SLIDE-IN GAS RANGES OWNER'S MANUAL
GUIDE D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ ENCASTRÉE

Table of Contents/Table des matières

RANGE SAFETY 2
Range Safety 2
RANGE MAINTENANCE AND CARE 6
General Cleaning 6
Clean Cycle 7
INSTALLATION INSTRUCTIONS 8
REQUIREMENTS 8
Tools and Parts 8
Location Requirements 9
Electrical Requirements 11
Gas Supply Requirements 11
INSTALLATION 12
Unpack Range 12
Install Anti-Tip Bracket 13
Adjust Leveling Legs 13
Level Range 14
Make Gas Connection 14
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged 16
Electronic Ignition System 17
Remove/Replace Drawer (On some models) 18
Oven Door 18
Complete Installation 18
GAS CONVERSIONS 19
Propane Gas Conversion 20
Natural Gas Conversion 23
Adjust Flame Height 25
Moving the Range 27
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 28
Sécurité de la cuisinière 28
ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE 33
Nettoyage général 33
Programme de nettoyage 34
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 35
SPÉCIFICATIONS 35
Outils et pièces 35
Exigences d'emplacement 36
Spécifications électriques 38
Spécifications de l'alimentation en gaz 38
INSTALLATION 39
Déballage de la cuisinière 39
Bride antibasculement 40
Réglage des pieds de nivellement 41
Réglage de l'aplomb de la cuisinière 41
Raccordement au gaz 41
Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée 43
Système d'allumage électronique 44
Enlever/replacer le tiroir (sur certains modèles) 45
Porte du four 46
Achever l'installation 46
CONVERSIONS DE GAZ 47
Conversion pour l'alimentation au propane 47
Conversion pour l'alimentation au gaz naturel 50
Réglage de la taille des flammes 53
Déplacement de la cuisinière 55

IMPORTANT:
Installer: Leave installation instructions with the homeowner.
Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT :
Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.
Propriétaire : Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

W11426594C

RANGE SAFETY

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

- **Do not store 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 suppliers instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

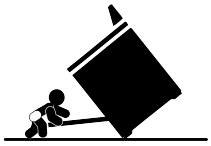
⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠WARNING

Tip Over Hazard

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

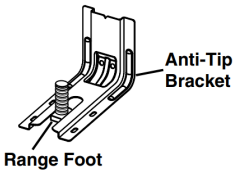
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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

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

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

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



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

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

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 <u>immediately</u> 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.

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

⚠ WARNING
NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

⚠ WARNING
NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- This appliance is not intended for storage.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Never Leave Surface Units Unattended at Higher Heat Settings – Cooking oils and animal fats are flammable, boilover may cause smoking, and greasy spillovers may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Disconnect power before servicing.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02.* In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

For self-cleaning ranges –

- **CAUTION:** DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.
- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For smart enabled ranges and ovens

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh®† Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See the Quick Start Guide for ordering information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid damaging.
- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):

  See the Quick Start Guide for ordering information.

Yellow Heat Stains:

1. Add 1 tbs (15 mL) of table salt to 1/4 cup (59.1 mL) of vinegar, and then stir for 1 minute. Not all of the salt will dissolve.
2. Using a soft cloth, soak up the liquid of the vinegar mixture. Dab the wet cloth onto the yellow stains for 3 to 4 minutes. The wetter the stainless steel is, the better the cleaning results will be.
3. Let sit until the yellow stains have faded. Using a dry soft cloth, wipe off the remaining vinegar mixture.
4. Repeat steps 1 to 3 until all yellow stains have been removed.
5. Using clean water and a fresh soft cloth, clean off any remaining residue. Dry with a clean soft cloth.
6. Use affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included) to protect and polish the cleaned surface.

NOTE: Remove surface grates before cleaning rear vent trim. Avoid dripping the vinegar mixture into the vent holes or down the back of the range.

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates, and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet. Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):

  Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.

  Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):

  See the Quick Start Guide for ordering information.

SURFACE BURNERS
Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Non-Abrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:

  Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner (not included).

COOKTOP CONTROLS
To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR
To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

  See the Quick Start Guide for ordering information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Dishwasher (steam rack water reservoir only, not racks): Although the water reservoir is durable, it may lose its shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

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

BAKING DRAWER (on some models)
Check that baking drawer is cool and empty before cleaning.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Mild detergent

STORAGE/WARMING DRAWER (on some models)
Check that storage/warming drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY
Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Cleaning cycle: See the “Self-Cleaning Cycle” or “Clean Cycle” section first.

Clean Cycle

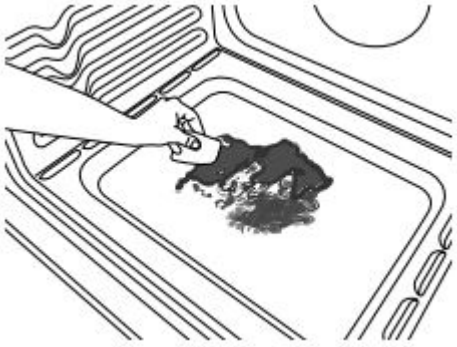
AquaLift® Self-Cleaning Technology

AquaLift® Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

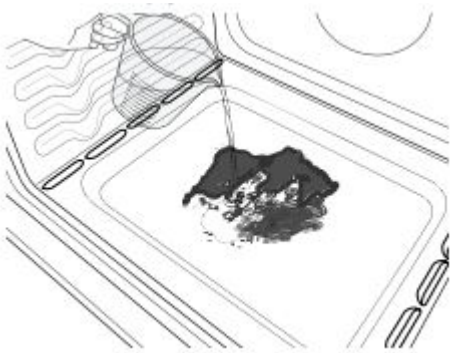
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), it will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

To Clean:

1. Remove all racks and accessories from the oven cavity, and wipe excess soil. Use a plastic scraper to remove easily removed soils.

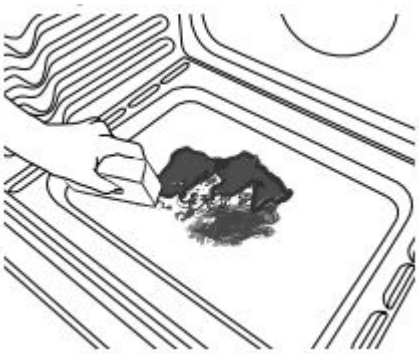


2. Pour 1 3/4 cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.



IMPORTANT: Do not use chemicals or other additives with the water. Do not open the oven door during the Clean cycle. The water on the oven bottom is hot.

3. Press CLEAN/AQUALIFT SELF CLEAN and then START on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press OFF/CANCEL/CANCEL UPPER at the end of the cycle. OFF/CANCEL/CANCEL UPPER may be pressed at any time to stop the Clean cycle.
6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 1 3/4 cups (14 oz [414 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



7. If any soils remain, remove them with a nonscratch scrubbing sponge or plastic scraper. Additional Clean cycles may be run to help remove the stubborn soils.

   IMPORTANT: Do not use oven cleaners. The use of chemicals, including commercial oven cleaners or metal scouring pads, may cause permanent damage to the porcelain surface of the oven interior.

   NOTE:

   - The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
   - For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
   - Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
   - Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.
   - Nonabrasive scrub sponges or eraser-style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door, and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
   - Run an additional Clean cycle for stubborn soils.
   - Affresh® Kitchen Appliance Cleaner and affresh® Cooktop Cleaner may be used to clean the oven bottom, walls, and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. If affresh® Cooktop Cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well. Refer to the Quick Start Guide for ordering information.
   - Additional AquaLift® Technology Cleaning Kits may be obtained by ordering Part Number W10423113RP. Refer to the Quick Start Guide for ordering information.

INSTALLATION INSTRUCTIONS REQUIREMENTS

Tools and Parts

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

Tools Needed

- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- 1/8" flat-blade screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Hammer
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" combination wrench
- 1/4" drive ratchet
- 3/8" nut driver
- 1/8" drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- 3/16" carbide-tipped masonry drill bit

  (for concrete/ceramic floors)

  (For Slide-in/Front Control Ranges)

For Propane/Natural Gas Conversions

- 3/8" combination wrench
- 1/2" combination wrench
- 5/8" combination wrench
- 9/32" nut driver
- Quadrex®† or Phillips screwdriver
- Masking tape
- 3/8" nut driver

  (For Slide-in/Front Control Ranges)

Parts Supplied

Check that all parts are included.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit
- #10 x $1^{5}/_{8}$" (4.1 cm) screws (for mounting anti-tip bracket) (2)
- Anti-tip bracket (inside oven cavity)

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

Parts needed

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

IMPORTANT: When the range is used under microwave models: JMC82808CB-0, JMV9196CB-0, or YJMV9196CB-0, the Door Baffle Plate Part Number W10737014 must be ordered and used. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

Optional parts

To purchase these or any other accessories, please reference the Quick Start Guide for contact information.

- **Side Trim Kits:**
  5/8" (1.7 cm) White - Order Part Number W10675027
  5/8" (1.7 cm) Black - Order Part Number W10675026
  5/8" (1.7 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10675028
  $1^{1}/_{8}$" (2.9 cm) White - Order Part Number W10731885
  $1^{1}/_{8}$" (2.9 cm) Black - Order Part Number W10731886
  $1^{1}/_{8}$" (2.9 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10731887
- **Backsplash Kits:**
  High 6" (15.2 cm) White - Order Part Number W10655448
  High 6" (15.2 cm) Black - Order Part Number W10655449
  High 6" (15.2 cm) Stainless Steel - Order Part Number W10655450

†Quadrex® is a registered trademark of NLW Holdings, Inc.

NOTE: Be sure to purchase only whirlpool factory-certified parts and accessories for your appliance. Your installation may require additional parts. To order, refer to the contact information referenced in your Quick Start Guide.

Location Requirements

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

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located behind the oven door on the top right/left-hand side of the oven frame.
- 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.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The 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" (6.4 mm) plywood under range if installing range over carpeting.

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

Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes. In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240.1, 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.

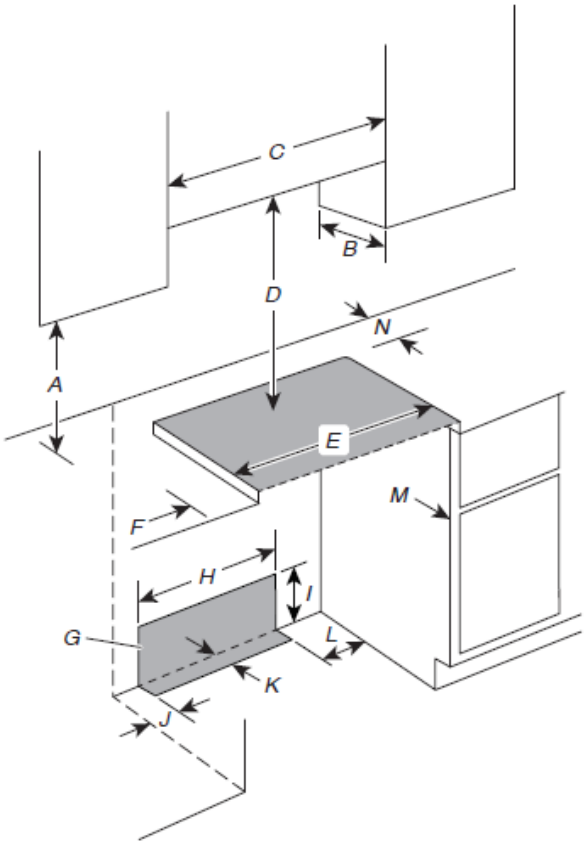
Cabinet Dimensions

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

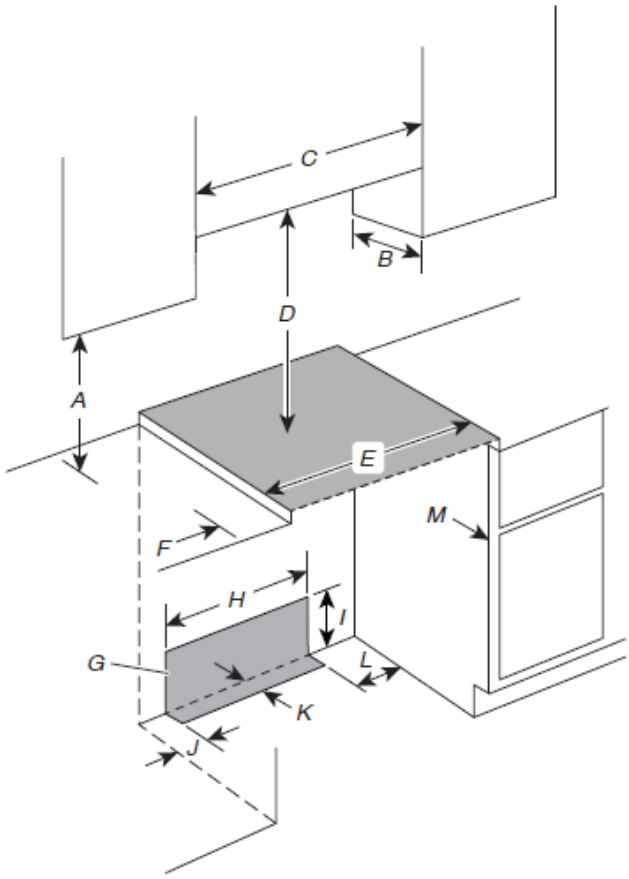
IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the range, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

NOTE: When installed in a slide-in cutout, the front of oven door may protrude beyond the base cabinet.

Slide-In Cutout



Front Control Cutout



A. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE.*
B. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
C. 30" (76.2 cm) minimum opening width
D. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
E. 30" (76.2 cm) minimum opening width
F. 5" (12.7 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
H. 13 1/8" (33.3 cm)
I. 7 11/16" (19.5 cm)
J. 4 13/16" (12.2 cm)
K. 3 11/16" (9.4 cm) plus measurement of N
L. 12" (30.5 cm)
M. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
N. Remaining counter depth should not exceed 2 1/4" (5.7 cm).

A. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE.*
B. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
C. 30" (76.2 cm) minimum opening width
D. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
E. 30" (76.2 cm) minimum opening width
F. 5" (12.7 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
H. 13 1/8" (33.3 cm)
I. 7 11/16" (19.5 cm)
J. 4 13/16" (12.2 cm)
K. 3 11/16" (9.4 cm)
L. 12" (30.5 cm)
M. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout

***NOTE :** 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than 1/4" (6.35 mm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper. 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

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

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
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

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

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 A fused, ground and polarized electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120 V power and is correctly grounded.
- This gas range is not required to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you do not plug an electric spark ignition gas range or any other major appliance into a GFCI wall outlet as it may cause the GFCI to trip during normal cycling.
- Performance of this range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit. However, occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible due to the normal operating nature of electronic gas ranges.
- The tech sheet and wiring diagram are located on the back of the range in a plastic bag.

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 propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14″ (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 - latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions. Refer to the "Complete Connection" in the "Make gas connection" section for the leak testing instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

- This range is factory set for use with Natural gas. See "Gas Conversions" section. The model/serial/rating plate located on the oven frame behind of the oven 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.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

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

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With Propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.
- **NOTE:** Pipe-joint compounds that resist the action of Propane gas must be used. Do not use Plumber's tape.

Flexible Metal Appliance Connector:

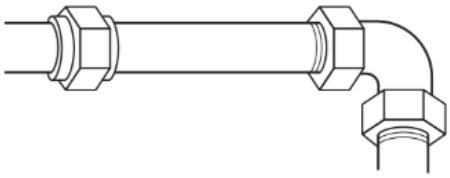
- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

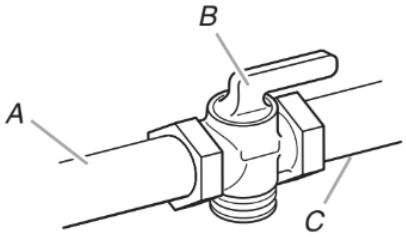
Rigid pipe connection:

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 shut-off valve:

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



A. Gas supply line
B. Shut-off valve "open" position
C. To range

Gas Pressure Regulator

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

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

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

Burner Input Requirements

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

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

Gas Supply Pressure Testing

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

Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) WCP]

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

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) WCP] or lower

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

INSTALLATION

Unpack Range

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

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

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

1. Remove shipping materials, tape and film from the range. Keep cardboard bottom under range. Do not dispose of anything until the installation is complete.
2. Remove oven racks and parts package from oven and shipping materials.
3. To remove cardboard bottom, first take four cardboard corners from the carton. Stack one cardboard corner on top of another. Repeat with the other two corners. Place them lengthwise on the floor behind the range to support the range when it is laid on its back.
4. Using two or more people, firmly grasp the range and gently lay it on its back on the cardboard corners.
5. Remove cardboard bottom.

