Tip Bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer or broiler compartment, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



2. Provide an adequate gas supply.

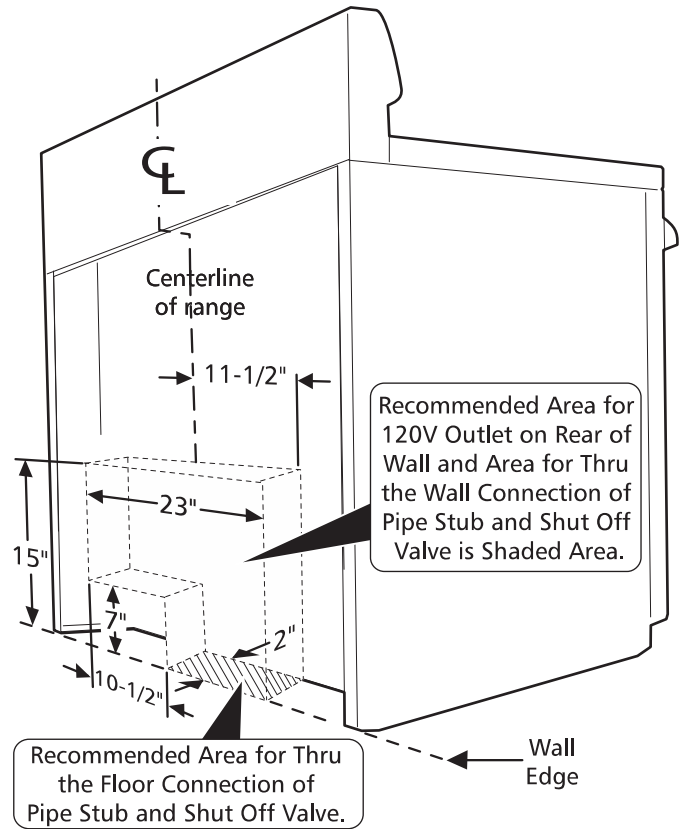
This unit is pre-set to operate on 4" natural gas manifold pressure. A convertible pressure regulator is connected to the manifold and **MUST** be connected in series with the gas supply line. If the LP/Propane conversion kit has been used, follow instructions provided with the kit for converting the pressure regulator to LP/Propane use. The LP kit can be found on the back side of the range.

Care must be taken during installation of range not to obstruct the flow of combustion and ventilation air.

For proper operation, the maximum inlet pressure to the regulator should be no more than 14 inches of water column pressure. The inlet pressure to the regulator must be at least 1 inch greater than regulator manifold pressure. Examples: If regulator is set for natural gas 4 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 5 inches; if regulator has been converted for LP/Propane gas 10 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 11 inches.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the instructions in step 4g.

The gas supply line should be 1/2" or 3/4" I.D.



3. Seal the openings.

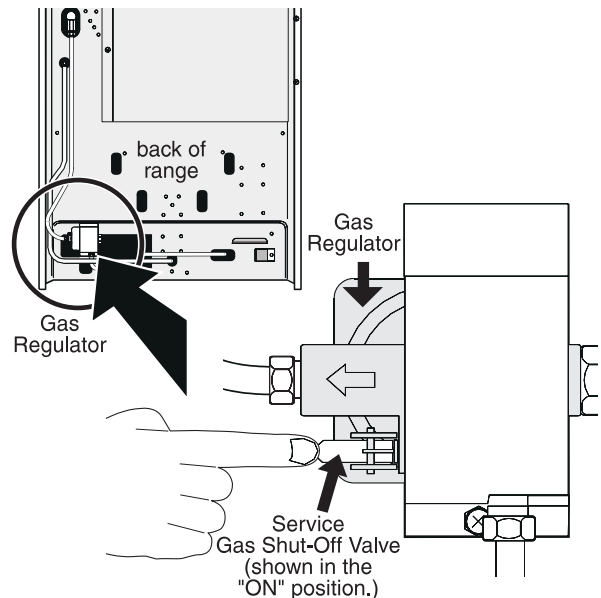
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range after gas supply line is installed.

4. Connect the range to the gas supply.

To prevent leaks, put a pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.

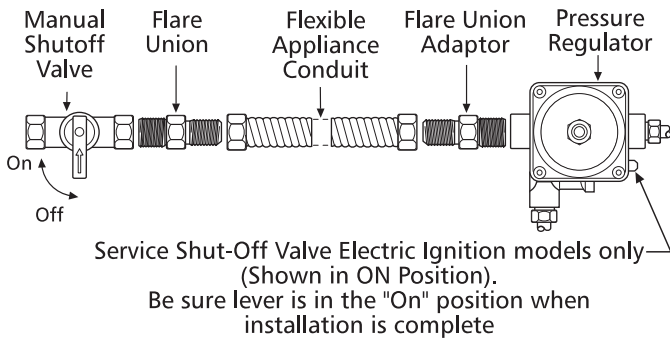
Your regulator is in the location shown below.

CAUTION Do not allow regulator to turn on pipe when tightening fittings.



30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)



- Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an easily-accessible location outside of the range. Be sure you know how and where to shut-off the gas supply to the range.
- Install 1/2" flare union adaptor to pressure regulator.
- Attach appliance conduit to flare union on regulator.
- Install flare union adaptor to external manual shut-off valve.
- Attach appliance conduit to flare union on shut-off valve.
- Make sure service shut-off valve on pressure regulator is in the "ON" position.**
- Check for leaks. Turn the gas supply on to the range and use a liquid leak detector at all joints and conduits to check for leaks in the system.

⚠ WARNING Do not use a flame to check for gas leaks.

Checking Manifold Gas Pressure

Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect manometer (water gauge) or other pressure device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4," hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

For an accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted for Natural Gas the manifold pressure is 4." (For LP/Propane Gas the manifold pressure is 10.")

5. Read electrical connection details below and connect electricity to range.

⚠ WARNING Before servicing, disconnect electrical supply at circuit breaker, fuse or power cord.

Electric Requirements: A dedicated, properly grounded and polarized branch circuit protected by a 15 amp. circuit breaker or time delay fuse. See serial plate for proper voltage.

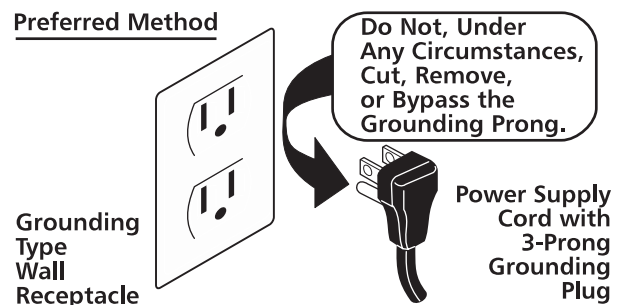
Extension Cord Precautions:

Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of any extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL listed 3-wire grounding type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to or greater than the branch circuit rating. Such extension cords are obtainable through your local service organization.

⚠ WARNING PLEASE READ CAREFULLY! For personal safety, this product must be properly grounded.

Grounding Instructions

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded and polarized.



Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

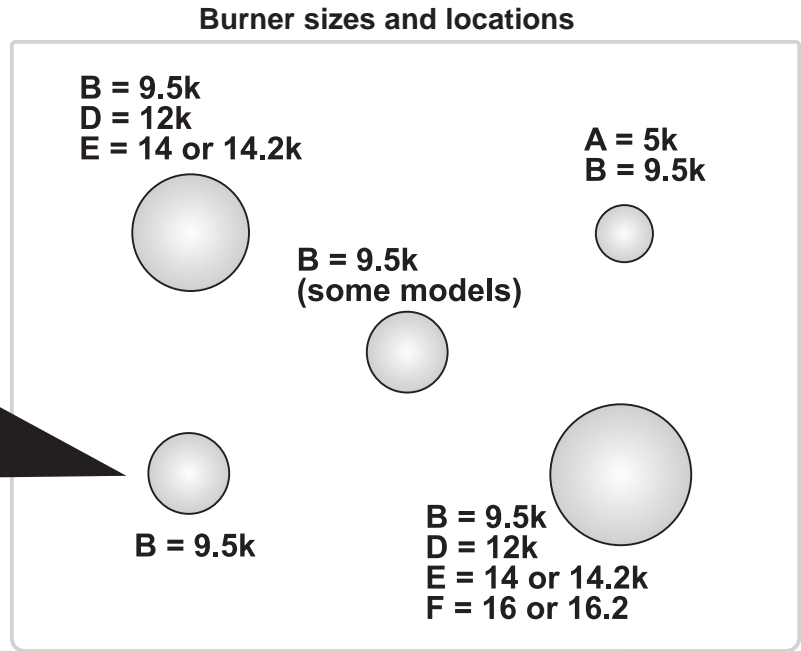
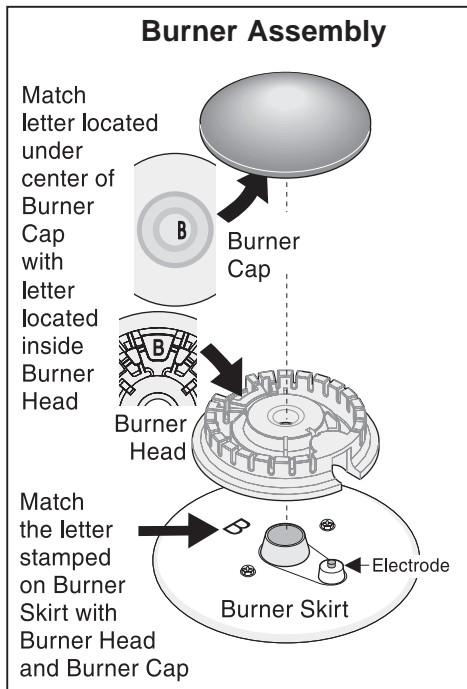


Fig. 1

Front of cooktop

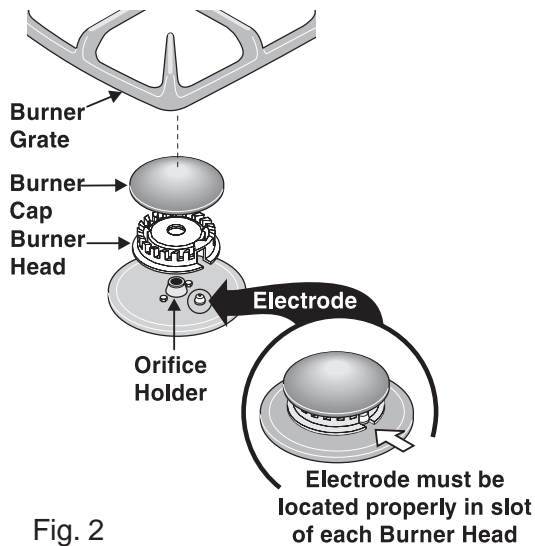


Fig. 2

6. Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates:

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and in the correct locations (See Fig. 1).

1. Match the letter located under center of Burner Cap with letters located inside the Burner Heads (See Fig. 1).
2. Match the letter stamped on the Burner Skirt with the Burner Head and Burner Cap. Each of the Burner Heads **MUST** have a Burner Cap installed to insure proper ignition and gas flame size. Note: The Burner Electrodes must be located properly in slot of each Burner Head (See Fig. 2).

REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

7. Electric Ignition Surface Burners

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

- a. To check for proper lighting, **push in and turn** a surface burner knob **counterclockwise** to the **LITE** position. You will hear the igniter sparking (See Fig. 3).
- b. The surface burner should light when gas is available to the top burner. Purge air from supply lines by leaving knob in the **LITE** position until burner ignites. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation after air has been purged from supply lines.
- c. Visually check that burner has lit. Once the burner lights, the control knob should be turned out of the LITE position.
- d. There are separate electrodes (igniters) for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.

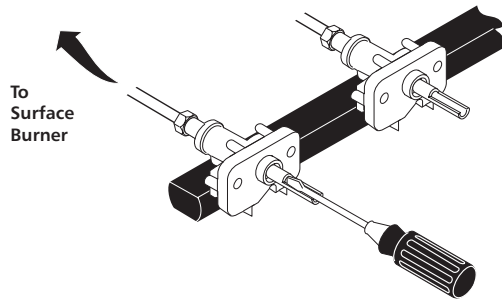


Fig. 3

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

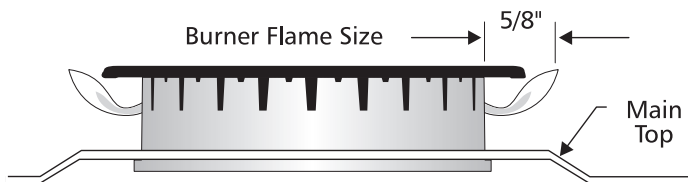
(For Models with Sealed Top Burners)

8. Adjust the "LOW" Setting of Surface Burner Valve (Linear Flow Valves Only):



Test to verify if "LOW" setting should be adjusted

- Push in and turn control to LITE until burner ignites.
- Push in and quickly turn knob to LOWEST POSITION.
- If burner goes out, reset control to OFF.
- Remove the surface burner control knob.
- Insert a thin-bladed screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Turn counterclockwise to increase flame size. Turn clockwise to decrease flame size.



Adjust flame until you can quickly turn knob from LITE to LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible without going out.

Note: Air mixture adjustment is not required on surface burners.

Operation of Oven Burners and Oven Adjustments

9. Electric Ignition Burners

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

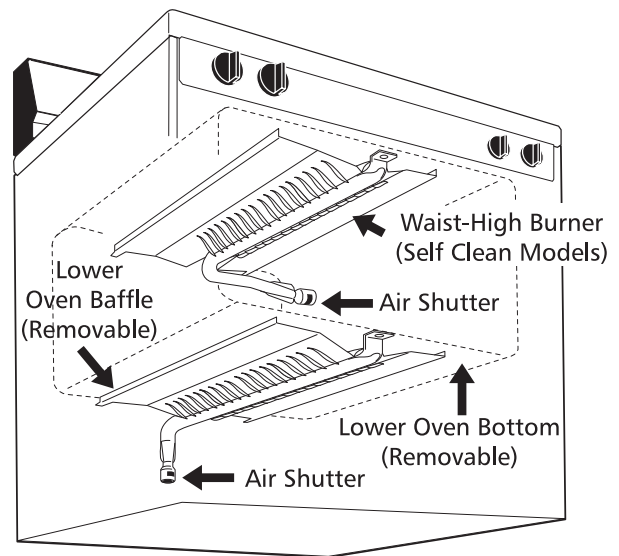
The oven burner is equipped with an electric control system as well as an electric oven burner igniter. If your model is equipped with a waist-high broil burner, it will also have an electric burner igniter. These control systems require no adjustment. When the oven is set to operate, current will flow to the igniter. It will "glow" similar to a light bulb. When the igniter has reached a temperature sufficient to ignite gas, the electrically controlled oven valve will open and flame will appear at the oven burner. There is a time lapse from 30 to 60 seconds after the thermostat is turned ON before the flame appears at the oven burner. When the oven reaches the dial

setting, the glowing igniter will go off. The burner flame will go "out" in 20 to 30 seconds after the igniter goes "OFF." To maintain any given oven temperature, this cycle will continue as long as the dial (or display) is set to operate.

After removing all packing materials and literature from the oven:

- Set oven to BAKE at 300°F. See [Use & Care Guide](#) for operating instructions.
- Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame, and allow the burner to cycle once. Reset controls to off.
- If your model is equipped with a waist-high broiler, set oven to BROIL. See [Use & Care Guide](#) for operating instructions.
- Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to off.

10. Air Shutter-Oven Burner



The approximate flame length of the oven burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

To determine if the oven burner flame is proper, remove the oven bottom and burner baffle and set the oven to bake at 300°F.

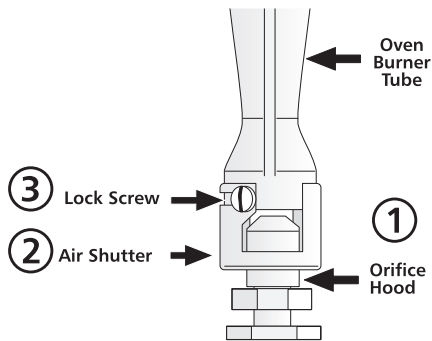
To remove the oven bottom, remove oven hold down screws at rear of oven bottom. Pull up at rear, disengage front of oven bottom from oven front frame, and pull the oven bottom out of the oven. Remove burner baffle so that the burner flame can be observed.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration below.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust loosen lock screw (see "3" illustration below), reposition air shutter, and tighten lock screw. Replace oven bottom.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)



11. Air Shutter-Broil Burner

The approximate flame length of the broil burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

To determine if the broil burner flame is proper, set the oven to broil.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration above.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust, loosen lock screw (see "3" in illustration above), reposition air shutter, and tighten lock screw.

