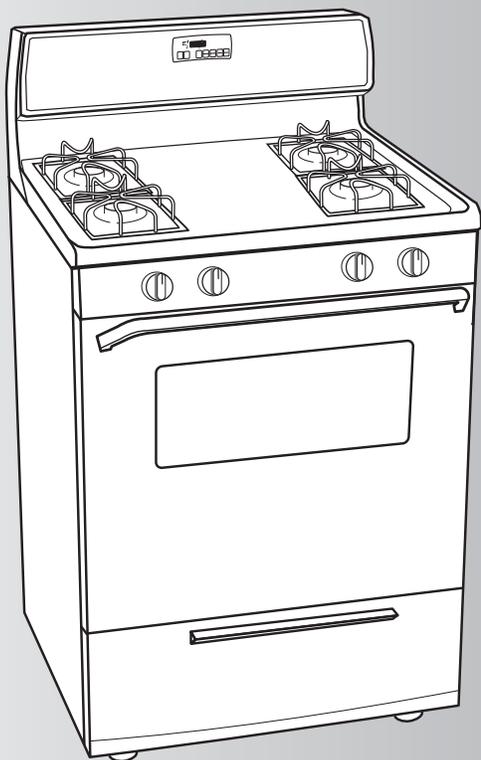


# Installation Instructions

## 30" (76.2 cm) Freestanding **Gas Range** with standard clean oven



### Quick Reference

#### Table of Contents:

##### Pages

<b>2</b>	Before you start
<b>3</b>	Product dimensions
<b>3</b>	Cabinet dimensions/requirements
<b>4</b>	Electrical requirements
<b>4</b>	Gas supply requirements
<b>5 - 8</b>	Installation steps
<b>8 - 10</b>	Gas conversions
<b>10</b>	If range does not operate
<b>10</b>	If you need assistance/service
<b>10</b>	Moving the range

#### If you need assistance:

Check your Use and Care Guide for a toll-free number to call or call the dealer from whom you purchased this range. The dealer is listed in the Yellow Pages of your phone directory under "Appliances — Household — Major — Service and Repair."

Call when you:

- Have questions about range installation or operation.
- Need to obtain the name and number of an authorized service company.

When you call, you will need:

- The range model number.
- The range serial number.

Both numbers are listed on the model/serial rating plate located on the frame behind the broiler drawer.

## **⚠️ WARNING**



### Tip Over Hazard

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

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

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

## **IMPORTANT:** Read and save these instructions. **IMPORTANT:**

**Installer:** Leave Installation Instructions with the homeowner.

**Homeowner:** Keep Installation Instructions for future reference.

**Save** Installation Instructions for local electrical inspector's use.



[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

Part No. 98007136

## Before you start...

### 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 this manual 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.

**Important: Observe all governing codes and ordinances.**

**Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.**

**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\* installation codes.

It is the customer's responsibility:

- To contact a qualified electrical installer.
- To assure that the electrical installation is adequate and in conformance with National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 — latest edition\*\*, or CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 — latest edition \*, and all codes and ordinances.

**Cabinet opening dimensions** shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.

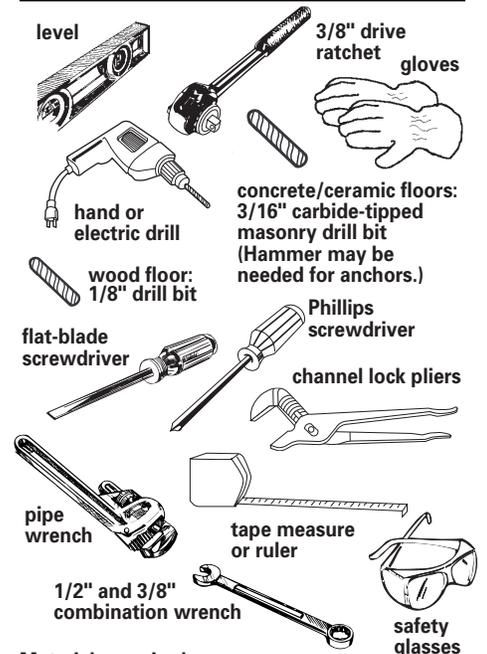
When installing a range under existing cabinets and the installation does not meet the minimum cabinet clearances, install a range hood above the cooktop to avoid burn hazards.

**Proper installation** is your responsibility. A qualified technician must install this range. Make sure you have everything necessary for correct installation. It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the gas information label. The gas information label and model/serial rating plate are located on the frame behind the broiler door.

- 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.

## Tools needed



**Materials required:**

- gas line shutoff valve
- 1/2" male pipe thread nipple for connection to pressure regulator
- L.P. gas-resistant pipe-joint compound
- AGA or CSA design-certified flexible metal appliance connector [4-5 feet (1.2 - 1.5 m)] or rigid gas supply line as needed
- Insulated pad or 1/4" plywood if range is installed over carpeting

## Mobile home installation

The installation of this range 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 and Manufactured Home Installations, Sites, and Communities ANSI/NFPA 501A\*\*, or with local codes.

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

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.

Copies of the standards listed may be obtained from:

\* CSA International  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, Ohio 44131-5575

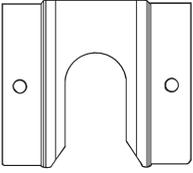
\*\* National Fire Protection Association  
One Batterymarch Park  
Quincy, Massachusetts 02269

## Parts supplied

floor-mounted anti-tip bracket

2 screws (#10 x 1-1/2")

2 plastic anchors



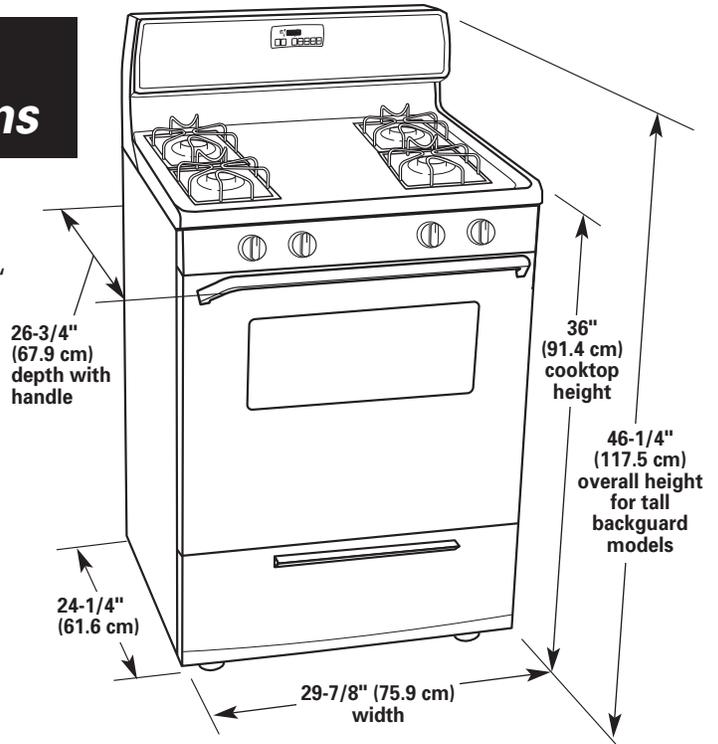
Not shown:  
• literature pack  
• orifice spuds

Bracket must be securely mounted to sub-floor. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to sub-floor. Longer screws are available from your local hardware store.

## Product dimensions

Proper gas supply connection must be available. See "Gas supply requirements," Page 4.

Grounded electrical outlet is required. See "Electrical requirements," Page 4.



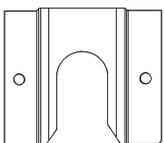
## Cabinet dimensions/requirements

Check location where range will be installed. The range should be located for convenient use in the kitchen. Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of range. ALL OPENINGS IN THE WALL OR FLOOR WHERE RANGE IS TO BE INSTALLED MUST BE SEALED.

**IMPORTANT:** Some cabinet and building materials are not designed to withstand the heat produced by the oven for baking and self-cleaning. Check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage.

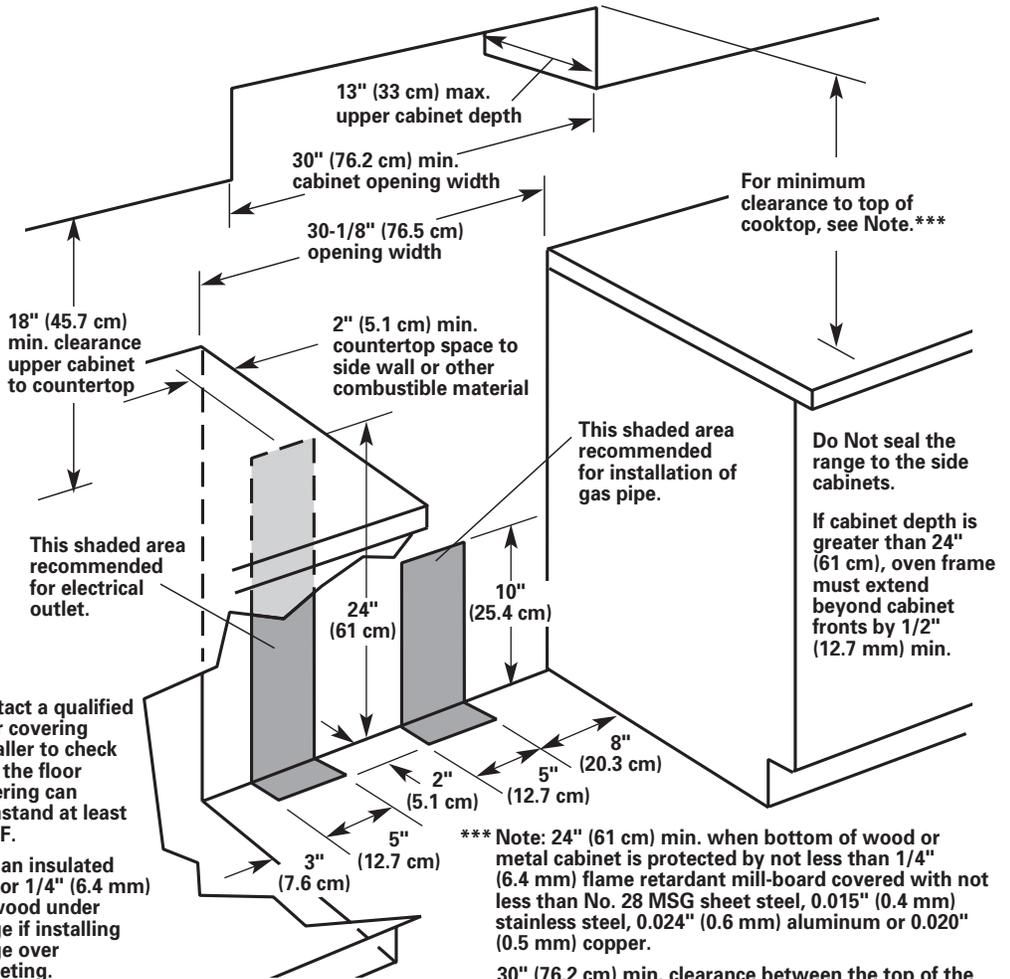
## Anti-tip bracket

The floor-mounted anti-tip bracket **MUST** be installed. To install the anti-tip bracket supplied, see Page 6 and the anti-tip bracket template/instruction sheet.



Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F.

Use an insulated pad or 1/4" (6.4 mm) plywood under range if installing range over carpeting.



