

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## 30" (76.2 CM) FREESTANDING GAS RANGES

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES CUISINIÈRES À GAZ

## AUTOPORTANTES DE 30" (76,2 CM)

### Table of Contents/Table des matières

<p><b>RANGE SAFETY</b> ..... 1</p> <p><b>INSTALLATION REQUIREMENTS</b>.....3</p> <p>    Tools and Parts .....3</p> <p>    Location Requirements .....3</p> <p>    Electrical Requirements .....5</p> <p>    Gas Supply Requirements .....5</p> <p><b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>.....6</p> <p>    Unpack Range.....6</p> <p>    Install Anti-Tip Bracket .....7</p> <p>    Make Gas Connection .....7</p> <p>    Verify Anti-Tip Bracket Location .....8</p> <p>    Level Range.....9</p> <p>    Electronic Ignition System .....9</p> <p>    Replace Oven Racks and Warming Drawer .....10</p> <p>    Storage Drawer .....11</p> <p>    Complete Installation .....11</p> <p><b>GAS CONVERSIONS</b> .....12</p> <p>    LP Gas Conversion .....12</p> <p>    Natural Gas Conversion .....14</p>	<p><b>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE</b> ..... 16</p> <p><b>EXIGENCES D'INSTALLATION</b> ..... 17</p> <p>    Outillage et pièces ..... 17</p> <p>    Emplacement d'installation ..... 17</p> <p>    Spécifications électriques..... 19</p> <p>    Spécifications de l'alimentation en gaz..... 19</p> <p><b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> ..... 21</p> <p>    Déballage de la cuisinière..... 21</p> <p>    Installation de la bride antibasculement ..... 21</p> <p>    Raccordement à la canalisation de gaz ..... 22</p> <p>    Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement ..... 23</p> <p>    Mise à niveau de la cuisinière..... 23</p> <p>    Système d'allumage électronique ..... 24</p> <p>    Réinstallation des grilles du four et du tiroir-réchaud ..... 26</p> <p>    Tiroir De Remisage ..... 26</p> <p>    Achever l'installation ..... 26</p> <p><b>CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ</b>..... 27</p> <p>    Conversion de Gaz naturel à Propane ..... 27</p> <p>    Conversion de Propane à Gaz naturel ..... 29</p> <p><b>ANTI-TIP BRACKET TEMPLATE</b></p> <p><b>GABARIT POUR LA BRIDE ANTIBASCULEMENT</b>..... 32</p>
---	---

## RANGE SAFETY

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

#### 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.

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

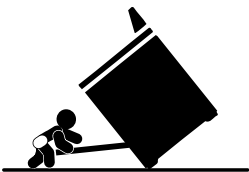
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch.
  - Do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

**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.



## **⚠️ WARNING**

### Tip Over Hazard

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

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

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

# INSTALLATION REQUIREMENTS

## Tools and Parts

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

### Tools needed

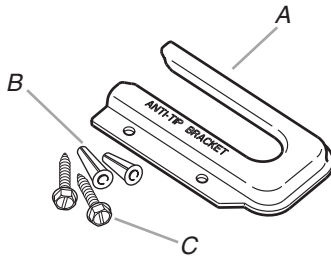
- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Hammer
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 1<sup>5</sup>/<sub>16</sub>" combination wrench
- 1/4" drive ratchet
- 3/8" nut driver
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to LP gas
- 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors)
- Noncorrosive leak-detection solution

### For LP/Natural Gas Conversions

- 1/2" combination wrench
- 5/8" combination wrench
- 5/16" nut driver
- Quadrex<sup>®†</sup> or Phillips screwdriver
- Masking tape

### Parts supplied

Check that all parts are included.



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

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

### Parts needed

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

## Location Requirements

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

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate is located on the oven frame behind the storage drawer panel.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The floor anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (0.64 cm) plywood under range if installing range over carpeting.

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

### Mobile Home - Additional Installation Requirements

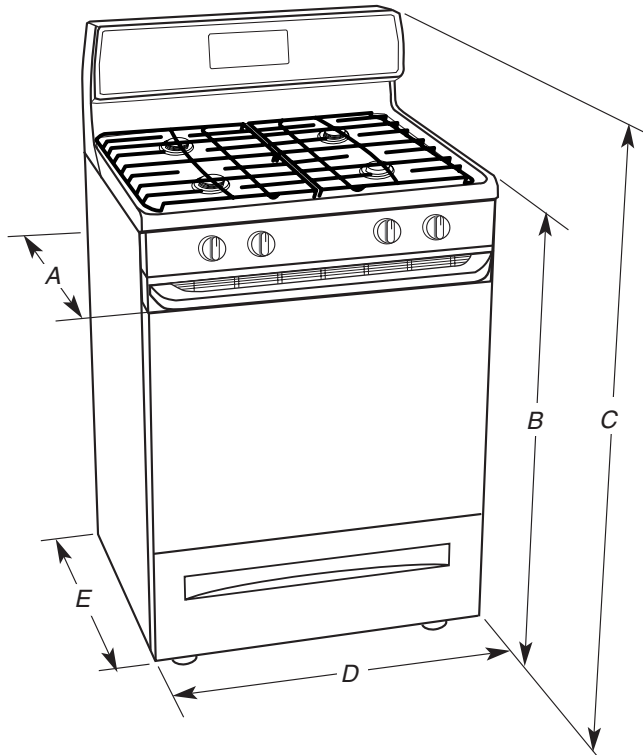
The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home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

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

### Mobile home installations require:

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

## Product Dimensions



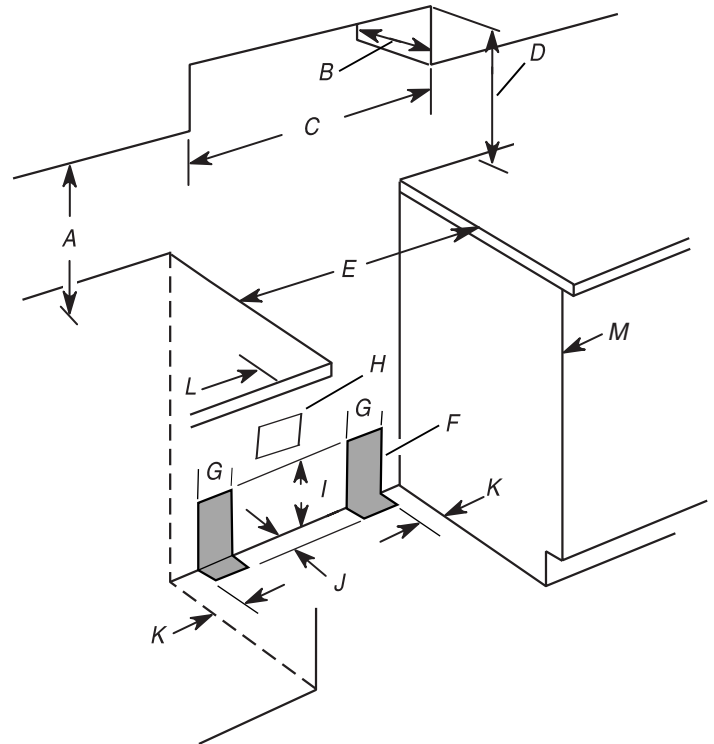
- A. 27<sup>1</sup>/<sub>32</sub>" (69.9 cm) max. depth with handle
- B. 36" (91.4 cm) cooktop height (max.) with leveling legs screwed all the way in\*
- C. 46<sup>7</sup>/<sub>8</sub>" (119.1 cm) overall height (max.) with leveling legs screwed all the way in\*
- D. 29<sup>7</sup>/<sub>8</sub>" (75.9 cm) width
- E. 25" (63.5 cm)

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

## 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.



- A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
- B. 13" (33 cm) max. upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) min. opening width
- D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE\*.
- E. 30<sup>3</sup>/<sub>8</sub>" (76.5 cm) min. opening width
- F. This shaded area recommended for installation of rigid gas pipe.
- G. 8" (20.3 cm)
- H. Grounded outlet
- I. 17" (43.2 cm)
- J. 2" (5.1 cm)
- K. 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" (11.4 cm)
- L. 2" (5.1 cm) min. clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.

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

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

## Electrical Requirements

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

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

This range is equipped with an electronic ignition system that will not operate if plugged into an outlet that is not properly polarized. If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path is adequate.

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

National Fire Protection Association  
One Batterymarch Park  
Quincy, MA 02269

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

- A 120 volt, 60 Hz., AC only, 15-amp fused, electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120-volt power and is correctly grounded.
- The wiring diagram is located on the underside of the storage drawer or below the warming drawer in a clear 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 LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

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

**IMPORTANT:** Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions.

#### Type of Gas

##### Natural gas:

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

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

##### LP gas conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

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

#### Gas Supply Line

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

**NOTE:** Pipe-joint compounds that resist the action of LP gas must be used. Do not use TEFLON<sup>®</sup> 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" (1.3 cm) or 3/4" (1.9 cm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.

