
INSTALLATION INSTRUCTIONS

30" (76.2 CM) FREESTANDING GAS RANGE

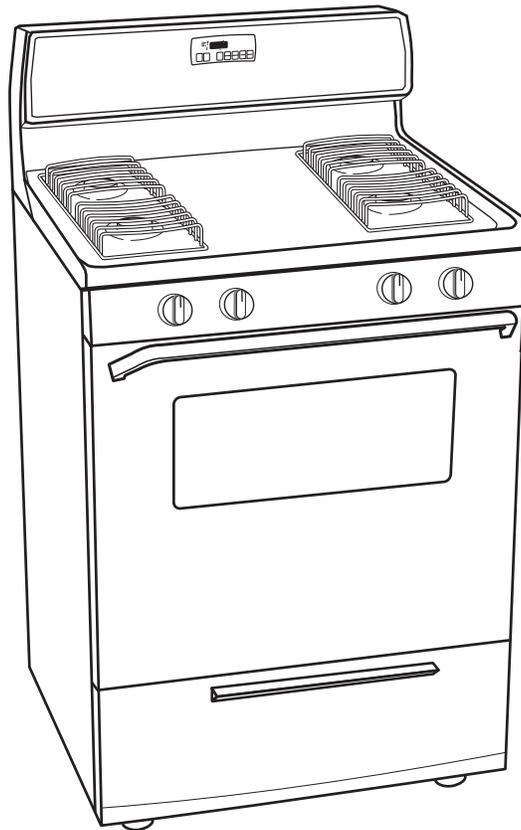
with standard clean oven

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

CUISINIÈRE À GAZ AUTOPORTANTE DE 30" (76,2 CM)

avec four à nettoyage standard

Table of Contents/Table des matières.....2



IMPORTANT: Save for local electrical inspector's use.

IMPORTANT: Conserver à l'usage de l'inspecteur local des installations électriques.

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	2
INSTALLATION REQUIREMENTS	4
Tools and Parts	4
Location Requirements	4
Electrical Requirements	6
Gas Supply Requirements	6
INSTALLATION INSTRUCTIONS	8
Unpack Range	8
Install Anti-Tip Bracket	8
Verify Anti-Tip Bracket Location	9
Level Range	9
Make Gas Connection	9
Check Operation	10
Complete Installation	11
GAS CONVERSIONS	12
LP Gas Conversion	12
Complete Conversion	13
Natural Gas Conversion	14
Complete Conversion	15

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	17
EXIGENCES D'INSTALLATION	18
Outillage et pièces	18
Exigences d'emplacement	18
Spécifications électriques	20
Spécifications de l'alimentation en gaz	20
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	22
Déballage de la cuisinière	22
Installation de la bride antibasculement	22
Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement	23
Réglage de l'aplomb de la cuisinière	23
Raccordement à la canalisation de gaz	24
Contrôle du fonctionnement	24
Achever l'installation	26
CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ	27
Conversion pour l'alimentation au propane	27
Terminer l'opération de conversion	29
Conversion pour l'alimentation au gaz naturel	29
Terminer l'opération de conversion	30

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

WARNING: If the information in 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.
 - 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.

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

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.



⚠ 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.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

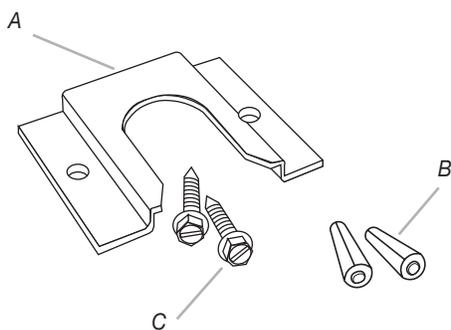
Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools needed

- Level
- 3/8" drive ratchet
- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- Hand or electric drill
- Slip-joint pliers
- 7 mm combination wrench
- Pipe wrench
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors)
- Pipe joint compound resistant to LP gas
- Non-corrosive leak-detection solution

Parts supplied

Check that all parts are included.



A. Anti-tip bracket
B. Plastic anchors (2)
C. #10 x 1 1/2" screws (2)

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

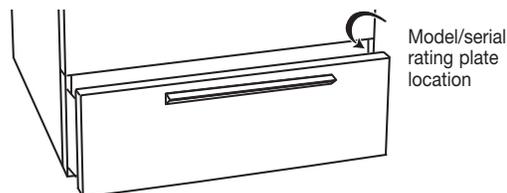
Parts needed

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

Location Requirements

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

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the oven frame behind the left side of the broiler door.



- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinets.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The floor anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.

IMPORTANT: 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.

Mobile Home - Additional Installation Requirements

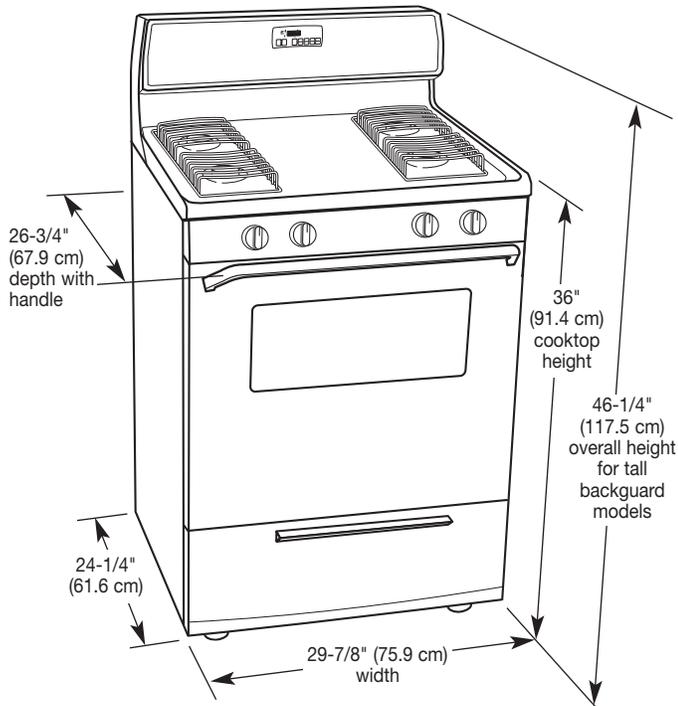
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home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

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

Mobile home installations require:

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

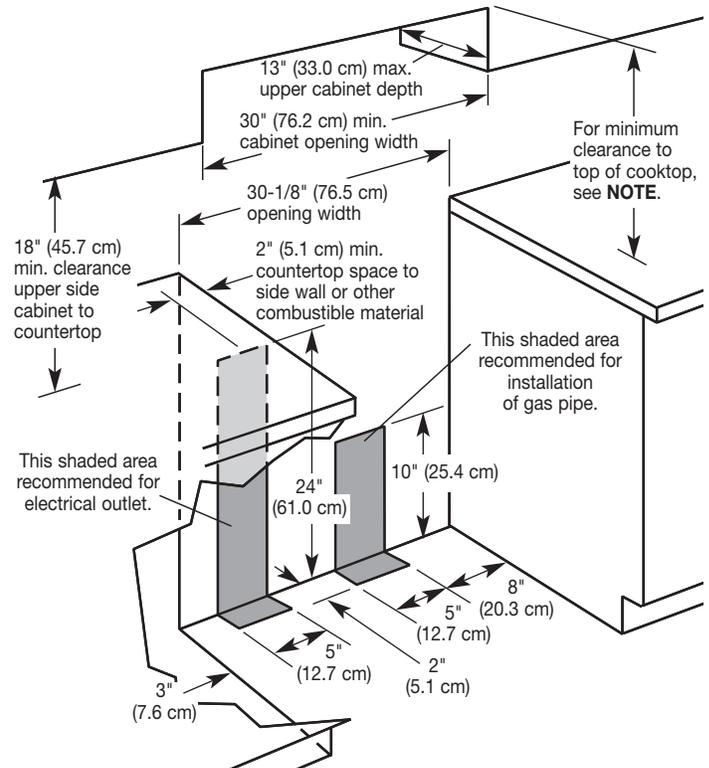
Product Dimensions



Installation Clearances

Cabinet opening dimensions shown are for 25" (64 cm) countertop depth, 24" (61 cm) base cabinet depth and 36" (91.4 cm) countertop height.

If the cabinet depth is greater than 24" (61 cm), the oven frame must extend beyond cabinet fronts by 1/2" (13 mm) minimum.



NOTE: 24" (61 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (0.64 cm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper.

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

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

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

IMPORTANT: The range must be electrically grounded in accordance with local codes and ordinances, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, latest edition, or Canadian Electrical Code, CSA CC22.1.

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

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

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

National Fire Protection Association
One Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

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

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

NOTE: The metal chassis of the range must be grounded in order for the control panel to work. If the metal chassis of the range is not grounded, no keypads will operate. Check with a qualified electrician if you are in doubt as to whether the metal chassis of the range is grounded.

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include:

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

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

Type of Gas

Natural Gas:

This range is design-certified by the CSA International for use with natural gas or, after proper conversion, for use with LP gas.

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

LP Gas conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

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

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. Pipe joint compounds that resist the action of LP gas must be used. Do not use TEFLON[†] tape. With LP gas, piping or tubing size can be 1/2" minimum. Usually, LP gas suppliers determine the size and materials used in the system.

Flexible metal appliance connector:

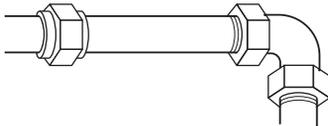
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4-5 ft (122-152.4 cm) long, 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



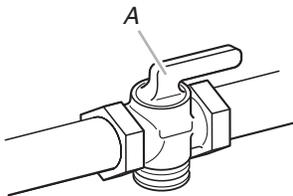
- A 1/2" (1.3 cm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance gas pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

Rigid pipe connection:

The rigid pipe connection requires a combination of pipe fittings to obtain an in-line connection to the range. The rigid pipe must be level with the range connection. All strains must be removed from the supply and fuel lines so range will be level and in line.



- Must include a shutoff valve:
The supply line must be equipped with a manual shutoff valve. This valve should be located in the same room but external to the range. It should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the range.



A. Shutoff valve in "open" position

Gas Pressure Regulator

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

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

LP Gas:

Minimum pressure: 11" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

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

Burner Input Requirements

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

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

Gas Supply Pressure Testing

Line pressure testing above 1/2 psi gauge (14" WCP)

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

Line pressure testing at 1/2 psi gauge (14" WCP) or lower

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpack Range

WARNING

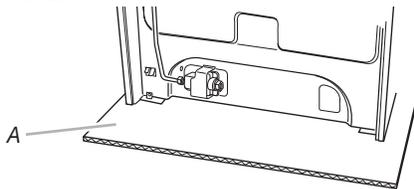
Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install range.
Failure to do so can result in back or other injury.