The leveling legs can be adjusted while the range is on its back. See the "Adjust Leveling Legs" section.

NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

Install Anti-Tip Bracket

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

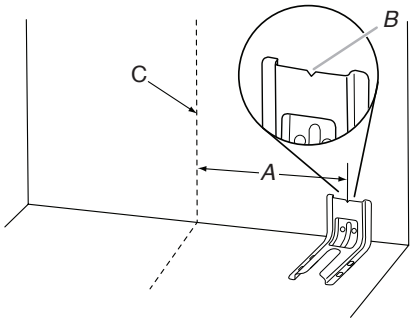
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

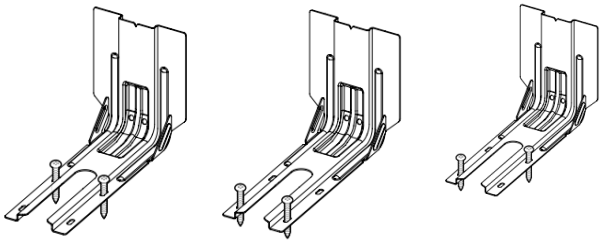
1. Remove the anti-tip bracket from the inside of the oven.
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor. This anti-tip bracket and screws can be used with wood or metal studs.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting bracket can be installed on either the left-hand or right-hand side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is $12^1/_2$" (31.8 cm) from centerline, as shown.



A. $12^1/_2$" (31.8 cm)
B. Bracket V-notch
C. Centerline

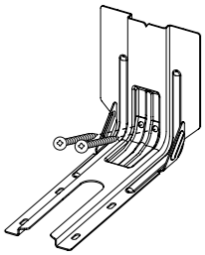
4. Drill two 1/8" (3 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

Floor Mounting

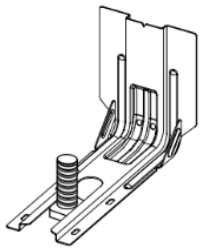


Rear position *Front position* *Diagonal (2 options)*

Wall Mounting



5. Using the two #10 x $1^5/_8$" (41 mm) Phillips-head screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
6. Move range close enough to opening to allow for final electrical connections. Remove shipping base, cardboard or hardboard from under range.
7. Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.



8. Move range forward onto shipping base, cardboard, or hardboard to continue installing the range, using the following installation instructions.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the four leveling legs. This may be done with the range on its back or with the range supported on two legs after the range has been placed back to a standing position.

   NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.
2. Measure the distance from the top of the counter to the floor.

3. Measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of the leveling legs. This distance should be the same. If it is not, adjust the leveling legs to the correct height. The leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.

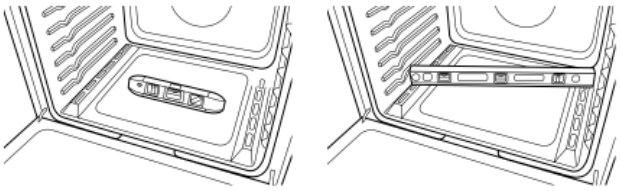
   NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.

4. When the range is at the correct height, check that there is adequate clearance under the range for the anti-tip bracket. Before sliding range into its final location, check that the anti-tip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.

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

Level Range

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



2. If range is not level, use a wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level.

   NOTE: Range must be level for satisfactory baking performance and best cleaning results using AquaLift® Self-Clean Technology.

Make Gas Connection

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

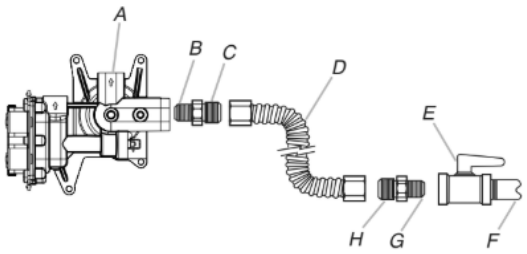
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

This range is factory-set for use with Natural gas. To use this range with propane gas, see the “Gas Conversions” section before connecting this range to the gas supply. Gas conversions from Natural gas to Propane gas or from Propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

Typical flexible connection

1. Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and G in the following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
3. Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

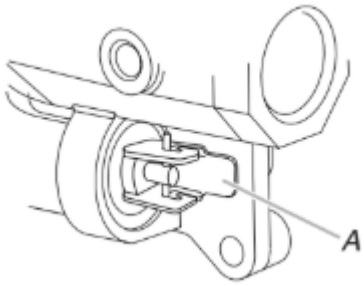
   IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



A. Gas pressure regulator
B. Use pipe-joint compound.
C. Adapter (must have 1/2" (1.3 cm) male pipe thread)
D. Flexible connector
E. Manual gas shutoff valve
F. 1/2" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) gas pipe
G. Use pipe-joint compound.
H. Adapter

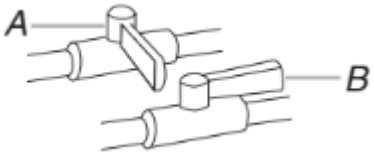
Complete Connection

1. Check that the gas pressure regulator shut-off valve is in the “on” position.



A. Gas pressure regulator shut-off valve shown in the “on” position

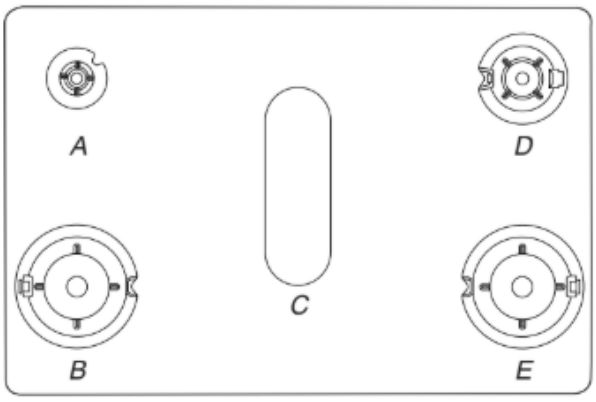
2. Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve
B. Open valve

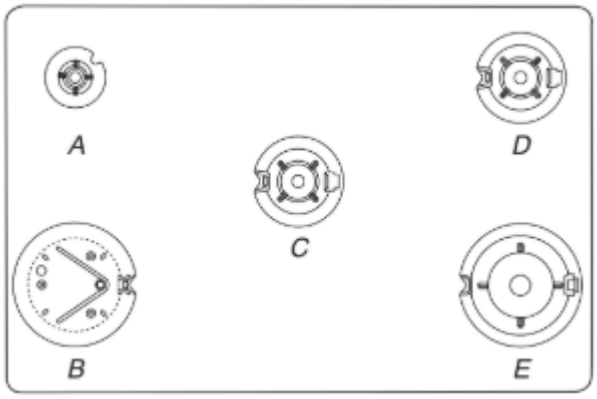
3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
4. Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts. Place the burner bases as indicated by the following illustration for your model:

For models WEG745H0F and MGS8800F:



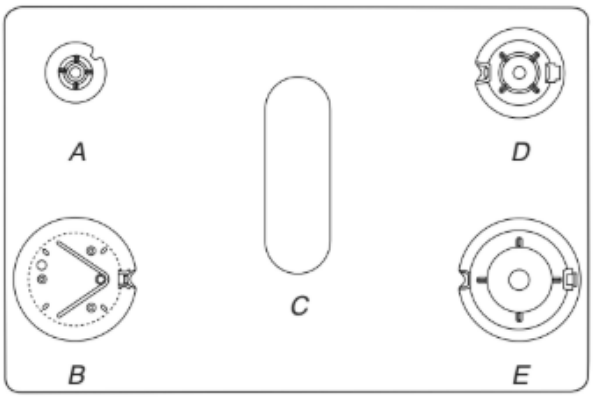
A. Small (Auxiliary)
B. Large (Ultra Rapid)
C. Oval (OV)
D. Medium (Semi Rapid)
E. Large (Ultra Rapid)

For model KSGG700E:



A. Small (Auxiliary)
B. X-Large (Stack)
C. Medium (Semi Rapid)
D. Medium (Semi Rapid)
E. Large (Ultra Rapid)

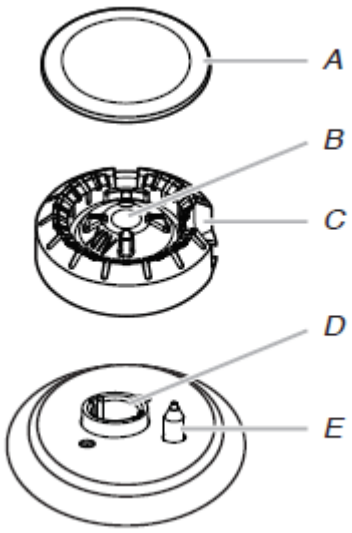
For model KSGB900E:



A. Small (Auxiliary)
B. X-Large (Stack)
C. Oval (OV)
D. Medium (Semi Rapid)
E. Large (Ultra Rapid)

NOTE: Each round burner base is marked with one of the following: AUX, SR, UR, ST.

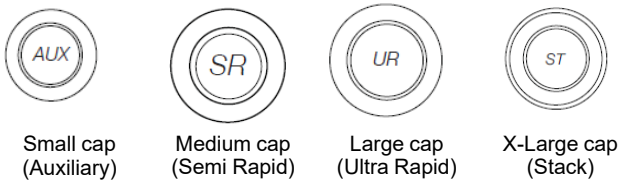
5. Align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.



A. Burner cap
B. Gas tube opening
C. Burner base
D. Orifice holder
E. Igniter electrode

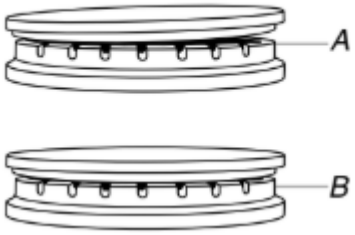
6. Place the burner caps on the appropriate burner bases.

IMPORTANT: The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base. Each round burner cap is marked with an AUX, SR, UR, or ST to match with a letter on the burner base.



Small cap (Auxiliary) | Medium cap (Semi Rapid) | Large cap (Ultra Rapid) | X-Large cap (Stack)

Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. The burner cap should not rock or wobble when properly aligned.



A. Incorrect
B. Correct

⚠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.

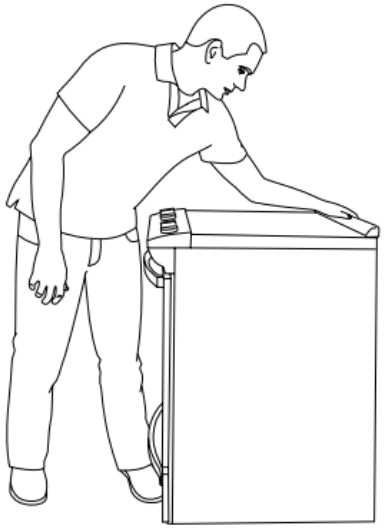
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

On Ranges Equipped with a Premium Storage Drawer:

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
2. Remove the premium storage drawer. See the “Remove/Replace Drawer” section.
3. Use a flashlight to look underneath the bottom of the range.
4. Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

On Ranges Equipped with a Warming Drawer or Baking Drawer:

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket. Leave a 1" (2.5 cm) gap between the back of the range and the back wall.
2. Place the outside of your foot against the bottom front of the warming drawer or baking drawer to keep the range from moving, and then grasp the back of the range, as shown.



3. Slowly attempt to tilt the range forward.

   If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket. Go to Step 8.
4. If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket.

   IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.
5. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
6. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.
7. Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

   If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged. Please reference the Quick Start Guide for contact information.
8. Move the range into its final location. Check that the range is level by placing a level on the oven bottom. See the “Level Range” section.

   IMPORTANT: If the range is moved to adjust the leveling legs, verify that the anti-tip bracket is engaged by repeating steps 1 to 8.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

Cooktop and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the cooktop control knob is turned to the “ignite” position, the system creates a spark to light the burner. All cooktop burners will spark, but only the burner with the control knob turned to the “ignite” position will produce a flame. This sparking continues as long as the control knob is turned to the “ignite” position.

When the oven control is turned to the desired setting, sparking occurs and ignites the gas.

Check Operation of Cooktop Burners

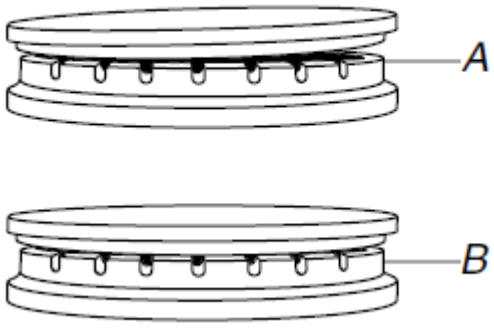
Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the “ignite” position.

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

If Burners Do Not Light Properly:

- Turn cooktop control knob to the “OFF” position.
- Check that the range is plugged into a grounded 3-prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.



A. Incorrect
B. Correct

Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the "off" position and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

If the cooktop "low" burner flame needs to be adjusted for any of the burners, see the “Adjust Flame Height” section.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and turn knob counterclockwise to LITE. After the burner lights, turn knob to desired setting.

Check Operation of Oven Bake Burner

1. Press BAKE.
2. Press the Start pad.

   The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.
3. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Off pad.
- Check that the range is plugged into a grounded 3-prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the off pad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

If the bake burner flame needs to be adjusted, see the “Adjust Flame Height” section.

Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

Check Operation of Oven Broil Burner

1. Close the oven door.
2. Press BROIL.
3. Press the Start pad.

   The oven burner should light within 8 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 8 seconds to light because of air in the gas line.
4. After 2 minutes, open the oven door and check that the oven is warm.

If Burner Does Not Light Properly:

- Press the Off pad.
- Check that the range is plugged into a grounded 3 prong outlet. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shut-off valves are set to the open position.

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the Off pad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the Quick Start Guide for contact information.

If the broil burner flame needs to be adjusted, see the “Adjust Flame Height” section.

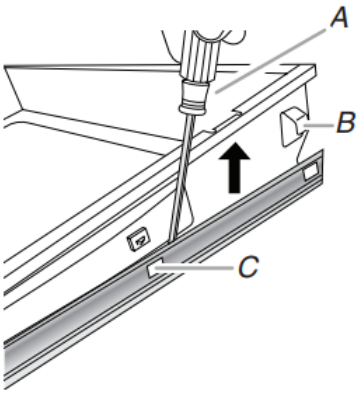
Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

Remove/Replace Drawer (On some models)

Remove all items from inside the baking drawer, warming drawer or premium storage drawer, and then allow the range to cool completely before attempting to remove the drawer.

To Remove:

1. Open the drawer to its fully open position.
2. Using a flat-blade screwdriver, gently loosen the drawer from the glide alignment notch, and then lift up the drawer alignment tab from the glide.

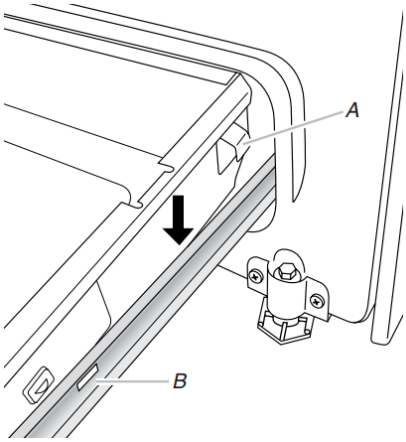


A. Flat-blade screwdriver
B. Drawer alignment tab
C. Drawer glide notch

3. Repeat Step 2 on the other side. The drawer is no longer attached to the drawer glides. Using both hands, pick up the drawer to complete the removal.

To Replace:

1. Align the forward drawer notches with the notches in the drawer glides on both sides. Place the rear alignment tabs into the drawer glides on both sides.



A. Drawer alignment tab
B. Drawer glide notch

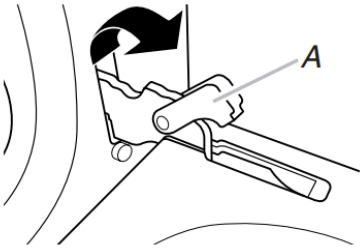
2. Push the warming drawer or premium storage drawer in all the way.
3. Gently open and close the warming drawer or premium storage drawer to ensure it is seated properly on the glides on both sides.

Oven Door

For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is OFF and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Open oven door all the way.
2. Pinch the hinge latch between two fingers and pull forward. Repeat on other side of oven door.