\*\*\* Note: 24" (61 cm) min. when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (6.4 mm) flame retardant mill-board 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) min. clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an unprotected 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.  
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

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

Do Not ground to a gas pipe.

Check with a qualified electrician if you are not sure range is properly grounded.

A 120-volt, 60-Hz, AC-only, 10-ampere, fused electrical supply is required. A time-delay fuse or circuit breaker is recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. In addition to checking that the outlet is correctly grounded, the outlet must be checked by a qualified electrician to see if it is wired with correct polarity.

**Important:** This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized.

A wiring diagram is included on the back of the range.

See "Cabinet dimensions/requirements," Page 3, for recommended location of electrical outlet.

## Recommended ground method

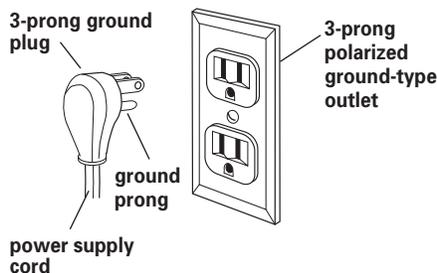
For personal safety, this range is equipped with a power supply cord having a 3-prong ground plug. To minimize possible shock hazard, the cord must be plugged into a mating 3-prong, ground-type outlet, grounded in accordance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 — latest edition\* or CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1, — latest edition\*\* and all local codes and ordinances.

If a mating outlet is not available, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have a properly polarized and grounded, 3-prong outlet installed by a qualified electrician.

Copies of the standards listed may be obtained from:

\* National Fire Protection Association  
One Batterymarch Park  
Quincy, Massachusetts 02269

\*\* CSA International  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, Ohio 44131-5575



## Gas supply requirements

### ⚠ WARNING



#### Explosion Hazard

Use a new AGA or CSA approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" 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.

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

**Input ratings** shown on the model/serial rating plate are for elevations up to 2,000 feet. For assistance when installing the range at higher elevations, contact your local service company.

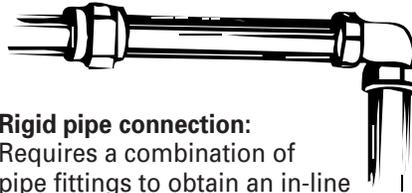
**Type of gas:** This range is design-certified by CSA International for use with Natural gas or, after proper conversion, for use with L. P. gas. This range is factory set for use with Natural gas. Gas conversion instructions are provided on pages 8-10. The model/serial rating plate located on the frame behind the broiler drawer has information on the type of gas that can be used. If the type of gas listed does not agree with the type of gas available, check with the local gas supplier. **Conversion must be done by a qualified service technician.**

**Gas supply line:** Provide a gas supply line of 3/4" rigid pipe to the range location. With L.P. gas, piping or tubing size can be 1/2" minimum. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Usually, L.P. gas suppliers determine the size and materials used in the system.

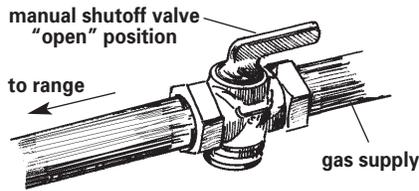
**Pipe-joint compounds** made for use with L.P. gas must be used on pipe threads only.



**Flexible metal appliance connector:** If local codes permit, a new AGA or CSA design-certified, 1/2" or 3/4" I.D., flexible metal appliance connector is recommended for connecting range to the gas supply line. A 1/2" male pipe thread nipple is needed for connection to pressure regulator connection fitting. **Do Not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.**



**Rigid pipe connection:** Requires a combination of pipe fittings to obtain an in-line connection to the range. All strains must be removed from the supply and fuel lines so range will be level and in line.



**Shutoff valve:** The supply line must be equipped with a manual shutoff valve. This valve should be located in the same room as the range and should be in a location that allows ease of opening and closing. The valve is for turning on or shutting off gas to the range. **Do Not block access to shutoff valve.**

**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 inches WCP  
Maximum pressure: 14 inches WCP

**L.P. GAS:**

Minimum pressure: 11 inches WCP  
Maximum pressure: 14 inches WCP

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

**Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" WCP) —** The range and its individual manual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig (3.5 kPa).

**Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" 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 that system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).

Copies of the standards listed may be obtained from:

\* CSA International  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, Ohio 44131-5575

## Installation steps

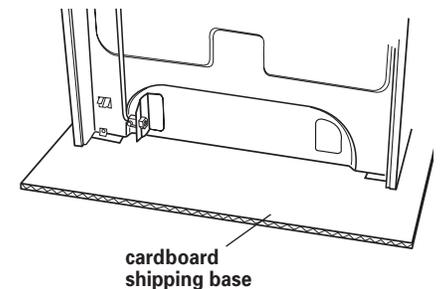
### A Preparation

#### ⚠ 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.** Put on safety glasses and gloves. Do Not use oven door handle to lift or move the range.

**2.** Remove oven racks and parts package from inside oven. Remove shipping materials, tape and protective film from range.



**3.** Keep cardboard shipping base under range to prevent damage to floor covering.

## B Anti-tip bracket installation

### ⚠ WARNING



#### Tip Over Hazard

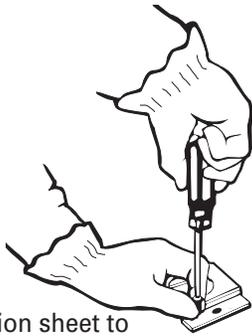
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

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

Contact a qualified floor covering installer for the best procedure for drilling mounting holes through your type floor covering.



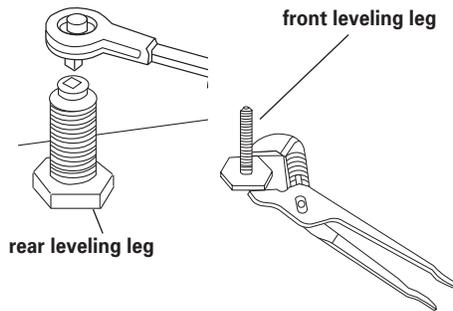
**4.** Use the anti-tip bracket template/instruction sheet to install the anti-tip bracket.

**Anti-tip bracket must be anchored securely to the sub floor.**

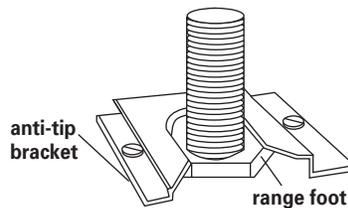
Depending on the thickness of your flooring, longer screws may be needed to anchor the bracket to the sub floor. Longer screws are available from your local hardware store.

## C Operating position

Before moving range across floor, check that range is still on cardboard shipping base to protect floor covering.



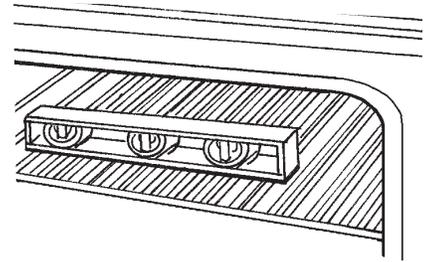
**5.** Remove cardboard shipping base from under range. Open broiler door. Use a 3/8" drive ratchet to lower rear leveling legs one-half turn. Use channel lock pliers to lower front leveling legs one-half turn.



**6.** Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

**7.** If installing the range in a mobile home, you **MUST** secure the range to the floor. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the "Manufactured Home Construction and Safety Standard," Page 2.

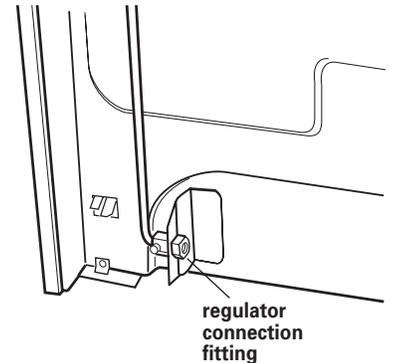


**8.** Place rack in oven. Place level on rack, first side to side; then front to back.

If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket. Use 3/8" drive ratchet and channel lock pliers to adjust leveling legs up or down until range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in anti-tip bracket.

**Note: Oven must be level for satisfactory baking conditions.**

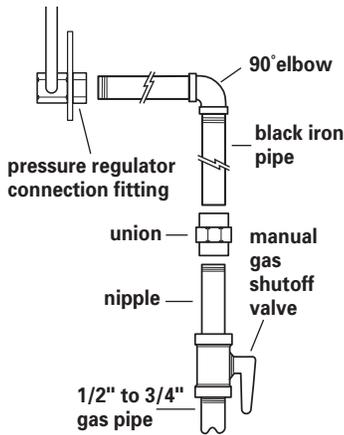
## D Gas and electrical connection



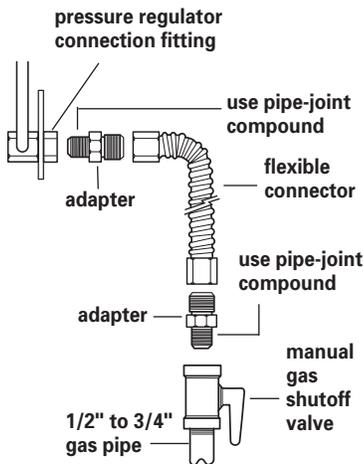
**9.** Assemble the flexible connector to the gas supply pipe to the pressure regulator connection fitting, using the adapter fittings provided with the flexible connector. Use pipe-joint compound made for use with L.P. gas to seal all pipe thread connections.

**All connections must be wrench-tightened.**

### Typical rigid pipe connection



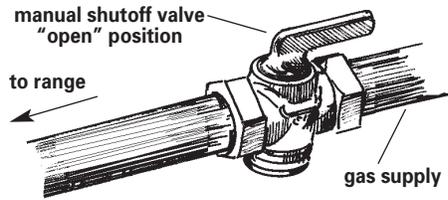
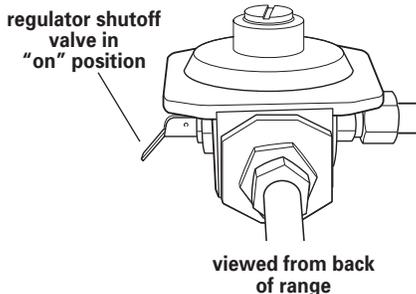
### Typical flexible connection



A 1/2" male pipe thread is needed for connection to pressure regulator female pipe threads.

**10.** If a flexible appliance connector is used, be certain connector is not kinked.

**11.** Check that all control knobs are in the "OFF" position.



**12.** Check that range regulator shutoff valve is in the "on" position. Open the manual shutoff valve in the gas supply line.

**13.** Use a brush and liquid detergent to test all gas connections. Bubbles around connections will indicate a leak. If a leak appears, shut off gas valve controls and tighten connections. Then check connections again. **Never test for gas leaks with a match or other flame.** Clean all detergent from gas connections. Close broiler door.

**14.** Place burners, burner caps and grates on cooktop.

**15.** Plug power supply cord into grounded electrical outlet.

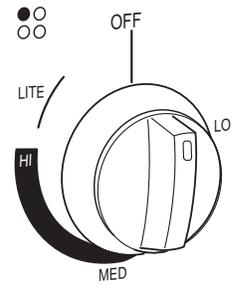
## E Check operation

### Electronic ignition system

Cooktop and oven burners use electronic ignitors in place of standing pilots. When a cooktop control knob is turned to the "LITE" position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues until the control knob is turned to the desired setting.