1. Do not use oven door handle to lift or move the range.
2. Remove shipping materials, tape and protective film from range. Keep cardboard bottom under range. Remove oven racks and parts package from inside oven.
3. Take 4 cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other 2 corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back. Using 2 or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
4. Pull cardboard bottom firmly to remove.
5. Use an adjustable wrench to loosen the leveling legs. Adjust the leveling legs to the correct height. Leveling legs can be loosened to add up to a minimum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.

NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, then tilt forward to adjust the rear legs.

6. Place cardboard or hardboard in front of range. Using 2 or more people, stand range back up onto cardboard or hardboard.



A. Cardboard shipping base

Install Anti-Tip Bracket

WARNING



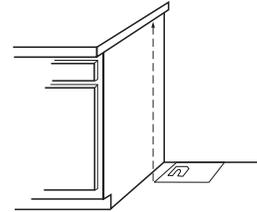
Tip Over Hazard

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.

Before moving range, slide range onto shipping base, cardboard or hardboard.

1. Remove template from the anti-tip bracket kit (found inside the oven cavity).
2. Place template on the floor in the cabinet opening so that the left edge is against the cabinet and the top edge is against the rear wall, molding or cabinet.
3. Tape template in place.
4. If the countertop is not flush with the cabinet opening edge, align the template with the overhang.



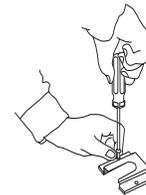
If the cabinet opening is wider than specified in the "Location Requirements" section, adjust the template so the range will be centered in the cabinet opening.

5. To mount the anti-tip bracket to a wood floor, drill two 1/8" (3.2 mm) holes at the positions marked on the bracket template. Remove the template from the floor.



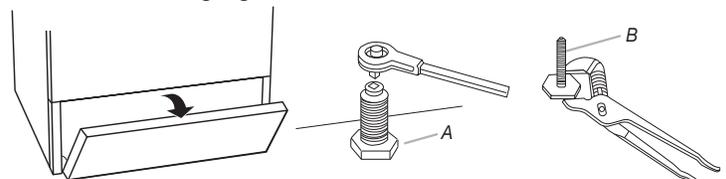
To mount the anti-tip bracket to a concrete or ceramic floor, use a 3/16" (4.8 mm) masonry drill bit to drill 2 holes at the positions marked on the bracket template. Remove the template from the floor.

6. Tap plastic anchors into holes with a hammer.
7. Align the anti-tip bracket holes with the holes in the floor. Fasten the anti-tip bracket with the screws provided.



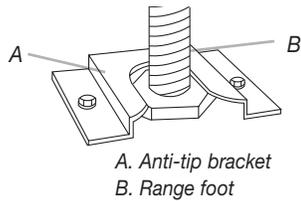
Depending on the thickness of your flooring, longer screws may be necessary to anchor the bracket to the subfloor. Longer screws are available from your local hardware store.

8. Move the range close to the opening. Remove the shipping base, cardboard or hardboard from under the range.
9. Open the broiler door. Use a 3/8" drive ratchet to lower the rear leveling legs one-half turn. Use flip-joint pliers to lower the front leveling legs one-half turn.



A. Rear leveling leg
 B. Front leveling leg

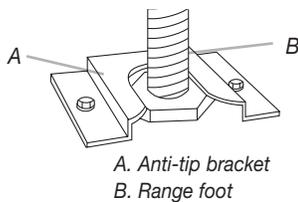
- Adjust the leveling legs to the correct height. Leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.
- Move the range into final position making sure the rear leveling leg slides into the anti-tip bracket.



- 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 standards in the "Location Requirements" section
- Continue installing your range using the following installation instructions.

Verify Anti-Tip Bracket Location

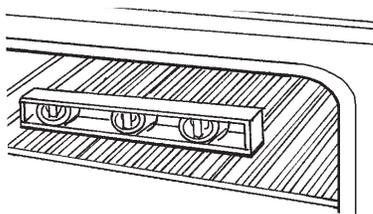
- Making sure the anti-tip bracket is installed:
 - Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
 - Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



- 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 standards in the "Location Requirements" section.
- Continue installing your range using the following installation instructions.

Level Range

- Place rack in oven.
- Place level on rack and check levelness of range, 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 slip-joint 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.

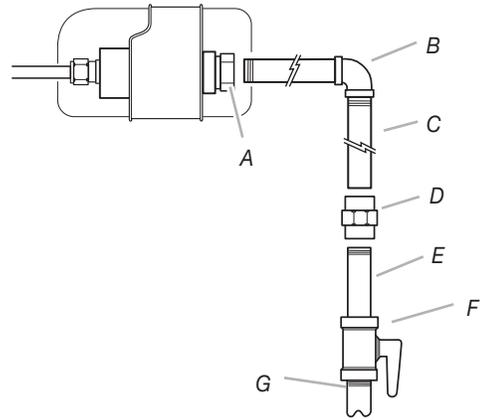
NOTE: Range must be level for satisfactory baking performance.

Make Gas Connection

Typical rigid pipe connection

A combination of pipe fittings must be used to connect the range to the existing gas line. Your connections may be different, according to the supply line type, size and location.

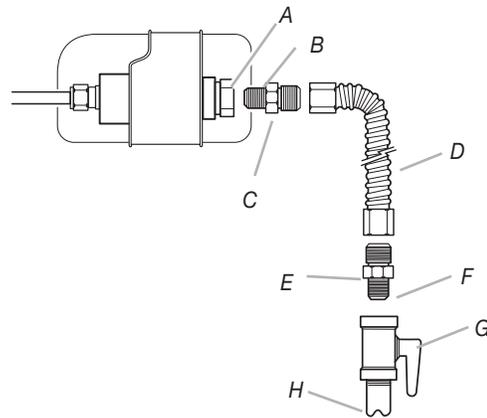
- Apply pipe joint compound made for use with LP gas to all pipe thread connections.
- Using a pipe wrench to tighten, connect the gas supply to the range.



- A. Pressure regulator connection fitting
B. 90° elbow
C. Black iron pipe
D. Union
E. Nipple
F. Manual shutoff valve
G. 1/2" to 3/4" gas pipe

Typical flexible connection

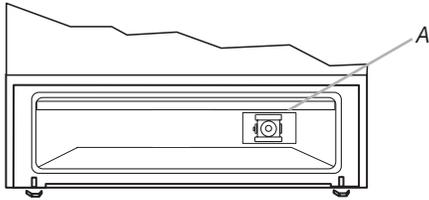
- Apply pipe joint compound made for use with LP gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and F in following illustration).
- Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters.
- Use a combination wrench to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.



- A. Pressure regulator connection fitting
B. Use pipe joint compound
C. Adapter
D. Flexible connector
E. Adapter
F. Use pipe joint compound
G. Manual shutoff valve
H. 1/2" to 3/4" gas pipe

Complete Connection

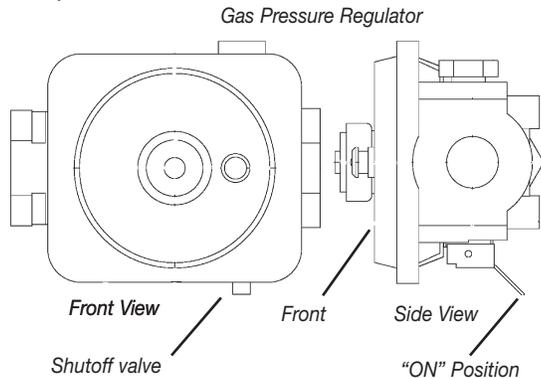
1. The pressure regulator is located in the back right hand corner of the broiler compartment.



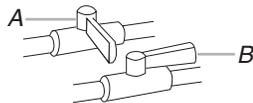
A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

2. Check that the gas pressure regulator shutoff valve is in the "ON" position.



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



A. Closed valve
B. Open valve

4. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.
5. Close the broiler door.
6. Place burners, burner caps and grates on the cooktop.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

7. Plug into a grounded 3-prong outlet.

Check Operation

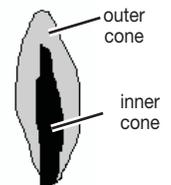
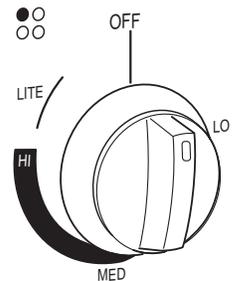
Electronic Ignition System

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.

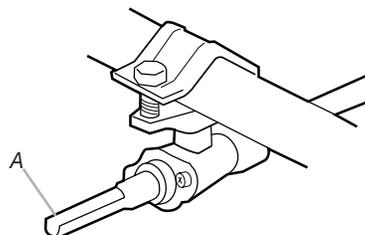
Check Operation of Cooktop Burners

1. If control panel and knobs were removed earlier, reinstall knobs.
2. Push in and turn each surface unit control knob to "LITE" position. The flame should light within 4 seconds.
3. Turn control knob to "HI" position after burner lights.
4. Check each cooktop burner for proper flame. The small inner cone should have a very distinct blue flame $\frac{1}{4}$ " (6.4 mm) to $\frac{1}{2}$ " (13 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone.
5. Turn the control knob quickly to the "LO" position after the burner lights. If the flame goes out, turn the control knob to the "OFF" position.
6. Check each cooktop burner for proper low flame. The low flame should be a minimum, steady blue flame. The flame size should be $\frac{1}{4}$ " to $\frac{3}{8}$ " (6.4 mm to 9.5 mm) high.



If the low flame needs adjusting:

1. Turn control knob to the "LO" setting and remove control knob.
2. Insert a small flat-blade screwdriver into the valve stem. Turn the valve adjusting screw to obtain the smallest flame that will not go out when the control of a cold burner is quickly turned from "HI" to "LO". Turn right to decrease flame height. Turn left to increase flame height. Repeat for other cooktop burners as needed.



A. Valve stem

3. Replace control knob.

Check Operation of Oven/Broil Burner

1. Open broiler door.
2. Press the "BAKE" pad.
 - The "BAKE" indicator will light.
 - "350" will appear in the display.
3. Press the START/ENTER pad.
 - The "TEMP" 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:

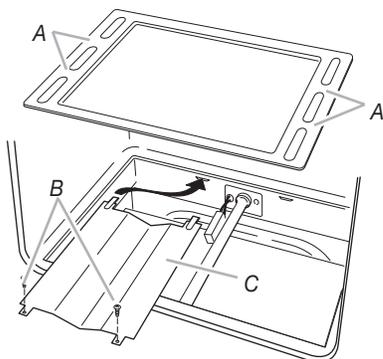
4. Press the "BROIL" pad.
 - "525" will appear in the display.
 - The "BROIL" indicator will light.
5. Press the "START/ENTER" pad.
 - "TEMP" and "ON" indicators will light.
 - The oven burner should light in 20–40 seconds; this delay is normal. The oven valve requires a certain time before it will open 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.