12. Make Sure Range is Level.

Level the range by placing a level horizontally on an oven rack. Check diagonally from front to back, then level the range by either adjusting the leveling legs or by placing shims under the corners of the range as needed.

13. After installation is complete, make sure all controls are left in the OFF position.

Model and Serial Number Location

For sealed burner ovens, the identification plate is located on the right-hand surface of the oven front frame at the storage or warmer drawer; or the lower panel area.

When ordering parts for or making inquiries about your range, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the identification plate on your range.

Your identification plate also tells you the rating of the burners, the type of fuel and the pressure the range was adjusted for when it left the factory.

Care, Cleaning and Maintenance

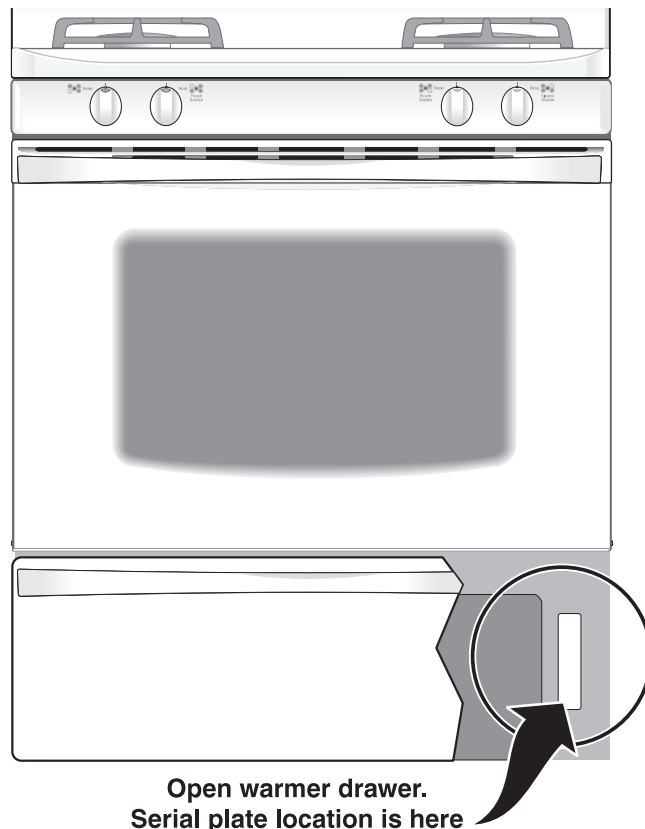
Refer to the [Use & Care Guide](#) for cleaning instructions.

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas and electrical supply. If the gas or electrical supply is inaccessible, lift the unit slightly at the front and pull out away from the wall. Pull only as far as necessary to disconnect the gas and electrical supply. Finish removing the unit for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the range and check gas connections for leaks. See page 3, step 1 for proper anchoring instructions.

Before You Call for Service

Read the "Before You Call" and operating instruction sections in your [Use & Care Guide](#). It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

Refer to the warranty in your [Use & Care Guide](#) for our toll-free service number and address. Please call or write if you have inquiries about your range product and/or need to order parts.



NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)

L'INSTALLATION ET LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. IMPORTANT: CONSERVER CETTE NOTICE POUR L'INSPECTEUR D'INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES DE LA LOCALITÉ.

LIRE ET CONSERVER CETTE NOTICE POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information de cette notice n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez pas de commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
 - Chez le voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
 - S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente, une agence de service ou le fournisseur de gaz.



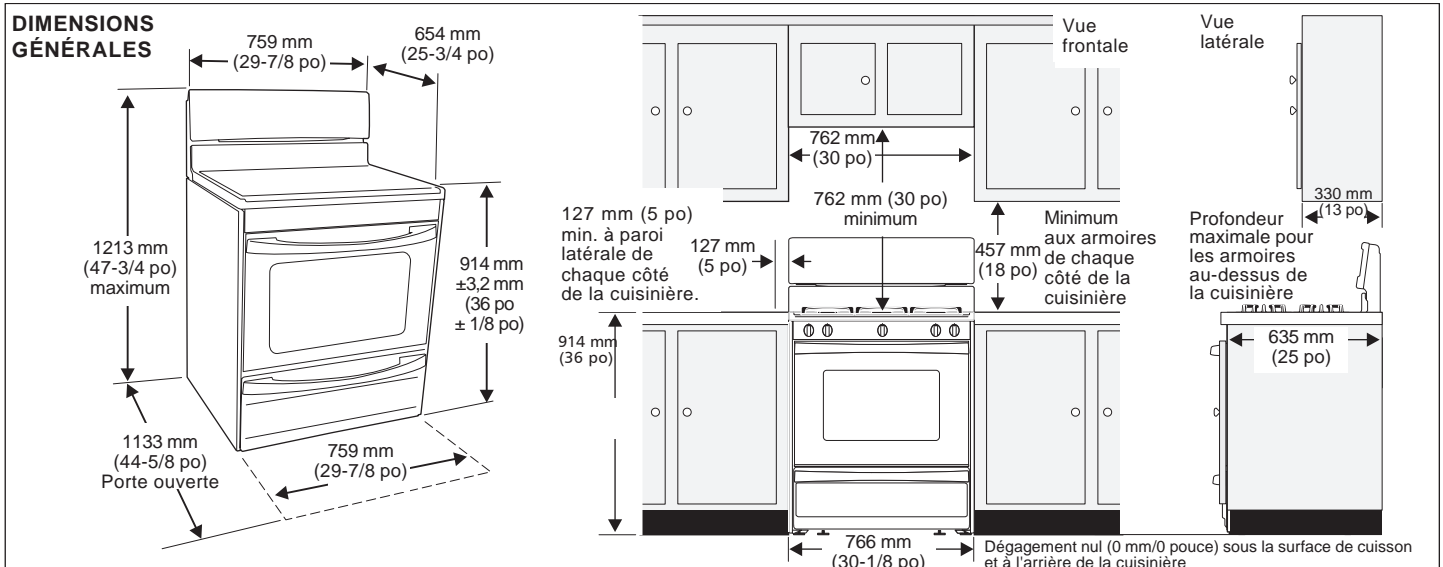
Référez-vous à votre plat périodique pour la certification applicable d'agence.



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez le support anti-renversement fourni avec l'appareil.
- Voyez les instructions d'installation.

Remarque: Pour les appareils installés dans l'état du Massachusetts, voir page 2.



Dégagements et dimensions

1. **Emplacement**—Vérifiez l'emplacement où la cuisinière sera installée. Vérifiez si l'alimentation en gaz et électrique convient, ainsi que la stabilité du sol.
2. **Les dimensions indiquées doivent être respectées.** Elles indiquent les dégagements minimum à respecter. La surface d'appui doit être solide et de niveau.

Prévoir l'énergie appropriée avant de commencer

Avant de procéder: La cuisinière est montée pour fonctionner au gaz naturel seulement. Ce modèle a été expédié de l'usine prêt pour la conversion avec les pièces nécessaires et les instructions de conversion.

⚠ ATTENTION N'essayez PAS de convertir cette cuisinière au propane/GPL sans installer au préalable les bonnes pièces de l'ensemble de conversion au propane/GPL fourni avec la cuisinière ou obtenu de votre détaillant. Suivez toutes les instructions fournies avec cet ensemble de conversion.

NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)

Remarques importantes pour l'installateur

1. Lire toutes les instructions contenues dans cette notice avant d'installer la cuisinière.
2. Enlever tous les matériaux d'emballage des compartiments du four avant de raccorder la cuisinière à l'électricité et au gaz.
3. Observer tous les codes et réglementations applicables.
4. S'assurer de remettre ces instructions au client.

Remarque importante pour le consommateur

1. Conserver ces instructions avec votre Guide d'utilisation et d'entretien pour s'y reporter ultérieurement.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci, à la dernière édition de la norme Z223.1 de l'ANSI, du National Fuel Gas Code, quand l'appareil est installé aux États-Unis.