When the oven control is turned to the desired setting, a hot surface ignitor heats to a bright orange and ignites the gas. No sparking occurs. The glow bar remains on while the burner operates.

### Check operation of cooktop



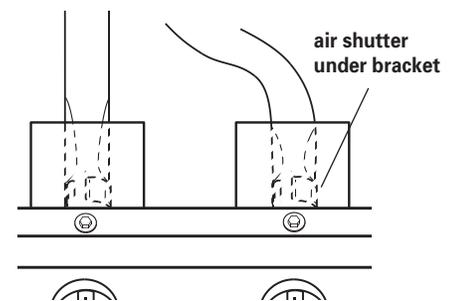
**16.** Push in and turn each surface unit control knob to "LITE" position. The flame should light within 4 seconds. Turn control knob to "HI" position after burner lights.

**Check each cooktop burner for proper flame.** The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (6.4 mm) to 1/2" (12.7 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. If the flame is noisy or blowing, it is getting too much air. If the flame is soft and lazy, it is not getting enough air. Turn each surface burner control knob to "OFF" position. Adjust air shutter if needed.



**If surface burners need adjusting:**

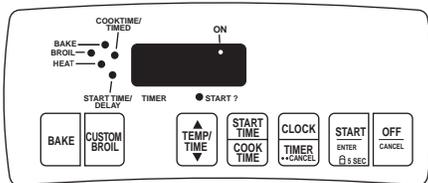
**Note: The manifold panel must be removed to access the air shutters.**



1. Adjust the air shutter for each burner by hand as needed. Close the air shutter to decrease the amount of air to the flame. Open the air shutter to increase the amount of air to the flame. Adjust the air shutter to the widest opening that will not cause the flame to lift or blow off of the burner.
2. Repeat the first part of Step 16 after adjusting the air shutters. Replace manifold panel and knobs if removed to adjust air shutters.

## Check operation of oven/broil burner

### 17. Open broiler door.



1. Press the "BAKE" pad.
  - The "BAKE" indicator will light.
  - "350" will appear in the display.
2. Press the START/ENTER pad.
  - The "HEAT," and "ON" indicators will appear.
  - The display will show the automatic countdown time (10 minutes) needed to preheat the oven for selected temperature.
  - **The oven burner should light in 20-40 seconds; this delay is normal.** The oven valve requires a certain time before it will open and allow gas to flow.

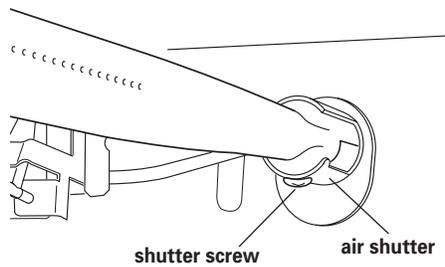
The oven burner will burn until oven temperature has reached 350°F. After 20-40 seconds, the oven burner will begin to cycle on and off to maintain the 350°F temperature.

Broil burner and oven burner are the same burner. Check the broil function as follows:

1. Press the "BROIL" pad.
  - "525" will appear in the display.
  - The "BROIL" indicator will light.
2. Press the "START/ENTER" pad.
  - "HEAT" and "ON" indicators will light.
  - **The oven burner should light in 20-40 seconds; this delay is normal.** The oven valve requires a certain time before it will open and allow gas to flow.

**To avoid damaging the hot surface ignitor, do Not insert any object into the openings of the protective shield that surrounds the ignitor or clean that area.**

**18.** Check the oven burner for proper flame. The flame should be 1/2" (12.7 mm) long, with inner cone of bluish-green, and outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should occur.



**If oven flame needs adjusting:** Locate the air shutter near rear wall of broiler area. Loosen shutter screw and adjust the air shutter until the proper flame appears. Tighten shutter screw.

**19.** Close the broiler door. Turn the oven control knob to "OFF".

**You have just finished installing your new range. To get the most efficient use from your range, read your Use & Care Guide. Keep Installation Instructions and Guide close to range for easy reference. The instructions will make installing the range in another home as easy as the first installation.**

## Gas conversions

Gas conversions (from Natural gas to L.P. gas; or from L.P. gas to Natural gas) must be done by a qualified installer.

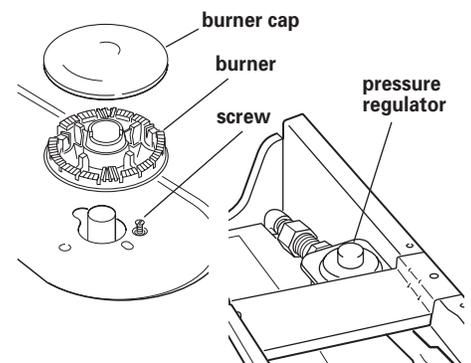
### WARNING



**Fire Hazard**  
 Shut off gas supply line valve. Make all conversions before turning gas supply valve back on. Failure to follow these instructions can result in explosion, fire or other injury.

## L.P. gas conversion

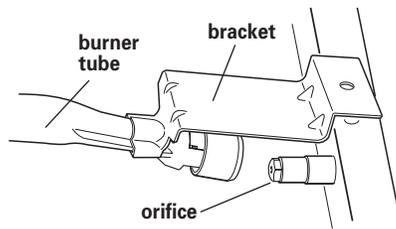
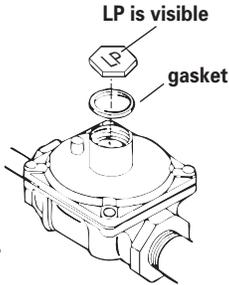
**1.** Complete installation sections A-C (Pages 5-6) before converting cooktop to L.P. gas. **Check that the manual shutoff valve in the gas supply line has been turned off.**



**2.** Remove burner grates, burner caps, burners and screws. Lift cooktop. Note: There is no cooktop support rod. Locate pressure regulator.

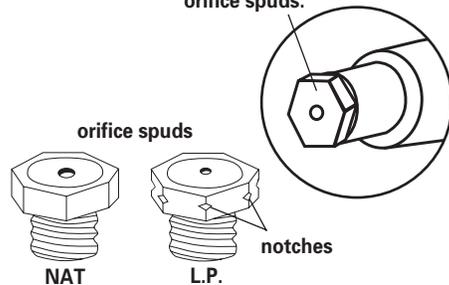
**DO NOT REMOVE THE PRESSURE REGULATOR.**

**3. Pressure regulator:** Remove the cap from the pressure regulator. Turn the cap over so that LP is visible. Replace the cap.

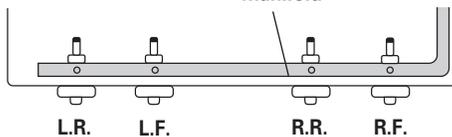


**4. Cooktop burners:** Check that the control knobs are in the "OFF" position. Remove all control knobs. Remove manifold panel. Lift front of bracket and push tube and bracket assembly back off orifice.

Remove and replace orifice spuds.



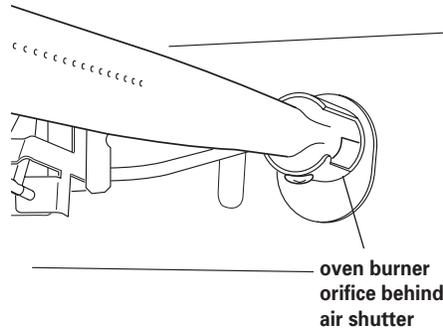
Note: Burner tube and brackets not shown.



**5.** Locate L.P. gas orifice spuds in literature package included with the range. All L.P. gas spuds are stamped with "65". Remove Natural gas orifice spuds using a 3/8" combination wrench. Install L.P. gas orifice spuds to replace the Natural gas orifice spuds. Place Natural gas orifice spuds in plastic

parts bag for future use and keep with literature package.

Reinstall burner tube and bracket assemblies. Do not lower cooktop.



L.P. gas  
decrease gas  
decrease flame size



Natural gas  
increase gas  
increase flame size  
pre-set at factory for Natural gas

**6. Oven burner:** Use 1/2" combination wrench to turn the orifice pin down snug onto pin hood (approximately 2 to 2-1/2 turns). **DO NOT OVERTIGHTEN.** The burner flame cannot be properly adjusted if this conversion is not made.

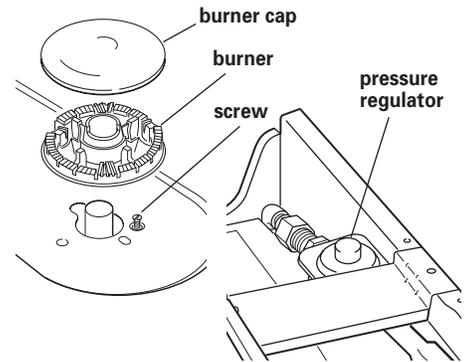
**7.** Complete section D, "Gas and electrical connection" Page 6.

**8.** Lower cooktop. Reinstall screws to secure burner tubes to cooktop. Reinstall burners, burner caps and burner grates.

**9.** Check for proper flame. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (6.4,mm) to 1/2" (12.7 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. L.P. gas flames have a slightly yellow tip. If the flame is noisy or blowing, it is getting too much air. If the flame is soft and lazy, it is not getting enough air. If burners need adjusting, see section E, "Check operation," Page 7.

## Natural gas conversion

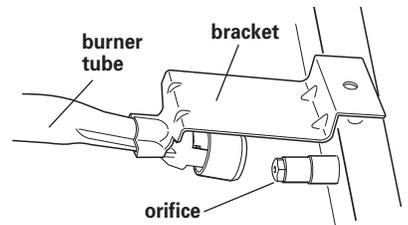
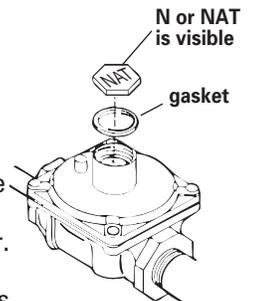
**1.** Check that the manual shutoff valve in the gas supply line has been turned off.



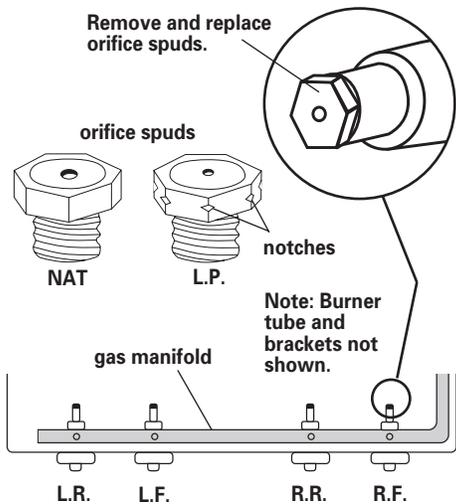
**2.** Remove burner grates, burner caps, burners and screws. Lift cooktop. Note: There is no cooktop support rod. Locate pressure regulator.

**DO NOT REMOVE THE PRESSURE REGULATOR.**

**3. Pressure regulator:** Remove the cap from the pressure regulator. Turn the cap over so that N or NAT is visible. Replace the cap.



**4. Cooktop burners:** Check that the control knobs are in the "OFF" position. Remove all control knobs. Remove manifold panel. Lift front of bracket and push tube and bracket assembly back off orifice.