A. Hinge Latch

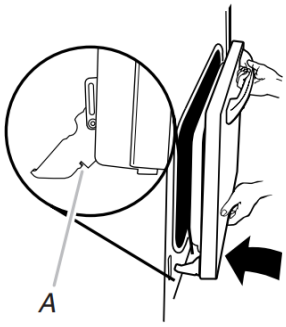
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

   Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door. Be sure that the hinge notches are engaged in the oven door frame.



A. Hinge notch

2. Open the oven door.

   The door should be able to open all the way.
3. Move the hinge levers back to the “locked” position. Check that the door is free to open and close and is level while closed. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. Check that you have all of the range accessories, especially oven racks. These accessories may be in the range packaging.

4. Dispose of/recycle all packaging materials.
5. Check that the range is level. See the “Level Range” section.
6. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, see the “Range Maintenance and Care” section.
7. Read the Quick Start Guide.
8. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide for specific instructions on range operation.

   NOTE: Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times.

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
- Gas pressure regulator shut-off valve is in the open position.
- Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
- Electrical supply is connected.

9. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shut-off valve is open.

- If the gas supply line shut-off valve is closed, open it, and then repeat the 5 minute test as outlined above.
- If the gas supply line shut-off valve is open, close it, and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the Quick Start Guide for contact information.

GAS CONVERSIONS

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

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

⚠ WARNING:

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer’s instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, an explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer’s instructions supplied with the kit.

Propane Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

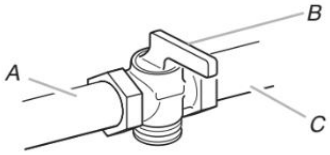
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



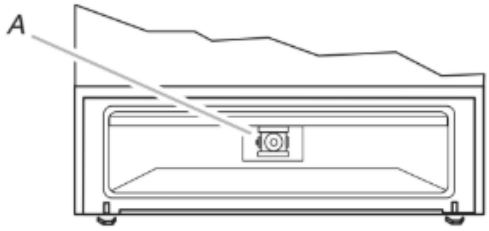
A. Gas supply line
B. Manual shut-off valve closed position
C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer. See the “Remove/Replace Drawer”, “Storage Drawer” or “Warming Drawer or Premium Storage Drawer” section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

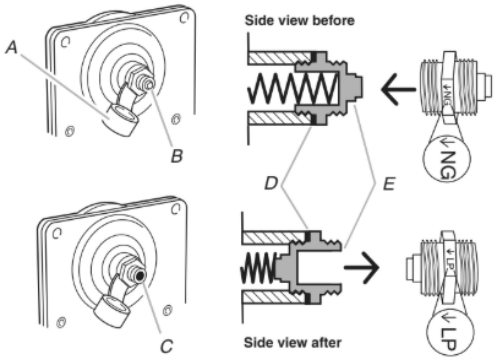
   NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.



A. Gas pressure regulator

   IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.
3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
4. Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.

   NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

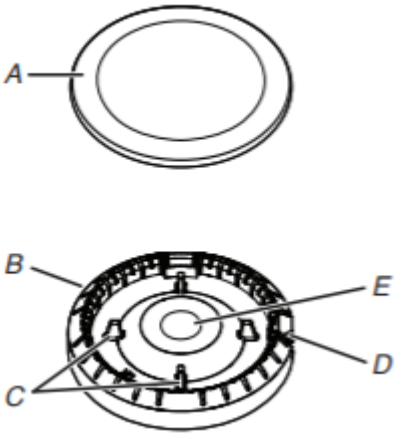


A. Plastic cover
B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
D. Washer
E. Gas pressure regulator cap

5. Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the hollow end faces out and the marking “↓LP” is facing the direction shown in the above drawing.
6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

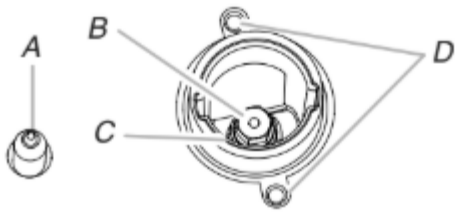
To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove burner cap.
2. Remove the burner base.



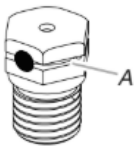
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter electrode
E. Gas tube opening

3. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



A. Igniter electrode
B. Orifice spud
C. Orifice spud holder
D. Screws

4. Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct Propane gas orifice spud.



A. Propane groove

Refer to the following chart for correct Propane gas orifice spud ratings and to spud holder card for proper placement.

Fully insert choke into bottom of x-large burner base. Choke should snap into place.

NOTE: Use only for spreader bases marked “XL.”

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burner

Placement	Burner Rating / Type	Size (mm)	ID Number
LF	14,200 BTU	1.08	108AM
LF (ST)	15,000 BTU	1.08	108AM
LR	5,000 BTU	0.64	064AM
RF	14,200 BTU	1.08	108AM
RR	8,000 BTU	0.84	084AM
CTR	8,000 BTU	0.84	084AM

*Not in all kits/models.

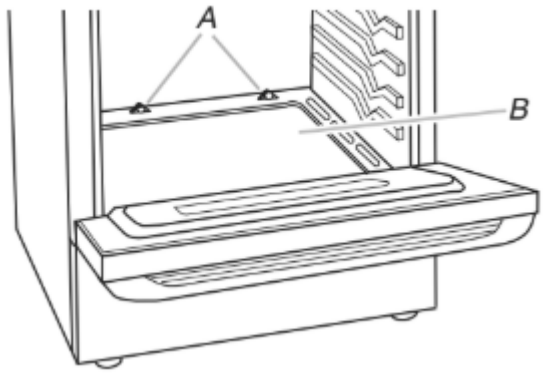
NOTE: Refer to the Model Number and Serial Number Plate located on the oven frame behind the top right side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

5. Place Natural gas orifice spuds in the orifice spud bag.

   IMPORTANT: Keep the Natural gas orifice spuds in case of reinstallation with Natural gas.
6. Replace the burner base.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1-7 for the remaining burners.

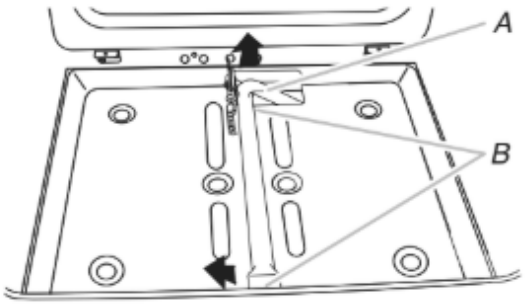
To Convert Oven Bake Burner (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the oven racks and the oven door. See the “Oven Door” section.
2. Remove two screws and washers at the rear of the oven bottom.
3. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.

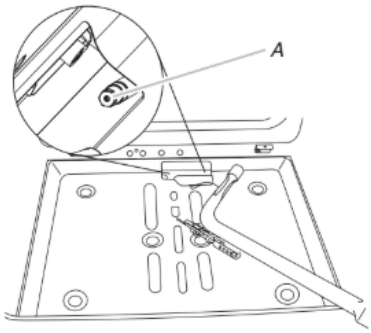


A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove two screws from the bake burner.
5. Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.



A. Bake burner
B. Screws

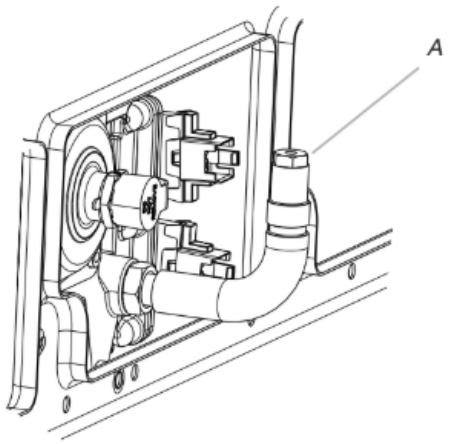


A. Oven orifice

6. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a “47.”

7. Replace the “47” spud with a “56” spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

   IMPORTANT: Do not overtighten.



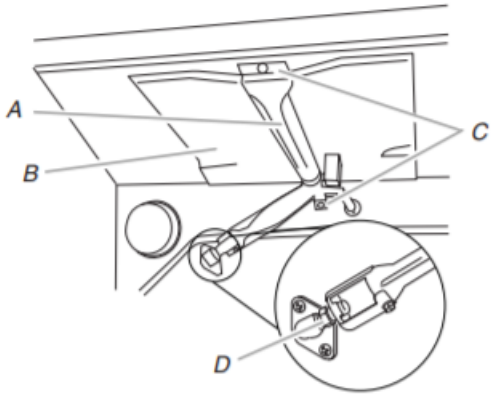
A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
9. Reattach the bake burner with two screws.
10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with two screws and two washers.

To Convert Oven Broil Burner (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove the one screw from the broil burner.
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

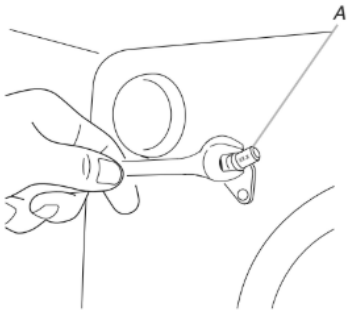
   NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Flame spreader
C. Screws
D. Orifice hood

4. Apply masking tape to the end of a 3/8" (1 cm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a “155.”
5. Replace the “155” hood with a “100” hood. Install the Propane gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.

   IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice hood

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all four tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with one screw.
9. Replace premium storage drawer/storage drawer, warming drawer or baking drawer. See the “Remove/Replace Drawer” section.
10. Replace the oven door. See the “Oven Door” section.
11. Replace the oven racks.

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition, operation.
3. Refer to the “Adjust Flame Height” section for burner flame adjustments.

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

   Checking for proper cooktop flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.4 to 13 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.
4. Refer to “Complete Installation” in the “Installation Instructions” section of these instructions to complete this procedure.

IMPORTANT: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Natural Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

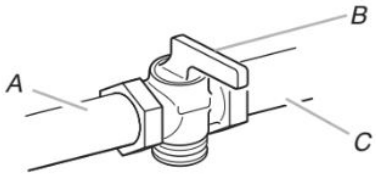
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.

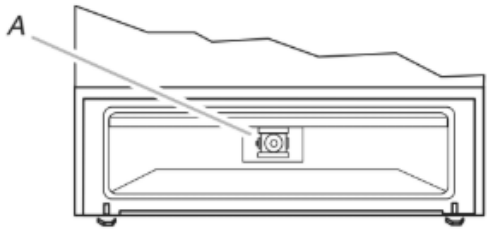


A. Gas supply line
B. Manual shut-off valve closed position
C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

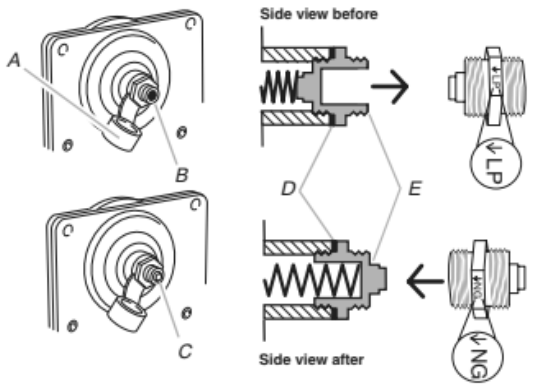
To Convert Gas Pressure Regulator (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer or premium storage drawer. See the Remove/Replace Drawer, Storage Drawer or Warming Drawer or Premium Storage Drawer section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.
   NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.



A. Gas pressure regulator

   IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.
3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
4. Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.
   NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

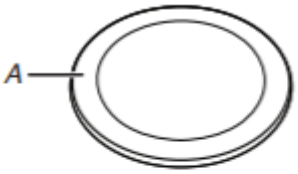


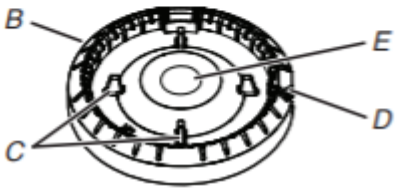
A. Plastic cover
B. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
C. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
D. Washer
E. Gas pressure regulator cap

5. Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the solid end faces out and the marking "↓NG" is facing the direction shown in the above drawing.
6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

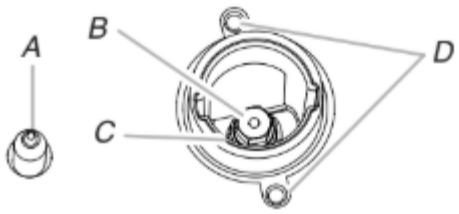
1. Remove burner cap.
2. Remove the burner base.





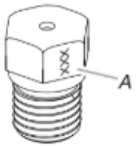
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter electrode
E. Gas tube opening

3. Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



A. Igniter electrode
B. Orifice spud
C. Orifice spud holder
D. Screws

4. Gas orifice spuds are stamped with a number on the side. Replace the Propane gas orifice spud with the correct Natural gas orifice spud.



A. Stamped number

Refer to the following chart for the correct Natural gas orifice spud placement.

5. Remove choke from x-large burner base.

Natural Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Size (mm)	ID Number
19,000 BTU	1.96	196AM
17,000 BTU (ST)	1.84	184AM
17,000 BTU	1.96	196AM
15,000 BTU	1.75	175AM
9,200 BTU	1.35	135AM
8,000 BTU	1.25	125AM
5,000 BTU	1.00	100AM
1,450 BTU	0.53	053AM

NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top right-hand side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

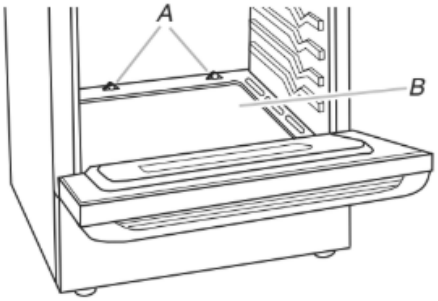
6. Place Propane gas orifice spuds in the orifice spud bag.

IMPORTANT: Keep the Propane gas orifice spuds in case of reinstallation with Propane gas.

7. Replace the burner base.
8. Replace burner cap.
9. Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

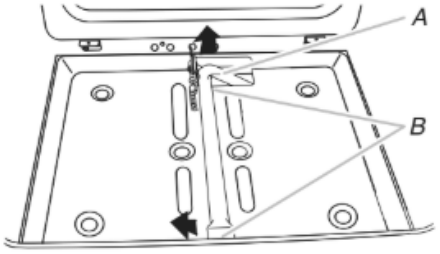
To Convert Oven Bake Burner (Propane Gas to Natural Gas)

1. Remove the oven racks and the oven door. See the “Oven Door” section.
2. Remove two screws and washers at the rear of the oven bottom.
3. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.

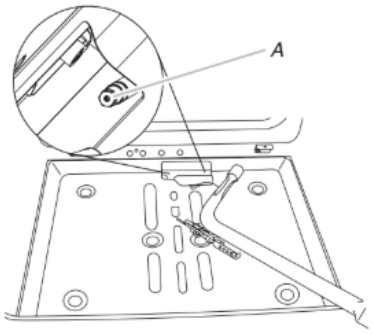


A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove two screws from the bake burner.
5. Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.



A. Bake burner
B. Screws

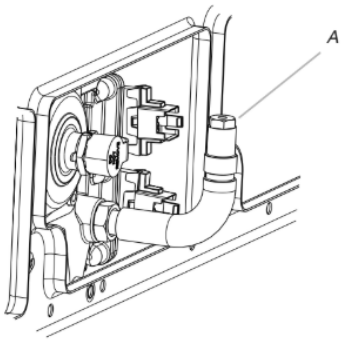


A. Oven orifice

6. Apply masking tape to the end of a 3/8" (9.5 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a “56.”

7. Replace the “56” spud with a “47” spud. Install the Natural gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

   IMPORTANT: Do not overtighten.



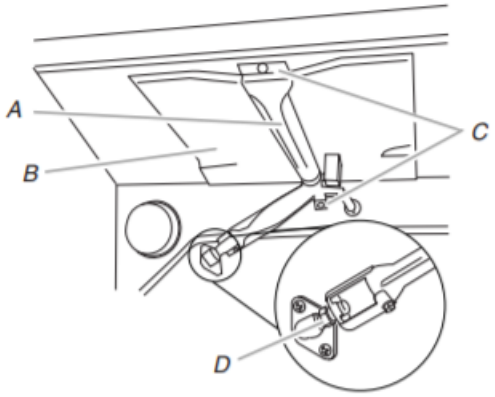
A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
9. Reattach the bake burner with two screws.
10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with two screws and two washers.