6. Check the oven burner for proper flame. The flame should be ½" (13 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 (not enough air), blowing or lifting (too much air) of flame should occur.

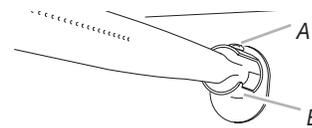
If the flame needs adjusting:

1. Turn the oven off. Wait for the oven burner to cool down.
2. Open oven door and remove oven racks, oven tray, flame spreader and set aside.



A. Oven tray (lift up at area shown to remove)
B. Screws
C. Flame spreader

3. Locate the air shutter near the rear wall of oven and loosen the shutter screw.



A. Shutter screw
B. Air shutter

4. Adjust the air shutter.
5. Turn the oven back on and check for proper flame. If the flame is still not properly adjusted, turn the oven off, wait for the oven burner to cool down and repeat step 4 until flame is properly adjusted.
6. When the flame has been properly adjusted, turn the oven off, wait for the burner to cool down.
7. Tighten the shutter screw.
8. Reinstall flame spreader and oven tray. Reinstall the oven racks and close oven door.
9. Close the broiler door.

Complete Installation

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

If range does not operate, check the following:

- Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped.
- Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
- Electrical supply is connected.
- See "Troubleshooting" in your Use and Care Guide.
- When the range has been on for 5 minutes, feel for heat. If you do not feel heat, turn the range off and check to see that the gas supply line shutoff valve is open.
 - If the gas supply line shutoff valve is closed, open it, then repeat the 5-minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shutoff valve is open, turn to 'closed' position and contact a qualified technician.

GAS CONVERSIONS

⚠️ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include:

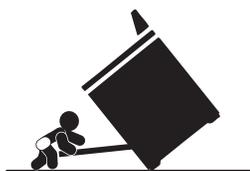
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

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

NOTE: Gas conversions (from natural gas to LP gas or from LP gas to natural gas) must be done by a qualified person.

LP Gas Conversion

⚠️ WARNING



Tip Over Hazard

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

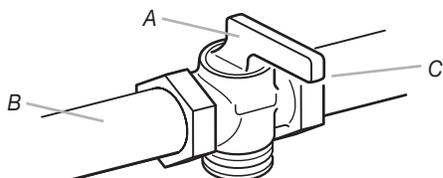
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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.

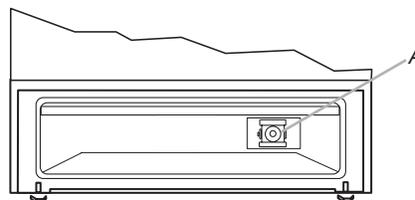
To Convert Gas Pressure Regulator

1. Ensure that the manual shutoff valve is in the closed position.



A. Shutoff valve in "closed" position
B. Gas supply line
C. To range

2. Unplug or disconnect power.
3. Open broiler door and remove broiler pan. The gas pressure regulator is located in the back right hand corner of the broiler compartment.

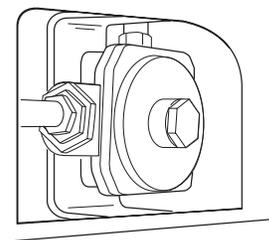


A. Gas pressure regulator

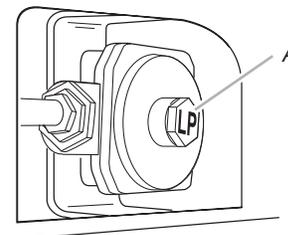
IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

4. Remove the cap from the gas pressure regulator using a flat-blade screwdriver.



5. Turn the cap over so that LP is visible.

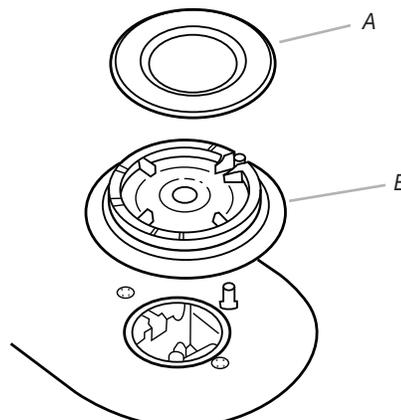


A. Cap

6. Reinstall the cap.

To Convert Surface Burners

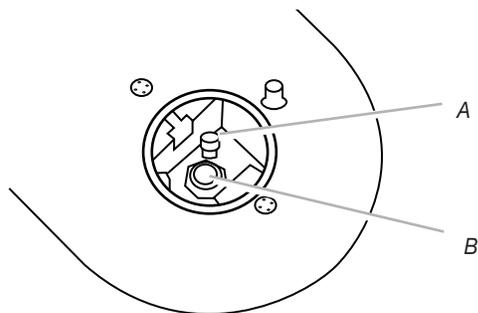
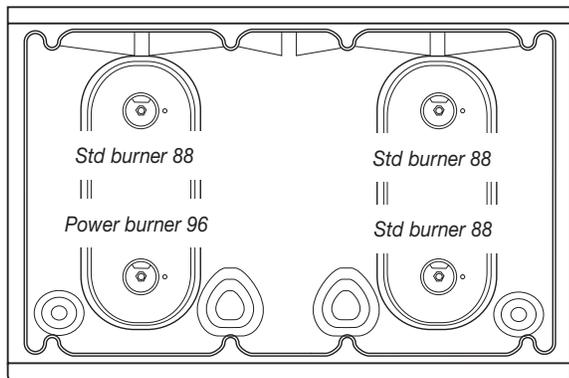
1. Remove burner grate, burner caps, and burners.



A. Burner cap
B. Burner

2. Locate LP gas orifice spuds for top burners in the bag containing the literature included with the range. Three LP gas spuds are stamped "88" and one "96."
3. Remove natural gas orifice spuds using a 7mm combination wrench.
4. Install LP gas orifice spuds.

NOTE: Depending on model, the range cooktop may be equipped with 4 standard burners or 3 standard burners and 1 power burner. Spud size/location remain the same.

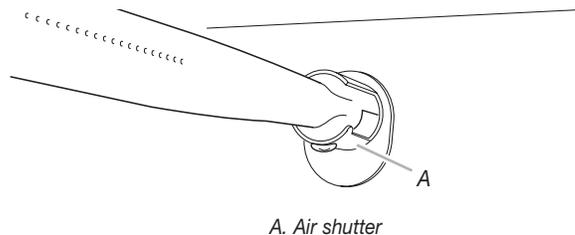


A. Spud
B. Holder

5. Place the natural gas orifice spuds in the parts bag for future use and keep with the bag containing the literature.
6. Reinstall burners, burner caps and burner grates.

To Convert Oven Burner

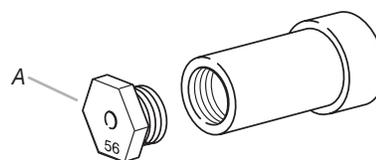
1. Open oven door and remove oven racks, oven tray, flame spreader and set aside.
2. Lift oven burner. The orifice spud is behind the oven burner air shutter.



A. Air shutter

3. Locate LP gas orifice spud stamped "56" in the bag containing the literature supplied with range.
4. Use a 7mm combination wrench and remove the natural gas orifice spud.

IMPORTANT: Do not over tighten.



A. LP oven orifice spud stamped with "56"

5. Install the number "56" LP gas spud.
6. Place natural gas oven burner spud in plastic parts bag along with natural gas cooktop burner spuds for future use and keep with the bag containing the literature.
7. Reinstall oven burner.
8. Reinstall oven racks, oven tray and flame spreader.

Complete Conversion

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Turn the gas manual shutoff valve to the "open" position.
3. Refer to the "Check Operation" section for proper burner ignition, operation, and burner flame adjustments.

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

Checking for proper cooktop and oven burner flames is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame ¼" to ½" (6.4 mm to 13 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. LP gas flames have a slightly yellow tip.

4. Close the broiler door and press the "OFF" pad.
5. Refer to the "Complete Installation" section to complete this procedure.

Natural Gas Conversion

! WARNING



Tip Over Hazard

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

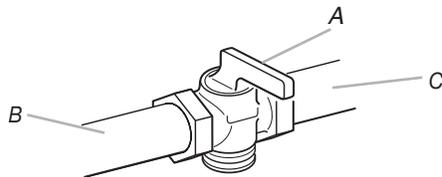
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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.

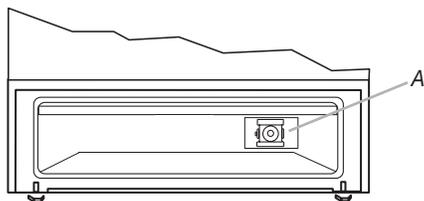
To Convert Gas Pressure Regulator

1. Ensure that the manual shutoff valve is in the closed position.



A. Shutoff valve in "closed" position
B. Gas supply line
C. To range

2. Unplug or disconnect power.
3. Open broiler door and remove broiler pan. The gas pressure regulator is located in the back right hand corner of the broiler compartment.