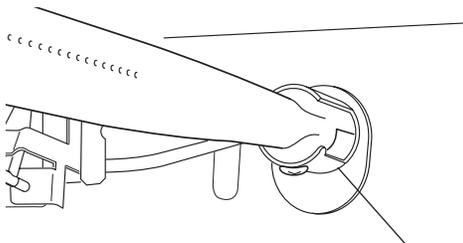


**5.** Locate Natural gas orifice spuds in literature package included with the range. All Natural gas spuds are stamped with "145". Remove L.P. gas orifice spuds using a 3/8" combination wrench. Install Natural gas orifice spuds to replace the L.P. gas orifice spuds.

Place L.P. gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with literature package.

Reinstall burner tube and bracket assemblies.

Do not lower cooktop.



oven burner orifice behind air shutter

L.P. gas  
decrease gas  
decrease flame size

pin  
hood

Natural gas  
increase gas  
increase flame size  
pre-set at factory for Natural gas

**6. Oven burner:** Use 1/2" combination wrench to loosen the orifice hood away from the pin (approximately 2 to 2-1/2 turns). The burner flame cannot be properly adjusted if this conversion is not made.

**7.** Lower cooktop. Reinstall screws to secure burner tubes to cooktop. Reinstall burners, burner caps and burner grates.

**8.** Complete section E "Check operation," Page 7. Check for proper flame. Natural gas flames do not have yellow tips.

### If range does not operate:

- Check that the circuit breaker is not tripped or the house fuse blown.
- Check that the power supply cord is plugged into the wall receptacle.
- Check that gas line is turned on.
- See Use and Care Guide for troubleshooting list.

### If you need assistance:

**If you have questions about operating, cleaning or maintaining your range:**

- Refer to Use and Care Guide.
- Call the Consumer Assistance Center. Check your Use and Care Guide for a toll-free number to call or call the dealer from whom you purchased this range. The dealer is listed in the Yellow Pages of your phone directory under "Appliances — Household — Major — Service and Repair."

### If you need service:

Maintain the quality built into your range by calling an authorized service company.

To obtain the name and number of an authorized service company:

- Contact the dealer from whom you purchased your range; or
- Look in the Yellow Pages of your telephone directory under "Appliances — Household — Major — Service and Repair;" or
- Call the Consumer Assistance Center. The toll-free number is listed in your Use and Care Guide.

When you call, you will need:

- The range model number.
- The range serial number.

Both numbers are listed on the model/serial rating plate located on the frame behind the broiler door.

## Moving the range:

### ! WARNING



#### Tip Over Hazard

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

**Connect anti-tip bracket to rear range foot.**

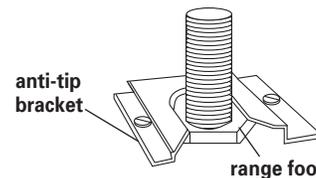
**Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.**

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

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

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance:

1. Shut off the gas supply to the range.
2. If necessary, slide range forward, away from the wall, just far enough to disconnect the gas supply line.
3. Slide range forward to complete cleaning or maintenance.

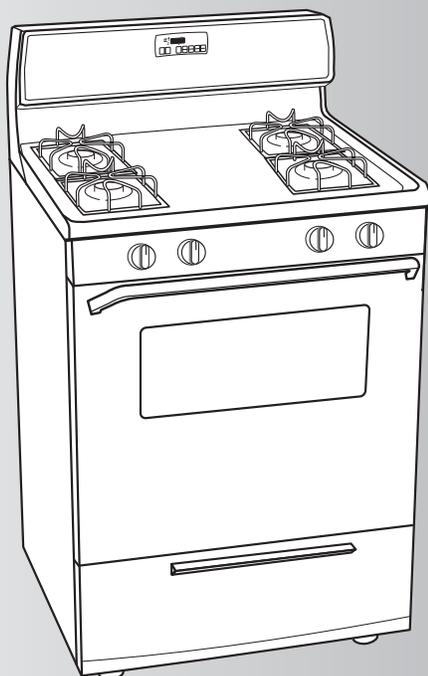


#### 4. Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
  - Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
5. Check that range is level.
  6. Reconnect gas line to range and check for leaks.

# Instructions d'installation

## Cuisinière à gaz autonome - 76,2 cm (30 po) avec four à nettoyage standard



### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut causer un décès faire basculer la cuisinière, et ceci peut causer un décès.

Fixer la bride antibasculement sur le plancher pour qu'elle accroche le pied arrière de la cuisinière.

Réinstaller la bride antibasculement après un déplacement de l'appareil.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou de graves brûlures pour un enfant ou un adulte.

## Sommaire Table des matières

### Pages

<b>2</b>	Avant de commencer
<b>3</b>	Dimensions du produit
<b>4</b>	Dimensions de l'espace d'installation
<b>5</b>	Installation électrique
<b>5 - 6</b>	Alimentation en gaz
<b>6 - 9</b>	Étapes de l'installation
<b>10 - 12</b>	Conversions pour l'utilisation d'un autre gaz
<b>12</b>	Si la cuisinière ne fonctionne pas
<b>12</b>	Si une assistance est nécessaire
<b>12</b>	Déplacement de la cuisinière

### Si une assistance est nécessaire :

Pour obtenir le numéro d'appel sans frais, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien ou contacter le magasin où l'appareil a été acheté. On peut trouver les noms et adresses des établissements de vente agréés dans l'annuaire local Pages jaunes à la rubrique « Appareils électroménagers – Gros – Vente et service ».

#### Téléphoner :

- Pour une question concernant l'installation ou l'utilisation de la cuisinière.
- Pour obtenir le nom et l'adresse d'un établissement de service après-vente agréé.

Lors de la prise de contact, le client doit communiquer :

- le numéro de modèle, et.
- le numéro de série de l'appareil.

Ces numéros figurent sur la plaque signalétique, située sur le châssis, derrière le tiroir de brûleur du gril.

## IMPORTANT : Lire et conserver ces instructions.

### IMPORTANT :

Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

Propriétaire : Conserver les instructions d'installation pour consultation ultérieure.

Conserver les instructions d'installation pour consultation par l'inspecteur local des installations électriques.

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



N° de pièce 98007136

## Avant de commencer...

### **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 instructions présentées dans ce manuel ne sont pas respectées, un incendie ou une explosion peut causer des dommages aux biens, une blessure ou un décès.**

— Ne pas remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit liquide ou gazeux inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

— **QUE FAIRE SI UNE ODEUR DE GAZ EST PERCEPTIBLE?**

• Ne pas essayer de mettre un appareil en marche.

**Important : Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.**

**Ne pas entraver la circulation d'air de combustion et d'air de ventilation.**

**L'installation réalisée selon ces instructions doit être conforme aux dispositions des codes et règlements locaux.** En l'absence d'un code local l'installation doit être conforme aux dispositions de la plus récente édition de la norme American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1\*, ou de la norme CAN/CGA B149\*.

C'est au client qu'incombe la responsabilité :

- de contacter un électricien qualifié pour l'installation.
- de s'assurer que l'installation électrique est adéquate et conforme aux dispositions de l'édition la plus récente du Code national des installations électriques ANSI/NFPA 70\*\* ou de la norme de l'ACNOR C22.1 du Code canadien de l'électricité, 1<sup>re</sup> partie\*, et aux dispositions des codes et règlements locaux.

**On doit respecter les dimensions indiquées pour l'espace d'installation entre les placards.**

Ces dimensions tiennent compte des dégagements de séparation nécessaires.

Lors de l'installation d'une cuisinière sous des placards muraux existants, s'il n'est pas possible de respecter les valeurs minimales de séparation entre

- **Ne toucher aucun commutateur électrique.**
- **N'utiliser aucun téléphone de l'édifice.**
- **Contactez immédiatement le fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Exécuter les instructions du fournisseur.**
- **Si le fournisseur de gaz n'est pas accessible, appeler les pompiers.**

— **L'installation et les travaux de service doivent être effectués par un électricien qualifié, ou par le personnel d'une agence de service ou du fournisseur de gaz.**

la table de cuisson et les placards, installer une hotte d'extraction au-dessus de la table de cuisson pour éviter les risques de brûlure.

**C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité d'une installation correcte. Cette cuisinière doit être installée par un technicien qualifié.**

Vérifier que tout le matériel nécessaire pour une installation correcte est disponible. C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les dégagements de séparation spécifiés sur l'étiquette de renseignements sur le gaz. On trouve l'étiquette de renseignements sur le gaz et la plaque signalétique sur le châssis, derrière la porte du gril.

### **Installation dans une résidence mobile**

L'installation de la cuisinière doit satisfaire les critères de la norme de construction/sécurité des résidences préfabriquées (Manufactured Home Construction and Safety Standard), titre 24 CFR, partie 3280 [anciennement norme fédérale pour construction/sécurité des résidences mobiles, titre 24 HUD (partie 280)]; ou si cette norme n'est pas applicable, l'installation doit satisfaire les prescriptions de la norme d'installation des résidences préfabriquées (Manufactured Home Installations), ANSI/NCSBCS A225.1 et installation des résidences préfabriquées (Manufactured Home Installations, Sites and Communities) ANSI/NFPA 501A\*\*, ou les prescriptions des codes locaux.

Au Canada l'installation de cette cuisinière doit satisfaire les critères de la plus récente édition de la norme CAN/ACNOR-Z240\*\*\* ou des codes locaux en vigueur.

Si cette cuisinière est installée dans une résidence mobile, on doit la fixer au sol durant toute opération de transport. Toute méthode de fixation de la cuisinière au plancher est adéquate si elle satisfait les prescriptions des normes mentionnées ci-dessus.

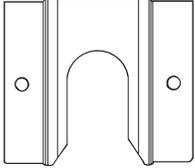
On peut se procurer un exemplaire des normes mentionnées aux adresses suivantes :

\* CSA International  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, Ohio 44131-5575

\*\* National Fire Protection Association  
One Batterymarch Park  
Quincy, Massachusetts 02269

## Pièces fournies

bride antibasculement –  
fixation au plancher



2 chevilles  
de plastique

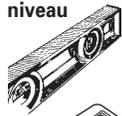


2 vis  
n° 10 x 1 1/2 po

Pas représenté :  
• brochure  
• gicleurs, pour gaz

Fixer solidement la bride au sous-  
plancher. L'épaisseur du revêtement  
de sol peut nécessiter l'emploi de vis  
plus longues. Acheter des vis plus  
longues dans une quincaillerie locale.