To Convert Oven Broil Burner (Propane Gas to Natural Gas)(On some models)

1. Remove 1 screw from the broil burner.
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

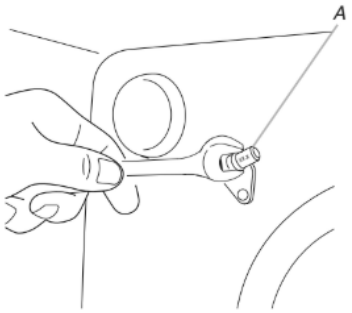
   NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Flame spreader
C. Screws
D. Orifice hood

4. Apply masking tape to the end of a 3/8" (1 cm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a “100.”
5. Replace the “100” hood with a “155” hood. Install the Natural gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug.

   IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice hood

6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood. Insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
7. Replace the flame spreader with all 4 tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
8. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 1 screw.
9. Replace the storage drawer. See the “Remove/Replace Drawer” section.
10. Replace the oven door. See the “Oven Door” section.
11. Replace the oven racks.

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

1. Refer to the “Make Gas Connection” section for proper connection of the range to the gas supply.
2. Refer to the “Electronic Ignition System” section for proper burner ignition and operation.
3. Refer to the “Adjust Flame Height” section for burner flame adjustments.

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

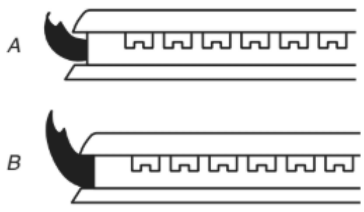
   Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. Natural gas flames do not have yellow tips.
4. Refer to “Complete Installation” in the “Installation Instructions” section of these instructions to complete this procedure.

IMPORTANT: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Adjust Flame Height

Adjust Surface Burner Flame

Adjust the height of top burner flames. The cooktop “low” burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.3 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



A. Low flame
B. High flame

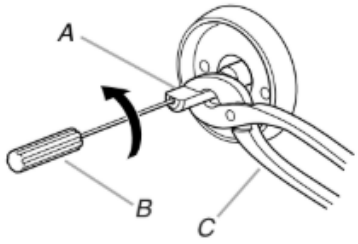
To Adjust Standard Burner:

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

If the “Low” Flame Needs to Be Adjusted:

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

   Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flatblade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size and counterclockwise will decrease the flame size.

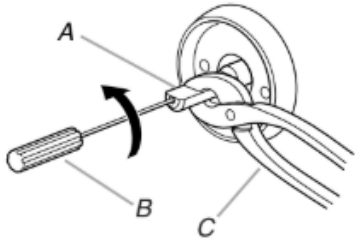


A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

To Adjust Double Burner (On Some Models):

1. Light burner and turn to lowest setting where both inner and outer burners are lit.
2. Remove the control knob.
3. Insert a 1/8" (3 mm) flat-blade screwdriver into the adjustment locations shown in the following illustration and engage the slotted screw. Turn the screw until the flame is the proper size. Turning the screw clockwise will increase the flame size and counterclockwise will decrease the flame size.



A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

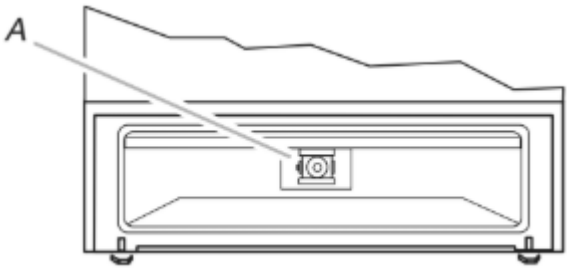
4. Replace the control knob.
5. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.

Check Operation of Oven Bake Burner

Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

Adjust Oven Bake Burner Flame (If Needed)

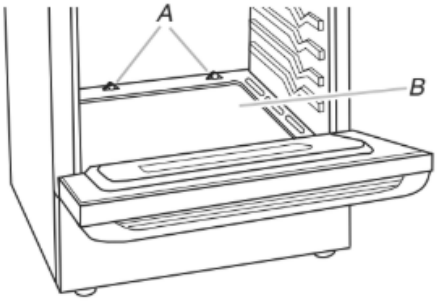
1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer or storage drawer(see the “Remove/Replace Drawer” section).
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.



A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Check the oven bake burner for proper flame.
   a. Remove the oven racks.
   b. To remove the oven bottom: Remove 2 screws at the rear of the oven bottom. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and place on a covered surface.



A. Screws
B. Oven bottom

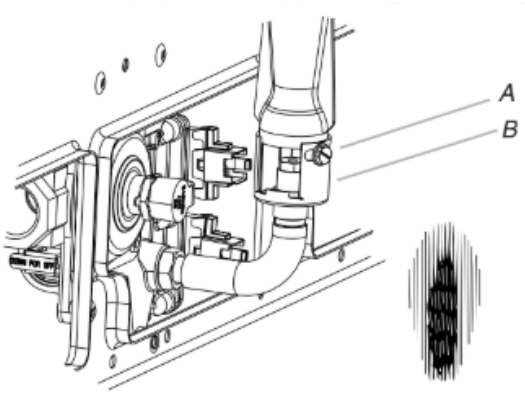
   c. Press BAKE.
   d. Press the Start pad.

      The oven bake burner should light within 8 seconds. Under certain conditions, it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light.

      Electronic igniters are used to light the bake and broil burners.

      This flame should have a 1/2" (1.3 cm) long inner cone of bluish-green with an outer mantle of dark blue and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing, or lifting of flame should occur.

4. If the oven bake flame needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the drawer cavity behind the access panel. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



A. Locking screw
B. Air shutter

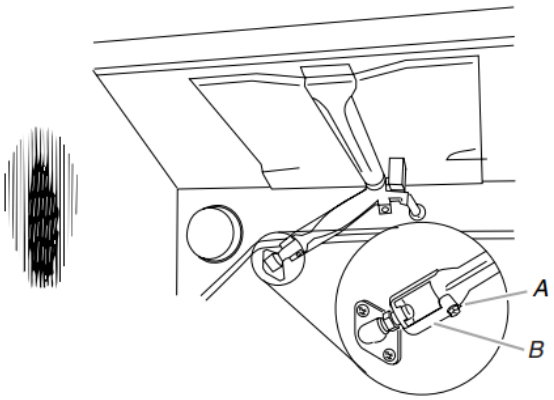
5. Push the Off pad when finished.
6. Reinstall the oven bottom and the storage drawer (see the "Remove/Replace Drawer" section).

Adjust Oven Broil Burner Flame (If Needed)

Press BROIL, and then press the start pad. Look through the oven window to check broil burner for proper flame. This flame should have a 1/2" (1.3 cm) long inner cone of bluish-green with an outer mantle of dark blue and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing, or lifting of flame should be present.

If Flame Needs to be Adjusted:

1. Press the Off pad. Let the oven cool.
2. Loosen the lock screw on the air shutter located at the rear of the broil burner.
3. Adjust the air shutter as needed.
4. Tighten lock screw.



A. Lock screw
B. Air shutter

5. Close the oven door. Press BROIL, and then press the Start pad. Look through the oven window to check broil burner for proper flame. If flame needs to be adjusted, repeat steps 1 to 5.

Moving the Range

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

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

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

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

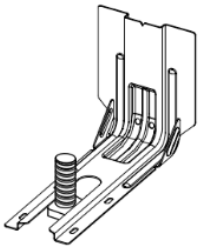
Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

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

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance:

For power supply cord-connected ranges:

1. Slide range forward.
2. Turn manual shutoff valve to the closed position.
3. Unplug the power supply cord.
4. Disconnect the gas supply tubing.
5. Complete cleaning or maintenance.
6. Reconnect the gas supply tubing.
7. Open the manual shutoff valve in the gas supply line.
8. Plug in power supply cord.
9. Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



10. Refer to the "Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged" section to verify engagement.
11. Check that range is level.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne pas remiser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ**
  - **Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.**
  - **Ne toucher aucun interrupteur électrique.**
  - **N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.**
  - **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un poste téléphonique voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.**
  - **Si le fournisseur de gaz n'est pas joignable, appeler les pompiers.**
- **L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.**

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de cuisson de la partie supérieure de cet appareil sans surveillance.

- **Ne pas respecter cet énoncé de mise en garde peut provoquer un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou un décès.**
- **Si un incendie se produit, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.**

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

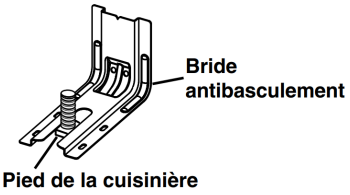
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

- **Faire glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.**
- **Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.**
- **Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.**

AVERTISSEMENT : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odorat.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'utiliser un détecteur de gaz approuvé UL ou CSA.

Pour plus d'informations, contacter votre fournisseur de gaz.

Si une fuite de gaz est détectée, suivre les instructions de la section « Que faire en cas de détection d'une odeur de gaz ».

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

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

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

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

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

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

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou monteur d'installations au gaz qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation doivent être indiqués.
- Si un raccord flexible de gaz est utilisé, il ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

⚠ AVERTISSEMENT
NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **ATTENTION :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dosseret d'un appareil – Les enfants grimpant sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Des vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur l'appareil – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'espace de rangement.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousseux.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les huiles de cuisson et les graisses animales sont inflammables, l'ébullition peut provoquer des fumées, et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émaillage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les décharges électriques et doit être branché directement à une prise correctement mise à la terre. Ne pas couper ou enlever la broche de mise à la terre de la fiche.
- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* ou le Code canadien des installations électriques*, CSA C22.1-02*. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple, marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
- Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Garder dégagés les conduits de ventilation du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du four et les hublots de portes font partie de ces surfaces.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

Pour les cuisinières autonettoyantes –

- **AVERTISSEMENT :** NE PAS LAISSER D'ALIMENTS, D'USTENSILES DE CUISSON, ETC. DANS LE FOUR PENDANT L'UTILISATION DU MODE DE NETTOYAGE PYROLYTIC.
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four – Aucun nettoyant commercial ou revêtement de protection pour four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans le four ou près de ses parties.
- Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les cuisinières et fours intelligents

- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)
Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de Nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Affresh®† Pour Cuisine et Appareils Ménagers – Numéro de Pièce W10355010 (vendu séparément) :

  Consulter le Guide de Démarrage Rapide pour les informations de commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)
REMARQUE: Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Méthode de nettoyage :

- Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.
- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :

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

Taches de chaleur jaunes :

1. Ajouter 1 c. à table (15 ml) de sel de table dans 1/4 tasse (59,1 ml) de vinaigre, puis remuer pendant 1 minute. Le sel ne se dissoudra pas au complet.
2. Tremper un chiffon doux dans le mélange de vinaigre. Tapoter le chiffon humide sur les taches jaunes pendant 3 à 4 minutes. Plus l'acier inoxydable sera mouillé, meilleur sera le résultat de nettoyage.
3. Laisser pénétrer jusqu'à ce que les taches jaunes palissent. Utiliser un chiffon doux pour essuyer ce qu'il reste du mélange de vinaigre.
4. Répéter les étapes 1 à 3 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de taches jaunes.
5. Utiliser de l'eau propre et un chiffon doux pour nettoyer les résidus restants. Sécher avec un chiffon propre et doux.
6. Utiliser le nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) : pour protéger et polir la surface nettoyée.

REMARQUE : Retirer les grilles de surface avant de nettoyer la garniture d'évent arrière. Éviter de laisser dégoutter le mélange de vinaigre dans les trous d'évent ou à l'arrière de la cuisinière.

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

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS
Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés. Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) :

  Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle.

  Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et (ou) se décoloreront lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce n° 31617 (non fournie) :

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

BRÛLEURS DE SURFACE
Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas utiliser le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif, abrasif et nettoyant légèrement abrasif :

  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.
- Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz (non fourni).

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON
Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

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

Méthode de Nettoyage :

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.
- Lave-vaisselle (réservoir d'eau de la grille d'étuvage uniquement; la grille d'étuvage n'est pas lavable au lave-vaisselle) : Bien que le réservoir soit durable, il perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsqu'on le lave au lave-vaisselle.

BAKING DRAWER (tiroir-réchaud) (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir-réchaud est froid et vide avant le nettoyage.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

TIROIR DE REMISAGE/TIROIR-RÉCHAUD (sur certains modèles)

S'assurer que le tiroir est froid et vide avant le nettoyage.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement la technologie AquaLift® pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Consulter d'abord les sections « Programme d'autonettoyage » ou « Programme de nettoyage ».

Programme de nettoyage

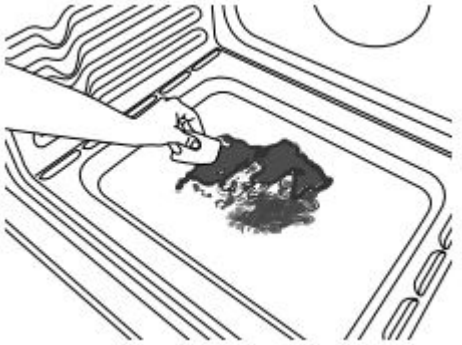
AquaLift® Self-Cleaning Technology

La technologie AquaLift® est une formule de nettoyage innovante qui utilise l'eau et la chaleur pour désincruster les traces de renversements du four en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage à faible niveau de chaleur représente une alternative inodore aux options traditionnelles d'auto-nettoyage.

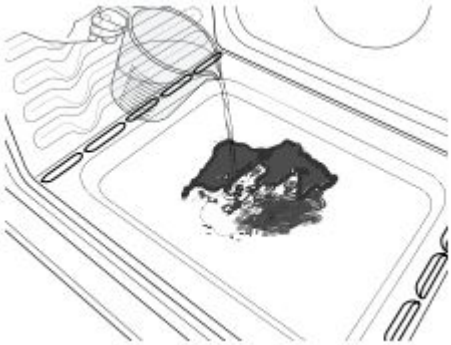
Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), elle apparaît sur l'affichage et le programme de nettoyage à la vapeur ne s'active pas avant que la cavité ait refroidi.

Nettoyage :

1. Retirer tous les accessoires et grilles de la cavité du four. Essuyer les saletés. Utiliser un grattoir en plastique pour enlever les saletés faciles à enlever.



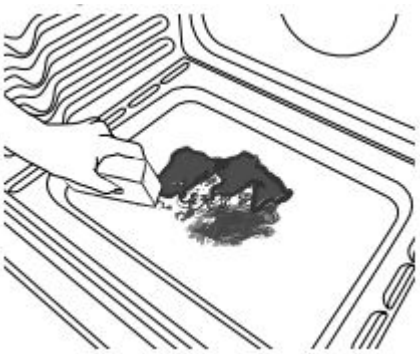
2. Verser 1 3/4 tasse (14 oz [414 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



   IMPORTANT : Ne pas utiliser de produits chimiques ou d'autres additifs avec l'eau. Ne pas ouvrir la porte du four durant le programme de nettoyage. L'eau au fond du four est chaude.

3. Appuyer sur CLEAN/AQUALIFT SELF-CLEAN (nettoyage/autonettoyage Aqualift) puis sur START (mise en marche) au tableau de commande du four.
4. Prévoir 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement du four. Un bip retentit lorsque le programme de nettoyage est terminé.

5. Appuyer sur OFF/CANCEL/CANCEL UPPER (arrêt/annulation/annulation du four supérieur) à la fin du programme. Appuyer sur OFF/CANCEL (annulation)/CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.
6. Retirer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées avec une éponge ou un linge une fois le programme de nettoyage terminé. La plus grande partie de l'eau initiale contenue dans 1 3/4 tasse (14 oz [414 mL]) d'eau restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau dans le fond du four pour faciliter le nettoyage.



7. Utiliser une éponge douce ou un grattoir en plastique pour éliminer les saletés qui restent. On peut faire fonctionner d'autres programmes de nettoyage pour favoriser l'élimination des saletés tenaces.

   IMPORTANT : Ne pas utiliser de nettoyants à four. L'utilisation de produits chimiques, y compris de nettoyants commerciaux pour four ou de tampons à récurer métalliques, peut endommager définitivement la surface en émail de l'intérieur du four.