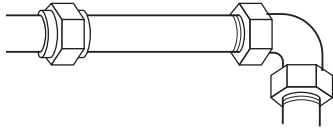


- A 1/2" (1.3 cm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

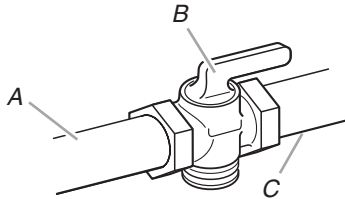
†TEFLON is a registered trademark of E.I. Du Pont De Nemours and Company.

### Rigid pipe connection:

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



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



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

### Gas Pressure Regulator

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

#### Natural gas:

Minimum pressure: 5" WCP  
Maximum pressure: 14" WCP

#### LP gas:

Minimum pressure: 11" WCP  
Maximum pressure: 14" WCP

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

### Burner Input Requirements

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

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

### Gas Supply Pressure Testing

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

#### Line pressure testing above ½ psi gauge (14" 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 ½ psi (3.5 kPa).

#### Line pressure testing at ½ psi gauge (14" WCP) or lower

The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Unpack Range

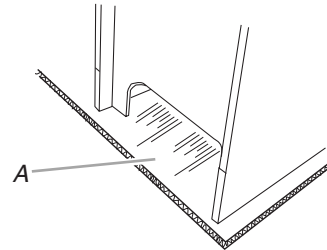
### ⚠ WARNING

#### Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install range.

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

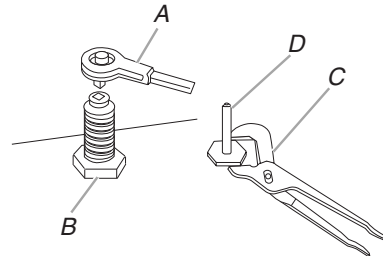
1. Remove shipping materials, tape and film from range.
2. Remove oven racks and parts package from inside oven.
3. Do not remove the shipping base at this time.



A. Shipping base

#### 4. On Ranges Equipped with Storage Drawers:

Remove the storage drawer, see "Storage Drawer" section for more information. Use a ¼" drive ratchet to lower the rear leveling legs one-half turn. Use a wrench or pliers to lower front leveling legs one-half turn.

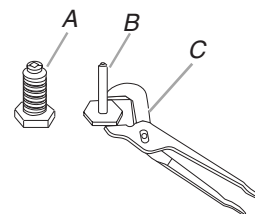


A. ¼" drive ratchet  
B. Rear leveling leg  
C. Wrench or pliers  
D. Front leveling leg

#### On Ranges Equipped with Warming Drawers:

On ranges equipped with a warming drawer, the rear legs cannot be accessed by removing the warming drawer. It will be necessary to adjust the rear legs from outside the range.

Use wrench or pliers to lower the front and rear leveling legs one-half turn.



A. Rear leveling leg  
B. Front leveling leg  
C. Wrench or pliers

## Install Anti-Tip Bracket

### **⚠ WARNING**



#### Tip Over Hazard

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

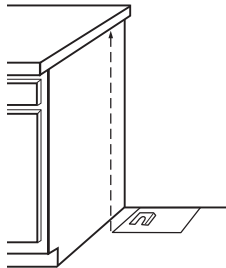
**Connect anti-tip bracket to rear range foot.**

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

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

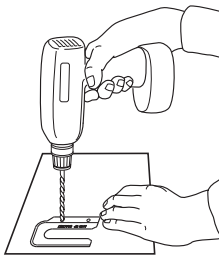
Contact a qualified floor covering installer for the best procedure for drilling mounting holes through your type of floor covering. Before moving range, slide range onto shipping base, cardboard or hardboard.

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



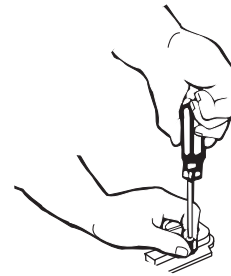
If cabinet opening is wider than that specified in the "Location Requirements" section, adjust template so range will be centered in cabinet opening.

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



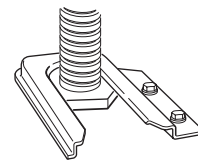
To mount anti-tip bracket to concrete or ceramic floor, use a  $\frac{3}{16}$ " (4.8 mm) masonry drill bit to drill 2 holes at the positions marked on the bracket template. Remove template from floor. Tap plastic anchors into holes with a hammer.

6. Align anti-tip bracket holes with holes in floor. Fasten anti-tip bracket with screws provided.



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

7. Move range close enough to opening to allow for final electrical connection. Remove shipping base, cardboard or hardboard from under range.
8. Move range into its final location making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.



9. If installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards in the "Location Requirements" section.
10. Continue installing your range using the following installation instructions.

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

**Examples of a qualified person include:**

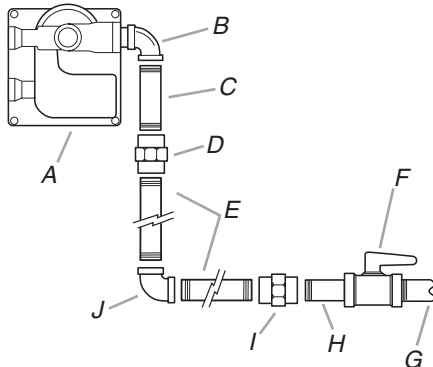
**licensed heating personnel,  
authorized gas company personnel, and  
authorized service personnel.**

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

#### Typical rigid pipe connection

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

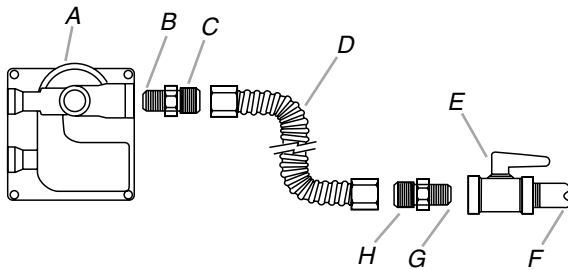
1. Apply pipe-joint compound made for use with LP gas to all pipe thread connections.
2. Using a pipe wrench to tighten, connect the gas supply to the range.



- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| A. Gas pressure regulator                      | F. Manual gas shutoff valve |
| B. 90° elbow (must have 1/2" male pipe thread) | G. 1/2" or 3/4" gas pipe    |
| C. Nipple                                      | H. Nipple                   |
| D. Union                                       | I. Union                    |
| E. Black iron pipe                             | J. 90° elbow                |

### Typical flexible connection

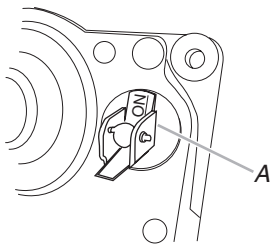
1. Apply pipe-joint compound made for use with LP gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters (see B and G in following illustration).
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters.
3. Use a 15/16" combination wrench and channel lock pliers to attach the flexible connector to the adapters. Check that connector is not kinked.



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

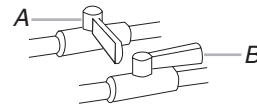
### Complete Connection

1. Check that the gas pressure regulator shutoff valve is in the "on" position.



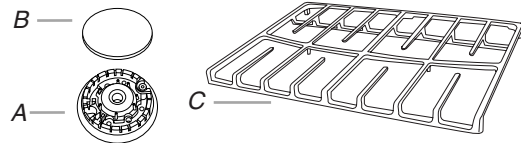
A. Gas pressure regulator shutoff valve

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



- A. Closed valve  
B. Open valve

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 grates from parts package. Burner caps should be level when properly positioned. If burner caps are not properly positioned, surface burners will not light. Place burner grates over burners and caps.



- A. Burner base  
B. Burner cap  
C. Burner grate

## ⚠ WARNING



### Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

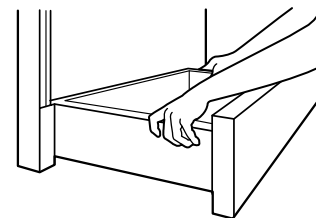
Do not use an extension cord.

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

5. Plug into a grounded 3 prong outlet.

### Verify Anti-Tip Bracket Location

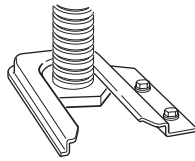
1. On models with a storage drawer, remove the storage drawer. See "Storage Drawer" section for instructions.  
On models with a warming drawer, the rear leg cannot be seen by removing the warming drawer. It will be necessary to view the rear foot from outside the range.



2. To check that the anti-tip bracket is installed, use a flashlight and look underneath the bottom of the range.
  - Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.

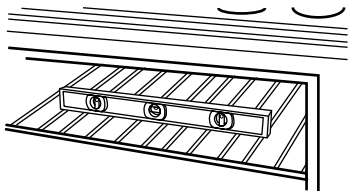


- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.



## Level Range

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



- If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.

### On Ranges Equipped with Storage Drawers:

Use a ¼" drive ratchet, wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

### On Ranges Equipped with Warming Drawers:

Use a wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

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

## Electronic Ignition System

### Initial lighting and gas flame adjustments

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

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 "LITE" position.

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

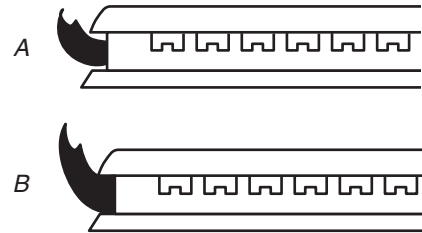
#### If burners do not light properly:

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

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

## Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately ¼" (0.64 cm) high.