Quand cet appareil est installé dans une maison (mobile) préfabriquée, l'installation doit être conforme aux normes de «Manufactured Home and Safety Standard», (norme de sécurité et de fabrication de maisons préfabriquées), Titre 24 CFR, pièce 3280 (antérieurement la «Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety», Title 24, HUD [part 280]) ou, quand une telle norme n'est pas applicable, la «Standard for Manufactured Home Installations» (norme pour les installations de maisons préfabriquées), ANSI/NCSBCS A225.1, ou avec les codes locaux.

La conception de cette cuisinière a été certifiée par CSA International. Comme avec tout appareil utilisant du gaz et produisant de la chaleur, il existe certaines précautions de sécurité qu'il faut suivre. Ces précautions se trouvent dans le Guide d'utilisation et d'entretien. Le lire avec soin.

- **S'assurer de faire correctement installer et mettre à la terre la cuisinière par un installateur qualifié ou un technicien du service après-vente.**
- **Cette cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux, ou en leur absence, à la dernière édition n° 70-ANSI/NFPA du National Electrical Code, lorsque l'installation est faite aux États-Unis.** Voir les instructions sur la mise à la terre à la page 5.
- **Avant d'installer la cuisinière sur du linoléum ou tout autre revêtement synthétique, s'assurer que le revêtement peut résister à une chaleur d'au moins 32°C (90°F) au-dessus de la température ambiante, sans rétrécir, se gondoler ou se décolorer.** Ne pas installer la cuisinière sur du tapis à moins de placer une feuille isolante de contre-plaqué de 64 mm (1/4 po) d'épaisseur entre la cuisinière et le tapis.
- **S'assurer que les revêtements de mur autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur dégagée.**
- **Ne pas gêner la circulation de l'air de combustion à l'évent du four, près de la base ou sous le panneau frontal inférieur.** Éviter de toucher les événements ou les surfaces avoisinantes puisque ces ouvertures ou surfaces peuvent être chaudes quand le four est en marche. Cette cuisinière a besoin d'air frais pour que la combustion se fasse correctement.

⚠ AVERTISSEMENT Ne jamais laisser les enfants sans surveillance dans la pièce où se trouve un appareil ménager en fonctionnement. Leur apprendre à se servir correctement des appareils alors qu'ils grandissent. Ne jamais laisser la porte du four ouverte sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être très dangereux pour soi et pour l'appareil de monter dessus, de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs.

- **Ne pas ranger des objets intéressants les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière.** Ils pourraient se brûler gravement en grimpant sur la cuisinière pour essayer de les atteindre.
- **Pour ne pas avoir à atteindre au-dessus des brûleurs, éviter de ranger des articles dans les armoires au-dessus.**
- **Régler la flamme des brûleurs pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile de cuisine.** Une flamme trop grande risque d'être dangereuse.
- **Ne pas utiliser le four comme espace de rangement,** au risque de créer une situation dangereuse.
- **Ne jamais se servir de la cuisinière pour chauffer ou réchauffer une pièce.** L'usage prolongé de la cuisinière sans une bonne ventilation peut être dangereux.
- **Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou autre produit inflammable, liquide ou gazeux, près de cet appareil ou d'un autre.** Il peut en résulter explosion ou incendie.
- **Remettre toutes les commandes à la position «arrêt» après le fonctionnement de la minuterie programmable.**

POUR LES MODÈLES AUTONETTOYANTS:

- **Enlever la lèchefrite, la nourriture et les autres ustensiles avant l'autonettoyage.** Enlever les renversements en suivant les instructions de nettoyage données dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
- **Contrairement à la cuisinière à gaz standard, CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE.** Ne pas essayer de l'enlever ni de la soulever.

Instructions spéciales pour les appareils installés dans l'état du Massachusetts : Dans l'état du Massachusetts, cet appareil ne peut être installé que par un plombier ou un tuyauteur agréé pour l'état du Massachusetts. Lors de l'utilisation d'un raccord à gaz flexible, celui-ci ne doit pas dépasser 3 pieds (36 pouces) de longueur. Un robinet manuel à manette en T doit être installé sur la canalisation d'approvisionnement en gaz de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT NE PAS ESSAYER DE FAIRE FONCTIONNER L'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DU FOUR LORS D'UNE PANNE DE COURANT. REMETTRE TOUTES LES COMMANDES DU FOUR SUR "ARRÊT" LORS D'UNE PANNE DE COURANT.

L'allumeur électrique va automatiquement réallumer le brûleur du four lorsque l'électricité revient si la commande du thermostat a été laissée à la position «ON» (MARCHE).

Si une panne de courant a lieu en cours d'utilisation, les brûleurs de surface continuent de fonctionner.

En cas de coupure de courant, il est possible d'allumer les brûleurs de surface de la cuisinière avec une allumette. Tenir l'allumette enflammée près du brûleur, puis tourner lentement le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE). Être extrêmement prudent pour allumer les brûleurs de cette façon.



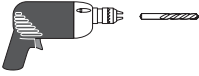
NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)


Avant de commencer

Outils nécessaires

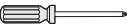

Pour les pieds de nivellement et le support anti-renversement:

- Clé à molette ou pince multiprise 
- Tourne-écrou de 5/16 po ou tournevis à lame plate 
- Perceuse électrique et foret de 1/8 po de diamètre (foret à maçonnerie de 5/32 po pour une fixation au béton) 


Pour le raccordement à l'alimentation de gaz:

- Clé serre-tubes 



Pour le réglage de la flamme du brûleur:

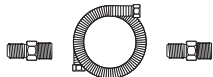
- Tournevis Phillips  et tournevis à lame plate 

Pour la conversion (au gaz propane/GPL ou naturel):

- Clé ouverte de 1/2 po 

Autres produits nécessaires:

- Robinet d'arrêt du gaz 
- Pâte à joint résistant à l'action du propane/GPL 
- Nouveau conduit en métal souple pour appareil ménager (1/2 po NPT x 3/4 po ou 1/2 po D.I.) certifié par CSA International. Les tuyaux rigides gênant le déplacement de la cuisinière, nous recommandons l'utilisation de ce tuyau souple (d'une longueur de 1,20 à 1,50 m [4 à 5 pieds]) pour chaque nouvelle installation et réinstallation supplémentaire.



- Utilisez toujours les deux nouveaux raccords à collet (1/2 po NPT x 3/4 po ou 1/2 po D.I.) fournis avec le nouveau tuyau souple pour appareil ménager, prévu pour raccorder la cuisinière.

Étapes d'installation

1. Directives de montage du support anti-renversement

Avertissement important sur la sécurité

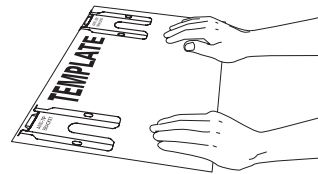
La cuisinière doit être fixée au plancher pour éviter qu'elle ne se renverse. Ceci se réalise en installant un support anti-renversement à l'aide des vis fournies avec la cuisinière. Si le support anti-renversement n'est pas installé, la cuisinière peut basculer lorsqu'un poids excessif est exercé sur une porte ouverte ou qu'un enfant monte dessus. Des blessures graves peuvent s'ensuivre provenant de la cuisinière elle-même ou du renversement de liquides chauds.

S'il fallait déplacer la cuisinière à un autre endroit, les supports anti-renversement devraient également être enlevés et remontés à nouveau avec la cuisinière.

Des directives sont fournies pour le montage contre un mur ou sur un plancher en bois ou en ciment. Lors de l'installation sur le mur, assurez-vous que les vis traversent la cloison sèche et se trouvent bien fixées au bois ou au métal. Lors de la fixation à un plancher

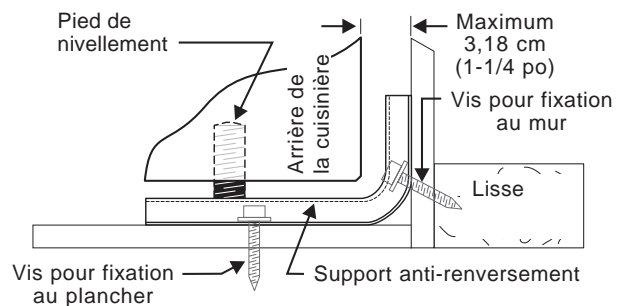
ou au mur, assurez-vous que les vis ne pénètrent pas dans du câblage électrique ou des accessoires de plomberie.