## Outillage nécessaire



niveau



clé à cliquet -  
3/8 po  
gants



perceuse  
électrique ou  
manuelle

plancher de  
béton/céramique : foret  
à maçonnerie de 3/16 po  
(pointe de carbure) un  
marteau peut être  
nécessaire pour les  
chevilles d'ancrage



plancher de  
bois : foret  
de 1/8 po



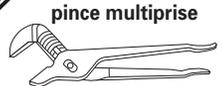
clés mixtes -  
1/2 po et 3/8 po



tournevis à  
lame plate



tournevis  
Phillips



pince multiprise



mètre-ruban



lunettes de  
sécurité

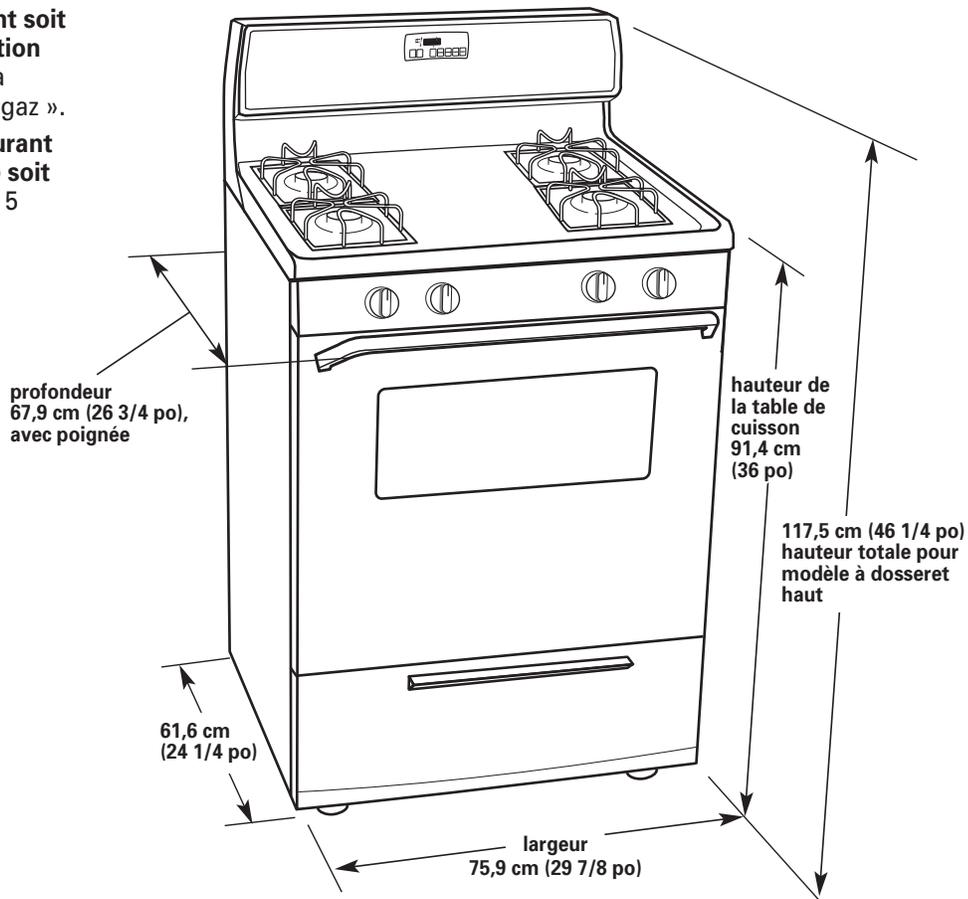
Autres articles nécessaires :

- robinet d'arrêt pour canalisation de gaz
- raccord fileté 1/2 po pour connexion sur le détendeur
- composé d'étanchéité des filetages, résistant au propane
- conduit de raccordement métallique flexible (homologation A.G.A./C.S.A.) ou rigide, de 120-150 cm (4 à 5 pi)
- panneau isolé ou planche de contreplaqué de 1/4 po si la cuisinière doit être installée sur un tapis

## Dimensions du produit

Il faut que le raccordement soit  
possible sur une canalisation  
de gaz adéquate. Voir à la  
page 5 « Alimentation en gaz ».

Il faut qu'une prise de courant  
électrique reliée à la terre soit  
disponible. Voir à la page 5  
« Installation électrique ».



profondeur  
67,9 cm (26 3/4 po),  
avec poignée

hauteur de  
la table de  
cuisson  
91,4 cm  
(36 po)

117,5 cm (46 1/4 po)  
hauteur totale pour  
modèle à dossier  
haut

61,6 cm  
(24 1/4 po)

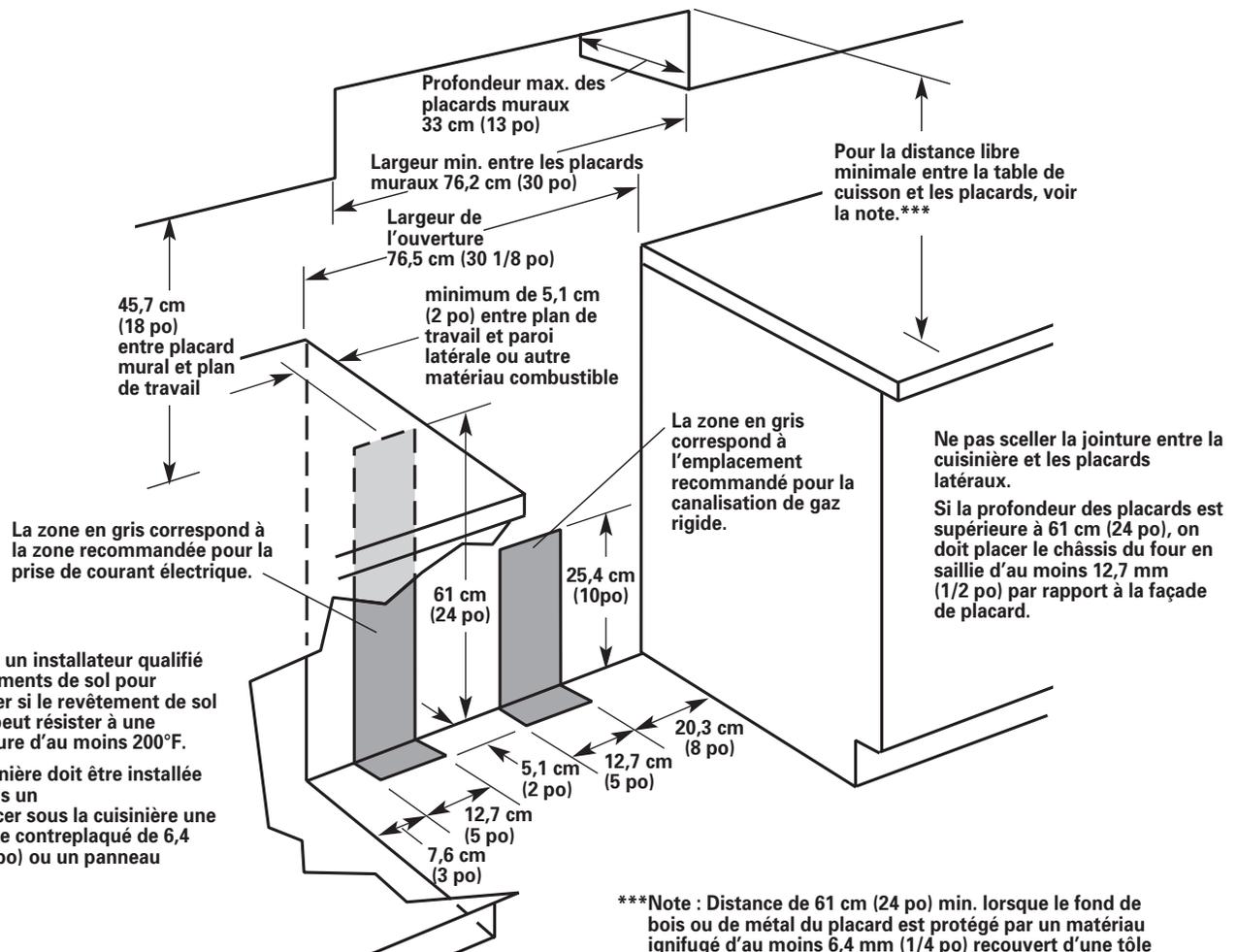
largeur  
75,9 cm (29 7/8 po)

# Dimensions de l'espace d'installation

Examiner l'emplacement où la cuisinière sera installée. Choisir un emplacement pratique dans la cuisine. Dans le cas d'un encastrement, on doit former une enceinte complète sur les côtés et à l'arrière de la cuisinière.

**ON DOIT PARFAITEMENT OBTURER/SCELLER TOUTES LES OUVERTURES DANS LE MUR ET LE PLANCHER DANS L'ESPACE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.**

**IMPORTANT :** Certains placards et matériaux de construction ne peuvent résister à la chaleur émise par le four lors des opérations de cuisson au four et autonettoyage. Vérifier auprès du constructeur de la maison ou du fournisseur des placards que les matériaux utilisés ne subiront pas de dommage (changement de couleur, déstratification, etc.)



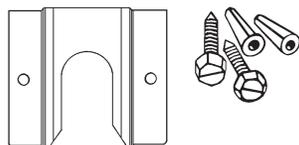
Consulter un installateur qualifié de revêtements de sol pour déterminer si le revêtement de sol existant peut résister à une température d'au moins 200°F.

Si la cuisinière doit être installée par-dessus un tapis, placer sous la cuisinière une planche de contreplaqué de 6,4 mm (1/4 po) ou un panneau isolant.

Distance de 76,2 cm (30 po) min. entre le sommet de la table de cuisson et le fond d'un placard non protégé de bois ou de métal.

## Bride antibasculement

Il est nécessaire d'installer la bride antibasculement sur le plancher. Pour installer la bride antibasculement fournie, voir la des page 7 et la fiche d'instructions/gabarit qui accompagne la bride antibasculement.



## Installation électrique

### ! AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

Brancher l'appareil sur une prise de courant à trois alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

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

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

Ne jamais utiliser une canalisation de gaz pour la liaison électrique à la terre.

Consulter un électricien qualifié en cas de doute au sujet de la liaison à la terre de la cuisinière.

L'appareil doit être alimenté uniquement par un circuit électrique 120 VCA, 60 Hz, protégé par un fusible de 10 A. On recommande l'emploi d'un fusible temporisé ou d'un disjoncteur. On recommande que cet appareil soit alimenté par un circuit indépendant, n'alimentant que cet appareil.

Le système d'allumage électronique fonctionne dans une fourchette de tensions assez large, mais il faut que l'appareil soit convenablement relié à la terre et que la polarité soit respectée. Vérifier que la prise de courant électrique est correctement reliée à la terre. Demander également à un électricien qualifié de vérifier que la polarité de la prise de courant est correcte.

**Important** : cette cuisinière est dotée d'un système d'allumage électronique;

celui-ci ne peut fonctionner que si l'appareil est branché sur une prise de courant électrique dont la polarité est correcte.

Un schéma de câblage est apposé à l'arrière de la cuisinière.

Pour l'emplacement recommandé pour la prise de courant électrique, voir la page 4 « Dimensions de l'espace d'installation ».

## Méthode recommandée de liaison à la terre

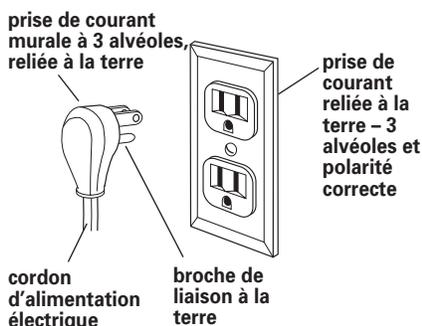
Pour la sécurité des utilisateurs, cet appareil doit être relié à la terre. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'une fiche de branchement à 3 broches, pour liaison à la terre. Pour minimiser le risque de choc électrique, le cordon doit être branché sur une prise de courant murale correspondante, à 3 alvéoles, reliée à la terre, conformément aux dispositions de l'édition la plus récente du Code national des installations électriques ANSI/NFPA 70\* ou la norme de l'ACNOR C22.1 du Code canadien de l'électricité 1<sup>re</sup> partie\*\*, et de tous les codes et règlements locaux en vigueur.

Si une prise d'accouplement n'est pas disponible, le client a la responsabilité et l'obligation personnelles de faire installer par un électricien qualifié une prise bien polarisée, à 3 alvéoles reliée à la terre.

On peut se procurer un exemplaire des normes mentionnées aux adresses suivantes :

\* National Fire Protection Association  
One Batterymarch Park  
Quincy, Massachusetts, 02269

\*\* CSA International  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, Ohio 44131-5575



## Alimentation en gaz

### ! AVERTISSEMENT



#### Risque d'explosion

Utiliser un conduit (neuf) de raccordement à la canalisation de gaz approuvé par AGA ou CSA.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque raccord de connexion du circuit de gaz.