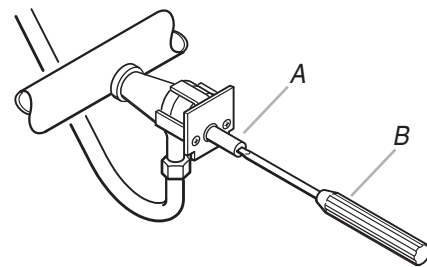


A. Low flame  
B. High flame

### 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:

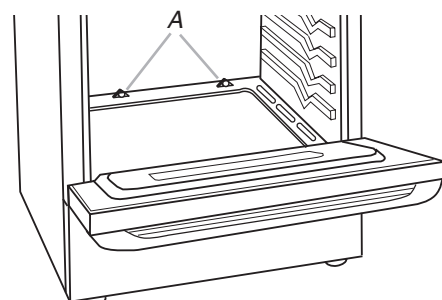


A. Control knob stem  
B. Screwdriver

- Light 1 burner and turn to lowest setting.
- Remove the control knob.  
Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flat-blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.
- Replace the control knob.
- Test the flame by turning the control from "LO" to "HI," checking the flame at each setting.
- Repeat above steps for each burner.

### Check Operation of Oven Bake Burner

- Remove the oven rack.
- 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

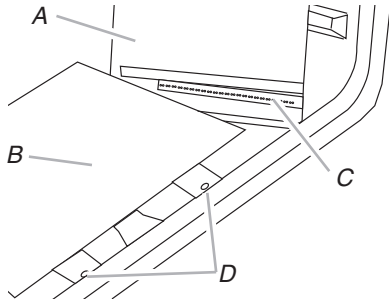
3. You can check the burner flame by removing the flame spreader or by using a mirror.

**Remove flame spreader:**

Remove 2 screws from the front tabs of the flame spreader. Lift front of the flame spreader and pull forward to remove tabs from rear of oven.

**Using a mirror:**

Insert a mirror to one side of the burner. Look into the mirror to check flame.



A. Mirror  
B. Flame spreader  
C. Flame reflection  
D. 2 screws

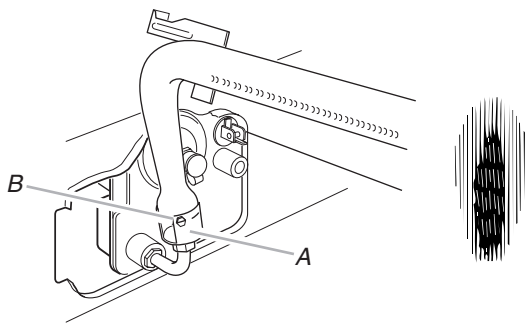
4. Push the BAKE pad.
5. Press the START pad.

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. Refer to the Use and Care Guide for proper operation of the oven controls.

**Adjust Oven Bake Burner Flame (if needed)**

1. On models with a warming drawer, remove access cover plate (1 screw) located at the back of the warming drawer compartment.
2. Check the oven bake 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 occur.
3. If the oven bake flame needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the range. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



A. Air shutter  
B. Locking screw

4. Push CANCEL/OFF when finished.
5. Reinstall flame spreader and oven bake burner cover.

**Check Operation of Oven Broil Burner**

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

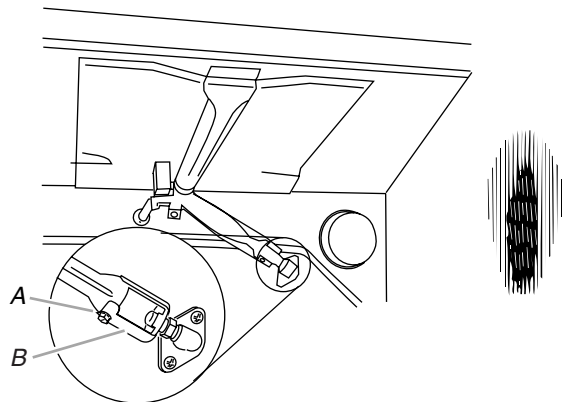
The oven burner should light within 8 seconds. Under certain conditions it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light. Refer to the Use and Care Guide for proper operation of the oven controls.

**Adjust Oven Broil Burner Flame (if needed)**

Look through 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. Loosen the lock screw on the air shutter located at the rear of the broil burner.
2. Adjust the air shutter as needed.
3. Tighten lock screw.



A. Lock screw

4. Press CANCEL/OFF when finished.

**Replace Oven Racks and Warming Drawer**

Replace oven racks in oven cavity. Replace warming drawer.

**To Replace Warming Drawer:**

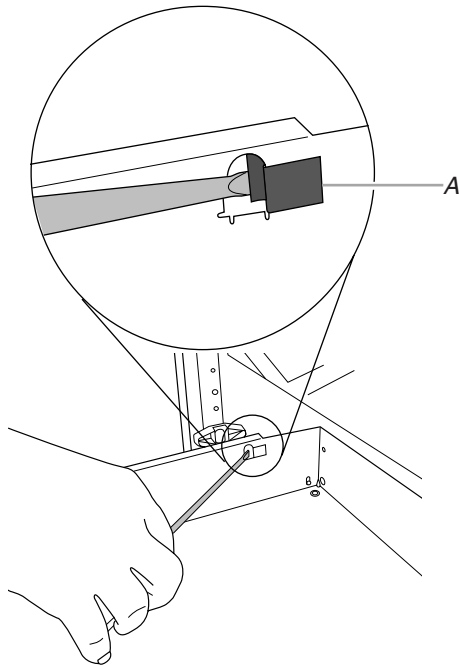
1. Insert warming drawer into slide rails on sides of drawer opening.
2. Lift front of drawer slightly and push firmly to close drawer.

## Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, check that the storage drawer is cool and empty. A flat-blade screwdriver will be needed for removal.

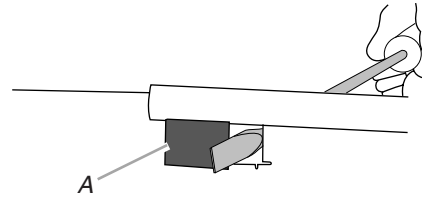
### To Remove:

1. Pull the storage drawer forward to the drawer stop. Push the drawer back approximately 1" (2.5 cm).  
It will be necessary to disengage the storage drawer one side at a time.
2. Insert a flat-blade screwdriver through the opening in the side of the storage drawer, placing the screwdriver tip on the outside of the drawer clip.



A. Drawer clip

3. Depress the drawer clip by pressing the screwdriver handle toward the side of the storage drawer.

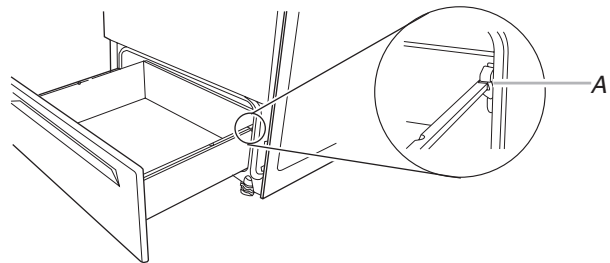


A. Drawer clip - view from outside of storage drawer

4. Gently pull forward on the storage drawer until the depressed clip clears the drawer glide.
5. Repeat steps 2-4, for the other side of the storage drawer.
6. Lift up the back of the storage drawer and remove.

### To Replace:

1. Lift up the back of the storage drawer and place it inside the range in its fully forward position.
2. Lift up the front of the storage drawer to a level position.
3. Slowly push the storage drawer into the range until the drawer side rails engage with the gap in the drawer glides.



A. Engage drawer glide.

4. Once the storage drawer is fully engaged on both sides, slide the drawer back into the closed position.
5. **NOTE:** When you are removing and replacing the storage drawer, a slight push may be needed to move the drawer stop notch past the drawer glides.

## Complete Installation

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

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

- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
  - Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
  - Electrical supply is connected.
  - See "Troubleshooting" in the Use and Care Guide.
8. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shutoff valve is open.
    - If the gas supply line shutoff valve is closed, open it, then repeat the 5-minute test as outlined above.
    - If the gas supply line shutoff valve is open, press the CANCEL button on the oven control panel and contact a qualified technician.

### If you need Assistance or Service:

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

# GAS CONVERSIONS

Gas conversions from Natural gas to LP gas or from LP 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 LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

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

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

## LP Gas Conversion

## ⚠️ WARNING



### Tip Over Hazard

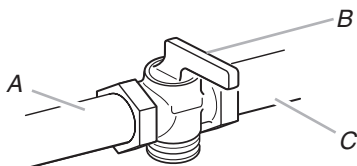
A child or adult can tip the range and be killed.

Connect anti-tip bracket to rear range foot.

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

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

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



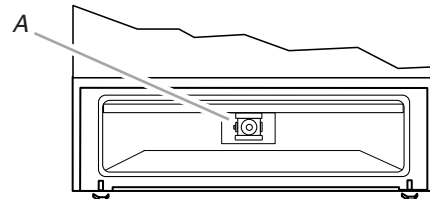
A. To range  
B. Manual shutoff valve "closed" position  
C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

## To Convert Gas Pressure Regulator

1. Remove storage drawer or warming drawer. See "Replace Oven Racks and Warming Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of storage or warming drawer compartment.