A. Positionnez le support à l'aide du gabarit – (Le support peut être placé sur la gauche comme sur la droite de la cuisinière. Utilisez les informations fournies ci-dessous pour situer le support si le gabarit n'est pas disponible). Faites un repère sur le plancher ou le mur, là où le côté gauche ou le côté droit de la cuisinière se trouvera situé. Si l'arrière de la cuisinière est contre le mur ou à une distance maximale de 1-1/4 po (3,18 cm) du mur, une fois installée, vous pouvez utiliser la technique de fixation au mur ou au plancher. Si une moulure vous empêche de monter le support contre le mur, retirez la plinthe ou installez le support sur le plancher. Pour un montage mural, disposez le support en plaçant le bord arrière du gabarit contre le mur arrière et le bord latéral du gabarit sur le repère correspondant au côté de la cuisinière. Mettez le support sur le gabarit et faites un repère pour les trous de vis à réaliser dans le mur. Si l'arrière de la cuisinière est à plus de 1-1/4 po (3,18 cm) du mur, une fois installée, fixez le support au sol. Pour une fixation au sol, situez le support en plaçant le bord arrière du gabarit là où l'arrière de la cuisinière sera positionné. Faites un repère des trous de vis indiqués sur le gabarit.

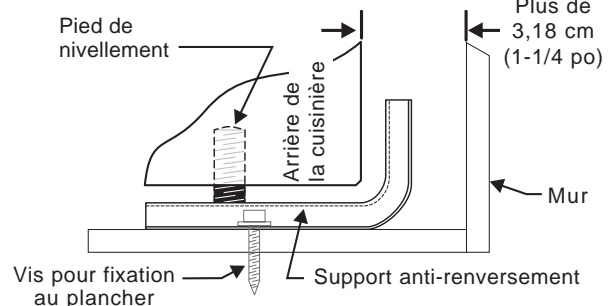


B. Percez des avant-trous et fixez le support – Percez un avant-trou de 1/8 po (3,2 mm) là où seront situées les vis. Si le support doit être fixé au mur, percez un avant-trou à un angle d'environ 20° vers le bas. Si le support doit être monté sur un plancher en céramique ou maçonnerie, percez un avant-trou de 5/32 po (3,97 mm) à une profondeur de 1-3/4 po (4,44 cm). Les vis fournies pourront être utilisées dans le bois comme dans le béton. Utilisez un tourne-écrou de 5/16 po (7,94 mm) ou un tournevis à lame plate pour fixer le support en place.

FIXATION DU SUPPORT (Montage mural ou au sol)



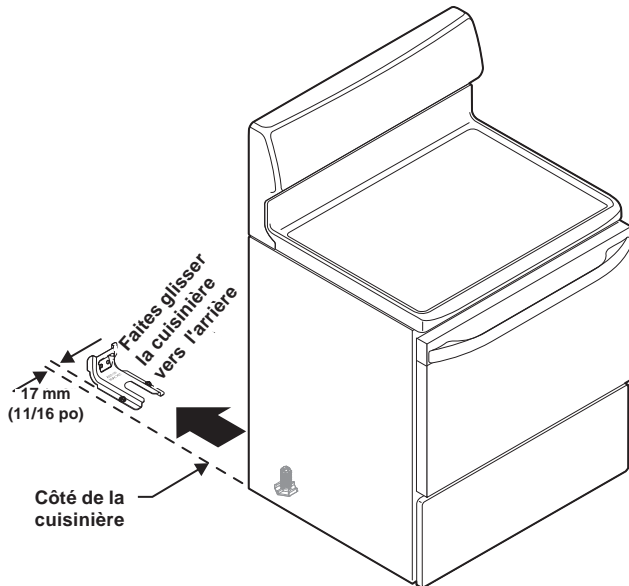
FIXATION AU SOL (Fixation au sol seulement)



NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)

C. Mise en place et mise à niveau de la cuisinière – Mettez la cuisinière à niveau en réglant les quatre (4) pieds de nivellement à l'aide d'une clé. Remarque : un dégagement minimal de 3,2 mm (1/8 po) est nécessaire entre le bas de la cuisinière et le pied de nivellement pour loger le support anti-renversement. Utilisez un niveau à bulle pour vérifier vos réglages. Positionnez la cuisinière. Vérifiez que le pied arrière est complètement inséré dans le support anti-renversement et bien fixé à celui-ci en retirant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Pour les modèles avec un tiroir chauffant ou un compartiment de gril, prenez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez de soulever la cuisinière soigneusement pour l'incliner vers l'avant.



2. Alimentation en gaz

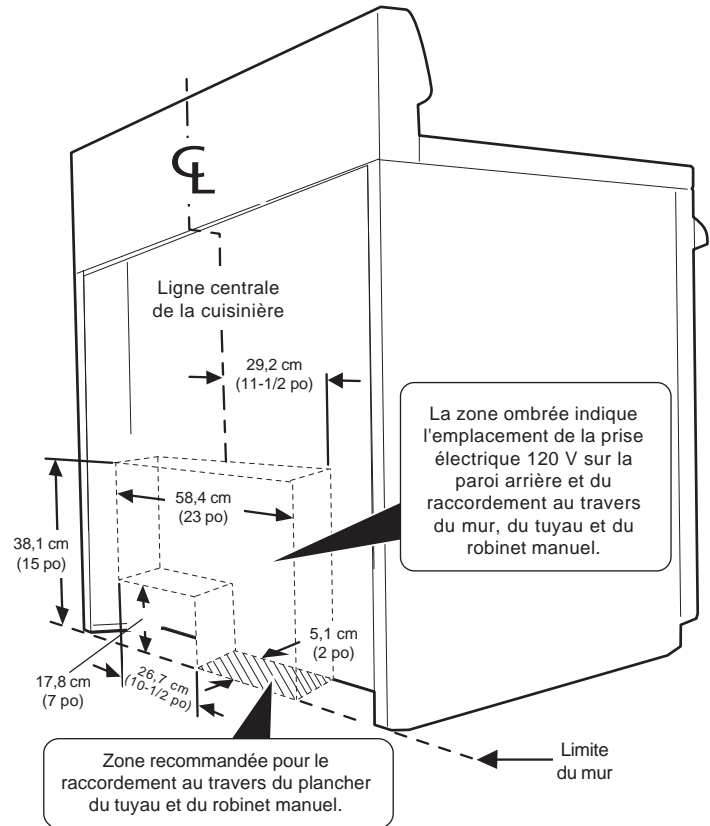
Cette cuisinière fonctionne à une pression au collecteur de 10,2 cm (4 po) pour le gaz naturel. Un détendeur convertible est relié au collecteur et DOIT rester connecté en série avec la conduite d'alimentation. Si l'ensemble de conversion au propane/GPL est utilisé, suivez les instructions avec l'ensemble pour convertir le détendeur au propane/GPL. L'ensemble de conversion au GPL se trouve à l'arrière de la cuisinière.

En installant la cuisinière, assurez-vous de ne pas gêner la circulation de l'air de ventilation et de combustion.

Pour assurer un bon fonctionnement, la pression maximale d'entrée ne doit pas être supérieure à 35,56 cm (14 po) à la colonne d'eau. La pression d'entrée au détendeur doit être supérieure d'au moins 2,5 cm (1 po) à la colonne d'eau par rapport à la pression au collecteur. Exemples: si le détendeur est réglé pour 10,2 cm (4 po) de pression au collecteur pour le gaz naturel, la pression d'entrée doit être d'au moins 12,7 cm (5 po); si le détendeur est réglé pour une pression au collecteur de 25,4 cm (10 po) pour le propane/GPL, la pression d'entrée doit être d'au moins 27,94 cm (11 po).

La vérification des fuites doit être effectuée en suivant les instructions de l'étape 4g.

Le tuyau d'alimentation en gaz doit avoir un diamètre intérieur de 13 mm (1/2 po) ou 19 mm (3/4 po).