Si l'appareil est relié à une canalisation de propane, demander à une personne qualifiée de vérifier que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (colonne d'eau). (Personnes qualifiées = personnel compétent d'un fournisseur d'équipement de chauffage, d'une compagnie de distribution de gaz, ou d'une entreprise d'entretien agréée).

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.

L'installation réalisée selon ces instructions doit être conforme aux dispositions des codes et règlements locaux. En l'absence d'un code local, l'installation doit être conforme aux dispositions de la plus récente édition de la norme\* American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 ou de la norme\* CAN/CGA-B149.

La capacité thermique indiquée sur la plaque signalétique correspond à une altitude inférieure à 610 m (2000 pi). Si l'appareil doit être installé à une altitude plus élevée, consulter la compagnie de service locale.

**Type de gaz :** La conception de cette cuisinière est homologuée par C.S.A. International pour l'alimentation au gaz naturel, ou pour l'alimentation au propane après une conversion appropriée. Cette cuisinière a été réglée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Les instructions concernant la conversion sont présentées aux pages 10-12. Le type de gaz à utiliser est indiqué sur la plaque signalétique - placée sur le châssis derrière le tiroir de remisage, ou sur la porte du gril. Si le type de gaz disponible ne correspond pas à l'indication de la plaque signalétique, consulter le fournisseur de gaz local. **Toute conversion doit être exécutée par un technicien qualifié.**

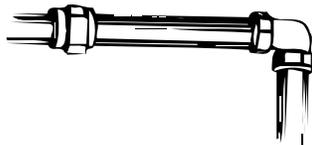
**Canalisation d'arrivée de gaz :** Acheminer la canalisation de gaz de 3/4 po jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. Pour le propane, utiliser des tuyaux ou tubes d'au moins 1/2 po. Une canalisation de diamètre plus petit ou de plus grande longueur peut ne pas permettre un débit de gaz suffisant. Généralement le fournisseur de propane spécifie la taille et les matériaux à utiliser pour la réalisation du système.

On doit appliquer sur les filetages mâles seulement un **composé d'étanchéité** compatible avec le propane.

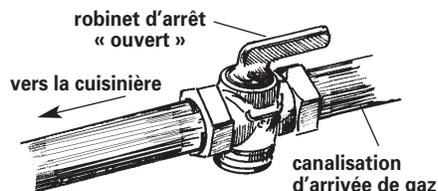


**Conduit de raccordement métallique flexible :** Si ceci est permis par le code local en vigueur, on recommande de raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz au moyen d'un conduit de raccordement métallique flexible

(homologation A.G.A./C.S.A) de diamètre interne 1/2 ou 3/4 po. Un filetage mâle de 1/2 po est nécessaire pour la connexion sur le raccord femelle du détendeur. **Veiller à ne pas écraser, déformer ou endommager le conduit flexible lors d'un déplacement de l'appareil.**



**Tuyauterie de gaz rigide :** Utiliser une combinaison de raccords de tuyauterie pour réaliser un raccordement dans l'alignement de la cuisinière. Toute tension mécanique doit être éliminée de la canalisation de gaz, de manière que la cuisinière demeure horizontale et alignée.



**Robinet d'arrêt :** La canalisation d'arrivée de gaz devra comporter un robinet d'arrêt homologué. Ce robinet d'arrêt devrait être situé dans la même pièce que la cuisinière, à un emplacement permettant un accès aisé pour les manœuvres d'ouverture et de fermeture. Le robinet d'arrêt permet d'ouvrir ou de fermer l'alimentation à gaz de l'appareil. **Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt.**

**Détendeur :** On doit utiliser le détendeur fourni avec cette cuisinière. La pression du gaz à l'entrée du détendeur doit être comme suit :

**GAZ NATUREL :**

Pression minimale : 5 po (colonne d'eau)  
Pression maximale : 14 po (colonne d'eau)

**PROPANE :**

Pression minimale : 11 po (colonne d'eau)  
Pression maximale : 14 po (colonne d'eau)

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

**Test sous pression relative supérieure à 3,5 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>) - 35,6 cm/14 po (colonne d'eau) .** La cuisinière et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés de la canalisation de gaz au cours des tests du circuit d'alimentation à une pression relative supérieure à 3,5 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>).

**Test sous pression relative de 3,5 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>) - 35,6 cm/14 po (colonne d'eau) - ou moins.** La cuisinière doit être isolée de la canalisation de gaz par fermeture du robinet d'arrêt individuel au cours des tests du circuit d'alimentation sous une pression égale ou inférieure à 3,5 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>).

On peut se procurer des exemplaires des normes indiquées aux adresses suivantes :

\* **CSA International**  
8501 East Pleasant Valley Road  
Cleveland, Ohio 44131-5575

## Étapes de l'installation

### A Préparation

#### ⚠ AVERTISSEMENT

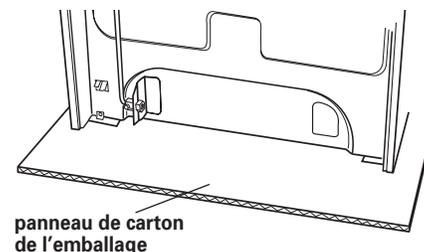
**Danger - Poids excessif**

**Deux personnes ou plus doivent participer aux manutentions lors de l'installation de la cuisinière.**

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

**1.** Porter des lunettes de sécurité et des gants de protection. Ne pas prendre prise sur la poignée de la porte pour soulever ou déplacer la cuisinière.

**2.** Retirer du four les grilles et le paquet de pièces qui y ont été placés. Enlever également matériaux d'emballage, rubans adhésifs et film de protection.



panneau de carton de l'emballage

**3.** Laisser le panneau de carton de l'emballage sous la cuisinière pour protéger le revêtement de sol.

## B Bride antibasculement – installation

### ! AVERTISSEMENT



#### Risque de basculement

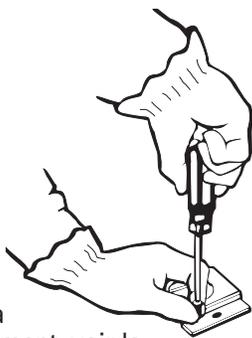
Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière, et ceci peut causer un décès.

Fixer la bride antibasculement sur le plancher pour qu'elle accroche le pied arrière de la cuisinière.

Réinstaller la bride antibasculement après un déplacement de l'appareil.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou de graves brûlures pour un enfant ou un adulte.

Consulter un installateur qualifié de revêtements de sol au sujet de la méthode de perçage des trous de montage dans le revêtement de sol.

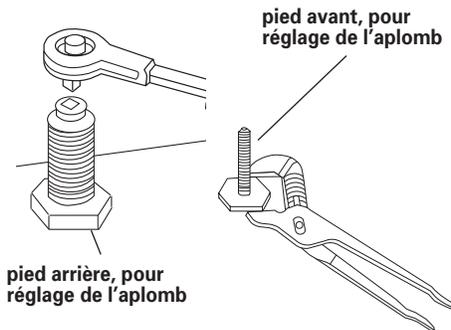


**4.** Pour l'installation de la bride antibasculement, voir la fiche d'instructions/gabarit qui accompagne la bride. **On doit solidement ancrer la bride antibasculement au sous-plancher.**

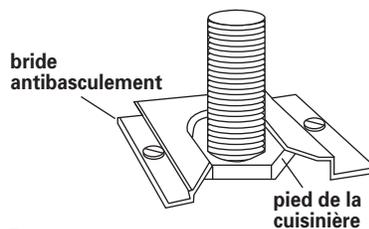
Selon l'épaisseur du revêtement de sol, il peut être nécessaire d'utiliser des vis plus longues pour ancrer la bride au sous-plancher. On peut acheter ces vis plus longues dans une quincaillerie locale.

## C Position de service

Avant de déplacer la cuisinière sur le sol, vérifier que la cuisinière repose toujours sur le panneau de carton de l'emballage, pour ne pas endommager le revêtement de sol.



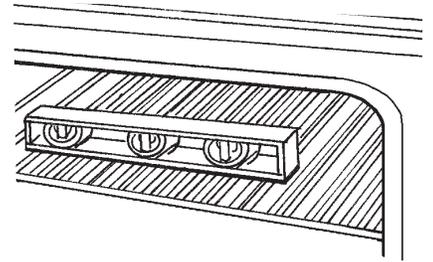
**5.** Enlever le panneau de carton de l'emballage qui a été laissé sous la cuisinière. Enlever le tiroir de remisage. Avec une clé à cliquet à prise de 3/8 po, dévisser les pieds arrière d'un demi-tour (abaissement). Avec une pince multiprise, dévisser les pieds avant d'un demi-tour (abaissement).



**6.** Vérifier que la bride antibasculement est installée :

- Vérifier que la bride antibasculement est solidement fixée au plancher.
- Faire glisser la cuisinière jusqu'à son emplacement final; veiller à ce que le pied arrière s'engage dans la bride antibasculement.

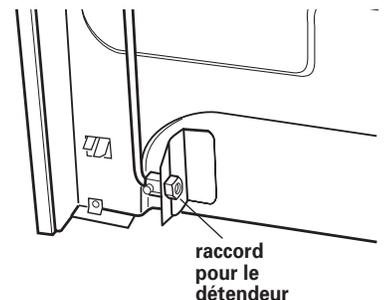
**7.** Si la cuisinière est installée dans une résidence mobile, on DOIT la fixer au sol. Toute méthode de fixation est adéquate si elle satisfait les prescriptions de la norme de construction/sécurité des résidences préfabriquées (voir page 2).



**8.** Placer la grille dans le four. Avec un niveau, contrôler l'aplomb transversalement, puis dans le sens avant arrière. Si la cuisinière n'est pas parfaitement d'aplomb, tirer la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied arrière se dégage de la bride antibasculement. Avec une clé à cliquet à prise de 3/8 po et une pince multiprise, ajuster la hauteur des pieds pour établir l'aplomb correct de la cuisinière. Repousser la cuisinière jusqu'à sa position de service. Vérifier que le pied arrière est engagé sous la bride antibasculement.

**Note :** Il faut que la cuisinière soit d'aplomb pour que les résultats de cuisson au four soient satisfaisants.

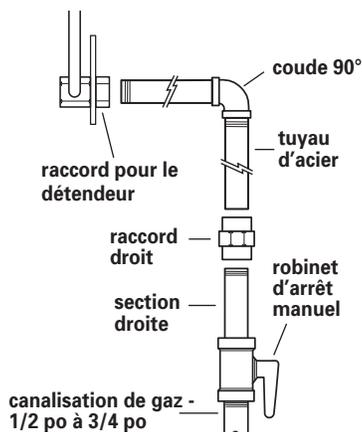
## D Raccordements au réseau électrique et à la canalisation de gaz



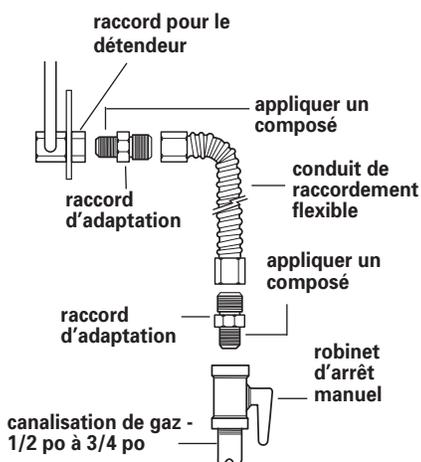
**9.** Installer le conduit flexible entre le tuyau d'arrivée de gaz et le détendeur; utiliser les raccords fournis avec le conduit de raccordement flexible. Utiliser sur chaque connexion fileté un composé d'étanchéité conçu pour le gaz propane.