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

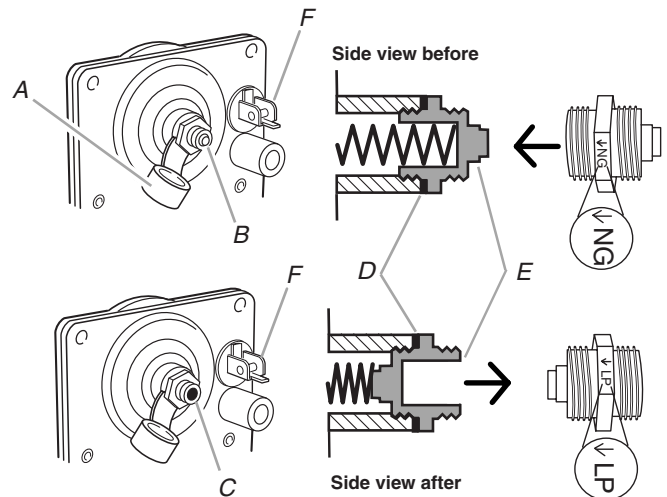


A. Gas pressure regulator

**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  $\frac{3}{8}$ " combination wrench to remove.

**NOTE:** Do not remove the spring beneath the cap.



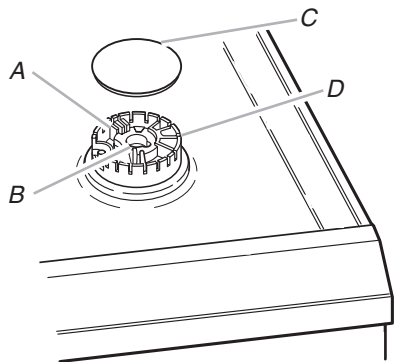
A. Plastic cover  
B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out  
C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out  
D. Washer  
E. Gas pressure regulator cap  
F. Gas regulator shutoff valve (shown in the "open" position)

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

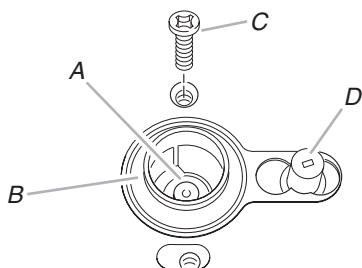
1. Remove burner cap.
2. Using a Phillips screwdriver, remove the burner base.

**NOTE:** Reinstall one of the screws through the range cooktop to hold the orifice spud holder in place while removing and replacing the orifice spuds.



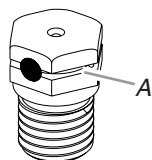
A. Igniter electrode  
B. Gas tube opening  
C. Burner cap  
D. Burner base

3. Apply masking tape to the end of a 5/16" 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. Orifice spud  
B. Orifice spud holder  
C. Screw  
D. Spark electrode

4. Remove the cardboard orifice spud holder located on the back of the range near the gas inlet. Gas orifice spuds are stamped with a number, marked with 1 color dot, and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct LP gas orifice spud.



A. Groove

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

#### LP Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners

Burner Rating	Color	Size	ID Number
14,000 BTU	Yellow/Orange	1.07 mm	L107
11,000 BTU	Yellow/Brown	0.99 mm	L99
8,000 BTU	Yellow/Black	0.85 mm	L85
5,000 BTU	Yellow/White	0.70 mm	L70

**NOTE:** Refer to the Model Number and Serial Number Plate located behind the left side of the storage or warming drawer for proper sizing of spuds for each burner location.

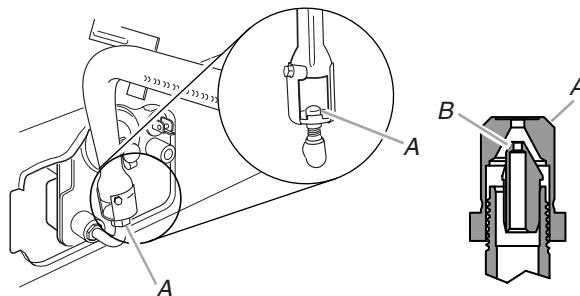
5. Place Natural gas orifice spuds in the cardboard orifice spud holder.
6. Replace the burner base using both screw.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1-7 for the remaining burners.

#### To Convert Oven Bake Burner

1. Remove oven racks.
2. Use a 1/2" combination wrench to turn the orifice hood down snug onto pin (about 2 to 2 1/2 turns).

**IMPORTANT:** Do not overtighten.

The oven bake burner flame cannot be properly adjusted if this conversion is not made. See "Adjust Oven Bake Burner Flame" in the "Electronic Ignition System" section.



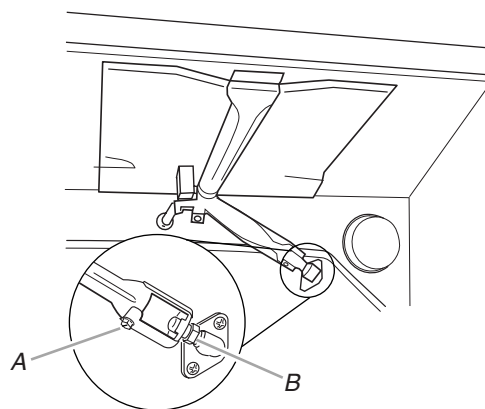
A. Orifice hood  
B. Pin

#### To Convert Oven Broil Burner

Use a 1/2" combination wrench to turn the orifice hood down snug onto the pin (about 2 to 2 1/2 turns).

**IMPORTANT:** Do not overtighten.

The oven broil burner flame cannot be properly adjusted if this conversion is not made. See "Adjust Oven Broil Burner Flame" in the "Electronic Ignition System" section.



A. Lock screw  
B. Orifice hood

#### Complete Installation

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, and burner flame adjustments.

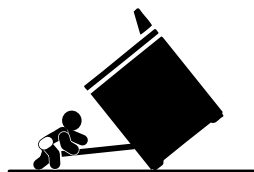
**IMPORTANT:** You may have to adjust the "LO" setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame  $\frac{1}{4}$ " (0.64 cm) to  $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. LP gas flames have a slightly yellow tip.

3. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

## Natural Gas Conversion

### **! WARNING**



#### Tip Over Hazard

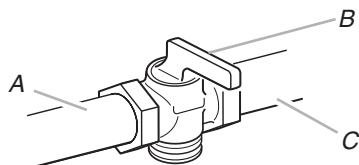
**A child or adult can tip the range and be killed.**

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

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

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

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



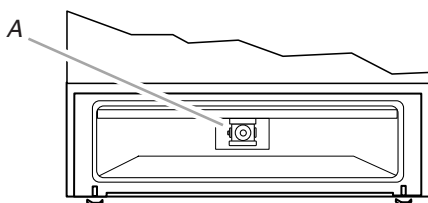
- A. To range
- B. Manual shutoff valve "closed" position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

### To Convert Gas Pressure Regulator

1. Remove storage drawer or warming drawer. See "Replace Oven Racks and Warming Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of storage or warming drawer compartment.

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

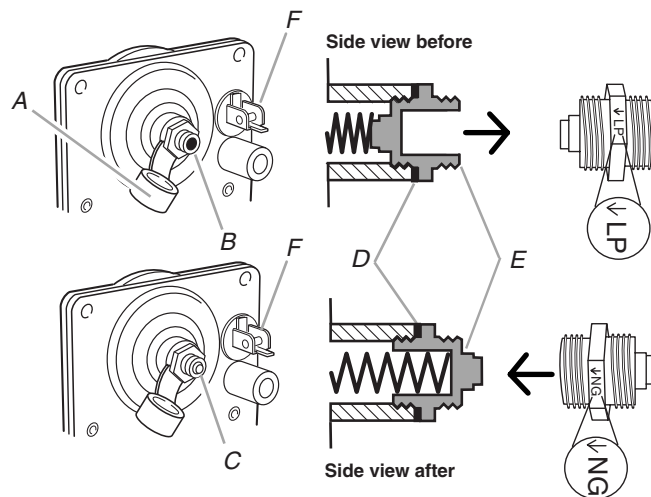


A. Gas pressure regulator

**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  $\frac{5}{8}$ " 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
- F. Gas regulator shutoff valve (shown in the "open" position)

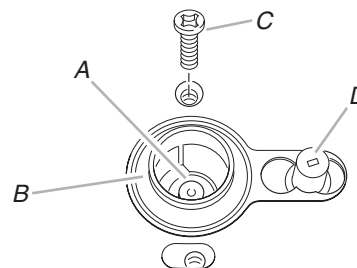
5. Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the solid end faces out and the marking "<- N" is facing the direction shown in the above drawing.
6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

### To Convert Surface Burners

1. Remove burner cap.
2. Using a Phillips or Quadrex® screwdriver, remove the burner base.

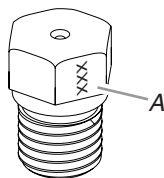
**NOTE:** Reinstall one of the screws through the range cooktop to hold the orifice spud holder in place while removing and replacing the orifice spuds.