   REMARQUE :

   - La cuisinière doit être d'aplomb afin que toute la surface du fond de la cavité du four soit recouverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
   - Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. Une eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
   - Avant d'éliminer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre le bord inférieur de la porte du four et le châssis avant pour empêcher l'eau de couler sur l'avant de la cuisinière et sur le plancher.
   - De la saleté qui aura adhéré pendant plusieurs programmes de cuisson sera plus difficile à éliminer avec le programme de nettoyage.
   - Une éponge douce ou un tampon à récurer de type doux (sans nettoyant) peut être efficace pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte et du fond du four lorsque les saletés sont difficiles à nettoyer. Pour des résultats optimaux, humidifier le tampon ou l'éponge avant utilisation.
   - Faire fonctionner un programme de nettoyage supplémentaire pour les saletés tenaces.
   - Un nettoyant pour appareils ménagers de cuisine affresh® et un nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le programme de nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Si l'on utilise le nettoyant pour table de cuisson affresh®, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.
   - On peut obtenir des ensembles de nettoyage à technologie AquaLift® supplémentaires en commandant la pièce numéro W10423113RP. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SPÉCIFICATIONS

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
- Tournevis à tête plate
- Tournevis à tête cruciforme
- Tournevis à tête plate de 1/8 po (3,2 mm)
- Niveau
- Perceuse manuelle ou électrique
- Marteau
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Clé mixte de 15/16 po
- Clé à cliquet de 1/4 po
- Tourne-écrou de 3/8 po
- Mèche de 1/8 po (3,2 mm) (pour planchers en bois)
- Marqueur ou crayon
- Composé d'étanchéité des raccords filetés – résistant au gaz propane
- Solution non corrosive de détection des fuites
- Mèche à maçonnerie à pointe carburée de 3/16 po (4,8 mm) (pour planchers en béton/céramique) (Pour les cuisinières avec commandes encastrées/à l'avant)

Pour les Conversions Gaz Propane/Naturel

- Clé mixte de 3/8 po
- Clé mixte de 1/2 po
- Clé mixte de 5/8 po
- Tourne-écrou de 9/32 po
- Quadrex®† Tournevis cruciforme ou
- Ruban adhésif de masquage
- Tourne-écrou de 3/8 po (Pour les cuisinières avec commandes encastrées/à l'avant)

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Trousse de conversion au gaz propane/naturel
- 2 vis no 10 x 1 5/8 po (4,1 cm) (pour le montage de la bride antibasculement)
- Bride antibasculement (à l'intérieur de la cavité du four)

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

†Quadrex® est une marque enregistrée de NLW Holdings, Inc.

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 ».

IMPORTANT : Lorsque la cuisinière est utilisée sous les modèles de four à micro-ondes : JMC82808CB-0, JMV9196CB-0 ou YJMV9196CB-0, le no de pièce de plaque de ventilation de porte W10737014 doit être commandé et utilisé. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Pièces facultatives

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

- **Trousses de garnitures latérales :**
  Garniture blanche de 5/8 po (1,7 cm) – commander la pièce no W10675027
  Garniture noire de 5/8 po (1,7 cm) – commander la pièce no W10675026
  Garniture en acier inoxydable de 5/8 po (1,7 cm) – commander la pièce no W10675028
  Garniture blanche de 1 1/8 po (2,9 cm) – commander la pièce no W10731885
  1 Garniture noire de 1 1/8 po (2,9 cm) – commander la pièce no W10731886
  Garniture en acier inoxydable de 1 1/8 po (2,9 cm) – commander la pièce no W10731887
- **Ensembles de dosseret :**
  Hauteur 6 po (15,2 cm) blanc – commander la pièce no W10655448
  Hauteur 6 po (15,2 cm) noir – commander la pièce no W10655449
  Hauteur 6 po (15,2 cm), acier inoxydable – commander la pièce no W10655450

REMARQUE : S'assurer d'acheter uniquement des pièces et des accessoires Whirlpool certifiés par le fabricant de l'appareil. Il se peut que l'installation nécessite des pièces supplémentaires. Pour commander, consulter les coordonnées indiquées dans le guide de démarrage rapide.

Exigences d'emplacement

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit/gauche du châssis.
- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la bride antibasculement ».
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section « Spécifications électriques ».
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être accessible. Voir la section « Spécifications de l'alimentation en gaz ».
- Demander à un installateur de revêtement de sol qualifié de vérifier que le revêtement de plancher peut supporter une température de 200 °F (93 °C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière sur une moquette, placer sous la cuisinière un tapis isolant ou une plaque de contreplaqué de 1/4 po (6,4 mm).

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les armoires, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des armoires pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages. Ce four a été conçu conformément aux exigences des normes UL et CSA International et respecte les températures maximums permises de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois.

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

L'installation de cette cuisinière doit s'effectuer conformément à la norme Manufactured Home Construction Safety Standards, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, title 24, HUD, Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation doit satisfaire aux critères de la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou aux dispositions des codes locaux. Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-Z240.1, 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 pour fixer de façon sécuritaire la cuisinière est adéquate dès qu'elle respecte les normes mentionnées plus haut.

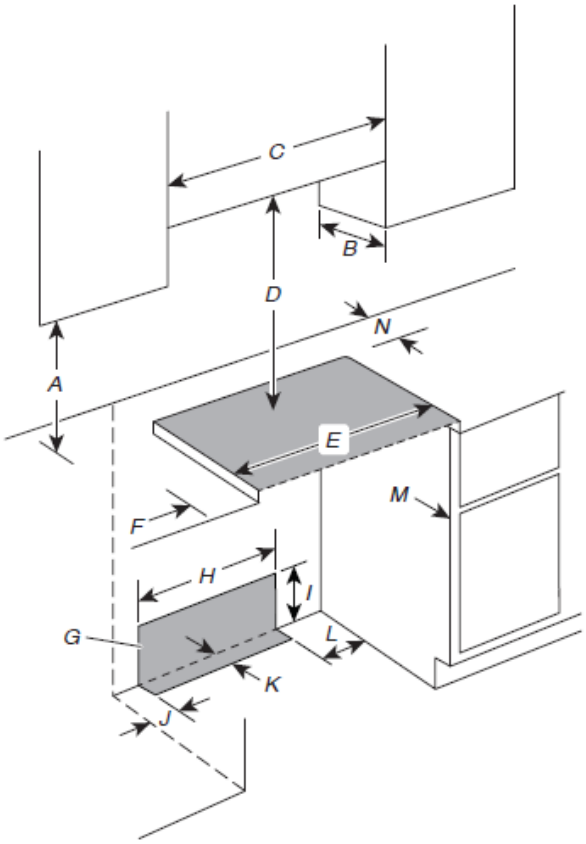
Dimensions de l’armoire

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

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

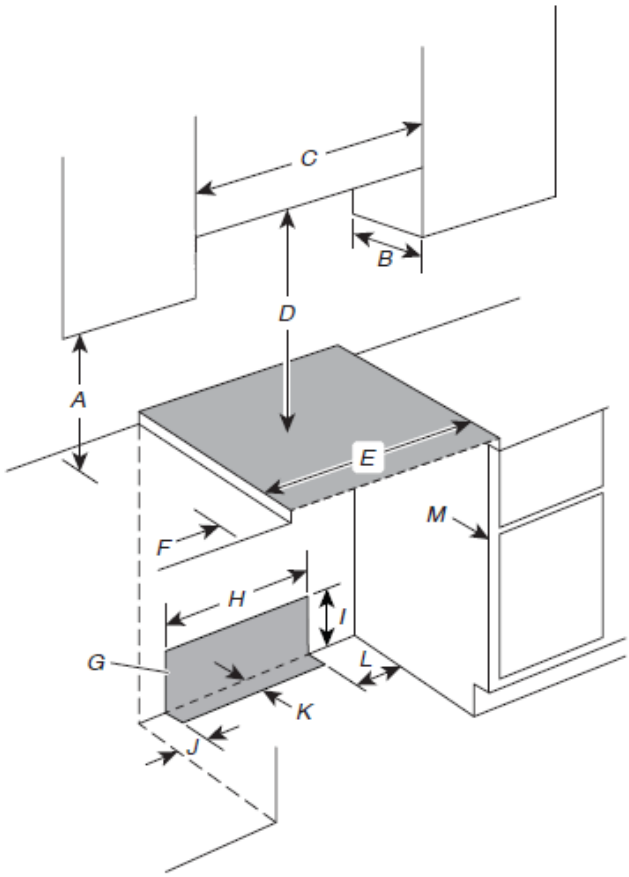
REMARQUE : Lorsqu’une cuisinière encastrée est glissée dans une ouverture prévue à cet effet, l’avant de la porte du four peut dépasser de l’armoire.

Découpe pour cuisinière encastrée



A. Pour le dégagement minimum vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE.*
B. 13 po (33 cm) maximum de profondeur de l’armoire supérieure
C. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d’ouverture
D. 18 po (45,7 cm) entre l’armoire latérale supérieure et le comptoir
E. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d’ouverture
F. 5 po (12,7 cm) minimum de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d’autres matériaux combustibles
G. La zone ombragée est recommandée pour l’installation de tuyau de gaz rigide et de la prise avec mise à la terre.
H. 13 1/8 po (33,3 cm)
I. 7 11/16 po (19,5 cm)
J. 4 13/16 po (12,2 cm)
K. 3 11/16 po (9,4 cm) plus la mesure N
L. 12 po (30,5 cm)
M. La porte ou les charnières de l’armoire ne doivent pas dépasser à l’intérieur de l’ouverture.
N. La profondeur restante du comptoir ne doit pas dépasser 2 1/4 po (5,7 cm).

Ouverture pour les commandes frontales



A. Pour le dégagement minimum vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE.*
B. 13 po (33 cm) maximum de profondeur de l’armoire supérieure
C. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d’ouverture
D. 18 po (45,7 cm) entre l’armoire latérale supérieure et le comptoir
E. 30 po (76,2 cm) minimum de largeur d’ouverture
F. 5 po (12,7 cm) minimum de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d’autres matériaux combustibles
G. La zone ombragée est recommandée pour l’installation de tuyau de gaz rigide et de la prise avec mise à la terre.
H. 13 1/8 po (33,3 cm)
I. 7 11/16 po (19,5 cm)
J. 4 13/16 po (12,2 cm)
K. 3 11/16 po (9,4 cm)
L. 12 po (30,5 cm)
M. La porte ou les charnières de l’armoire ne doivent pas dépasser à l’intérieur de l’ouverture

***REMARQUE :** Distance de séparation de 24 po (61,0 cm) ou plus lorsque le fond d’une armoire de bois ou de métal est protégé d’une planche ignifugée d’au moins 1/4 po (6,35 mm) recouverte d’une feuille métallique d’épaisseur égale ou supérieure à : acier calibre 28 MSG, acier inoxydable 0,015 po (0,4 mm), aluminium 0,024 po (0,6 mm) ou cuivre 0,020 po (0,5 mm). Distance de séparation minimale de 30 po (76,2 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le fond d’une armoire de bois ou de métal non protégée.

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

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

Cette cuisinière est dotée d'un système d'allumage électronique qui ne fonctionnera pas en cas de branchement dans une prise qui n'est pas correctement polarisée.

Si on utilise un conducteur distinct de mise à la terre lorsque les codes le permettent, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie que la mise à la terre est adéquate.

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

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

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

- L'appareil doit être alimenté par un circuit triphasé mis à la terre de 120 V CA à 60 Hz seulement et protégé par fusible de 15 A. On recommande également d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé. Il est recommandé de raccorder l'appareil sur un circuit distinct exclusif à cet appareil.
- Les systèmes d'allumage électronique fonctionnement avec des limites de tension étendues, mais une liaison à la terre correcte et une polarité appropriée sont nécessaires. Vérifier que la prise fournit une alimentation de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- Il n'est pas nécessaire de brancher cette cuisinière à gaz à une prise équipée d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT). Il est recommandé de ne pas brancher une cuisinière à gaz ou tout autre gros appareil électroménager à allumage électrique par étincelle dans une prise murale munie d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT), car ce dernier peut se déclencher lors de l'utilisation normale de l'allumeur.
- Le comportement de cette cuisinière ne change pas si elle est branchée à un circuit protégé par disjoncteur différentiel. Toutefois, le déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel en utilisation normale peut se produire du fait de la nature des cuisinières à gaz à allumage électronique.
- La fiche technique et le schéma de câblage sont situés à l'arrière de la cuisinière, dans un sachet plastique.

REMARQUE : Le châssis métallique de la cuisinière doit être relié à la terre pour que le tableau de commande puisse fonctionner. Si le châssis métallique de la cuisinière n'est pas relié à la terre, aucune touche ne fonctionne. L'utilisateur doit consulter un électricien qualifié s'il n'est pas sûr que le châssis métallique de la cuisinière est relié à la terre.

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 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

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

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

IMPORTANT : Cette installation doit être effectuée conformément avec 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 de la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Canada, National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

IMPORTANT : Les tests de fuite de la cuisinière doivent être effectués selon les instructions du fabricant. Consulter le point « Achever le raccordement » de la section « Raccordements au gaz » pour obtenir les instructions de test de fuite.

Type de gaz

Gaz naturel :

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

Conversion pour l'alimentation au propane :

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

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

Conduite de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. Un tuyau d'un plus petit diamètre utilisé sur une grande distance pourrait ne pas fournir une alimentation suffisante en gaz. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (1,3 cm) minimum. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.
- **REMARQUE :** On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban adhésif de plomberie.

Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

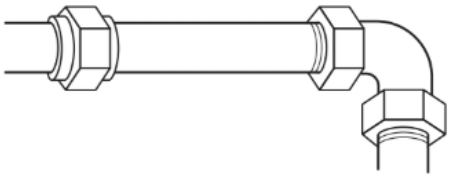
- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord flexible en métal de
  4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de long et de 1/2 po (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) D.I. (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz.



- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas plier ou endommager le tuyau de métal flexible lors du déplacement de la cuisinière.

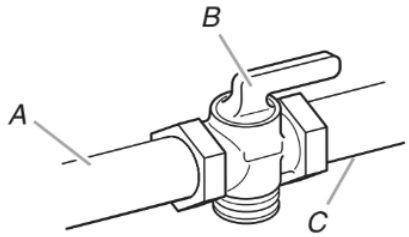
Raccordement par un ensemble rigide :

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 canalisation d'alimentation et de combustible à aucune traction ou flexion afin que la cuisinière soit d'aplomb et correctement alignée.



- Robinet d'arrêt nécessaire :

  Procéder à l'installation d'un robinet d'arrêt manuel pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. 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 table de cuisson.



A. Conduite de gaz
B. Robinet d'arrêt en position « ouverte »
C. Vers la cuisinière

Détendeur

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

Gaz naturel :

Pression minimale : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimale : 11 po (27,9 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

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

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

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

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

Essai de pression de la canalisation de gaz

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

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,5 cm] de 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 des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau ou moins

Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil.

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

1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Garder la base de carton sous la cuisinière. Ne rien jeter avant d'avoir terminé l'installation.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces du four et des matériaux d'emballage.

3. Pour retirer le fond en carton, prendre d'abord les quatre coins en carton de la caisse. Empiler l'un des coins sur un autre. Répéter avec les deux autres coins. Les disposer sur le plancher dans le sens de la longueur derrière la cuisinière, à titre de support de la cuisinière lorsque celle-ci est placée sur sa partie postérieure.
4. À l'aide d'au moins deux personnes, saisir fermement la cuisinière et la déposer délicatement sur sa partie postérieure, sur les coins de protection.
5. Retirer le fond en carton.

Les pieds de nivellement peuvent être réglés pendant que la cuisinière repose sur sa partie postérieure. Voir la section « Réglage des pieds de nivellement ».

REMARQUE : Pour relever la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur au sol devant la cuisinière pour protéger le plancher. À l'aide de deux personnes ou plus, replacer la cuisinière debout sur le carton ou le panneau de fibre.

Bride antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

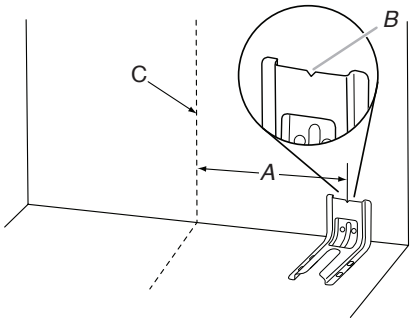
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

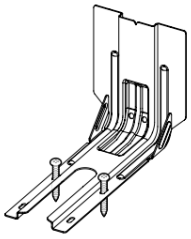
1. Sortir la bride antibasculement de l'intérieur du four.
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur. Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur. En cas d'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, il est impératif de fixer la cuisinière au sol. Cette bride antibasculement et les vis peuvent être utilisées avec des goujons en métal ou en bois.
3. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. On peut installer la bride de montage du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage contre le mur dans l'ouverture, de telle sorte que l'encoche en V de la bride se trouve à 12 1/2 po (31,8 cm) de l'axe central, comme illustré.