**Utiliser des clés pour serrer toutes les connexions.**

### Raccordement typique avec des composants rigides



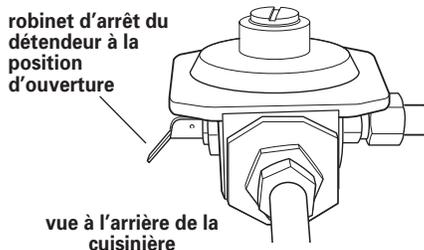
### Raccordement typique avec conduit flexible



Un filetage mâle de 1/2 po est nécessaire pour la connexion sur le raccord femelle du détendeur.

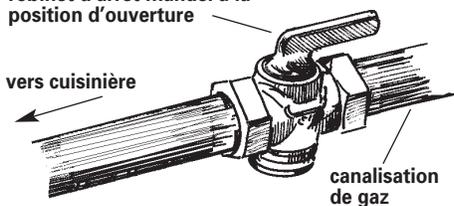
**10.** Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, veiller à ce qu'il ne soit pas déformé ou écrasé.

**11.** Vérifier que chaque bouton de commande est à la position de fermeture « OFF ».



robinet d'arrêt manuel à la position d'ouverture

vers cuisinière



**12.** Vérifier que le robinet d'arrêt du détendeur de la cuisinière est à la position d'ouverture « ON ». Ouvrir le robinet d'arrêt manuel de la canalisation de gaz.

**13.** Pour rechercher les fuites au niveau des connexions de la canalisation de gaz, utiliser un pinceau et du détergent liquide. La formation de bulles au voisinage d'une connexion indique la présence d'une fuite. En cas de fuite, fermer le robinet d'arrêt et le robinet de commande, et resserrer les connexions. Inspecter de nouveau pour rechercher des fuites. **Ne jamais rechercher des fuites à l'aide d'une allumette ou d'une flamme quelconque.** Nettoyer pour enlever tous les résidus de détergent. Fermer la porte du grill.

**14.** Placer brûleurs, chapeaux de brûleur et grilles sur la table de cuisson.

**15.** Brancher le cordon d'alimentation sur une prise de courant reliée à la terre.

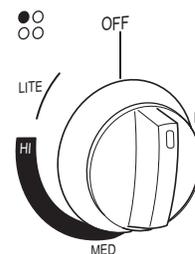
## E Contrôle du fonctionnement

### Système d'allumage électronique

Les brûleurs de la table de cuisson et du four comportent un dispositif d'allumage électronique au lieu d'une flamme de veille. Lorsque le bouton de commande d'un brûleur est à la position « LITE », le système génère des étincelles qui provoquent l'inflammation du gaz qui sort du brûleur. Cette production d'étincelles se poursuit jusqu'à ce que le bouton de commande soit placé à la position de réglage désirée.

Lorsque le bouton de commande du four est placé à la position de réglage désirée, un dispositif d'allumage à surface chaude s'échauffe (jusqu'à une teinte orange vif) et enflamme le gaz. Il n'y a aucune émission d'étincelles. La barre d'allumage demeure incandescente durant le fonctionnement du brûleur.

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



**16.** Successivement pour le bouton de commande de chaque brûleur, enfoncer/faire tourner le bouton jusqu'à la position « LITE ». Le brûleur devrait s'allumer en moins de 4 secondes. Ramener le bouton à la position « HI » une fois le brûleur allumé.

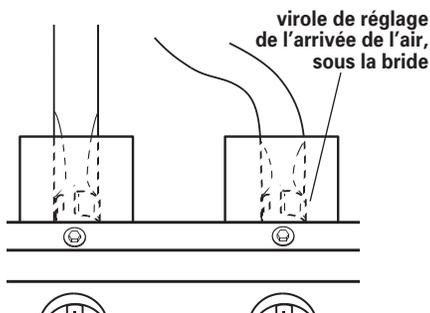
### Contrôler la configuration des flammèches du brûleur.

Le petit cône interne devrait avoir une petite flamme bleue distinctive de 6,4 mm (1/4 po) à 12,7 mm (1/2 po). Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Si la flamme est bruyante ou souffle, c'est parce que le brûleur reçoit trop d'air. Si la flamme est très vacillante, c'est parce que le brûleur ne reçoit pas assez d'air. Placer le bouton de commande de chaque brûleur à la position de fermeture « OFF ». Si nécessaire, ajuster la position de la virole de réglage.



Si le réglage des brûleurs de la table de cuisson est nécessaire :

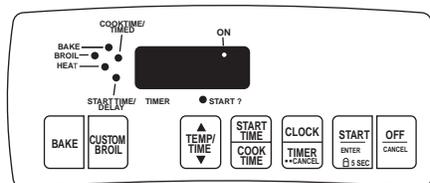
Remarque : On doit enlever le panneau de la tubulure de distribution pour accéder aux viroles de réglage.



1. Si nécessaire ajuster manuellement la position de la virole de réglage du débit d'air sur chaque brûleur. Réduire la taille de l'ouverture d'entrée d'air pour réduire le débit d'air d'alimentation. Augmenter la taille de l'ouverture d'entrée d'air pour augmenter le débit d'alimentation du brûleur. On doit placer la virole à la position qui maximise le débit d'entrée d'air sans susciter un soulèvement des flammes au-dessus du brûleur.
2. Après le réglage du débit d'entrée d'air, répéter la première partie de l'étape 16. Réinstaller le panneau sur la tubulure de distribution et les boutons de commande si ces pièces ont été enlevées avant le réglage de l'arrivée d'air.

## Contrôle du fonctionnement du brûleur du four / brûleur du grill

### 17. Ouvrir la porte du grill.



1. Appuyer sur la touche « BAKE » (cuisson au four).
  - Le témoin « BAKE » (cuisson au four) s'allume.
  - L'afficheur présente « 350 ».
2. Appuyer sur la touche « START/ENTER » (mise en marche/entrer).
  - Les témoins « HEAT » (chauffage) et « ON » (marche) apparaissent.
  - L'afficheur présentera le décompte automatique (10 minutes) de la période de préchauffage du four, pour la température sélectionnée.
  - **Le brûleur du four devrait s'allumer en 20 à 40 secondes; ce délai d'attente est normal.** L'ouverture de la vanne d'arrivée de gaz prend un certain temps.

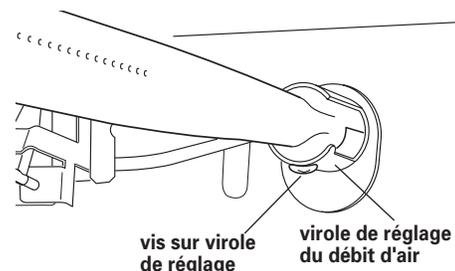
Il y aura des flammes sur le brûleur du four jusqu'à ce que la température dans le four atteigne 350°F. Après 20 à 40 secondes, le brûleur sera alimenté par intermittence pour le maintien de la température de 350°F.

Le même brûleur est utilisé pour le grill et le four. Contrôler la fonction « grill » comme suit :

1. Appuyer sur la touche « BROIL » (grill)
  - L'afficheur présente alors « 525° ».
  - Le témoin « BROIL » (grill) s'allume.
2. Appuyer sur la touche « START/ENTER » (mise en marche/entrer).
  - Les témoins « HEAT » (chauffage) et « ON » (marche) s'allument.
  - **le brûleur du four devrait s'allumer en 20 à 40 secondes; ce délai d'attente est normal.** L'ouverture de la vanne d'arrivée de gaz prend un certain temps.

**Pour éviter d'endommager les dispositifs d'allumage, n'insérer aucun objet dans les ouvertures des gaines de protection qui entourent le dispositif d'allumage, et ne pas nettoyer cette zone.**

**18.** Contrôler la taille des flammèches du brûleur du four. Le brûleur devrait produire des flammèches de 12,7 mm (1/2 po) avec un cône interne bleu-vert et une zone externe bleu foncé; les flammèches doivent être nettement formées et d'apparence souple. On ne devrait pas observer de pointes jaunes, soufflage, ou séparation entre flamme et brûleur.



**S'il est nécessaire d'ajuster la taille des flammes dans le four :** Identifier la virole de réglage du débit d'admission d'air près de la paroi arrière de la zone du grill. Desserrer la vis et ajuster la position de la virole pour établir des flammes de configuration correcte. Resserrer la vis de blocage de la virole.

**19.** Fermer la porte du grill. Placer le bouton de commande du four à la position d'arrêt « OFF ».

**L'installation de cette nouvelle cuisinière est terminée. Pour bénéficier de toute l'efficacité de cette cuisinière, lire attentivement le Guide d'utilisation et d'entretien. Conserver le guide et les instructions d'installation en lieu sûr pour pouvoir facilement les consulter. Grâce à ces instructions, il sera possible de réinstaller la cuisinière tout aussi facilement dans une autre résidence après un déménagement.**

## Conversions pour l'utilisation d'un autre gaz

Toute opération de conversion (remplacement du gaz naturel par le gaz propane, ou inversement) doit être effectuée par un installateur qualifié.

### ! AVERTISSEMENT



#### Risque d'incendie

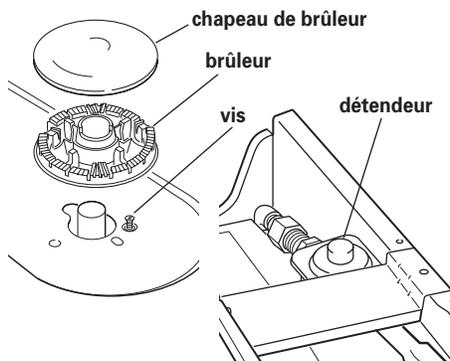
Fermer le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz.

Exécuter toutes les opérations de conversion avant de rétablir l'alimentation en gaz.

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

## Conversion pour l'alimentation au propane

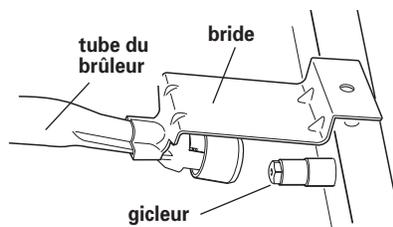
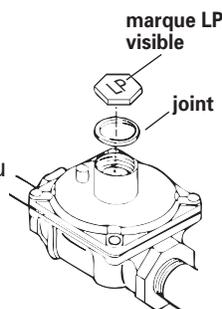
**1.** Avant d'entreprendre la conversion de la cuisinière pour l'alimentation au propane, consulter les instructions des sections A-C (pages 6-7). **Vérifier que le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz a été fermé.**



**2.** Enlever grilles de brûleur, chapeaux de brûleur, brûleurs et vis. Soulever la table de cuisson. Remarque : Il n'y a aucune tige de support de la table de cuisson. Identifier le détendeur.

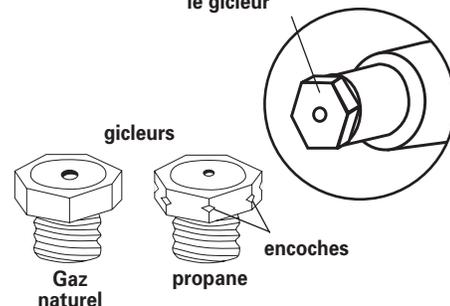
### NE PAS ENLEVER LE DÉTENDEUR

**3. Détendeur :** Enlever le chapeau du détendeur. Inverser le chapeau pour que la marque LP soit visible. Réinstaller le chapeau.