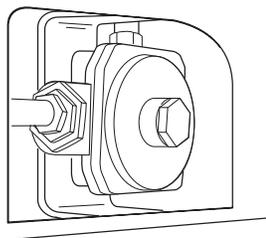


A. Gas pressure regulator

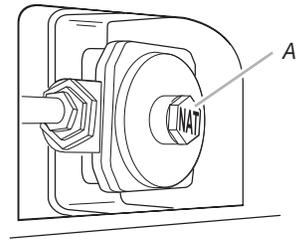
IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

4. Remove the cap from the gas pressure regulator using a flat-blade screwdriver.



5. Turn the cap over so that N or NAT is visible.

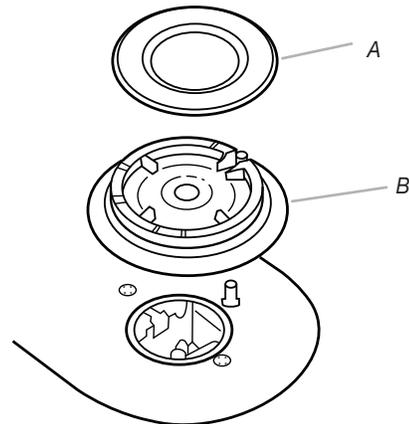


A. Cap

6. Reinstall the cap.

To Convert Surface Burners

1. Remove burner grates, burner caps, and burners.

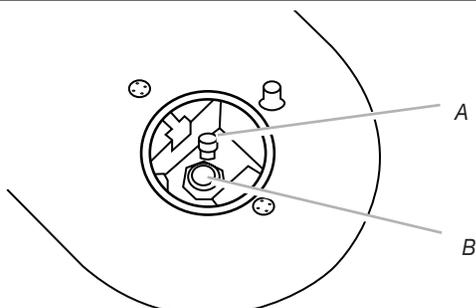
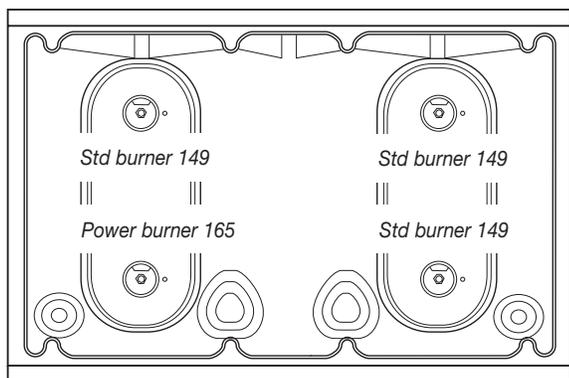


A. Burner cap
B. Burner

2. Locate the natural gas orifice spuds for the top burners in the bag containing literature included with the range. Three natural gas spuds are stamped "149" and one "165."
3. Remove the LP gas orifice spuds using a 7mm combination wrench.

4. Install natural gas orifice spuds.

NOTE: Depending on model, the range cooktop may be equipped with 4 standard burners or 3 standard burners and 1 power burner. Spud size/location remain the same.

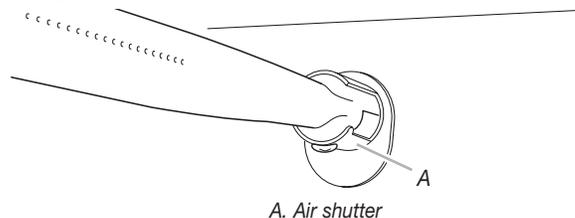


A. Spud
B. Holder

5. Place LP gas orifice spuds in the plastic parts bag for future use and keep with the bag containing literature.
6. Reinstall burners, burner caps and burner grates.

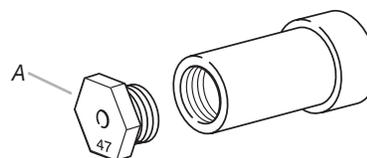
To Convert Oven Burner

1. Open oven door and remove oven racks, oven tray, flame spreader and set aside.
2. Lift oven burner. The orifice spud is behind the oven burner air shutter.
3. Locate natural gas orifice spud stamped "47" in literature package supplied with range.



A. Air shutter

4. Use a 7mm combination wrench and remove the LP gas orifice spud.



A. Natural gas oven orifice spud stamped with "47"

5. Install the number "47" natural gas spud.
- IMPORTANT:** Do not over tighten.
6. Place LP gas oven burner spud in plastic parts bag along with LP gas cooktop burner spuds for future use and keep with bag containing literature.
 7. Reinstall oven burner.
 8. Reinstall oven racks, oven tray and flame spreader.

Complete Conversion

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Turn the gas manual shutoff valve to the "open" position.
3. Refer to the "Check Operation" section for proper burner ignition, operation, and burner flame adjustments.

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

Checking for proper cooktop and oven burner flames is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame ¼" to ½" (6.4 mm to 13 mm long). The outer cone is not as distinct as the inner cone. Natural gas flames do not have yellow tips.

4. Close the broiler door and press the "OFF" pad.
5. Refer to the "Complete Installation" section to complete this procedure.

NOTES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

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

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les renseignements dans ce manuel doivent être observés pour réduire au minimum les risques d'incendie ou d'explosion ou pour éviter des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - ◆ Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - ◆ Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - ◆ Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - ◆ Appeler immédiatement le fournisseur de gaz d'un téléphone voisin. Suivre ses instructions.
 - ◆ À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès. Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

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



EXIGENCES D'INSTALLATION

Outillage et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant de commencer l'installation.

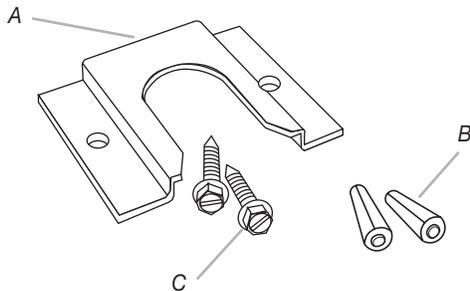
Lire et suivre les instructions fournies avec les outils indiqués ici.

Outillage nécessaire

- Niveau
- Clé à cliquet de $\frac{3}{8}$ "
- Mètre ruban
- Tournevis à lame plate
- Tournevis Phillips
- Perceuse manuelle ou électrique
- Pince multiprise
- Clé mixte de 7 mm
- Clé à tuyauterie
- Foret de $\frac{1}{8}$ " (3,2 mm) (pour plancher de bois)
- Foret à maçonnerie de $\frac{3}{16}$ " (4,8 mm) (avec pastilles de carbure, pour plancher en béton/céramique)
- Composé d'étanchéité des jointures de tuyauterie (résistance au propane)
- Solution non corrosive de détection des fuites

Pièces fournies

Vérifier la présence de toutes les pièces.



A. Bride antibasculement
B. Chevilles en plastique (2)
C. Vis n° 10 x $\frac{1}{2}$ " (2)

Les brides antibasculement doivent être bien fixées au sous-plancher. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le sous-plancher. Des vis plus longues sont disponibles auprès de votre quincaillerie locale.

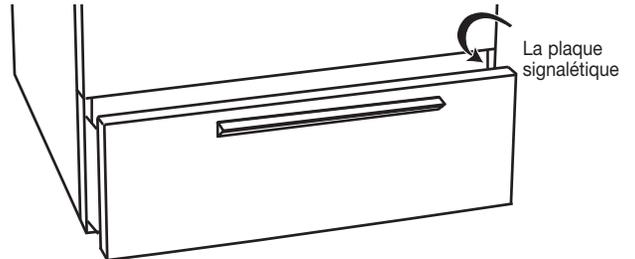
Pièces nécessaires

Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections "Spécifications électriques" et "Spécifications de l'alimentation en gaz".

Exigences d'emplacement

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation exigées, spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est située sur le châssis du four, derrière le côté gauche de la porte du gril.



- La cuisinière doit être placée de manière à permettre une utilisation pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, les parois de la cavité d'installation doivent recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Afin de minimiser le risque de brûlures ou d'incendie au-dessus de la table de cuisson, on doit éviter d'installer un placard mural. S'il est nécessaire d'installer un placard mural, l'installation d'une hotte de cuisinière faisant saillie d'au moins 5" (12,7 cm) au-delà du fond des placards permettra de minimiser le risque.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Ne pas réaliser un scellement entre la cuisinière et les placards latéraux.
- Respecter les dimensions indiquées pour la cavité d'installation entre les placards. Ces dimensions tiennent compte des valeurs minimales des dégagements de séparation.
- La bride antibasculement doit être fixée sur le plancher. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section "Installation de la bride antibasculement".
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section "Spécifications électriques".
- Une source de gaz adéquate doit être disponible. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".
- Contacter un installateur de revêtement de sol qualifié, qui pourra déterminer si le revêtement de sol peut résister à une température d'au moins 200°F (93°C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière par-dessus un tapis, placer sous la cuisinière une plaque d'appui isolée, ou une plaque de contreplaqué de $\frac{1}{4}$ " (0,64 cm).

IMPORTANT : Les matériaux de certains placards et certains matériaux de construction ne sont pas conçus pour résister à la chaleur générée par le four durant la cuisson au four ou l'autonettoyage. Consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des placards pour déterminer si les matériaux utilisés pourraient subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages.

Résidence mobile - Spécifications additionnelles à respecter lors de l'installation

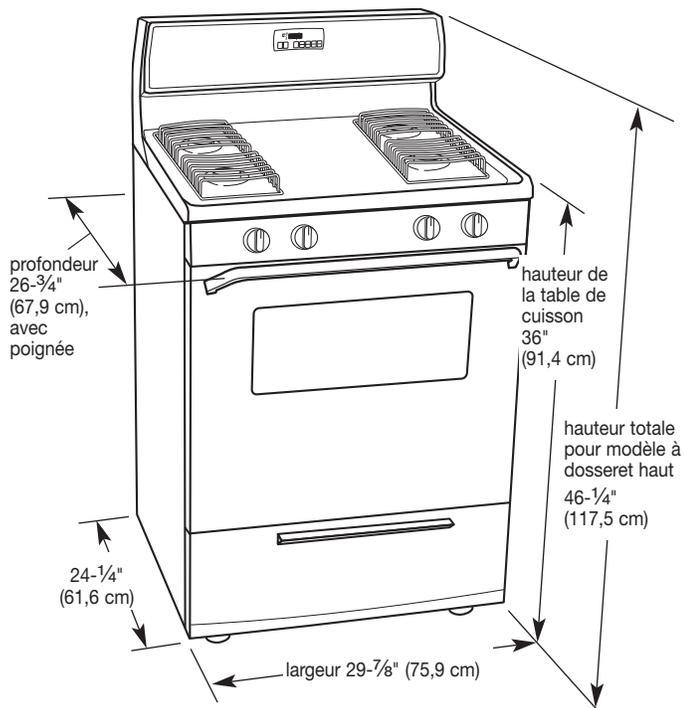
L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation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

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

Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

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

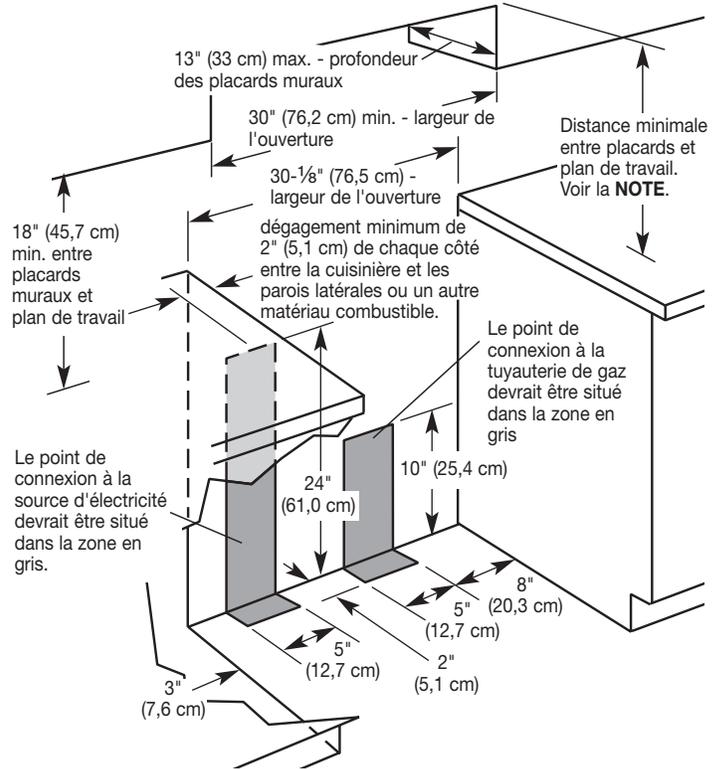
Dimensions de l'appareil



Dégagements de séparation à respecter

Les dimensions de l'espace d'installation entre les placards sont valides pour l'installation entre des placards de 24" (61 cm) avec plan de travail de 25" (64 cm) à hauteur de 36" (91,4 cm).