3. Apply masking tape to the end of a  $\frac{5}{16}$ " 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. Orifice spud
- B. Orifice spud holder
- C. Screw
- D. Spark electrode

- Gas orifice spuds are stamped with a number on the side. Replace the LP 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.

#### Natural Gas Orifice Spud Chart

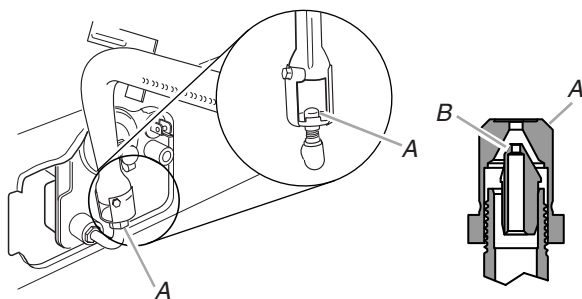
Burner Rating	Color	Size	ID Number
17,000 BTU	Red/Magenta	2.10 mm	N210
15,500 BTU	Red/Black	2.00 mm	N200
14,200 BTU	Red/Orange	1.90 mm	N190
13,000/13,500 BTU	Red/Blue	1.85 mm	N185
12,000/12,500 BTU	Red/Yellow	1.80 mm	N180
9,500 BTU	Red/Brown	1.55 mm	N155
8,000 BTU	Red/White	1.40 mm	N140
5,000 BTU	Red/Brass	1.10 mm	N110

**NOTE:** Refer to the Model Number and Serial Number Plate located behind the left side of the storage or warming drawer for proper sizing of spuds for each burner location.

- Place LP gas orifice spuds in plastic parts bag for future use and keep with package containing literature.
- Replace the burner base using both screws.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1-7 for the remaining burners.

#### To Convert Oven Bake Burner

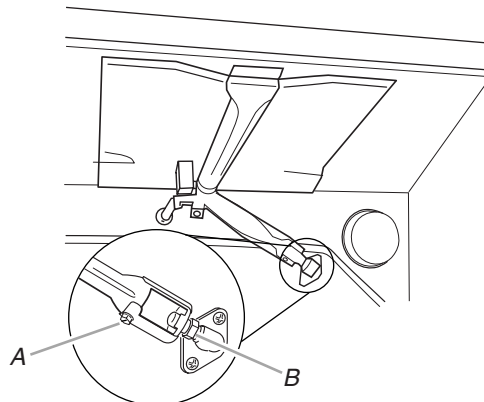
- Remove oven racks.
- Use a ½" combination wrench to loosen the orifice hood away from the pin (about 2 to 2½ turns). The oven bake burner flame cannot be properly adjusted if this conversion is not made. See "Adjust Oven Bake Burner Flame" in the "Electronic Ignition System" section.



A. Orifice hood  
B. Pin

#### To Convert Oven Broil Burner

Use a ½" combination wrench to loosen the orifice hood away from the pin (about 2 to 2½ turns). The oven broil burner flame cannot be properly adjusted if this conversion is not made. See "Adjust Oven Broil Burner Flame" in the "Electronic Ignition System" section.



A. Lock screw  
B. Orifice hood

#### Complete Installation

- Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
- Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation, and burner flame adjustments.  
**IMPORTANT:** You may have to adjust the "LO" setting for each cooktop burner.  
Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. Natural gas flames do not have yellow tips.
- Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

# SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

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

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

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

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



# ⚠ AVERTISSEMENT

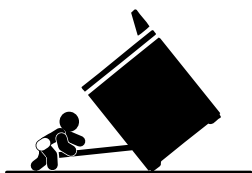
## Risque de basculement

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

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

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

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



## EXIGENCES D'INSTALLATION

### Outillage et pièces

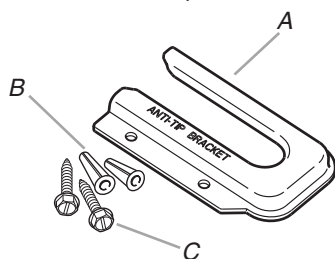
Avant d'entreprendre l'installation, rassembler tous les outils et le matériel nécessaires. Lire et suivre les instructions fournies avec les outils indiqués ici.

#### Outillage nécessaire

- Mètre-ruban
  - Tournevis à lame plate
  - Tournevis Phillips
  - Niveau
  - Perceuse manuelle ou électrique
  - Marteau
  - Clé ou pince
  - Clé à tuyauterie
  - Clé mixte 1<sup>5</sup>/<sub>16</sub>"
  - Clé à cliquet 1/4"
  - Tourne-écrou 3/8"
  - Foret de 1/8" (3,2 mm) (pour plancher de bois)
  - Crayon ou marqueur
  - Composé d'étanchéité des raccords filetés - résistant au propane
  - Foret à maçonnerie de 3/16" (4,8 mm) à pointe carburée, pour sols en béton/céramique
  - Solution non corrosive de détection des fuites
- Pour la conversion pour l'alimentation au gaz propane/gaz naturel**
- Clé mixte 1/2"
  - Clé mixte 5/8"
  - Tourne-écrou 5/16"
  - Tournevis Quadrex®† ou Phillips
  - Ruban adhésif de masquage

#### Pièces fournies

Vérifier la présence de toutes les pièces.



A. Bride antibasculement  
B. Chevilles de plastique (2)  
C. Vis n° 10 x 1/2" (2)

- La bride antibasculement doit être bien fixée au sous-plancher. L'épaisseur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le sous-plancher. Des vis plus longues sont disponibles auprès de votre quincaillerie locale.

#### Pièces nécessaires

Consulter les codes locaux en vigueur et le fournisseur de gaz. Déterminer les caractéristiques des sources disponibles d'électricité et gaz. Voir "Spécifications électriques" et "Spécifications de l'alimentation en gaz".

### Emplacement d'installation

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation exigées, spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique de modèle et de série est située sur le cadre du four, derrière le panneau du tiroir de rangement.
- La cuisinière doit être placée de manière à permettre une utilisation 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.
- Ne pas réaliser un scellement entre la cuisinière et les placards latéraux.
- Respecter les dimensions indiquées pour la cavité d'installation entre les placards. Ces dimensions tiennent compte des valeurs minimales des dégagements de séparation.
- La bride antibasculement doit être fixée sur le plancher. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section "Installation de la bride antibasculement".
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section "Spécifications électriques".
- Une source de gaz adéquate doit être disponible. Voir la section "Spécifications de l'alimentation en gaz".
- Contacter un installateur de revêtement de sol qualifié, qui pourra déterminer si le revêtement de sol peut résister à une température d'au moins 200°F (93°C).
- Dans le cas de l'installation de la cuisinière par dessus un tapis, placer sous la cuisinière une plaque d'appui isolée, ou une plaque de contreplaqué de 1/4" (0,64 cm).

**IMPORTANT :** Pour éviter tout dommage, consulter le constructeur ou le fabricant du placard pour déterminer si les matériaux utilisés ne subiront pas un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages. Ce four a été conçu conformément aux exigences UL et aux normes de la CSA International; il respecte la température maximale autorisée pour les placards en bois : 194°F (90°C).

†® QUADREX est une marque déposée NLW Holdings, Inc.

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

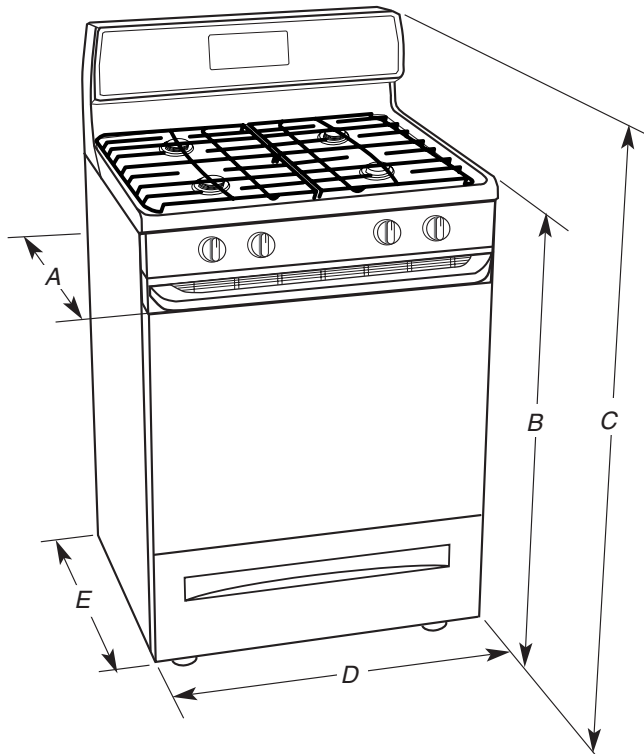
L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation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