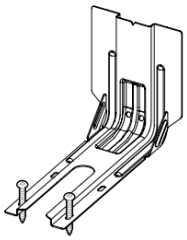
A. 12 1/2 po (31,8 cm)
B. Encoche en V de la bride
C. Ligne centrale

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

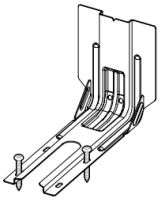
Montage au plancher



Position arrière

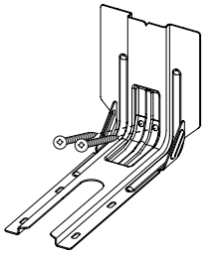


Position avant



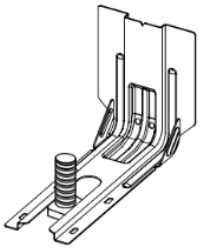
Diagonale (2 options)

Montage mural



5. À l'aide des deux vis à tête cruciforme no 10 x 1 5/8 po (41 mm) fournies, visser la bride antibasculement au mur ou au plancher.
6. Rapprocher la cuisinière le plus près possible de l'ouverture afin de faciliter les raccordements électriques définitifs. Enlever la base d'expédition, le carton ou le panneau de fibre de sous la cuisinière.

7. Déplacer la cuisinière dans son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



8. Déplacer la cuisinière vers l'avant sur sa plaque de transport son carton ou son panneau de fibres dur pour poursuivre l'installation de la cuisinière à l'aide des instructions d'installation suivantes.

Réglage des pieds de nivellement

1. Si un réglage de la hauteur de la cuisinière est nécessaire, utiliser une clé ou une pince pour desserrer les quatre pieds de nivellement. Cette opération peut être effectuée alors que la cuisinière repose sur sa partie postérieure ou sur deux pieds après avoir été relevée en position verticale.

   REMARQUE : Pour placer à nouveau la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur devant la cuisinière. À l'aide de deux personnes ou plus, replacer la cuisinière debout sur le carton ou le panneau de fibre.
2. Mesurer la distance entre le haut du plan de travail et le plancher.
3. Mesurer la distance entre le haut de la table de cuisson et le bas des pieds de nivellement. Cette distance doit être la même. Dans le cas contraire, régler les pieds de nivellement à la hauteur correcte. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximum de 1 po (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16 po (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

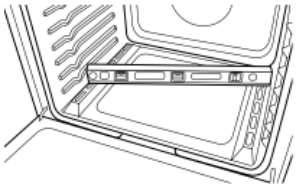
   REMARQUE : Si un réglage de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la cuisinière vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour régler les pieds arrière.
4. Lorsque la cuisinière est à la hauteur souhaitée, vérifier que l'espace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

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

Réglage de l'aplomb de la cuisinière

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





2. Si la cuisinière n'est pas horizontale, utiliser une clé ou une pince pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb.

   REMARQUE : La cuisinière doit être d'aplomb pour que les résultats de cuisson au four soient satisfaisants et les résultats de nettoyage idéaux avec la technologie d'autonettoyage AquaLift®.

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

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

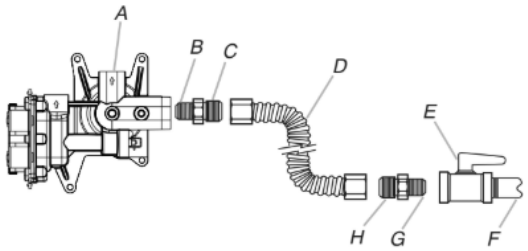
La cuisinière est réglée en usine pour utiliser du gaz naturel. Pour utiliser cette cuisinière avec du gaz propane, consulter la section « Conversion pour changement de gaz » avant de raccorder cette cuisinière à l'entrée de gaz. La conversion du gaz naturel au gaz propane ou inversement doit être effectuée par un installateur qualifié.

Raccordement typique par raccord flexible

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

3. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les adaptateurs.

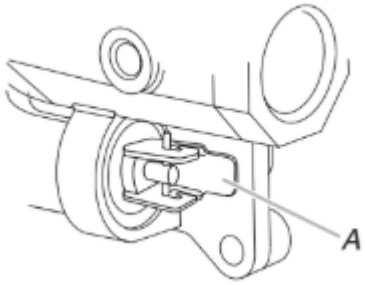
   IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner.



A. Détendeur
B. Appliquer un composé d'étanchéité.
C. Raccord d'adaptation (doit posséder un filetage mâle 1/2 po [1,3 cm] pour tuyauterie)
D. Raccord flexible
E. Robinet d'arrêt manuel
F. Conduite de gaz de 1/2 po (1,3 cm) ou 3/4 po (1,9 cm)
G. Appliquer un composé d'étanchéité.
H. Adaptateur

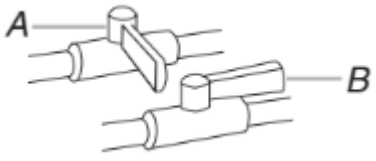
Achever le raccordement

1. Vérifier que le robinet d'arrêt du détendeur est à la position « on » (ouvert).



A. Robinet d'arrêt du détendeur à la position « on » (ouvert)

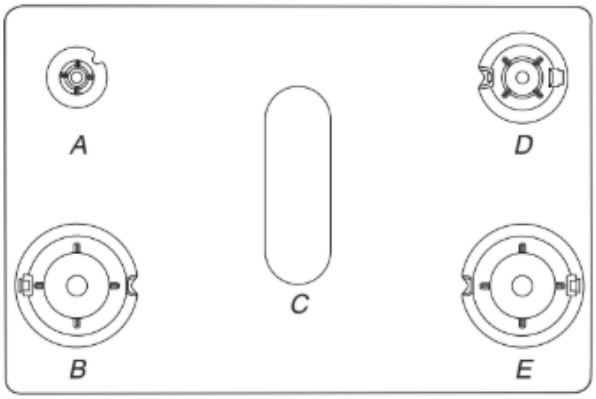
2. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.



A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

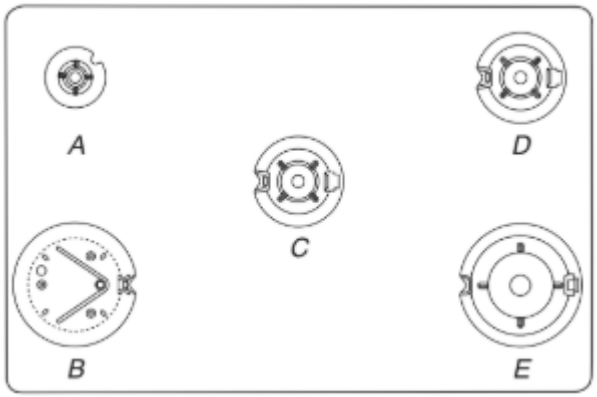
3. Vérifier tous les raccordements en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Éliminer toute fuite détectée.
4. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Placer les bases de brûleurs comme indiquer dans l'illustration suivante pour votre modèle :

Pour les modèles WEG745H0F et MGS8800F :



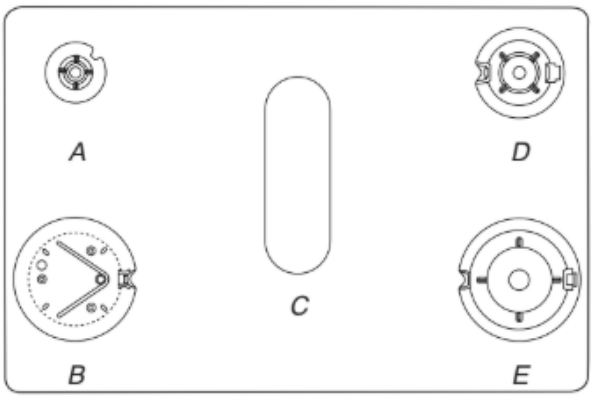
A. Petit (auxiliaire)
B. Grand (ultra rapide)
C. Ovale (OV)
D. Moyen (semi-rapide)
E. Grand (ultra rapide)

Pour le modèle KSGG700E :



A. Petit (auxiliaire)
B. Très grand (double)
C. Moyen (semi-rapide)
D. Moyen (semi-rapide)
E. Grand (ultra rapide)

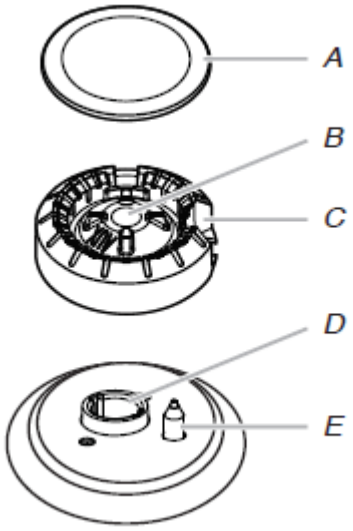
Pour le modèle KSGB900E :



A. Petit (auxiliaire)
B. Très grand (double)
C. Ovale (OV)
D. Moyen (semi-rapide)
E. Grand (ultra rapide)

REMARQUE : Chaque base de brûleur rond porte une des marques suivantes : AUX, SR, UR, ST.

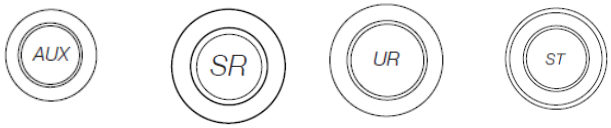
5. Aligner l’ouverture du tube d’arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur situé sur la table de cuisson et d’aligner également l’électrode d’allumage avec l’encoche de la base du brûleur.



A. Chapeau de brûleur
B. Ouverture du tube d’arrivée de gaz
C. Base du brûleur
D. Porte-gicleur
E. Électrode d’allumage

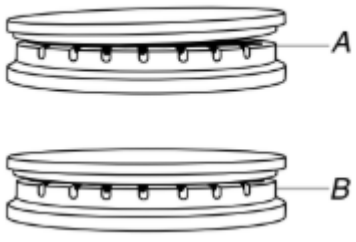
6. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur correspondantes.

IMPORTANT : La partie inférieure des petits chapeaux et des chapeaux moyens est différente. Ne pas poser un chapeau de la mauvaise taille sur la base du brûleur. Chaque chapeau de brûleur rond porte la marque AUX, SR, UR ou ST pour correspondre avec la marque sur la base du brûleur.



Petit chapeau (auxiliaire) | Chapeau moyen (semi-rapide) | Grand chapeau (ultra rapide) | Très grand chapeau (double)

Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement installés, les brûleurs de surface ne s’allumeront pas. Lorsque le chapeau de brûleur est correctement aligné, il ne balance pas et n’oscille pas.



A. Incorrect
B. Correct

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l’appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d’adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

7. Brancher l’appareil dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

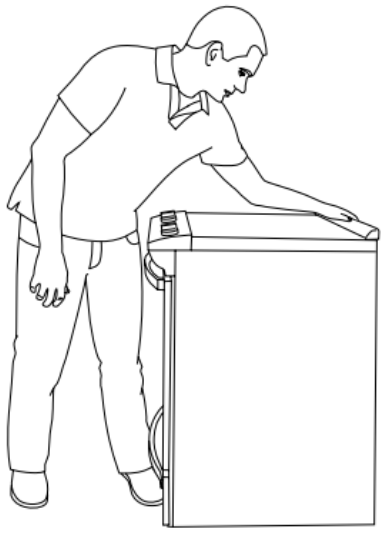
Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

Sur les cuisinières équipées d’un tiroir de remisage :

1. Glisser la cuisinière dans son emplacement final en s’assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.
2. Retirer le tiroir de remisage. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir ».
3. Au moyen d’une torche électrique, inspecter le dessous de la cuisinière.
4. Vérifier visuellement que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Sur les cuisinières équipées d'un tiroir-réchaud ou d'un tiroir de cuisson :

1. Glisser la cuisinière dans son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement. Laisser un espace de 1 po (2,5 cm) entre le dos de la cuisinière et le mur du fond.
2. Placer l'extérieur de votre pied contre le bas de l'avant du tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson pour empêcher la cuisinière de bouger, puis agripper l'arrière de la cuisinière comme indiqué.



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

   En cas de résistance immédiate, cela signifie que le pied de la cuisinière est engagé dans la bride antibasculement. Passer à l'étape 8.
4. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2 po (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cesser d'incliner la cuisinière et la reposer doucement sur le plancher. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride antibasculement.

   IMPORTANT : Si l'on entend un claquement ou un bruit d'éclatement lorsqu'on soulève la cuisinière, cela signifie peut-être que la cuisinière n'est pas bien engagée dans la bride. Vérifier qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser jusqu'au mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans la bride. Vérifier que la bride est fermement maintenue en place par les vis de montage.
5. Glisser la cuisinière vers l'avant et vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
6. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.
7. Répéter les étapes 1 et 2 pour s'assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans la bride antibasculement.

   Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2 po (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cela peut signifier que la bride antibasculement n'est pas correctement installée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.
8. Déplacer la cuisinière à son emplacement définitif. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb en plaçant un niveau dans le bas du four. Voir la section « Réglage de l'aplomb de la cuisinière ».

   IMPORTANT : Si la cuisinière est déplacée pour régler les pieds de nivellement, s'assurer que la bride antibasculement est bien engagée en répétant les étapes 1 à 8.

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

Un système d'allumage électronique est utilisé à la place des flammes de veille pour l'allumage des brûleurs (table de cuisson et four). Lorsque le bouton de commande de la table de cuisson est placé sur la position « ignite » (allumage), le système produit une étincelle pour allumer le brûleur. Tous les brûleurs de surface produiront des étincelles, mais seul le brûleur dont le bouton de commande est placé à « ignite » (allumage) produira des flammes. Il continue à produire des étincelles tant que le bouton de commande reste sur « ignite » (allumage).

Lorsqu'on place le bouton de commande du brûleur du four à la position désirée, les étincelles générées provoquent l'allumage du gaz.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

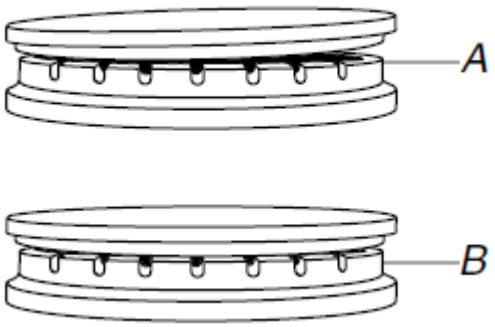
Brûleurs standard de la table de cuisson

Pousser sur chaque bouton de commande, puis les tourner sur la position « ignite » (allumage).

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

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Tourner le bouton de commande de la table de cuisson à la position « Off » (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position « ouverte ».
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.



A. Incorrect
B. Correct

Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s'allume pas à ce point, placer les boutons de commande sur « Off » (arrêt) et communiquer avec votre marchand ou compagne de services autorisée pour obtenir de l'aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Si la flamme d'un brûleur de la table de cuisson en position « low » (bas) doit être réglée, consulter la section « Réglage de la taille des flammes ».

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire pour le placer sur LITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, placer le bouton au réglage désiré.

Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).

   Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Un brûleur peut prendre plus de 8 secondes à s'allumer la première fois en raison de l'air se trouvant dans la canalisation de gaz.
3. Après 2 minutes, ouvrir la porte du four et vérifier que le four est chaud.

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Appuyer sur la touche Off (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position « ouverte ».

Répéter les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume pas à ce point, appuyer sur la touche « Off » (arrêt) et communiquer avec votre marchand ou compagne de services autorisée pour obtenir de l'aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Si la flamme du brûleur de cuisson au four doit être réglée, consulter la section « Réglage de la taille des flammes ».

Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne pour connaître le bon fonctionnement des commandes du four.

Contrôle du fonctionnement du brûleur du gril

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
3. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).

   Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Un brûleur peut prendre plus de 8 secondes à s'allumer la première fois en raison de l'air se trouvant dans la canalisation de gaz.
4. Après 2 minutes, ouvrir la porte du four et vérifier que le four est chaud.

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Appuyer sur la touche Off (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position « ouverte ».

Répéter les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume pas à ce point, appuyer sur la touche « Off » (arrêt) et communiquer avec votre marchand ou compagne de services autorisée pour obtenir de l'aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Si la flamme du brûleur de cuisson au gril doit être réglée, consulter la section « Réglage de la taille des flammes ».