Si la profondeur des placards est supérieure à 24" (61 cm), on doit placer le châssis du four en saillie d'au moins 1/2" (13 mm) par rapport à la façade des placards.



NOTE : Distance de séparation de 24" (61 cm) ou plus lorsque le fond d'un placard de bois ou de métal est protégé par une planche ignifugée d'au moins 1/4" (0,64 cm) recouverte d'une feuille métallique d'épaisseur égale ou supérieure à : acier - calibre 28 MSG, acier inoxydable - 0,015" (0,4 mm), aluminium - 0,024" (0,6 mm), ou cuivre - 0,020" (0,5 mm).

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

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

Spécifications électriques

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

IMPORTANT : La cuisinière doit être électriquement reliée à la terre conformément aux prescriptions des codes et règlements locaux; en l'absence de code local, respecter les prescriptions du code national en vigueur : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou Code canadien de l'électricité, CSA C22.1. Si un conducteur distinct de liaison à la terre est utilisé (lorsque le code en vigueur le permet), on recommande qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre. On peut obtenir un exemplaire de la norme ci-dessus à l'adresse suivante :

National Fire Protection Association
One Batterymarch Park
Quincy, MA 02269
CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, Ohio 44131-5575

- L'appareil doit être alimenté uniquement par un circuit 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A protégé par fusibles. On recommande l'emploi de fusibles temporisés ou disjoncteurs. On recommande que l'appareil soit alimenté par un circuit indépendant.
- Les dispositifs d'allumage électronique peuvent fonctionner correctement dans une plage de tension d'alimentation étendue, mais il est nécessaire de respecter la polarité stipulée et d'établir une liaison à la terre adéquate. En plus de vérifier que la prise de courant fournit une tension de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre, un électricien qualifié doit vérifier que la prise de courant est correctement câblée (polarité correcte). 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.
- Cette cuisinière comporte un cordon d'alimentation à trois broches pour la mise à la terre. Pour minimiser le risque de choc électrique, on doit brancher le cordon sur une prise de courant de configuration correspondante, à 3 alvéoles et reliée à la terre.
- On trouve un schéma de câblage au dos de la cuisinière.

NOTE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être relié à la terre pour que le tableau de commande puisse fonctionner correctement. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas relié à la terre, aucune touche du tableau de commande ne peut fonctionner. En cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre du châssis de la cuisinière, consulter un électricien qualifié.

Spécifications de l'alimentation en gaz

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

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

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

Observer toutes les prescriptions des codes et règlements en vigueur.

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

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

Type de gaz

Gaz naturel :

La conception de cette cuisinière a été homologuée par CSA International pour l'alimentation au gaz naturel, ou pour l'alimentation au propane après conversion adéquate.

- Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Voir la section "Conversion pour changement de gaz". La plaque signalétique située sur le châssis de l'appareil (derrière la porte du gril) indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur de gaz local.

Conversion pour l'alimentation au propane :

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

Consulter le fournisseur de gaz avant toute conversion de l'appareil pour l'utilisation d'un type de gaz qui n'est pas mentionné sur la plaque signalétique. Voir la section "Conversion pour changement de gaz".

Canalisation de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4" jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de plus petit diamètre ou plus longue peut susciter une déficience du débit d'alimentation. On doit utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries résistant à l'action du propane. Ne pas utiliser de ruban TEFLON[†]. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations doit être de 1/2" ou plus. Usuellement le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

Raccord métallique flexible :

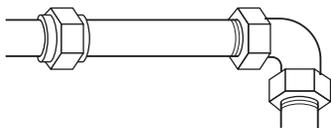
- Si le code local le permet, on peut utiliser pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz un raccord métallique flexible neuf (homologation CSA) de 4 - 5 pi (122 - 152,4 cm) de longueur, de diamètre interne de 1/2" (1,3 cm) ou 3/4" (1,9 cm).



- Un raccord avec filetage mâle de 1/2" (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Veiller à ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.

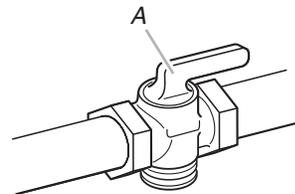
Raccordement par un ensemble rigide :

On doit utiliser une combinaison de raccords pour réaliser un raccordement rigide entre la cuisinière et la canalisation de gaz. Le tuyau rigide doit se trouver au même niveau que le raccord de connexion de la cuisinière. On doit veiller à ne soumettre les sections de la canalisation d'alimentation à aucun effort de traction ou flexion, pour que la cuisinière soit d'aplomb et correctement alignée.



■ Robinet d'arrêt nécessaire :

La canalisation d'alimentation doit comporter un robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel doit être séparé de la cuisinière, mais doit se trouver dans la même pièce en un endroit où il sera facilement accessible pour les manoeuvres d'ouverture/fermeture. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.



A. Robinet d'arrêt à la position d'ouverture

Détendeur de gaz

Le détendeur fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. La pression d'alimentation à l'entrée du détendeur doit être comme suit :

Gaz naturel :

Pression minimum : 5" (colonne d'eau)
Pression maximum : 14" (colonne d'eau)

Gaz propane :

Pression minimum : 11" (colonne d'eau)
Pression maximum : 14" (colonne d'eau)

En cas d'incertitude quant à la pression de la source de gaz disponible, contacter le fournisseur de gaz local.

Débit thermique des brûleurs

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure à 2000 pi (609,6 m).

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (pas applicable au Canada).

Tests de pressurisation de la canalisation de gaz

Pressurisation à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (14" - colonne d'eau)

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt manuel de la canalisation à pressuriser.

Pressurisation à une pression relative de 1/2 lb/po² (14" - colonne d'eau) ou moins

Lors de tout test de pressurisation du système à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation pressurisée, par fermeture du robinet d'arrêt manuel.

[†] TEFLON est une marque déposée de E.I. Du Pont De Nemours et Compagnie.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

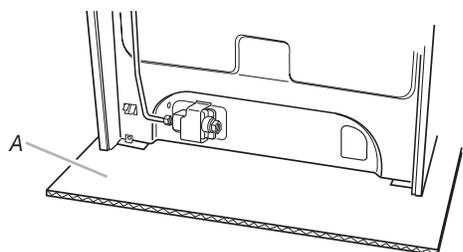
Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer la cuisinière.

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

1. Pour soulever ou déplacer la cuisinière, ne pas prendre prise sur la poignée de la porte.
2. Enlever tous les matériaux d'emballage (y compris rubans adhésifs et films de plastique) de la cuisinière. Conserver le fond de la boîte de carton sous la cuisinière. Retirer les grilles du four et le sachet de pièces qu'on trouve à l'intérieur du four.
3. Prendre les 4 cornières de carton de l'emballage. Empiler les cornières 2 par 2. Placer les cornières de carton sur le sol derrière la cuisinière dans le sens de la longueur pour qu'elles soutiennent la cuisinière lorsqu'elle est placée sur le dos. À deux personnes ou plus, saisir fermement la cuisinière et la faire basculer vers l'arrière pour la placer doucement en appui sur les cornières de carton.
4. Tirer fermement sur le fond de la boîte de carton pour l'enlever.
5. Utiliser une clé à molette pour desserrer les pieds de la cuisinière.
Ajuster les pieds de nivellement à la hauteur nécessaire. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximale de 1" (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16" (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

REMARQUE : Si un ajustement de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la partie arrière de la cuisinière pour ajuster les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour ajuster les pieds arrière.

6. Placer une feuille de carton ou de contreplaqué devant la cuisinière. À deux personnes ou plus, replacer la cuisinière verticalement, en appui sur la feuille de carton ou de contreplaqué.



A. Base de l'emballage de carton de la cuisinière

Installation de la bride antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

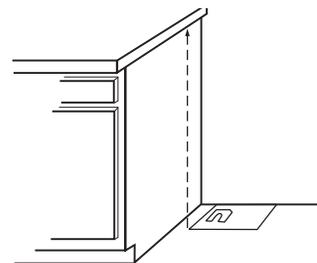
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

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

Contactez un installateur de revêtements de sol qualifié au sujet des meilleures méthodes de perçage des trous de montage à travers le revêtement de sol existant.

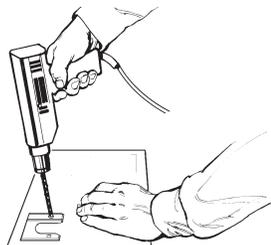
Avant de déplacer la cuisinière, la faire glisser sur sa base d'expédition, un carton ou un panneau de fibres dur.

1. Enlever le gabarit de la trousse de la bride antibasculement (à l'intérieur de la cavité du four).
2. Placer le gabarit sur le sol dans l'ouverture du placard de sorte que le bord gauche se trouve contre le placard, et le bord supérieur contre la paroi arrière, la plinthe ou le placard.
3. Fixer le gabarit avec du ruban adhésif.
4. Si le plan de travail n'est pas en affleurement avec le haut de l'ouverture du placard, aligner le gabarit pour permettre un surplomb.



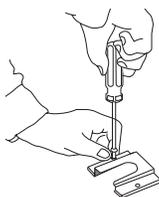
Si l'ouverture du placard est plus large que ce qui est spécifié dans les "Exigences d'emplacement", ajuster le gabarit de sorte que la cuisinière soit au centre de l'ouverture du placard.