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

### Critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

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

### Dimensions de l'appareil



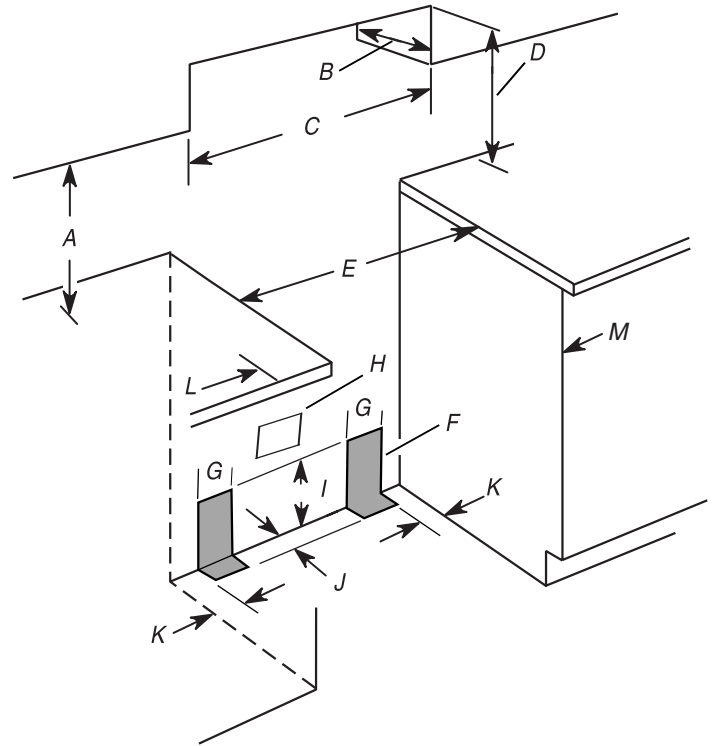
- A. Profondeur max. avec la poignée 27<sup>17/32</sup>" (69,9 cm)
- B. Hauteur max. de la table de cuisson 36" (91,4 cm) (avec les pieds de nivellement abaissés au maximum\*)
- C. Hauteur hors-tout max. 46<sup>7/8</sup>" (119,1 cm) (avec les pieds de nivellement abaissés au maximum\*)
- D. Largeur 29<sup>7/8</sup>" (75,9 cm)
- E. 25" (63,5 cm)

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

### Dimensions du placard

Les dimensions de l'espace d'installation entre les placards sont valides pour l'installation entre des placards de 24" (61,0 cm) avec plan de travail de 25" (64,0 cm) situé à hauteur de 36" (91,4 cm).

**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 avec l'ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.



- A. 18" (45,7 cm) entre le placard latéral supérieur et le plan de travail
- B. Profondeur du placard supérieur 13" (33,0 cm) max.
- C. Largeur de l'ouverture 30" (76,2 cm) min.
- D. Pour le dégagement minimum vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE\*
- E. Largeur de l'ouverture 30<sup>1/8</sup>" (76,5 cm) min.
- F. Installation de la canalisation de gaz rigide recommandée dans la zone ombrée
- G. 8" (20,3 cm)
- H. Prise reliée à la terre
- I. 17" (43,2 cm)
- J. 2" (5,1 cm)
- K. 4<sup>1/2</sup>" (11,4 cm)
- L. Dégagement de 2" (5,1 cm) minimum entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles.

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

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

## Spécifications électriques

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de choc électrique

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

**IMPORTANT :** La cuisinière doit être électriquement reliée à la terre conformément aux prescriptions des codes et règlements locaux; en l'absence de code local, respecter les prescriptions du code national en vigueur : National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

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 un conducteur distinct de liaison à la terre est utilisé (lorsque le code en vigueur le permet), on recommande qu'un électricien qualifié vérifie la qualité de la liaison à la terre.

On peut obtenir un exemplaire des normes du code national en vigueur à l'adresse suivante :

National Fire Protection Association  
One Batterymarch Park,  
Quincy, MA 02269

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

- L'appareil doit être alimenté uniquement par un circuit électrique de 120 volts, CA seulement, de 60 Hz, 15 A protégé par fusibles. On recommande l'emploi de fusibles temporisés ou disjoncteurs. On recommande que la cuisinière soit alimentée par un circuit indépendant.
- Les dispositifs d'allumage électronique peuvent fonctionner correctement dans une plage de tension d'alimentation étendue, mais il est nécessaire de respecter la polarité stipulée et d'établir une liaison à la terre adéquate. Vérifier que la prise de courant fournit une tension de 120 V et qu'elle est correctement reliée à la terre.
- On trouve un schéma de câblage sous le tiroir de remisage, ou au-dessous du tiroir-réchaud, dans un sachet de plastique transparent.

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

## Spécifications de l'alimentation en gaz

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque d'explosion

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

**Installer un robinet d'arrêt.**

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

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

**Par personne qualifiée, on comprend :**

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

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

Observer toutes les prescriptions des codes et règlements en vigueur.

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

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

### Type de gaz

#### Gaz naturel :

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

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

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

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

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

## Canalisation d'alimentation en gaz

- Installer une canalisation d'alimentation en gaz rigide de  $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de plus petit diamètre ou plus longue peut susciter une déficience du débit d'alimentation. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations doit être de  $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) ou plus. Généralement, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et la dimension appropriée.

**REMARQUE :** On doit utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban TEFLON<sup>†</sup>.

### Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

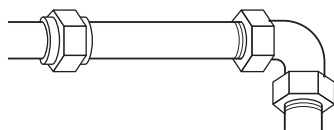
- Si les codes locaux le permettent, pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz, on peut utiliser un raccord métallique flexible pour appareil ménager neuf (homologation CSA) de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de longueur, de diamètre interne de  $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) ou  $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm).



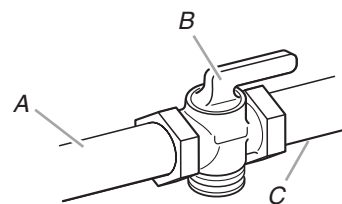
- Un raccord avec filetage mâle de  $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Veiller à ne pas déformer ou endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.

### Raccordement par une canalisation rigide :

On doit utiliser une combinaison de raccords pour réaliser un raccordement rigide entre la cuisinière et la canalisation de gaz. La canalisation 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 aucun effort de traction ou flexion, pour que la cuisinière soit d'aplomb et correctement alignée.



- Robinet d'arrêt nécessaire : La canalisation d'alimentation doit comporter un robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel doit être séparé de l'ouverture de la cuisinière, mais doit se trouver dans la même pièce, par exemple dans un placard adjacent. La canalisation doit se trouver en un endroit facilement accessible pour les manœuvres d'ouverture/fermeture. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.



A. Canalisation d'alimentation en gaz  
B. Robinet d'arrêt en position d'ouverture  
C. Vers la cuisinière

## Détendeur

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

### Gaz naturel :

Pression minimum : 5" (colonne d'eau)

Pression maximum : 14" (colonne d'eau)

### Gaz propane :

Pression minimum : 11" (colonne d'eau)

Pression maximum : 14" (colonne d'eau)

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

## Débit thermique des brûleurs

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

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

## Tests de pressurisation de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1" à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

### Pressurisation à une pression supérieure à $\frac{1}{2}$ lb/po<sup>2</sup> (14" - colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de ce système à une pression supérieure à  $\frac{1}{2}$  lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

### Pressurisation à une pression égale ou inférieure à $\frac{1}{2}$ lb/po<sup>2</sup> (14" - colonne d'eau)

Lors de tout test de pressurisation de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à  $\frac{1}{2}$  lb/po<sup>2</sup> (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

<sup>†</sup>TEFLON est une marque déposée de E.I. Du Pont De Nemours et Compagnie.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## Déballage de la cuisinière

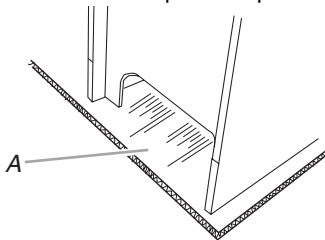
### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque du poids excessif

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

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

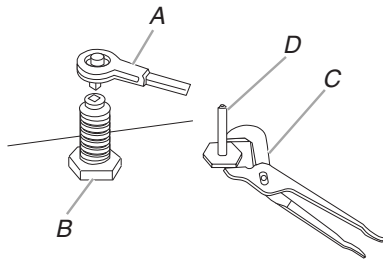
1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et le film protecteur de la cuisinière.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l'intérieur du four.
3. Ne pas enlever la base d'expédition pour l'instant.



A. Base d'expédition

#### 4. Sur les cuisinières équipées d'un tiroir de remisage :

Retirer le tiroir de remisage. Voir la section "Tiroir de remisage" pour plus de renseignements. Déployer les pieds de nivellement arrière d'un demi-tour; utiliser une clé à cliquet de 1/4". Déployer les pieds de nivellement avant d'un demi-tour; utiliser une clé ou une pince.

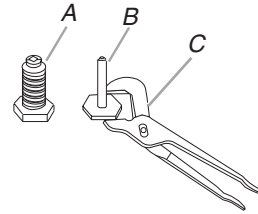


A. Clé à cliquet de 1/4"  
B. Pied de nivellement arrière  
C. Clé ou pince  
D. Pied de nivellement avant

#### Sur les cuisinières équipées d'un tiroir réchaud :

Sur les cuisinières équipées d'un tiroir-réchaud, on ne peut pas accéder aux pieds arrière en retirant le tiroir-réchaud. Les pieds arrière doivent être réglés depuis l'extérieur de la cuisinière.

Déployer les pieds de nivellement avant et arrière d'un demi-tour; utiliser une clé ou une pince.