3. Scellement des ouvertures.

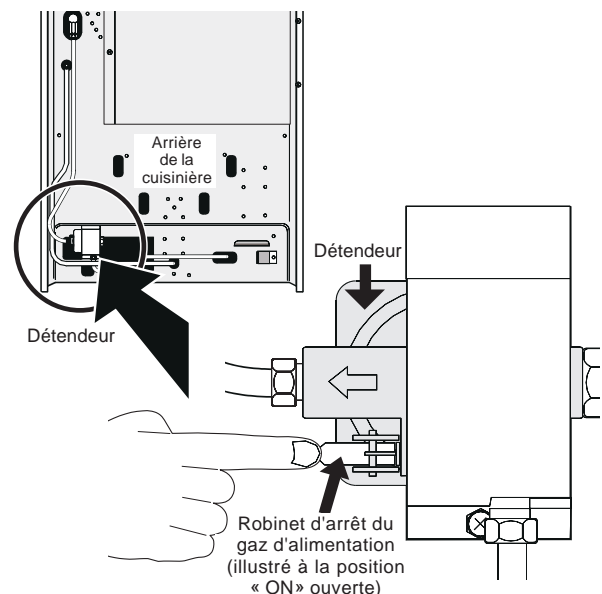
Scellez toute ouverture du mur se trouvant derrière la cuisinière et dans la zone du plancher sous la cuisinière une fois la canalisation d'approvisionnement en gaz installée.

4. Raccordement de la cuisinière à l'approvisionnement en gaz

Pour éviter les fuites, mettez un produit d'étanchéité pour tuyaux sur les filets mâles (extérieurs).

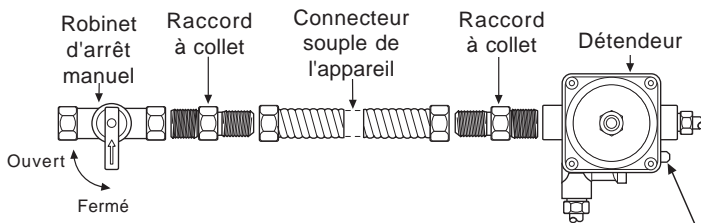
L'emplacement de votre détendeur est illustré ci-dessous.

ATTENTION Ne pas laisser le détendeur tourner sur le tuyau lors du serrage des raccords.



NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)



Modèles avec allumage électrique et robinet d'arrêt de service seulement (illustré à la position «ON» [OUVERTE]).
S'assurer que le levier se trouve à la position «ON» une fois l'installation terminée.

- Installez un robinet d'arrêt manuel sur la conduite de gaz, à un endroit facilement accessible, à l'écart de la cuisinière. Assurez-vous de savoir comment et où fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.
- Installez un raccord à collet de 1/2 po (12,7 mm) sur le détendeur.
- Raccordez le tuyau souple au raccord à collet du détendeur.
- Installez le raccord à collet sur le robinet manuel d'arrêt de gaz.
- Raccordez du tuyau souple au raccord à collet du robinet d'arrêt.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt du détendeur est sur "ON" (OUVERT).**
- Vérification des fuites. Ouvrez l'alimentation en gaz de la cuisinière et à l'aide d'un détecteur de fuites, vérifiez l'absence de fuites à tous les joints et raccordements.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas une flamme pour détecter les fuites de gaz.

Vérification de la pression de gaz au collecteur

Débranchez la cuisinière et son robinet d'arrêt du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système, les pressions lors de l'essai étant supérieures à 14 pouces à la colonne d'eau (environ 1/2 lb/po²).

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet manuel pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz quand les pressions sont égales ou inférieures à 14 pouces à la colonne d'eau (environ 1/2 lb/po²).

S'il est nécessaire de vérifier la pression de gaz au collecteur, branchez le manomètre ou autre appareil de mesure de pression au gicleur du brûleur de surface arrière droit. À l'aide d'un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ 1/4 de po (6,4 mm), tenez le tube juste au-dessus du gicleur. Ouvrez la soupape du brûleur.

Pour une mesure précise, vérifiez ainsi au moins deux (2) autres brûleurs de surface. La pression d'alimentation (d'entrée) de gaz doit être d'au moins 2,5 cm (un pouce) supérieure à la pression au collecteur. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais être supérieure à 35,56 cm (14 po) à la colonne d'eau. Lorsque le réglage est bien fait, la pression au collecteur pour le gaz naturel est de 12,7 cm (5 po) et pour le gaz propane/GPL, de 25,4 cm (10 po).

4. Raccordement électrique et branchement de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT Avant toute réparation, débranchez l'alimentation électrique au disjoncteur, fusible ou cordon d'alimentation.

Impératifs électriques:

Circuit de dérivation individuel polarisé, correctement mis à la terre de 120 V, protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé de 15 ampères. Consultez la plaque signalétique pour obtenir la bonne tension.

Précautions pour la rallonge:

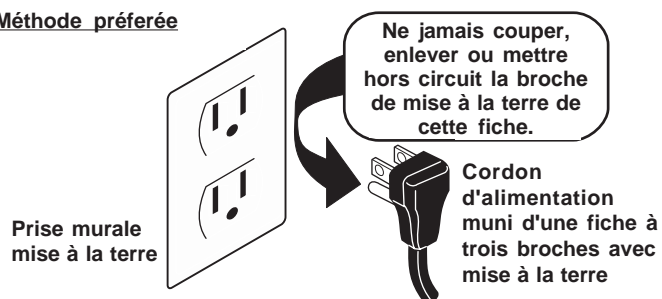
En raison des risques potentiels existant sous certaines conditions, nous recommandons fortement de ne pas utiliser de rallonge. Cependant, si on désire utiliser une rallonge, il faudra que ce cordon soit trifilaire, du type pour appareil, avec mise à la terre, agréé UL avec une intensité admissible en ampères équivalente ou supérieure à celle du circuit de dérivation (au moins 15 A). De telles rallonges se trouvent dans votre centre de service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT! Pour votre sécurité, ce produit doit être correctement mis à la terre.

Instructions de mise à la terre

Le cordon d'alimentation de cet appareil comporte une fiche à 3 broches (mise à la terre) qui correspond à une prise murale à 3 cavités (mise à la terre); ainsi, la possibilité de décharge électrique est minimisée. La prise murale et le circuit du client doivent être vérifiés par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre et polarisée.

Méthode préférée



Dans le cas où la prise murale n'a que deux cavités, le client a la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à 3 cavités correctement mise à la terre.

NE JAMAIS COUPER OU ENLEVER LA TROISIÈME BROCHE (DE TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)

Disposition de la surface de cuisson

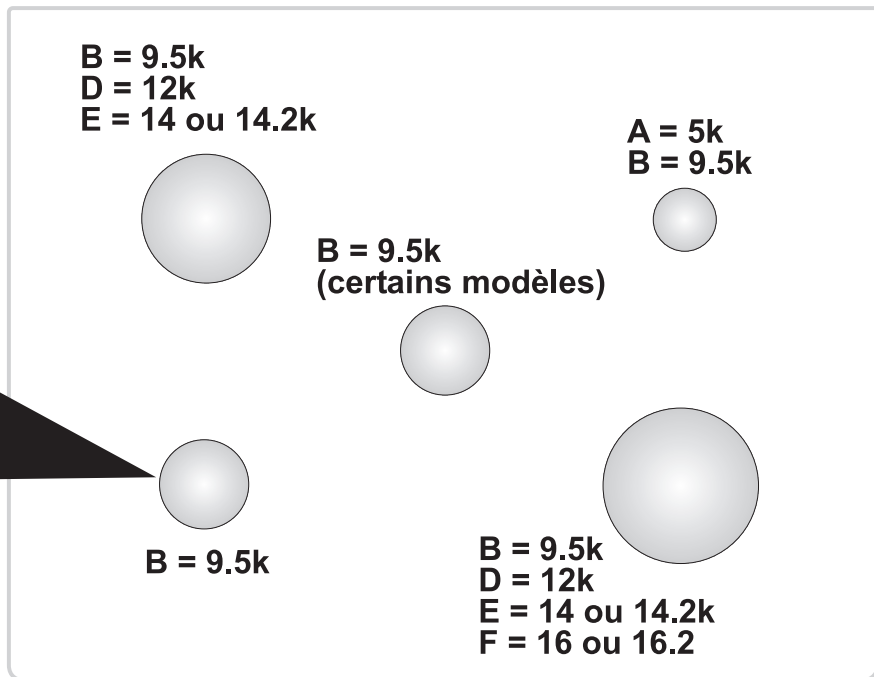
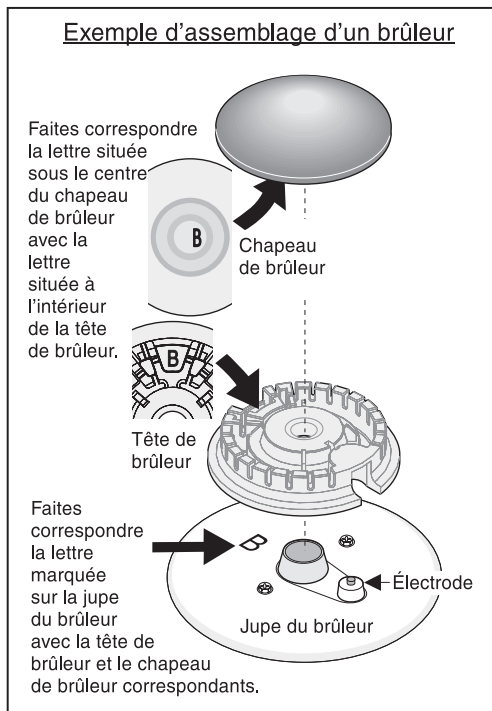


Fig. 1

Devant de la surface de cuisson de la cuisinière

N'OUBLIEZ PAS — QU'IL NE FAUT PAS PERMETTRE AUX DÉVERSEMENTS, AUX ALIMENTS, OU AUX AGENTS DE NETTOYAGE OU TOUT AUTRE MATÉRIAU DE PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DES PORTE-GICLERS. Gardez toujours les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleur en place quand les brûleurs de surface sont utilisés.