5. Pour monter la bride antibasculement sur un plancher en bois, percer deux trous de 1/8" (3,2 mm) aux emplacements indiqués sur le gabarit de la bride. Enlever le gabarit du sol.



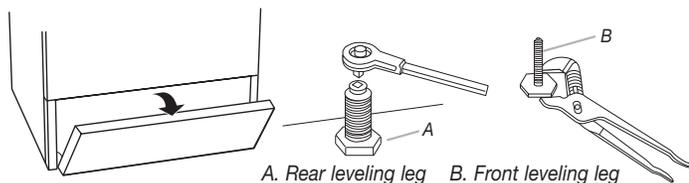
Pour monter la bride antibasculement sur un plancher en béton ou en céramique, utiliser un foret à maçonnerie de 3/16" (4,8 mm) pour percer 2 trous aux emplacements indiqués sur le gabarit de la bride. Enlever le gabarit du sol.

6. Enfoncer les chevilles en plastique dans les trous à l'aide d'un marteau.
7. Aligner les trous de la bride antibasculement avec les trous dans le plancher. Fixer la bride antibasculement avec les vis fournies.

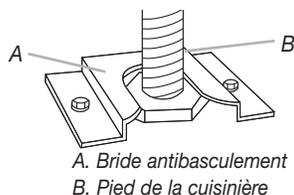


En fonction de l'épaisseur du plancher, des vis plus longues peuvent s'avérer nécessaires pour fixer la bride au sous-plancher. Des vis plus longues sont disponibles auprès de votre quincaillerie locale.

8. Déplacer la cuisinière près de l'ouverture d'encastrement. Retirer la base d'expédition, le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
9. Enlever le tiroir de remisage. Avec une clé à cliquet à prise de 3/8" (9,5 mm), dévisser les pieds arrière d'un demi-tour (abaissement). Avec une pince multiprise, dévisser les pieds avant d'un demi-tour (abaissement).



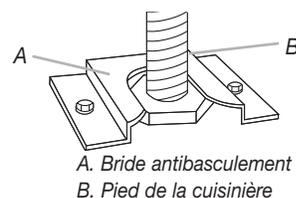
10. Ajuster les pieds de nivellement à la hauteur nécessaire. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximale de 1" (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16" (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.
11. Déplacer la cuisinière à son emplacement final en s'assurant que le pied de réglage de l'aplomb arrière s'engage dans la bride antibasculement.



12. En cas d'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, il est impératif de fixer la cuisinière au sol. Toute méthode de fixation de la cuisinière est adéquate dans la mesure où elle satisfait aux normes indiquées dans la section "Exigences d'emplacement".
13. Poursuivre l'installation de la cuisinière en utilisant les instructions d'installation suivantes.

Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement

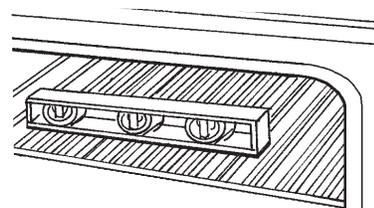
1. Vérifier que la bride antibasculement est installée :
- Vérifier que la bride antibasculement est solidement fixée au sol.
 - Faire glisser la cuisinière vers l'arrière; veiller à placer le pied arrière sous la bride antibasculement.



2. Dans le cas de l'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, on doit fixer la cuisinière au plancher. Toute méthode de fixation de la cuisinière au plancher est adéquate dans la mesure où elle est conforme aux normes mentionnées à la section "Exigences d'emplacement".
3. Poursuivre l'installation de la cuisinière en utilisant les instructions d'installation suivantes.

Réglage de l'aplomb de la cuisinière

1. Placer la grille dans le four.
2. Placer un niveau sur la grille pour contrôler l'aplomb, dans le sens transversal puis dans le sens avant/arrière.



3. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, tirer la cuisinière vers l'avant pour dégager le pied arrière de la bride antibasculement. Avec une clé à cliquet de 3/8" et une pince multiprise, ajuster les pieds de réglage de l'aplomb vers le haut ou vers le bas pour obtenir un parfait aplomb de la cuisinière.
4. Pousser de nouveau la cuisinière jusqu'à sa position finale.
5. Vérifier que le pied arrière est correctement engagé dans la bride antibasculement.

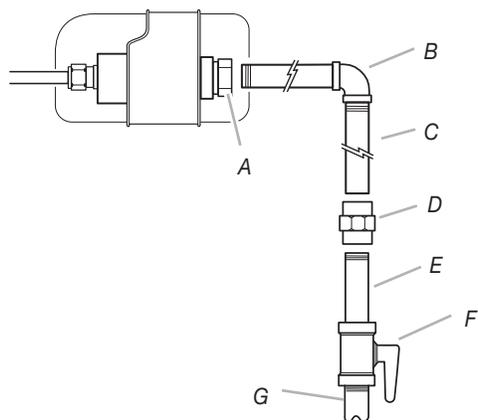
NOTE : Il faut que l'appareil soit d'aplomb pour que le four produise une performance satisfaisante.

Raccordement à la canalisation de gaz

Raccordement typique par une canalisation rigide

On doit utiliser une combinaison de raccords pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz existante. La configuration de connexion sera variable, selon les caractéristiques de la canalisation d'alimentation (type, taille et position).

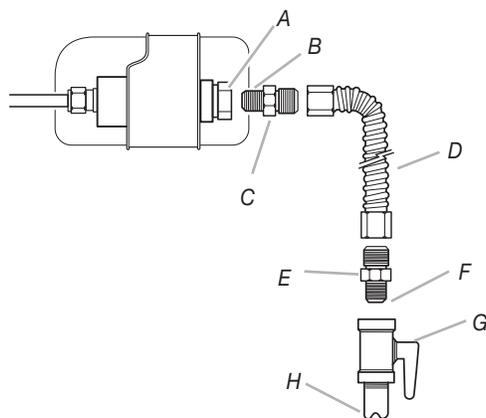
1. Sur chaque connexion fileté, appliquer un composé d'étanchéité résistant au propane.
2. Utiliser une clé à tuyauterie pour serrer tous les raccords entre la cuisinière et la canalisation de gaz.



- A. Raccord pour le détendeur
 B. Coude 90°
 C. Tuyau d'acier
 D. Raccord union
 E. Raccord droit
 F. Robinet d'arrêt manuel
 G. Tuyauterie de gaz 1/2" à 3/4"

Raccordement typique par raccord flexible

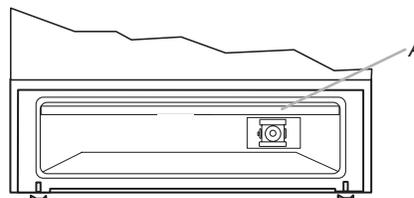
1. Sur le plus petit filetage du raccord de connexion du conduit flexible (voir B et F ci-dessous), appliquer un composé d'étanchéité des jointures (résistant au propane).
2. Connecter un raccord d'adaptation sur le détendeur et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt. Serrer les deux raccords d'adaptation.
3. Installer le conduit de raccordement flexible sur les raccords d'adaptation. Veiller à ne pas déformer/écraser le conduit de raccordement flexible.



- A. Raccord de connexion du détendeur
 B. Utiliser un composé d'étanchéité des jointures
 C. Raccord d'adaptation
 D. Conduit de raccordement flexible
 E. Raccord d'adaptation
 F. Utiliser un composé d'étanchéité des jointures
 G. Robinet d'arrêt manuel
 H. Tuyauterie de gaz 1/2" à 3/4"

Compléter le raccordement

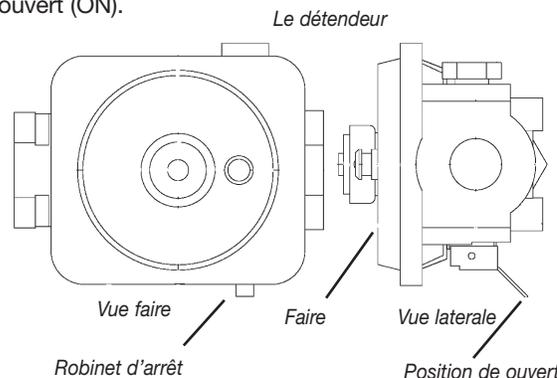
1. Le détendeur est situé dans l'angle arrière/droit du compartiment du gril.



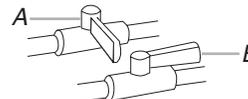
A. Le détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

2. Vérifier que chaque bouton de commande est à la position de ouvert (ON).



3. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation de gaz (la manette doit être parallèle au tuyau).



A. Robinet d'arrêt manuel fermé
 B. Robinet d'arrêt manuel ouvert

4. Effectuer une recherche des fuites : appliquer au pinceau sur les connexions une solution non corrosive de détection des fuites; la formation de bulles identifiera une fuite. Éliminer toute fuite constatée.
5. Fermer la porte du gril.
6. Placer sur la table de cuisson brûleurs, chapeaux de brûleur et grilles de brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

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

Contrôle du fonctionnement

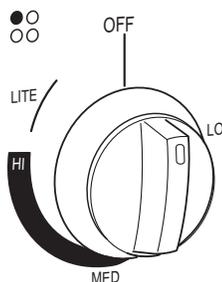
Système d'allumage électronique

Un système d'allumage électronique est utilisé à la place des flammes de veille usuelles pour l'allumage des brûleurs (table de cuisson et four). Lorsqu'on place le bouton de commande d'un brûleur de la table de cuisson à la position "LITE" (allumage), le système génère des étincelles pour l'allumage du brûleur. La génération d'étincelles se poursuit jusqu'au moment où on place le bouton de commande à la position appropriée pour le débit thermique désiré.

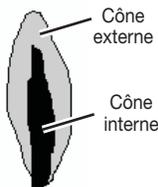
Lorsqu'on place le bouton de commande du four à la position correspondant à la puissance de chauffage désirée, un élément d'allumage à surface chaude devient incandescent, ce qui provoque l'inflammation du gaz. Il n'y a pas d'émission d'étincelles. Le chauffage de la barre incandescente se poursuit jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

1. Si le tableau de commande et les boutons ont été enlevés précédemment, réinstaller les boutons.



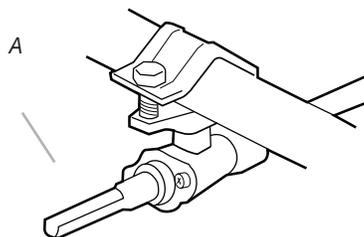
2. Pour chaque brûleur, enfoncer/faire tourner le bouton jusqu'à la position "LITE". Les flammes doivent apparaître sur le brûleur en moins de 4 secondes.
3. Après l'allumage du brûleur, placer le bouton d'allumage à la position "HI".
4. Vérifier que l'apparence des flammes est correcte sur chaque brûleur de la table de cuisson. Les flammes doivent comporter un petit cône interne bien défini de teinte bleue de 1/4" (6,4 mm) à 1/2" (13 mm) de longueur. La forme du cône externe n'est pas aussi bien définie que pour le cône interne.
5. Faire tourner rapidement le bouton de réglage jusqu'à la position "LO" après l'allumage des flammes sur le brûleur. Si le brûleur s'éteint, ramener le bouton de réglage à la position d'arrêt (OFF).
6. Vérifier la présence des flammes correctes sur chaque brûleur de la table de cuisson. Pour la position correspondant au débit thermique minimum, on doit observer des flammes bleues et stables de taille minimum; la taille des flammes devrait être de 1/4" à 3/4" (6,4 mm à 9,5 mm).