A. Pied de nivellement arrière  
B. Pied de nivellement avant  
C. Clé ou pince

## Installation de la bride antibasculement

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### Risque de basculement

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

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

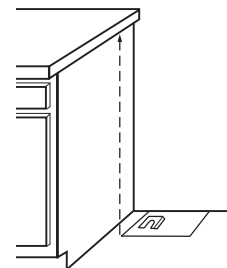
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

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

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

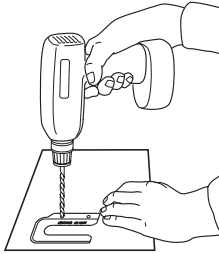
Avant de déplacer la cuisinière, la faire glisser sur son emballage d'expédition, du carton ou un panneau de fibres dur.

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



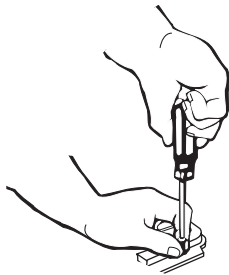
Si l'ouverture du meuble est plus large que ce qui est spécifié dans les "Exigences d'emplacement", ajuster le gabarit de sorte que la cuisinière soit au centre de l'ouverture du placard.

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



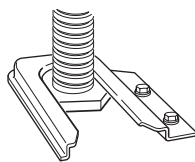
Pour monter la bride antibasculement sur un plancher en béton ou en céramique, utiliser un foret à maçonnerie de  $\frac{3}{16}$ " (4,8 mm) pour percer 2 trous aux emplacements indiqués sur le gabarit de la bride. Enlever le gabarit du sol. Enfoncer les chevilles en plastique dans les trous à l'aide d'un marteau.

6. Aligner les trous de la bride antibasculement avec les trous dans le plancher. Fixer la bride antibasculement avec les vis fournies.



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

7. Déplacer la cuisinière suffisamment près de l'ouverture pour pouvoir effectuer les raccordements électriques finaux. Retirer la base d'expédition, le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
8. Déplacer la cuisinière vers son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



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

## Raccordement à la canalisation de gaz

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

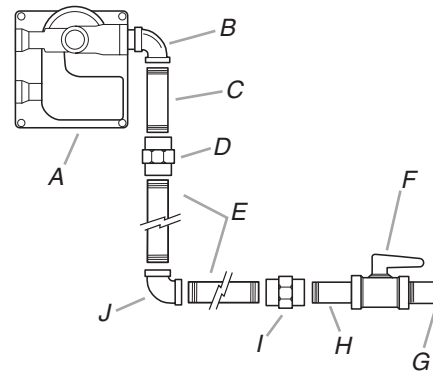
le personnel autorisé de chauffage,  
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et  
le personnel d'entretien autorisé.

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

#### Raccordement typique à une canalisation rigide

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

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

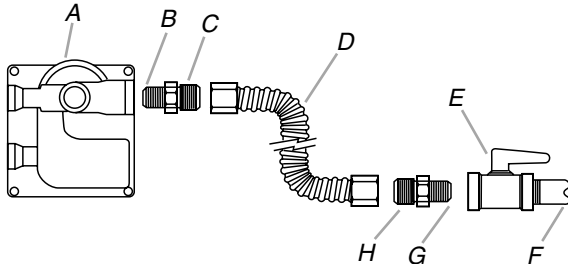


A. Détendeur  
B. Coude à 90° (avec filetage mâle de  $\frac{1}{2}$ " )  
C. Raccord droit  
D. Raccord  
E. Tuyau de fer noir

F. Robinet d'arrêt manuel  
G. Tuyau de gaz  $\frac{1}{2}$ " ou  $\frac{3}{4}$ "  
H. Raccord droit  
I. Raccord  
J. Coude à 90°

## Raccordement typique par raccord flexible

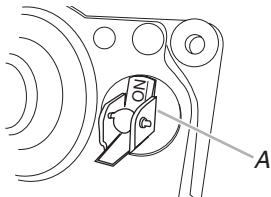
1. Appliquer un composé d'étanchéité des filetages résistant au propane sur l'extrémité fileté la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et G dans l'illustration ci-dessous).
2. Fixer un raccord d'adaptation sur le détendeur et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux raccords d'adaptation.
3. Utiliser une clé mixte de 15/16" et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les raccords d'adaptation. Veiller à ne pas déformer/écraser le raccord flexible.



- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| A. Détendeur   | E. Robinet d'arrêt manuel            |
| B. Appliquer un composé d'étanchéité                 | F. Tuyau de gaz 1/2" ou 3/4"         |
| C. Raccord d'adaptation (avec filetage mâle de 1/2") | G. Appliquer un composé d'étanchéité |
| D. Raccord flexible                                  | H. Raccord d'adaptation              |

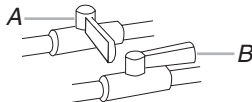
## Compléter le raccordement

1. Vérifier que le robinet d'arrêt du détendeur est à la position "ON" (ouvert).



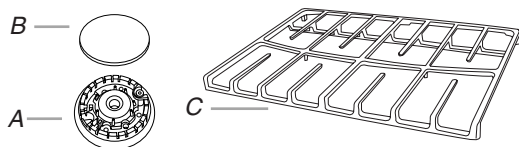
A. Robinet d'arrêt du détendeur

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



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

3. Effectuer une recherche des fuites : appliquer au pinceau sur les connexions une solution approuvée non corrosive de détection des fuites; la formation de bulles identifiera une fuite. Éliminer toute fuite constatée.
4. Prendre les chapeaux de brûleur et grilles de brûleur de la table de cuisson dans le paquet de pièces. Un chapeau de brûleur correctement placé doit être horizontal. Si le chapeau de brûleur n'est pas correctement placé, le brûleur de surface ne peut s'allumer. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et leurs chapeaux.



A. Base de brûleur  
B. Chapeau de brûleur  
C. Grille de brûleur

## ⚠ AVERTISSEMENT



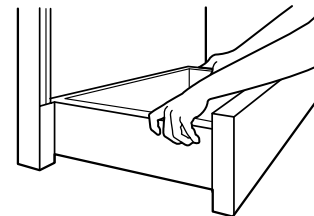
### Risque de choc électrique

- Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un câble de rallonge.
- Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

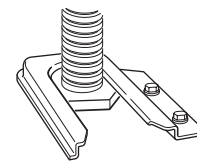
5. Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

## Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement

1. Sur les modèles avec tiroir de remisage, retirer le tiroir. Voir la section "Tiroir de remisage" pour plus d'instructions.  
Sur les modèles avec tiroir-réchaud, retirer le tiroir ne permet pas de visualiser le pied arrière. Il convient de visualiser le pied arrière de l'extérieur de la cuisinière.

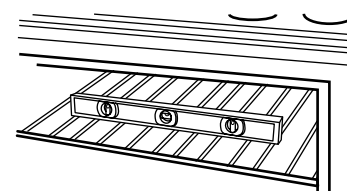


2. Utiliser une lampe de poche pour inspecter le dessous de la cuisinière afin de vérifier que la bride antibasculement est bien installée :
  - Vérifier que la bride antibasculement est solidement fixée au sol.
  - Faire glisser la cuisinière vers l'arrière de façon à ce que le pied arrière soit sous la bride antibasculement.



## Mise à niveau de la cuisinière

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



3. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, tirer la cuisinière vers l'avant pour dégager le pied arrière de la bride antibasculement.

#### Cuisinières équipées de tiroir de remisage :

Avec une clé à cliquet de 1/4", clé ou pince, ajuster les pieds de réglage de l'aplomb vers le haut ou vers le bas pour obtenir un parfait aplomb de la cuisinière. Remettre la cuisinière en position. Vérifier que le pied arrière est correctement engagé dans la bride antibasculement.

#### Cuisinières équipées de tiroir-réchaud :

Avec une clé ou pince, ajuster les pieds de réglage de l'aplomb vers le haut ou vers le bas pour obtenir un parfait aplomb de la cuisinière. Remettre la cuisinière en position. Vérifier que le pied arrière est correctement engagé dans la bride antibasculement.

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

## Système d'allumage électronique

### Allumage initial et réglages des flammes

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

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

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

#### Brûleurs standard de la table de cuisson

Tourner chaque bouton de commande du brûleur à la position "LITE".

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

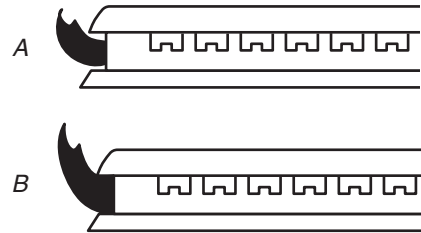
#### Si le brûleur ne s'allume pas correctement :

- Ramener le bouton de commande de la table de cuisson à la position d'arrêt "OFF".
- Vérifier que la cuisinière est branchée. Vérifier que le disjoncteur n'est pas déclenché et qu'aucun fusible n'est grillé.
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt est ouvert.
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.

Répéter le processus de mise en marche. Si à ce stade, un brûleur ne s'allume pas, tourner les boutons de commande à la position d'arrêt ("Off") et contacter le revendeur ou un réparateur agréé.

## Réglage de la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique minimum, on doit observer des flammes stables bleues d'une hauteur d'environ 1/4" (0,64 cm).