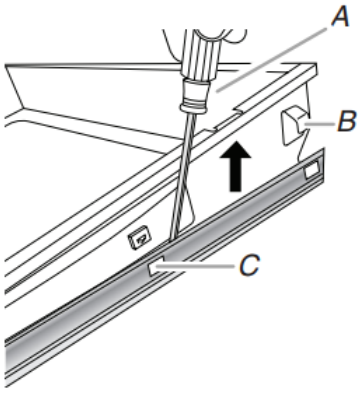
Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne pour connaître le bon fonctionnement des commandes du four.

Enlever/replacer le tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les objets du tiroir-réchaud, du tiroir de cuisson ou du tiroir de remisage de qualité supérieure, puis laisser la cuisinière refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

Retrait :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. À l'aide d'un tournevis à lame plate, desserrer doucement le tiroir pour le dégager de l'encoche d'alignement de glissière et soulever l'onglet d'alignement du tiroir pour le dégager de la glissière.

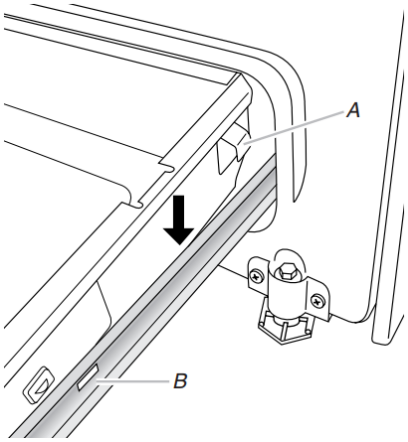


A. Tournevis à tête plate
B. Onglet d'alignement du tiroir
C. Encoche de glissière de tiroir

3. Répéter l'étape 2 pour l'autre côté. Le tiroir n'est plus fixé aux glissières de tiroir. Avec les deux mains, saisir le tiroir pour le retirer complètement.

Replacer :

1. Aligner les encoches de l'avant du tiroir avec les encoches des glissières latérales à l'intérieur du tiroir (de chaque côté). Placer les onglets d'alignements arrière dans les glissières de tiroir (de chaque côté).



A. Onglet d'alignement du tiroir
B. Encoche de glissière de tiroir

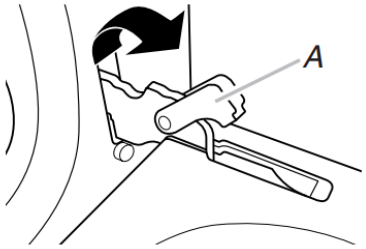
2. Pousser complètement le tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières.

Porte du four

Il n’est pas recommandé d’enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s’assurer que le four est ÉTEINT et froid. Ensuite, suivre les instructions ci-dessous. La porte du four est lourde.

Retrait :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Pincer le loquet de charnière entre les deux doigts et le tirer vers l’avant. Répéter ces opérations pour l’autre côté de la porte du four.



A. Loquet de charnière

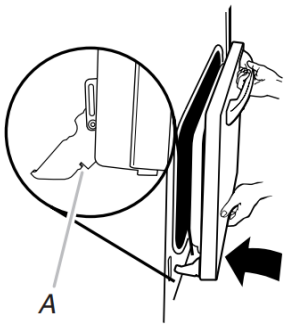
3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté.

   Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Replacer :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte. Vérifier que les encoches de charnière sont engagées dans le cadre de la porte du four.



A. Encoche de charnière

2. Ouvrir la porte du four.

   La porte doit pouvoir s’ouvrir complètement.
3. Replacer les leviers de charnière à la position verrouillée. Vérifier que la porte s’ouvre et se ferme facilement et qu’elle est bien droite en position fermée. Si ce n’est pas le cas, répéter la procédure pour enlever et reposer la porte.

Achever l’installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S’il reste une pièce, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Vérifier que tous les accessoires de la cuisinière sont présents, en particulier les grilles du four. Ces accessoires peuvent se trouver dans les matériaux d’emballage de la cuisinière.
4. Éliminer/recycler tous les matériaux d’emballage.
5. Vérifier que la cuisinière est d’aplomb. Voir la section « Ajustement de l’aplomb de la cuisinière ».
6. Utiliser une solution d’eau tiède et de nettoyant ménager doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux d’emballage. Sécher soigneusement avec un chiffon doux. Pour obtenir plus d’informations, voir la section « Entretien et réparation de la cuisinière ».
7. Lire le Guide de démarrage rapide.
8. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir des instructions précises sur le fonctionnement de la cuisinière.

   REMARQUE : Au cours des premières utilisations du four, il est normal qu’il dégage des odeurs et de la fumée.

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

- Le fusible domestique est intact et bien visé ou le disjoncteur n’est pas ouvert.
- Le robinet d’arrêt du détendeur est à la position open (ouvert).
- Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- La prise de courant est correctement alimentée.

9. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, vérifier la chaleur. Si aucune émanation de chaleur n’est perceptible, éteindre la cuisinière et vérifier que le robinet d’arrêt de la canalisation de gaz est ouvert.

- Si le robinet d’arrêt de l’entrée de gaz est fermé, l’ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit précédemment.
- Si le robinet d’arrêt de l’entrée de gaz est ouvert, le fermer, puis contacter un technicien qualifié.

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

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

CONVERSIONS DE GAZ

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

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

⚠ AVERTISSEMENT :

L'installation de cet ensemble de conversion doit être exécutée par le personnel qualifié d'une agence de service/entretien, conformément aux instructions du fabricant et en conformité avec les prescriptions de tous les codes et règlements applicables publiés par l'autorité juridictionnelle. Le non-respect de l'intégralité de ces instructions peut causer un incendie, une explosion ou du monoxyde de carbone qui pourraient entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le personnel qualifié d'une agence de service/entretien assume la responsabilité de l'installation correcte de cet ensemble. L'installation ne peut être considérée comme adéquate et complète qu'après contrôle satisfaisant du fonctionnement de l'appareil converti conformément aux instructions du fabricant fournies avec l'ensemble.

Conversion pour l'alimentation au propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

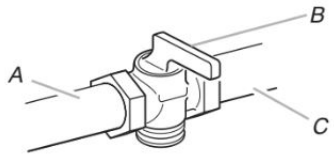
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



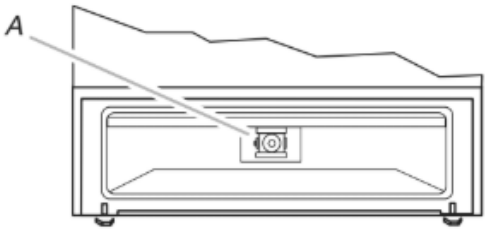
A. Conduite de gaz
B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
C. Vers la cuisinière

2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

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

1. Retirer le tiroir de remisage de qualité, le tiroir-réchaud ou le tiroir de cuisson. Consulter les sections « Enlever/replacer le tiroir », « Tiroir de remisage » ou « Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure ».
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.

   REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.

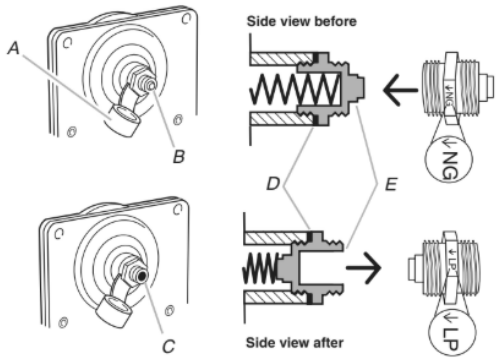


A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Avec une clé mixte de 5/8 po (1,6 cm), tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever.

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

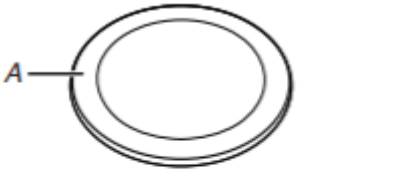


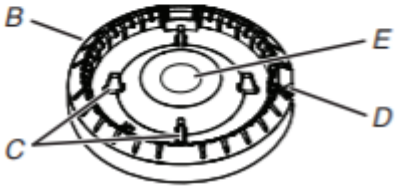
A. Couvercle de plastique
B. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
C. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur
D. Rondelle
E. Capuchon du détendeur

5. Inverser la position du capuchon du détendeur avant de le réinstaller sur le détendeur; l'extrémité ouverte doit être orientée vers l'extérieur, et les lettres « ↓LP » doivent être visibles (orientation comme sur le dessin ci-dessus).
6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

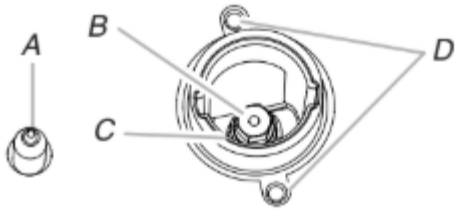
1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.





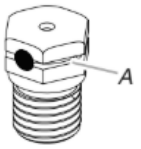
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Électrode d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



A. Électrode d'allumage
B. Injecteur
C. Porte-injecteur
D. Vis

4. Retirer les injecteurs fournis dans le sachet de documentation situé dans le four. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé et comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer le gicleur pour gaz Naturel par le gicleur correct pour propane.



A. Fente de propane

   Consulter le tableau suivant pour connaître le bon injecteur pour gaz propane à utiliser et la carte de support d'injecteur pour le bon positionnement.

   Insérer entièrement la douille de réduction au fond de la base du très grand brûleur. La douille doit s'emboîter en place.

   REMARQUE : N'utiliser qu'avec les bases avec répartiteur identifiées « XL ».

Tableau pour les injecteurs à orifice pour gaz propane des brûleurs de surface

Emplacement	Capacité/type de brûleur	Taille (mm)	Numéro d'ID
Avant gauche	14 200 BTU	1,08	108AM
Avant gauche (ST)	15 000 BTU	1,08	108AM
Arrière gauche	5 000 BTU	0,64	064AM
Avant droit	14 200 BTU	1,08	108AM
Arrière droit	8 000 BTU	0,84	084AM
Centre	8 000 BTU	0,84	084AM

*Non inclus avec l'ensemble/les modèles.

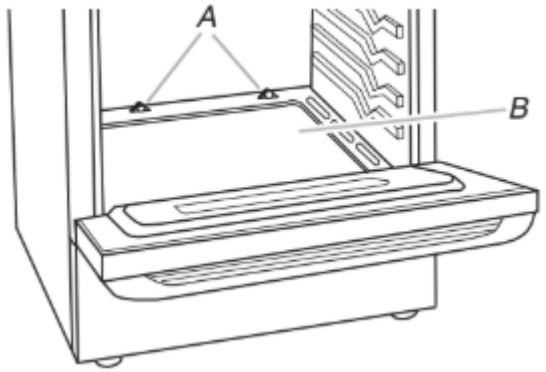
REMARQUE : Voir la plaque signalétique située sur le cadre du four, derrière le coin supérieur droit de la porte du four pour connaître la taille de gicleur à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

5. Placer l'injecteur pour gaz naturel dans le sachet des injecteurs.

   IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz naturel au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz naturel.
6. Réinstaller la base du brûleur.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

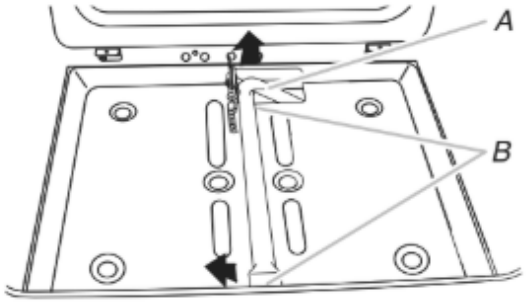
Conversion du brûleur de cuisson au four (du gaz naturel au gaz propane)

1. Retirer les grilles et la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
2. Ôter 2 vis et rondelles à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.

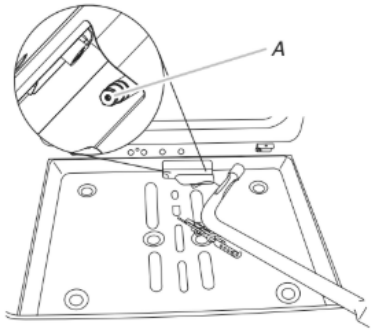


A. Vis
B. Fond du four

4. Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.
5. Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four et mettre le brûleur de cuisson au four de côté. Ne pas déconnecter le fil.



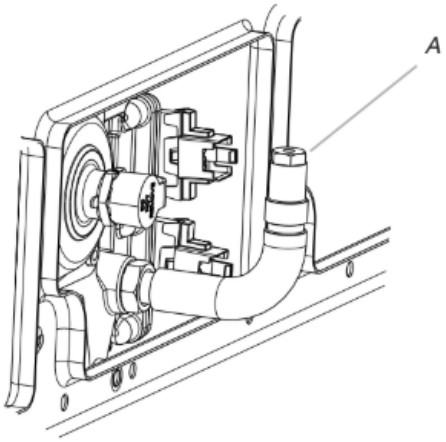
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis



A. Orifice du four

6. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur de gaz naturel du brûleur de cuisson au four; tourner dans le sens antihoraire pour dévisser et extraire l'injecteur. L'injecteur porte la mention « 47 ».
7. Remplacer l'injecteur « 47 » par un injecteur « 56 ». Installer l'injecteur pour gaz propane du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

   IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



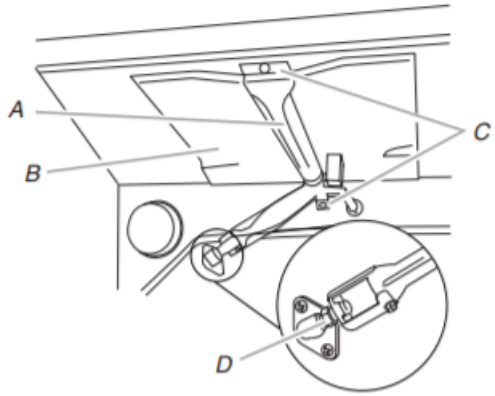
A. Injecteur

8. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
10. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
11. Réinstaller le panneau inférieur du four avec 2 vis et 2 rondelles.

Conversion du brûleur de gril (du gaz naturel au gaz propane)

1. Ôter une vis du brûleur de cuisson au gril.
2. Ôter le répartiteur de flammes.
3. Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle.

   REMARQUE : Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.

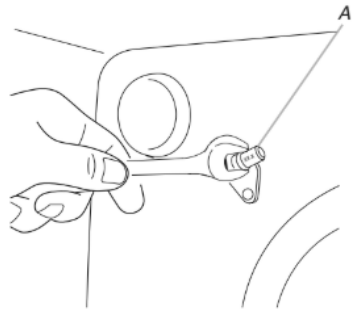


A. Brûleur du gril
B. Répartiteur de flammes
C. Vis
D. Injecteur

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (1 cm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur femelle de gaz naturel du brûleur de cuisson au gril; tourner dans le sens antihoraire pour le dévisser et l'extraire. Le capot sera identifié par le chiffre « 155 ».

5. Remplacer l'injecteur femelle « 155 » par un injecteur femelle « 100 ». Installer l'injecteur femelle du brûleur du gril pour gaz propane en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

   IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur

6. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril. Insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
7. Replacer le diffuseur de flamme en plaçant les quatre onglets vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.
8. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer avec une vis.
9. Replacer le tiroir de remisage de qualité supérieure/tiroir de remisage, tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir ».
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
11. Réinstaller les grilles du four.

Achever l'installation (de gaz naturel à propane)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l'alimentation en gaz, se reporter à la section « Raccordement au gaz ».
2. Pour allumer et utiliser correctement les brûleurs, voir la section « Système d'allumage électronique ».
3. Pour régler la flamme des brûleurs, se reporter à la section « Réglage de la taille des flammes ».
   IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum pour chaque brûleur de la table de cuisson.
   Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur la table de cuisson. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (6,4) à 1/ 2 po (13 mm) de long. Le cône extérieur n'est pas aussi net que le cône intérieur. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.
4. Voir la section « Achever l'installation » des « Instructions d'installation » de ce document pour achever cette procédure.

IMPORTANT : Conserver les gicleurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

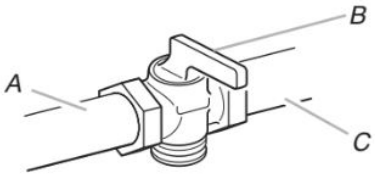
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.