Si un réglage des flammes est nécessaire pour le débit thermique minimum :

1. Faire tourner le bouton de réglage jusqu'à la position "LO" et ôter le bouton.

2. Insérer un petit tournevis à lame plate dans la tige creuse du robinet. Faire tourner la vis de réglage du robinet pour établir la plus petite taille des flammes possible, sans que les flammes s'éteignent sur le brûleur froid lors d'une rotation rapide du bouton de la position "HI" à la position "LO". Faire tourner la vis de réglage vers la droite pour réduire la taille des flammes. Faire tourner la vis de réglage vers la gauche pour augmenter la taille des flammes. Répéter le processus selon le besoin pour chaque brûleur de la table de cuisson.



A. Tige du robinet

3. Remplacer le bouton de commande.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs four/gril

1. Ouvrir la porte du gril.
2. Appuyer sur la touche "BAKE" :
 - Le témoin de cuisson au four "BAKE" s'allume.
 - L'afficheur présente alors "350".
3. Appuyer sur la touche START/ENTER.
 - Les témoins "TEMP" et "ON" s'allument.
 - L'afficheur présente la durée de la période de préchauffage nécessaire (10 minutes) pour que le four atteigne la température sélectionnée.
 - Le brûleur du four devrait s'allumer en 20-40 secondes; ce délai est normal; il faut un certain temps après la rotation du robinet pour que le gaz parvienne au brûleur.

Le brûleur du four devrait fonctionner jusqu'à ce que la température ait atteint 350°F. Après 20-40 secondes, le brûleur sera alimenté par intermittence pour le maintien de la température de 350°F.

Brûleur du gril et brûleur du four : il s'agit du même brûleur. Vérifier le fonctionnement du gril comme suit :

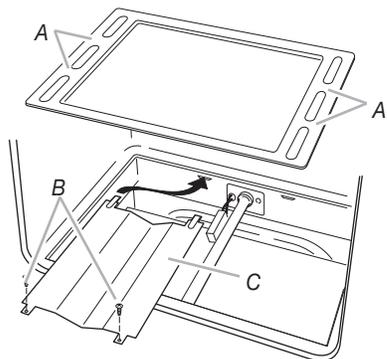
4. Appuyer sur la touche de commande du gril "BROIL" :
 - L'afficheur présente alors "525".
 - Le témoin du gril "BROIL" s'allume.
5. Appuyer sur la touche START/ENTER.
 - Les témoins "TEMP" et "ON" s'allument.
 - Le brûleur du four devrait s'allumer en 20-40 secondes; ce délai est normal; il faut un certain temps après la rotation du robinet pour que le gaz parvienne au brûleur.

Pour éviter d'endommager l'allumeur à surface chaude, ne jamais insérer un objet dans les ouvertures de l'élément de protection qui entoure l'allumeur ni nettoyer cette zone.

6. Vérifier la présence des flammes correctes sur le brûleur du four. La taille des flammes devrait être de 1/2" (13 mm), avec un cône interne de teinte bleu-vert et une zone externe de teinte bleu sombre; les flammes devraient présenter un aspect net/souple. On ne devrait pas observer de pointe jaune sur les flammes (défiance d'air), ni une séparation entre les flammes et le brûleur (excès d'air).

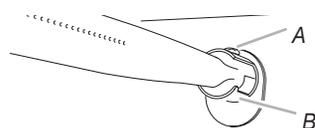
S'il est nécessaire de régler la configuration des flammes :

1. Commander l'arrêt du four. Attendre le refroidissement du brûleur du four.
2. Ouvrir la porte du four et enlever les grilles et le plateau du four, ainsi que le répartiteur de flammes.



- A. Plateau du four (pour retirer le plateau, soulever par les zones indiquées)
B. Vis
C. Répartiteur de flammes

3. Identifier la virole de réglage de l'admission d'air près de la paroi arrière du four; desserrer la vis de blocage.



- A. Vis de blocage
B. Virole de réglage de l'admission d'air

4. Ajuster la position de la virole de réglage de l'admission d'air.
5. Allumer de nouveau le brûleur du four, et vérifier que l'aspect des flammes est correct. Si les flammes du brûleur ne sont toujours pas correctement ajustées, commander l'arrêt du four et attendre le refroidissement du four; répéter l'étape 4 jusqu'à l'obtention de flammes d'aspect adéquat.
6. Lorsque les flammes sur le brûleur ont été correctement ajustées, commander l'arrêt du four; attendre le refroidissement du four.
7. Serrer la vis de blocage de la virole.
8. Réinstaller le répartiteur de flammes et le plateau du four. Réinstaller les grilles dans le four, et fermer la porte du four.
9. Fermer la porte du grill.

Achever l'installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S'il reste une ou plusieurs pièces inutilisées, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Jeter ou recycler tous les matériaux d'emballage.
4. Contrôler l'aplomb de la cuisinière. Voir "Réglage de l'aplomb de la cuisinière".
5. Utiliser une solution d'eau tiède et de nettoyant ménager doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux de protection de l'emballage. Sécher parfaitement avec un linge doux.
6. Lire la section "Utilisation de la cuisinière" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
7. Allumer les brûleurs de la table de cuisson et le brûleur du four.

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

- Fusible grillé ou desserré? Disjoncteur ouvert?
- Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre?
- Prise de courant correctement alimentée?
- Consulter la section "Dépannage" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
- Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, évaluer l'échauffement au toucher. Si aucune émanation de chaleur n'est perceptible, arrêter la cuisinière et déterminer si le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz est ouvert.
 - Si le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz est fermé, l'ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
 - Si le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz est ouvert, le mettre en position 'fermé' et contacter un technicien qualifié.

Conversions pour changement de gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

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

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

NOTE : L'opération de conversion (de gaz naturel à propane ou de propane à gaz naturel) doit être effectuée par un technicien qualifié.

Conversion pour l'alimentation au propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

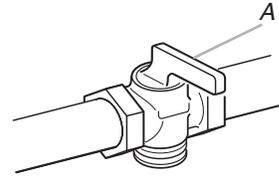
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

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

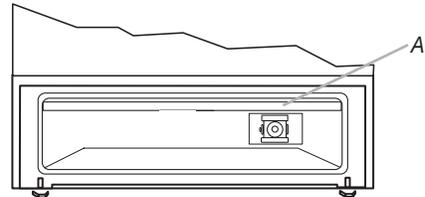
Conversion du détendeur

1. Vérifier que le robinet d'arrêt manuel est à la position fermeture.



A. Robinet d'arrêt manuel à la position de fermeture

2. Débrancher ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Ouvrir la porte du gril; enlever le plateau du gril. On trouve le détendeur dans l'angle arrière droit du compartiment du gril.

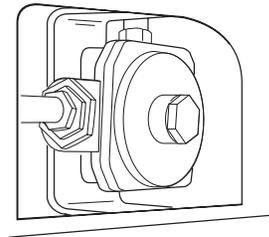


A. Le détendeur

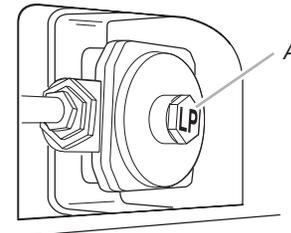
IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

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

4. Ôter la vis du chapeau du détendeur – utiliser un tournevis à lame plate.
5. Inverser la position de cette pièce pour que le symbole LP soit visible.



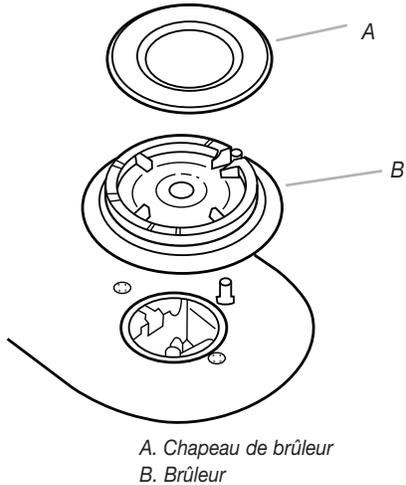
6. Réinstaller la pièce.



A. Vis du chapeau

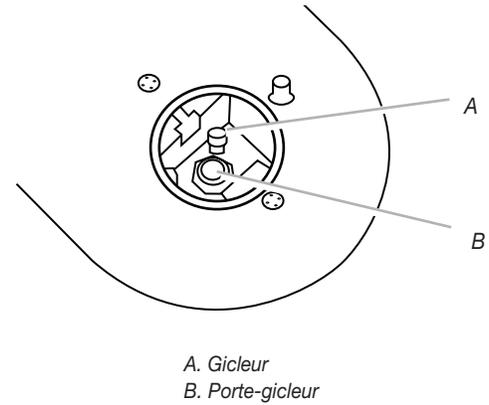
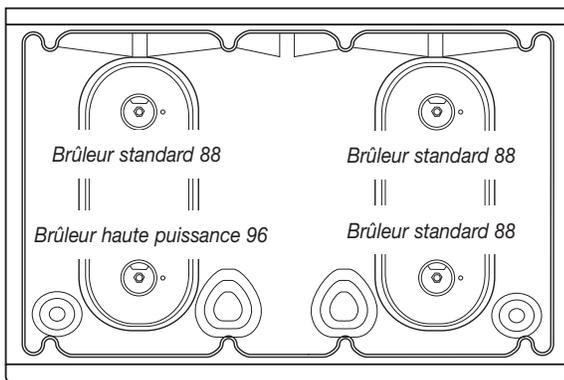
Conversion des brûleurs de la table de cuisson

1. Enlever grilles de brûleur, chapeaux de brûleur et brûleurs.



2. Dans le sachet de documents fourni avec l'appareil, identifier les gicleurs LP (propane) à utiliser avec les brûleurs de la table de cuisson. Trois gicleurs LP comportent la marque "88", et un gicleur comporte la marque "96".
3. Utiliser une clé mixte de 7 mm pour enlever le gicleur sur le brûleur à convertir.
4. Installer le brûleur LP sur le gicleur à convertir.