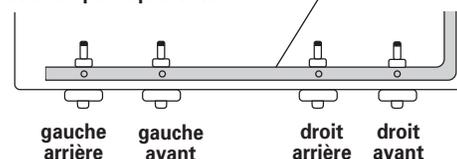


**4. Brûleurs de la table de cuisson :** Vérifier que les boutons de commande sont à la position de fermeture « OFF ». Enlever les boutons de commande. Enlever le panneau de la tubulure de distribution. Soulever l'avant de la bride et pousser l'ensemble tube/bride vers l'arrière pour dégager le gicleur.

Enlever et remplacer le gicleur



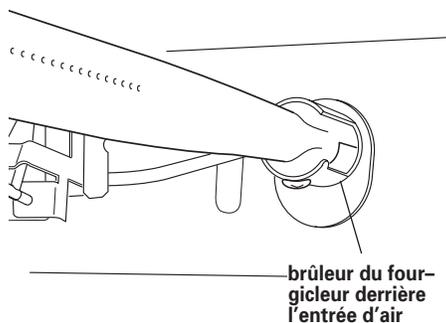
Remarque : Tube du brûleur et bride pas représentés. Tubulure de distribution de gaz



**5.** Trouver les gicleurs pour l'alimentation au gaz propane – ils sont placés dans le sachet des documents fournis avec la cuisinière. Chaque gicleur pour gaz propane comporte la marque « 65 ». Enlever les gicleurs pour gaz naturel (utiliser une clé mixte de 3/8 po). Installer les gicleurs pour gaz propane à la place des gicleurs pour gaz naturel.

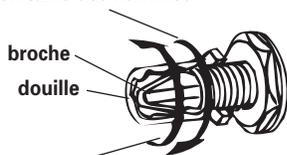
Conserver les gicleurs pour gaz naturel dans le sachet de plastique, avec les documents fournis avec la cuisinière.

Réinstaller les ensembles tube de brûleur/bride. Ne pas abaisser la table de cuisson.



brûleur du four-  
gicleur derrière  
l'entrée d'air

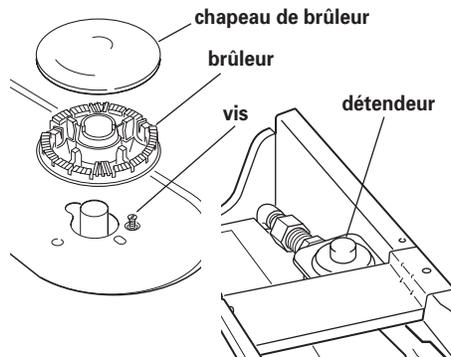
**Propane**  
Diminution du débit de gaz  
Diminution taille des flammes



**Gaz naturel -**  
Augmentation du débit de gaz  
Augmentation taille des flammes  
Préréglage à l'usine pour gaz naturel

## Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

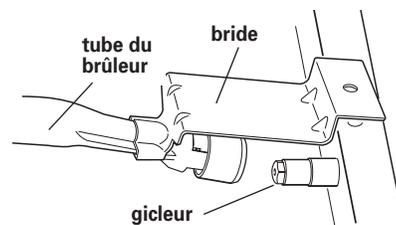
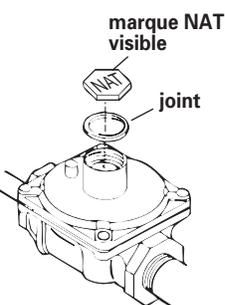
**1.** Vérifier que le robinet d'arrêt manuel de la canalisation de gaz est à la position de fermeture.



**2.** Enlever grilles de brûleur, chapeaux de brûleur, brûleurs et vis. Soulever la table de cuisson. Remarque : Il n'ya aucune tige de support de la table de cuisson. Identifier le détendeur.

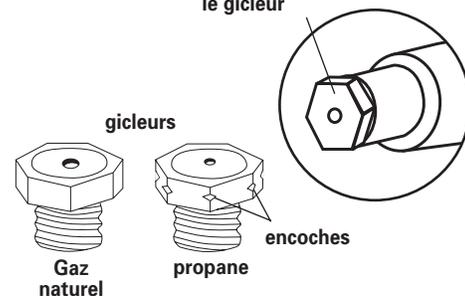
**NE PAS ENLEVER LE DÉTENDEUR**

**3.** Détendeur : Enlever le chapeau du détendeur. Inverser le chapeau pour que la marque NAT soit visible. Réinstaller le chapeau.

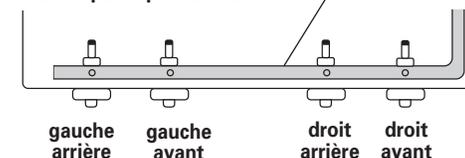


**4.** Brûleurs de la table de cuisson : Vérifier que les boutons de commande sont à la position de fermeture « OFF ». Enlever les boutons de commande. Enlever le panneau de la tubulure de distribution. Soulever l'avant de la bride et pousser l'ensemble tube/bride vers l'arrière pour dégager le gicleur.

Enlever et remplacer le gicleur



Remarque : Tube du brûleur et bride pas représentés. Tubulure de distribution de gaz



**5.** Trouver les gicleurs pour l'alimentation au gaz naturel – ils sont placés dans le sachet des documents fournis avec la cuisinière. Chaque gicleur pour gaz naturel comporte la marque « 145 ». Enlever les gicleurs pour gaz propane (utiliser une clé mixte de 3/8 po). Installer les gicleurs pour gaz naturel à la place des gicleurs pour gaz propane.

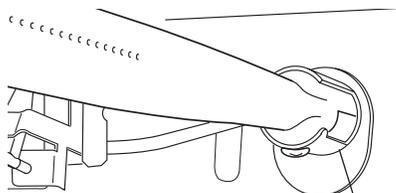
Conserver les gicleurs pour gaz propane dans le sachet de plastique, avec les documents fournis avec la cuisinière. Réinstaller les ensembles tube de brûleur/bride. Ne pas abaisser la table de cuisson.

**6.** Brûleur du four : Avec une clé de 1/2 po, faire descendre la douille de gicleur jusqu'au contact de la broche (environ 2 à 2 1/2 tours). **NE PAS SERRER EXCESSIVEMENT.** On ne peut effectuer un réglage correct des flammes du brûleur si cette opération n'est pas exécutée.

**7.** Exécuter les instructions de la section D, « Raccordements au réseau électrique et à la canalisation de gaz », page 7.

**8.** Abaisser la table de cuisson. Réinstaller les vis fixant les tubes de brûleur sur la table de cuisson. Réinstaller les brûleurs, chapeaux de brûleur et grilles de brûleur.

**9.** Vérifier que la conformation des flammes est correcte. Le petit cône interne devrait avoir une petite flamme bleue distincte de 6,4 mm (1/4 po) à 12,7 mm (1/2 po). Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. La pointe des flammèches de propane peut être légèrement jaune. Si on observe une combustion bruyante ou un soufflage, le débit d'air est trop élevé. Si les flammèches se déforment facilement, le brûleur ne reçoit pas suffisamment d'air. S'il est nécessaire de régler les brûleurs, voir la section E, « Contrôle du fonctionnement », page 8.



brûleur du four-gicleur derrière l'entrée d'air

Propane  
Diminution du débit de gaz  
Diminution taille des flammes



broche  
douille  
Gaz naturel  
Augmentation du débit de gaz  
Augmentation taille des flammes  
Préréglage à l'usine pour gaz naturel

**6.** Brûleur du four : Avec une clé de 1/2 po, faire monter la douille de gicleur pour l'écarter de la broche (environ 2 à 2 1/2 tours). On ne peut effectuer un réglage correct des flammes du brûleur si cette opération n'est pas exécutée.

**7.** Abaisser la table de cuisson. Réinstaller les vis fixant les tubes de brûleur sur la table de cuisson. Réinstaller les brûleurs, chapeaux de brûleur et grilles de brûleur.

**8.** Exécuter les instructions de la section E, « Contrôle du fonctionnement », page 8. Vérifier que la conformation des flammes est correcte. Les flammes produites par le gaz naturel ne comportent pas une pointe jaune.

## Si la cuisinière ne fonctionne pas :

### Vérifier ce qui suit :

- Fusible grillé ou disjoncteur ouvert?
- Cordon d'alimentation correctement branché sur la prise de courant?
- Robinet de gaz ouvert (position « ON »)?
- Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien – section diagnostic/dépannage

N° de pièce 98007136  
© 2000 Whirlpool Corporation

## Si une assistance est nécessaire :

Pour toute question concernant l'utilisation, le nettoyage ou l'entretien de la cuisinière :

- Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien
- Contacter le Centre d'assistance à la clientèle. Pour obtenir le numéro d'appel sans frais, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien ou contacter le magasin où l'appareil a été acheté. On peut trouver les noms et adresses des établissements de vente agréés dans l'annuaire local Pages jaunes à la rubrique « Appareils électroménagers – Gros – Vente et service ».

## Si vous avez besoin de services de réparation :

Pour préserver la qualité incorporée dans cette cuisinière, confier les travaux à un établissement de service après-vente agréé.

Pour obtenir le nom et l'adresse d'un établissement de service après-vente agréé :

- Contacter le magasin où l'appareil a été acheté
- Consulter l'annuaire local Pages jaunes à la rubrique « Appareils électroménagers – Gros – Vente et service ».
- Téléphoner au Centre d'assistance à la clientèle; pour trouver le numéro d'appel sans frais, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien

Lors de la prise de contact, le client doit communiquer

- le numéro de modèle, et
- le numéro de série de l'appareil.

Ces numéros figurent sur la plaque signalétique, située sur le châssis, derrière la porte du gril.

## Déplacement de la cuisinière :

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière, et ceci peut causer un décès.

Fixer la bride antibasculement sur le plancher pour qu'elle accroche le pied arrière de la cuisinière.

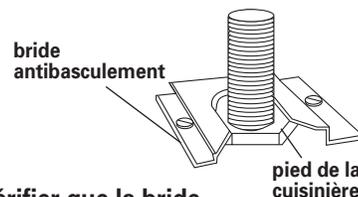
Réinstaller la bride antibasculement après un déplacement de l'appareil.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou de graves brûlures pour un enfant ou un adulte.

Avant de déplacer la cuisinière, placer celle-ci sur un panneau de carton ou de contreplaqué pour ne pas endommager le revêtement de sol.

S'il est nécessaire de déplacer la cuisinière pour des opérations de nettoyage ou d'entretien :

1. Fermer l'arrivée de gaz.
2. Si nécessaire, écarter la cuisinière du mur, juste assez pour pouvoir la déconnecter de la canalisation de gaz et de la prise de courant.
3. Faire glisser la cuisinière vers l'avant pour pouvoir exécuter le travail.



#### 4. Vérifier que la bride antibasculement est installée :

- Vérifier que la bride antibasculement est solidement fixée au plancher.
  - Faire glisser la cuisinière jusqu'à son emplacement final; veiller à ce que le pied arrière s'engage dans la bride antibasculement.
5. Contrôler l'aplomb de la cuisinière.
  6. Reconnecter la cuisinière à la canalisation de gaz; rechercher les fuites.