7. Brûleurs de surface à allumage électrique

Le fonctionnement de l'allumage électrique doit être vérifié une fois que la détection de fuites dans les raccords de la cuisinière et de la conduite d'alimentation a été effectuée et que la cuisinière a été branchée à l'alimentation électrique.

- Pour vérifier l'allumage, **enfoncez et tournez** le bouton d'un brûleur de surface **dans le sens antihoraire** à la position « LITE » (Allumage). L'allumeur produira une étincelle.
- Le brûleur de surface devrait s'allumer si l'alimentation en gaz est reliée au brûleur. Purgez l'air des canalisations d'alimentation en laissant le bouton à la position « LITE » jusqu'au moment où le brûleur s'allume. Dans des conditions normales, chaque brûleur devrait s'allumer dans les quatre (4) secondes une fois que l'air a été purgé des conduites d'alimentation.
- Vérifiez visuellement que le brûleur est allumé. Une fois le brûleur allumé, le bouton de commande doit être tourné hors de la position « LITE ».
- Chaque brûleur est pourvu d'un allumeur distinct. Vérifiez chacun des boutons pour tester tous les brûleurs.

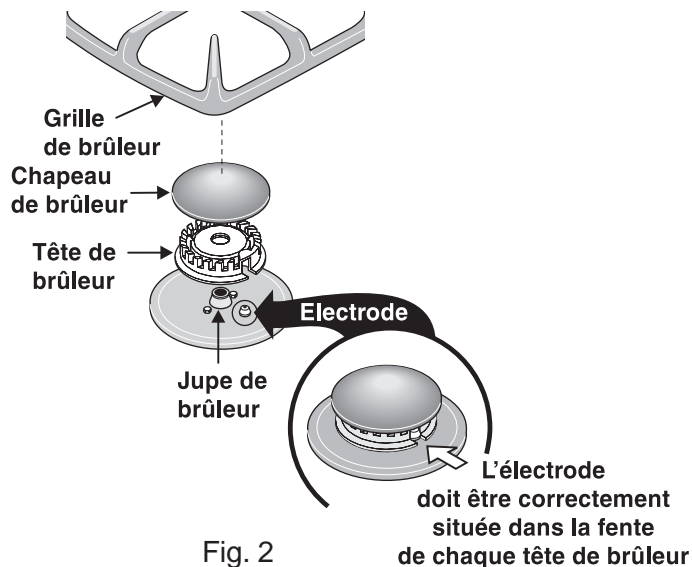


Fig. 2

6. Montage des têtes de brûleur de surface, chapeaux de brûleur et grilles de brûleur :

Il est très important de vous assurer que toutes les têtes de brûleur de surface, les chapeaux de brûleur de surface et les grilles de brûleur de surface sont correctement installés aux bons emplacements (voir Fig. 1).

- Faites correspondre la lettre située sous le centre du chapeau de brûleur avec la lettre située à l'intérieur de la tête de brûleur (voir Fig. 1).
- Faites correspondre la lettre estampée sur la jupe de brûleur avec celle de la tête de brûleur et du chapeau de brûleur. Chacune de ces têtes de brûleurs **DOIT** avoir un chapeau de brûleur correctement installé pour assurer un bon allumage et une flamme appropriée. Remarque : Les électrodes de brûleurs doivent être correctement positionnées dans la fente de chacune des têtes de brûleur (voir Fig. 2).

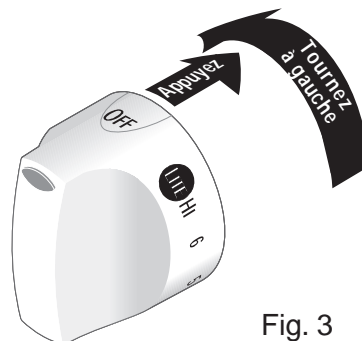
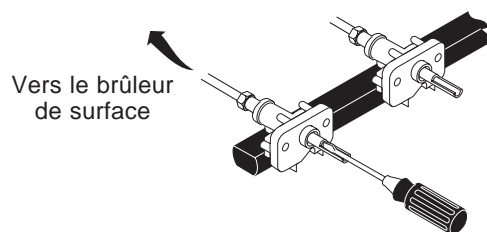


Fig. 3

NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

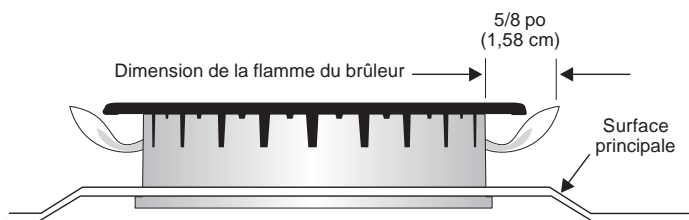
(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)

8. Ajustement du réglage «LOW» (Bas) de la soupape du brûleur de surface (soupape à débit linéaire seulement) :



Faites un essai pour vérifier si le réglage « LOW » (Bas) doit être ajusté.

- Enfoncez la commande puis tournez-la à la position « LITE » jusqu'à l'allumage du brûleur.
- Enfoncez le bouton et tournez-le rapidement à la POSITION LA PLUS BASSE.
- Si le brûleur s'éteint, remettez la commande sur « OFF » (Arrêt).
- Retirez le bouton du brûleur de surface.
- Insérez un tournevis à lame étroite dans la tige creuse de la soupape et logez-la dans la fente de la vis à l'intérieur. La dimension de la flamme peut être augmentée ou réduite en tournant cette vis. Tournez-la dans le sens antihoraire pour augmenter la dimension de la flamme. Tournez-la dans le sens horaire pour réduire la dimension de la flamme.



Ajustez la flamme afin d'obtenir un réglage qui vous permet de tourner le bouton rapidement de la position « LITE » à la POSITION LA PLUS BASSE sans que la flamme ne s'éteigne. La flamme doit être aussi petite que possible sans qu'elle ne s'éteigne.

Remarque: Un réglage du mélange d'air n'est pas nécessaire sur les brûleurs de surface.

Fonctionnement et réglages des brûleurs de four

9. Brûleurs à allumage électrique

Le fonctionnement des allumeurs doit être vérifié après avoir soigneusement contrôlé l'absence de fuites aux raccords de gaz et après avoir branché la cuisinière.