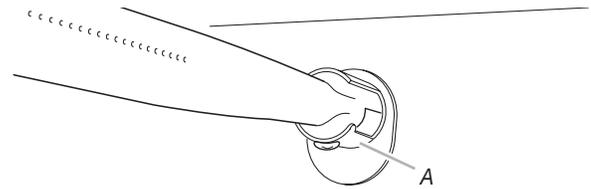
NOTE : Selon le modèle, la cuisinière peut être équipée avec 4 brûleurs standard ou 3 brûleurs standard et 1 brûleur haute puissance. Il n'y a aucun changement pour taille/emplacement du gicleur.



5. Placer les gicleurs pour gaz naturel dans le sachet de pièces, conserver ces pièces pour une réutilisation éventuelle, avec les documents qui accompagnent l'appareil.
6. Réinstaller brûleurs, chapeaux de brûleurs et grilles de brûleurs.

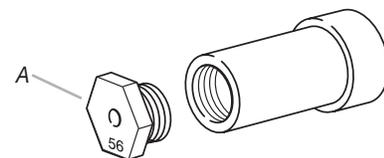
Conversion du brûleur du four

1. Ouvrir la porte du four et enlever les grilles et le plateau du four, ainsi que le répartiteur de flammes.
2. Soulever le brûleur du four. On trouve le gicleur derrière le dispositif de réglage de l'admission d'air.



3. Dans le sachet de documents fourni avec l'appareil, identifier le gicleur marqué "56" (propane) à utiliser pour le brûleur du four.
4. Utiliser une clé mixte de 7 mm pour enlever le gicleur sur le brûleur à convertir.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



5. Installer le gicleur LP avec marque "56".
6. Placer le gicleur du brûleur du four (gaz naturel) dans le sachet de plastique avec les gicleurs des brûleurs de la table de cuisson pour une réutilisation éventuelle, avec les documents qui accompagnent l'appareil.
7. Réinstaller le brûleur du four.
8. Réinstaller les grilles du four, le plateau du four et le répartiteur de flammes.

Terminer l'opération de conversion

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à la source de gaz, voir la section "Raccordement à la canalisation de gaz".
2. Placer le robinet d'arrêt manuel de la canalisation de gaz en position "ouvert".
3. Pour les opérations de contrôle de l'allumage, du bon fonctionnement et du réglage des flammes sur le brûleur, voir la section "Contrôle du fonctionnement".

IMPORTANT : Il peut être nécessaire d'effectuer un réglage du débit thermique à la position "LO" pour chaque brûleur de la table de cuisson.

Il est très important de vérifier que l'apparence des flammes est correcte sur les brûleurs de la table de cuisson et du four. Les flammes doivent comporter un petit cône interne bleu bien défini de ¼" à ½" (6,4 mm à 13 mm). La forme du cône externe n'est pas aussi bien définie. Les flammes produites par le propane présentent une pointe légèrement jaune.

4. Fermer la porte du gril et appuyer sur la touche de commande d'arrêt (OFF).
5. Pour terminer le processus, voir la section "Achever l'installation".

Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

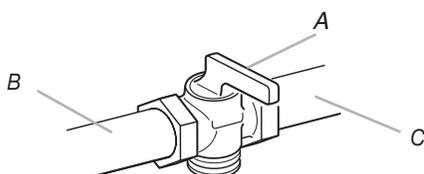
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

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

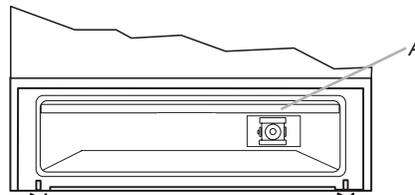
Conversion du détendeur

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



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

2. Débrancher ou déconnecter la source de courant électrique.
3. Ouvrir la porte du gril; enlever le plateau du gril. On trouve le détendeur dans l'angle arrière droit du compartiment du gril.

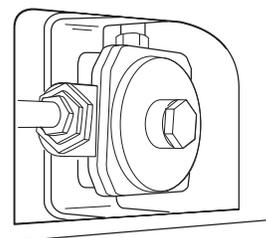


A. Le détendeur

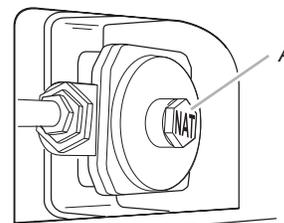
IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

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

4. Ôter la vis du chapeau du détendeur – utiliser un tournevis à lame plate.



5. Inverser la position de cette pièce pour que le symbole N ou NAT soit visible.

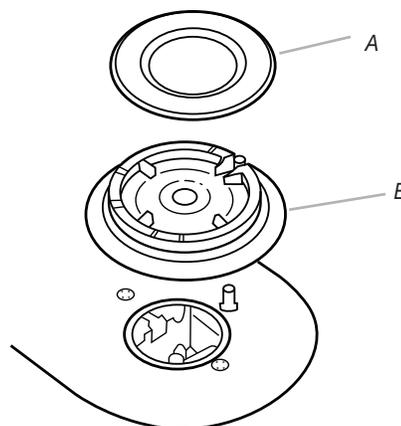


A. Vis du chapeau

6. Réinstaller la pièce.

Conversion des brûleurs de la table de cuisson

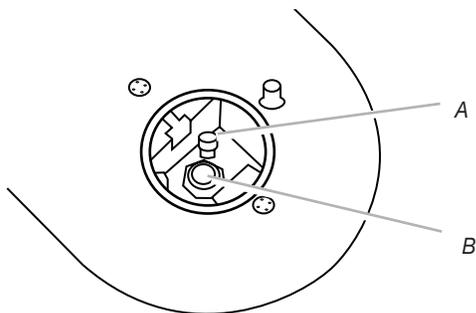
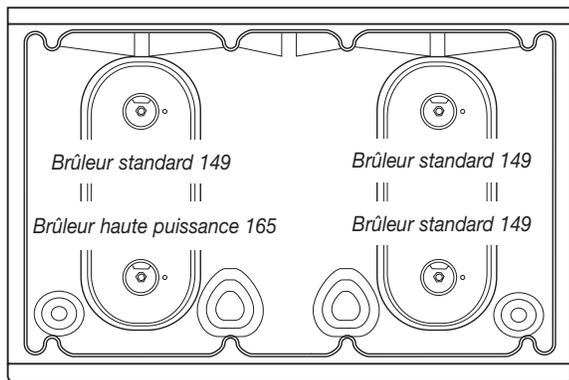
1. Enlever grilles de brûleur, chapeaux de brûleur et brûleurs.



- A. Chapeau de brûleur
B. Brûleur

2. Dans le sachet de documents fourni avec l'appareil, identifier les gicleurs pour gaz naturel à utiliser avec les brûleurs de la table de cuisson. Trois gicleurs pour gaz naturel comportent la marque "149", et un gicleur comporte la marque "165".
3. Utiliser une clé mixte de 7 mm pour enlever les gicleurs pour propane.
4. Installer le brûleur pour gaz naturel sur le gicleur à convertir.

NOTE : Selon le modèle, la cuisinière peut être équipée avec 4 brûleurs standard ou 3 brûleurs standard et 1 brûleur haute puissance. Il n'y a aucun changement pour taille/emplacement du gicleur.

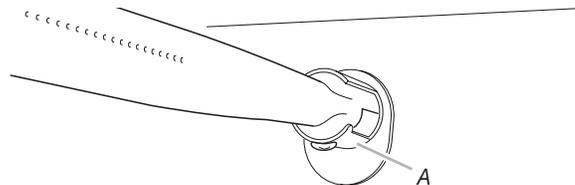


A. Gicleur
B. Porte-gicleur

5. Placer les gicleurs LP (pour gaz propane) dans le sachet de pièces, conserver ces pièces pour une réutilisation éventuelle, avec les documents qui accompagnent l'appareil.
6. Réinstaller brûleurs, chapeaux de brûleurs et grilles de brûleurs.

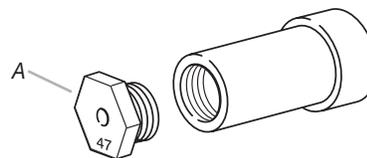
Conversion du brûleur du four

1. Ouvrir la porte du four et enlever les grilles et le plateau du four, ainsi que le répartiteur de flammes.
2. Soulever le brûleur du four. On trouve le gicleur derrière le dispositif de réglage de l'admission d'air.
3. Dans le sachet de documents fourni avec l'appareil, identifier le gicleur marqué "47" (pour gaz naturel) à utiliser pour le brûleur du four.



A. Virole de réglage de l'admission d'air

4. Utiliser une clé mixte de 7 mm pour enlever le gicleur pour propane.



A. Gicleur du four avec marque "47", pour gaz naturel

5. Installer le gicleur avec marque "47", pour gaz naturel.

IMPORTANT: Ne pas enlever le détendeur.

6. Placer le gicleur du brûleur du four (LP, pour propane) dans le sachet de plastique avec les gicleurs des brûleurs de la table de cuisson pour une réutilisation éventuelle, avec les documents qui accompagnent l'appareil.
7. Réinstaller le brûleur du four.
8. Réinstaller les grilles du four, le plateau du four et le répartiteur de flammes.

Terminer l'opération de conversion

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à la source de gaz, voir la section "Raccordement à la canalisation de gaz".
2. Placer le robinet d'arrêt manuel de la canalisation de gaz en position "ouvert".
3. Pour les opérations de contrôle de l'allumage, du bon fonctionnement et du réglage des flammes sur le brûleur, voir la section "Contrôle du fonctionnement".

IMPORTANT : Il peut être nécessaire d'effectuer un réglage du débit thermique à la position "LO" pour chaque brûleur de la table de cuisson.

Il est très important de vérifier que l'apparence des flammes est correcte sur les brûleurs de la table de cuisson et du four. Les flammes doivent comporter un petit cône interne bleu bien défini de ¼" à ½" (6,4 mm à 13 mm). La forme du cône externe n'est pas aussi bien définie. Les flammes produites par le gaz naturel ne comportent pas de pointe jaune.

4. Fermer la porte du gril et appuyer sur la touche de commande d'arrêt (OFF).
5. Pour terminer le processus, voir la section "Achever l'installation".

NOTES

W10032060

©2006 Whirlpool Corporation
All rights reserved.
Tous droits réservés.

Printed in Mexico
Imprimé au Mexique
07/2006