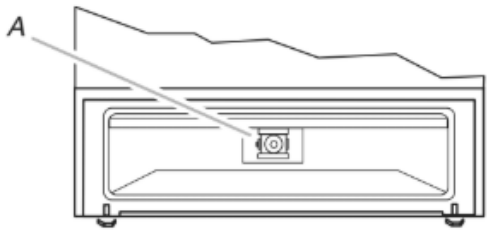


A. Conduite de gaz
B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
C. Vers la cuisinière

2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

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

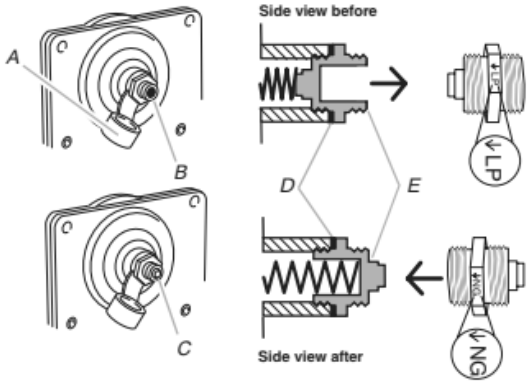
1. Retirer le tiroir de remisage de qualité supérieure, tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson. Consulter les sections Enlever/replacer le tiroir, Tiroir de remisage ou Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure.
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.
   REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.



A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Avec une clé mixte de 5/8 po (1,6 cm), tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever.
   REMARQUE : Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.

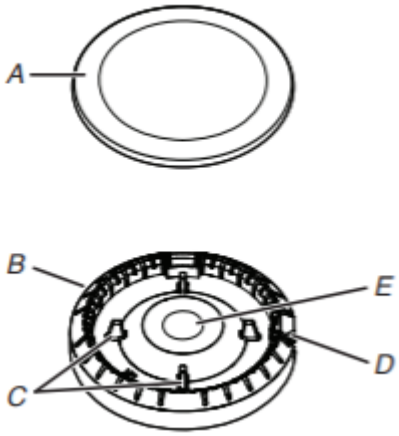


A. Couvercle de plastique
B. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur
C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
D. Rondelle
E. Capuchon du détendeur

5. Inverser la position du capuchon du détendeur avant de le réinstaller sur le détendeur; l'extrémité borgne doit être orientée vers l'extérieur, et l'inscription « ↓NG » doit être visible (orientation comme sur le dessin ci-dessus).
6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

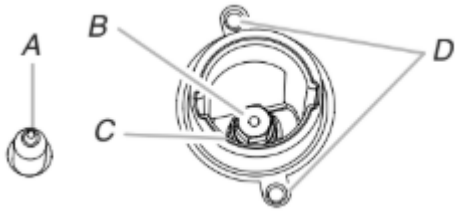
Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.



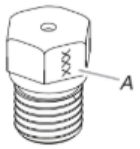
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Électrode d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



A. Électrode d'allumage
B. Injecteur
C. Porte-injecteur
D. Vis

4. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé sur le côté. Remplacer l'injecteur à orifice pour gaz propane par le bon injecteur pour gaz naturel.



A. Chiffre gravé

Le tableau qui suit permet de sélectionner l'injecteur pour gaz naturel correct pour chaque brûleur.

5. Retirer la douille de réduction de la base du très grand brûleur.

Tableau de sélection des injecteurs pour gaz naturel

Puissance thermique	Taille (mm)	Identifiant
19 000 BTU	1,96	196AM
17 000 BTU (ST)	1,84	184AM
17 000 BTU	1,96	196AM
15 000 BTU	1,75	175AM
9 200 BTU	1,35	135AM
8 000 BTU	1,25	125AM
5 000 BTU	1,00	100AM
1 450 BTU	0,53	053AM

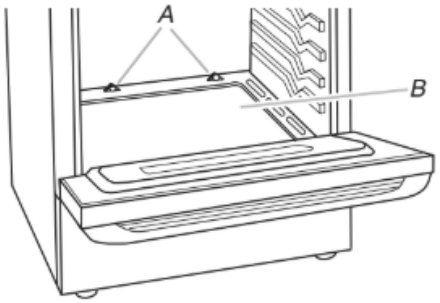
REMARQUE : Voir la plaque signalétique située sur le cadre du four, derrière le coin supérieur droit de la porte du four pour connaître la taille d'injecteur à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

6. Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet à injecteur.

   IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz propane au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz propane.
7. Réinstaller la base du brûleur.
8. Réinstaller le chapeau de brûleur.
9. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

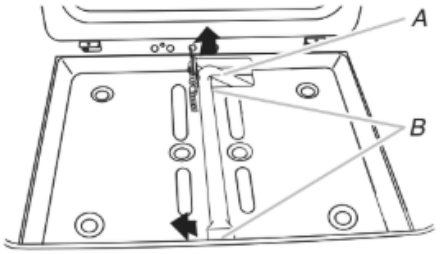
Conversion du brûleur de cuisson au four (du gaz propane au gaz naturel)

1. Retirer les grilles et la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
2. Ôter 2 vis et rondelles à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.

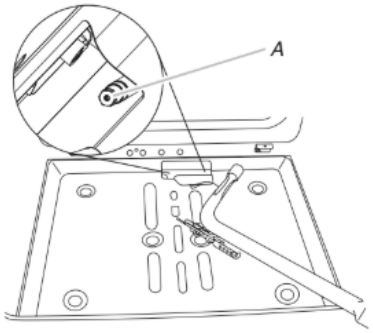


A. Vis
B. Fond du four

4. Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.
5. Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four, et mettre le brûleur de cuisson au four de côté. Ne pas déconnecter le fil.



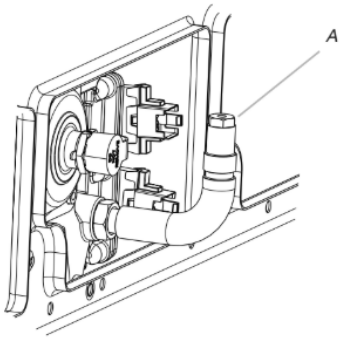
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis



A. Orifice du four

6. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Presser un tourne-écrou sur l'injecteur et l'enlever en tournant l'injecteur de cuisson au propane dans le sens antihoraire. L'injecteur porte la mention « 56 ».
7. Remplacer l'injecteur « 56 » par un injecteur « 47 ». Installer l'injecteur pour gaz naturel du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

   IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



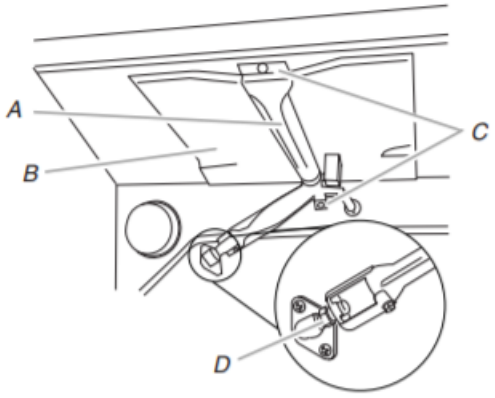
A. Injecteur

8. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
10. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
11. Réinstaller le panneau inférieur du four avec 2 vis et 2 rondelles.

Conversion du brûleur de gril (du gaz propane au gaz naturel) (sur certains modèles)

1. Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au gril.
2. Ôter le répartiteur de flammes.
3. Retirer le brûleur de cuisson au gril de son injecteur femelle.

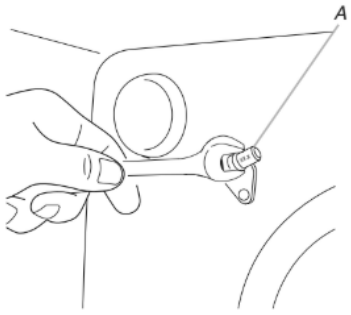
   REMARQUE : Le brûleur de cuisson au gril pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur du gril
B. Répartiteur de flammes
C. Vis
D. Injecteur

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 3/8 po (1 cm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Presser un tourne-écrou sur l'injecteur et l'enlever en tournant l'injecteur de cuisson gril au propane dans le sens antihoraire. Le capot sera identifié par le chiffre « 100 ».
5. Remplacer l'injecteur femelle « 100 » par un injecteur femelle « 155 ». Installer l'injecteur femelle du brûleur du gril pour gaz naturel en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

   IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur

6. Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au gril. Insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.
7. Replacer le diffuseur de flamme en plaçant les 4 onglets vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.
8. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer avec 1 vis.
9. Remettre en place le tiroir de remisage. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir ».
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
11. Réinstaller les grilles du four.

Achever l'installation (de gaz propane à naturel)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l'alimentation en gaz, se reporter à la section « Raccordement au gaz ».
2. Pour allumer et utiliser correctement les brûleurs, voir la section « Système d'allumage électronique ».
3. Pour régler la flamme des brûleurs, se reporter à la section « Réglage de la taille des flammes ».

   IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum pour chaque brûleur de la table de cuisson.

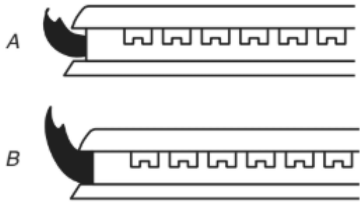
   Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au gril. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointes jaunes.
4. Voir la section « Achever l'installation » des « Instructions d'installation » de ce document pour achever cette procédure.

IMPORTANT : Conserver les gicleurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

Réglage de la taille des flammes

Réglage de la flamme des brûleurs de surface

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique « Low » (minimum), on doit observer des flammes stables bleues de 1/4 po (6,3 mm). Les flammes produites par le gaz propane ont une pointe légèrement jaune.



A. Débit thermique minimum
B. Débit thermique maximum

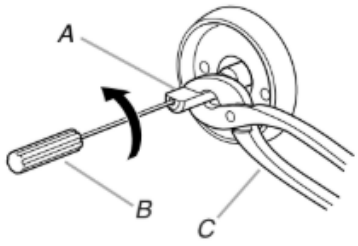
Réglage des brûleurs standard :

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

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

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

   Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame plate pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée. La rotation de la vis dans le sens horaire augmente la hauteur de flamme. La rotation en sens antihoraire la diminue.



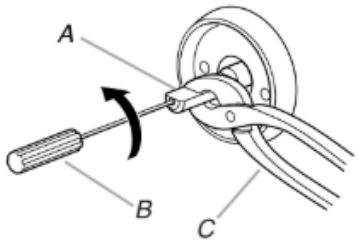
A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

3. Réinstaller le bouton de commande.

4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position « Low » (basse) à la position « High » (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

Pour régler le brûleur double (sur certains modèles) :

1. Allumer le brûleur et le tourner au réglage le plus bas auquel les brûleurs interne et externe puissent rester allumés.
2. Ôter le bouton de commande.
3. Insérer un tournevis à tête plate de 1/8 po (3 mm) dans les emplacements de réglage indiqués dans l'illustration suivante et engager la lame dans la tête de vis. Tourner la vis jusqu'à ce que la flamme atteigne la taille correcte. La rotation de la vis dans le sens horaire augmente la hauteur de flamme. La rotation en sens antihoraire la diminue.



A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

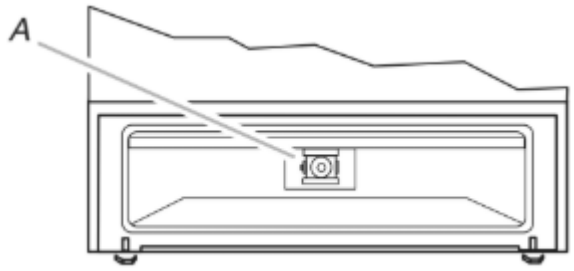
4. Réinstaller le bouton de commande.
5. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position « Low » (basse) à la position « High » (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.

Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne pour connaître le bon fonctionnement des commandes du four.

Réglage de la taille des flammes sur le brûleur du four (le cas échéant)

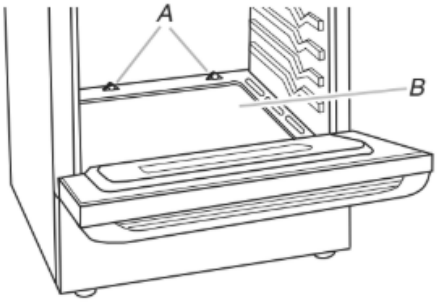
1. Retirer le tiroir de remisage de qualité supérieure, tiroir-réchaud, tiroir de cuisson ou tiroir de remisage (consulter la section « Enlever/replacer le tiroir ».
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.



A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Observer les flammes sur le brûleur du four pour déterminer si un réglage est nécessaire.
   a. Retirer les grilles du four.
   b. Pour retirer la partie inférieure du four : Ôter 2 vis à l'arrière de la partie inférieure du four. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le poser sur une surface couverte.



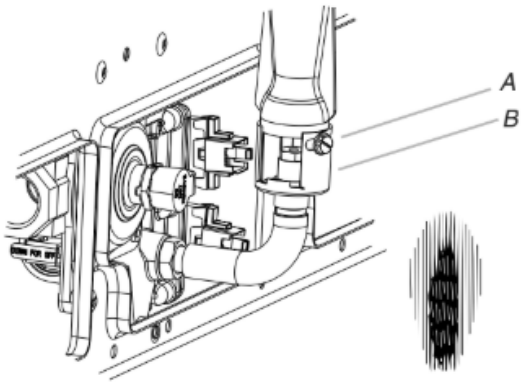
A. Vis
B. Fond du four

   c. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
   d. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).

      Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Dans certaines circonstances, le brûleur peut mettre jusqu'à 50 à 60 secondes pour s'allumer.

      Un dispositif d'allumage électronique est utilisé pour l'allumage des brûleurs du four et du gril.

      Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu vert de 1/2 po (1,3 cm) et une zone externe bleu foncé; la forme des flammes doit être nette et douce. On ne doit pas observer de pointes jaunes, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur.
4. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, rechercher la virole de réglage de l'admission d'air au fond de la cavité du tiroir derrière le panneau d'accès. Desserrer la vis de blocage et faire tourner l'obturateur d'air pour obtenir de belles flammes. Resserrer la vis de blocage de la virole.



A. Vis de blocage
B. Admission d'air

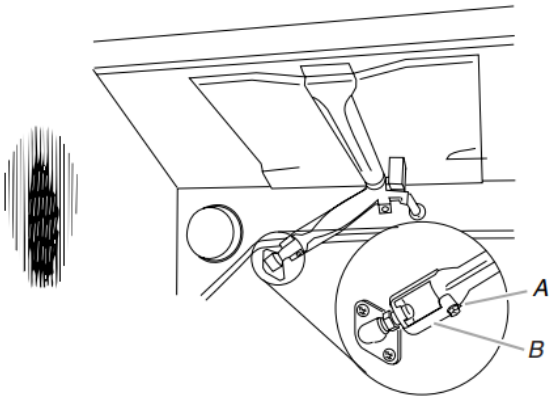
5. Appuyer sur la touche Off (arrêt) une fois terminé.
6. Replacer la base du four et le tiroir de remisage (voir la section « Enlever/replacer le tiroir »).

Régler la flamme du brûleur de cuisson au gril (au besoin)

Appuyer sur BROIL (cuisson au gril), puis sur la touche Start (mise en marche). Regarder le brûleur de cuisson au gril par le hublot du four pour vérifier les flammes. Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu vert de 1/2 po (1,3 cm) et une zone externe bleu foncé; la forme des flammes doit être nette et douce. On ne doit pas observer de pointes jaunes, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur.

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

1. Appuyer sur la touche Off (arrêt). Laisser le four refroidir.
2. Desserrer la vis de blocage de la virole de réglage de l'admission d'air, à l'arrière du brûleur du gril.
3. Régler l'admission d'air selon le besoin.
4. Resserrer la vis de blocage.



A. Vis de blocage
B. Admission d'air

5. Fermer la porte du four. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril), puis sur la touche Start (mise en marche). Examiner les flammes sur le brûleur du gril à travers le hublot du four. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, répéter les étapes 1 à 5.

Déplacement de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

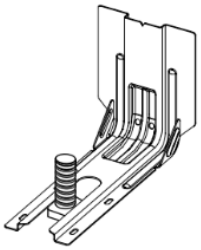
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Lorsqu'on déplace la cuisinière, la faire glisser sur une planche de carton ou en matériau dur pour éviter d'endommager le revêtement du sol.

Si le déplacement de la cuisinière est nécessaire pour le nettoyage ou l'entretien :

Cuisinières alimentées par cordon d'alimentation :

1. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
2. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
3. Débrancher le cordon d'alimentation électrique.
4. Déconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
5. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
6. Reconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
7. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz.
8. Brancher le cordon d'alimentation électrique.
9. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.



10. Pour vérifier que la bride est bien engagée, consulter la section « Vérifier que la bride anti-basculement est bien installée et engagée ».
11. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb.

©2026 All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

NOTES