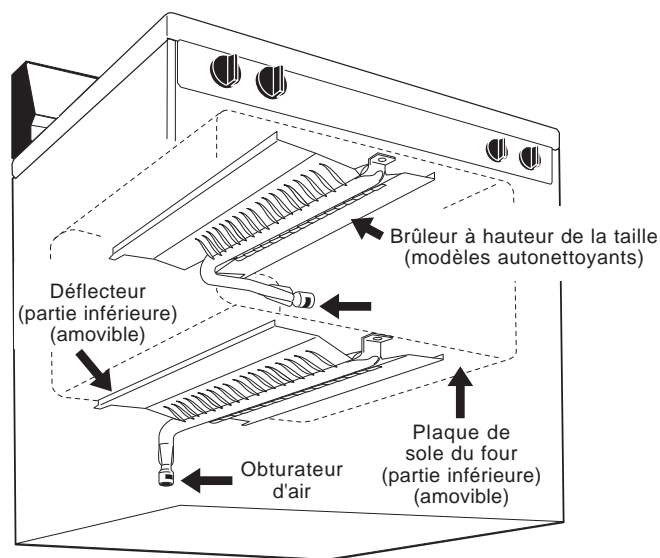
Le brûleur de four est équipé d'un système de commande électrique ainsi qu'un allumeur électrique de brûleur de four électrique. Si votre modèle est équipé d'un brûleur de gril à hauteur de la taille, il comportera aussi un allumeur électrique de brûleur. Ces systèmes de commande n'exigent aucun réglage. Lorsque le four est allumé, le courant arrive à l'allumeur. L'allumeur luira comme une ampoule. Quand l'allumeur atteint une température suffisante pour allumer le gaz, la soupape à commande électrique du four s'ouvre et la flamme paraît au niveau du brûleur du four. Ceci peut prendre de 30 à 60 secondes après avoir mis le thermostat à la position « On » (Marche). Quand la température du four

atteint celle de la commande, l'allumeur s'éteint. La flamme du brûleur s'éteindra dans les 20 à 30 secondes suivant l'extinction de l'allumeur. Pour maintenir une température de four précise, ce cycle continue tant que la commande (ou l'affichage) est réglée pour que le four fonctionne.

Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage et la documentation du four:

- Réglez le four à «BAKE» (Cuisson) sur 177 °C (350 °F). Voir le guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir les instructions de fonctionnement.
- En moins de 60 secondes, le brûleur de four doit s'allumer. Vérifiez que la flamme convient et laissez, une fois, la température du brûleur s'élever au niveau voulu, puis mettez les commandes à l'arrêt.
- Si votre modèle est équipé d'un brûleur à hauteur de la taille, réglez le four à la position «BROIL» (Gril). Voir le guide d'utilisation et d'entretien pour obtenir les instructions de fonctionnement.
- En moins de 60 secondes, le brûleur de gril doit s'allumer. Vérifiez que la flamme convient, puis mettez les commandes à l'arrêt.

10. Obturateur d'air / brûleur de four



La flamme du brûleur de four mesure environ 2,5 cm (1 po) (flamme intérieure de couleur bleue).

Pour déterminer si la flamme du brûleur de four est adéquate, retirez la plaque de sole du four et le déflecteur de brûleur, puis réglez le four pour une cuisson courante à 300 °F (149 °C).

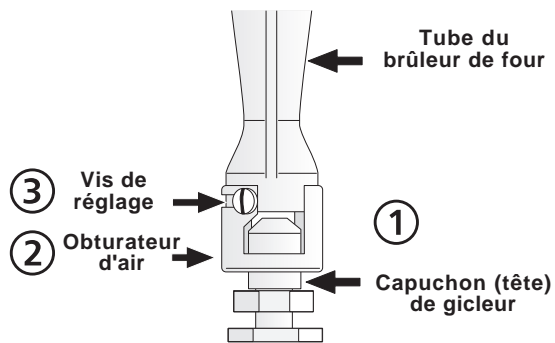
Pour retirer la plaque de sole, il faut d'abord enlever les vis de retenue à l'arrière de la plaque de sole. Ensuite, soulevez l'arrière, délogez l'avant de la plaque de sole du cadre avant du four, et sortez la plaque de sole du four. Retirez le déflecteur de brûleur afin de pouvoir observer la flamme du brûleur.

Si la flamme est de couleur jaune, élargissez l'ouverture de l'obturateur d'air. (voir « 2 » de l'illustration ci-dessous.) Si la flamme est d'un bleu franc, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour ajuster la flamme, desserrez la vis de blocage (voir « 3 » de l'illustration ci-dessous), ajustez l'obturateur d'air, puis resserrez la vis de blocage. Remettez la plaque de sole du four.

NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ DE 30 po

(Pour les modèles avec brûleurs de surface scellés)



11. Obturateur d'air / brûleur de grill

La flamme du brûleur du grill mesure environ 2,5 cm (1 po) (flamme intérieure de couleur bleue).

Pour déterminer si la flamme du brûleur du grill est adéquate, mettez le four à la position « grill ».

Si la flamme est de couleur jaune, élargissez l'ouverture de l'obturateur d'air. (voir « 2 » de l'illustration ci-dessus.) Si la flamme est d'un bleu franc, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour ajuster la flamme, desserrez la vis de blocage (voir « 3 » de l'illustration ci-dessus), ajustez l'obturateur d'air, puis resserrez la vis de blocage.

12. Mise à niveau de la cuisinière.

La cuisinière doit être de niveau et cela se réalise en plaçant un niveau sur une grille du four. Placez le niveau en diagonale puis mettez de niveau la cuisinière en ajustant ses pieds ou en plaçant des cales sous les coins de la cuisinière selon le besoin.

13. Une fois l'installation terminée, assurez-vous que toutes les commandes sont à la positions OFF (arrêt).

Emplacement des numéros de série et de modèle

Pour les cuisinières à brûleurs scellés, la plaque signalétique est située sur la surface droite du cadre avant du four au niveau du tiroir chauffant ou de rangement, ou dans la zone du panneau inférieur.

Pour commander des pièces ou demander des renseignements, assurez-vous d'inclure toujours les numéros de modèle et de série et la lettre ou le numéro de lot indiqués sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique vous indique aussi la capacité nominale des brûleurs, le type de gaz et la pression de la cuisinière à sa sortie de l'usine.

Entretien et nettoyage

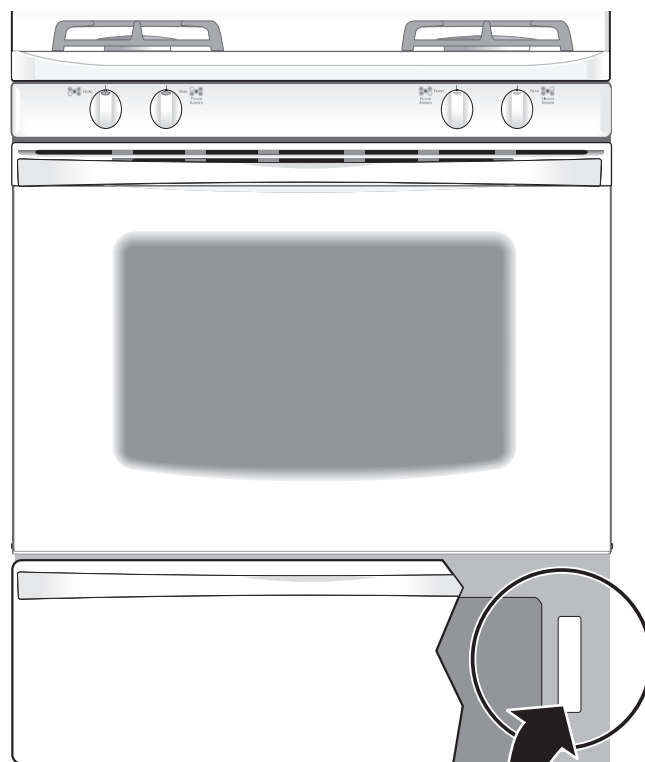
Reportez-vous au [Guide d'utilisation et d'entretien](#) pour les instructions de nettoyage.

S'il est nécessaire de déplacer la cuisinière pour la nettoyer ou l'entretenir, fermez l'arrivée de gaz. Débranchez l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz. Si l'alimentation de gaz ou électrique n'est pas accessible, soulevez légèrement l'appareil à l'avant et éloignez-le du mur. Tirez-le aussi loin qu'il est nécessaire pour débrancher les conduites d'alimentation électrique et de gaz et retirez complètement l'appareil pour l'entretenir et le nettoyer. Réinstallez-le en faisant ces étapes dans l'ordre inverse et en vous assurant qu'il n'y a pas de fuites aux raccordements. Voir la page 3, étape 1 pour les instructions sur l'encrage approprié.

Avant d'appeler le service après-vente

Lisez la section « Avant d'appeler » et celles avec les instructions sur le fonctionnement de l'appareil, de votre [Guide d'utilisation et d'entretien](#). Ceci pourra vous économiser temps et argent. Une liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Regardez dans la garantie qui se trouve dans le [Guide d'utilisation et d'entretien](#) l'adresse et le numéro de service sans frais. Veuillez appeler ou écrire si vous avez des questions concernant votre cuisinière et pour commander des pièces.



Ouvrez le tiroir chauffant.
L'emplacement de la plaque signalétique se trouve ici.