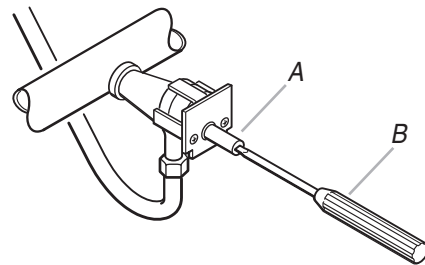


A. Débit thermique minimum  
B. Débit thermique maximum

### Réglage des brûleurs standard :

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

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



A. Tige du bouton de commande  
B. Tournevis

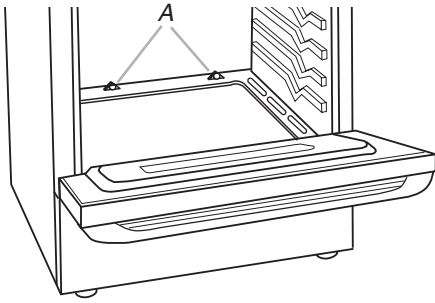
1. Allumer un brûleur et tourner pour obtenir le réglage le plus faible.
2. Ôter le bouton de commande.  
Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame plate pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée.
3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester le fonctionnement du brûleur : faire passer le bouton de commande de la position "LO" (bas) à la position "HI" (élevé) et observer les flammes pour chaque position.
5. Répéter cette procédure pour chacun des brûleurs.

### Contrôle du fonctionnement du brûleur du four

1. Ôter la grille du four.



2. 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 ce que l'avant du panneau se trouve hors du cadre avant. Retirer la partie inférieure du four et la placer sur une surface protégée.



A. Vis

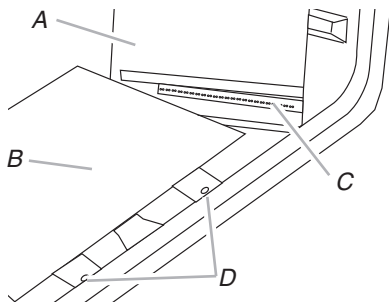
3. Pour vérifier la flamme du brûleur, ôter le répartiteur de flammes ou utiliser un miroir.

**Pour ôter le répartiteur de flammes :**

Ôter 2 vis des volets avant du répartiteur de flammes. Soulever l'avant du répartiteur de flammes et tirer vers l'avant pour retirer les volets de l'arrière du four.

**Utilisation d'un miroir :**

Insérer un miroir sur un côté du brûleur. Regarder dans le miroir pour vérifier la flamme.



A. Miroir  
B. Répartiteur de flammes  
C. Réfléchissement de la flamme  
D. 2 vis

4. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
5. Appuyer sur la touche START (mise en marche).

Le brûleur du four devrait s'allumer en moins de 8 secondes; dans certaines conditions, l'allumage peut ne survenir qu'après 50 à 60 secondes.

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

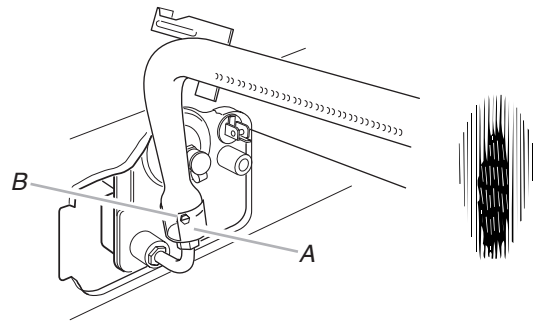
Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien pour le bon fonctionnement des commandes du four.

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

1. Sur les modèles avec tiroir-réchaud, retirer la plaque de fermeture de l'ouverture d'accès (1 vis) située à l'arrière du compartiment du tiroir-réchaud.
2. Observer les flammes sur le brûleur du four pour déterminer si un réglage est nécessaire.

Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu-vert de 1/2" (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.

3. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes de cuisson au four, identifier la virole de réglage de l'admission d'air près du centre/à l'arrière de la cuisinière. Desserrer la vis de blocage et faire tourner la virole pour établir des flammes de configuration correcte. Resserrer la vis de blocage de la virole.



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

4. Appuyer sur la touche CANCEL/OFF (annulation/arrêt) une fois terminé.
5. Réinstaller le répartiteur de flammes et la plaque du brûleur de four.

**Contrôle du fonctionnement du brûleur du gril**

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

Le brûleur du four devrait s'allumer en moins de 8 secondes; dans certaines conditions, l'allumage peut ne survenir qu'après 50 à 60 secondes.

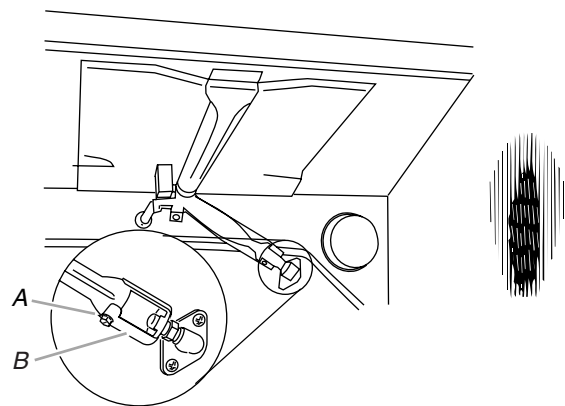
Consulter le Guide d'utilisation et d'entretien pour le bon fonctionnement des commandes du four.

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

Examiner les flammes sur le brûleur du gril à travers le hublot du four. Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu-vert de 1/2" (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. Desserrer la vis de blocage de la virole de réglage de l'admission d'air, à l'arrière du brûleur du gril.
2. Régler l'admission d'air selon le besoin.
3. Resserrer la vis de blocage.



A. Vis de blocage

4. Appuyer sur la touche CANCEL/OFF (annulation/arrêt) une fois terminé.

## Réinstallation des grilles du four et du tiroir-réchaud

Réinstaller les grilles à l'intérieur du four. Remettre en place le tiroir-réchaud.

### Pour remettre en place le tiroir-réchaud :

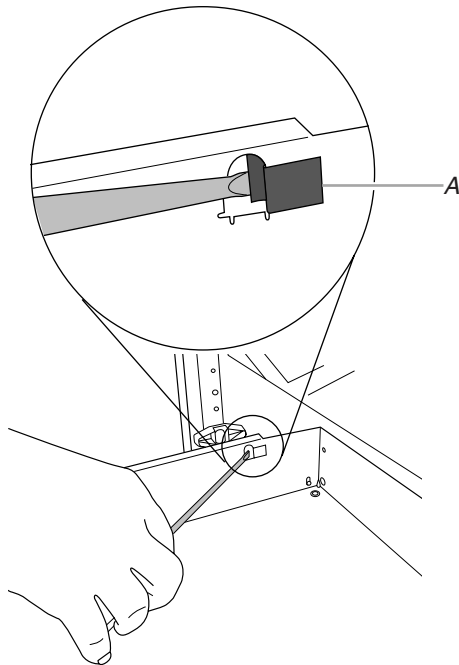
1. Insérer le tiroir-réchaud sur les glissières latérales de l'ouverture du tiroir.
2. Soulever légèrement l'avant du tiroir et pousser fermement pour fermer le tiroir.

## Tiroir De Remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir de remisage est froid et vide. Un tournevis à lame plate est nécessaire pour la dépose.

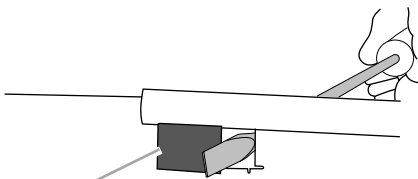
### Dépose :

1. Tirer le tiroir de remisage vers l'avant jusqu'à la butée du tiroir. Enfoncer de nouveau le tiroir d'environ 1" (2,5 cm). Il faudra désengager le tiroir de remisage, un côté à la fois.
2. Insérer un tournevis à lame plate dans l'ouverture située sur le côté du tiroir de remisage en plaçant l'extrémité du tournevis à l'extérieur de l'attache du tiroir.



A. Attache du tiroir

3. Enfoncer l'attache de tiroir en appuyant le manche du tournevis vers le côté du tiroir de remisage.

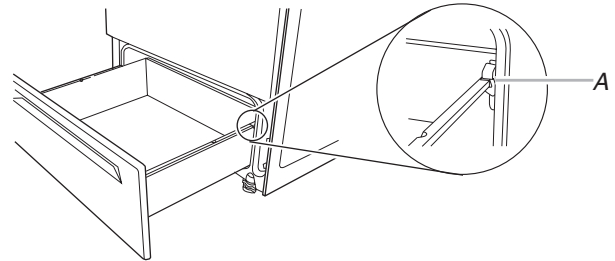


A. Attache du tiroir - vue de l'extérieur du tiroir de remisage

4. Tirer doucement le tiroir de remisage vers l'avant jusqu'à ce que l'attache préalablement enfoncée libère la glissière de tiroir.
5. Répéter les étapes 2-4 pour l'autre côté du tiroir de remisage.
6. Soulever l'arrière du tiroir de remisage et le retirer.

### Remise en place :

1. Soulever l'arrière du tiroir de remisage et le placer dans la cuisinière, dans sa position la plus avancée.
2. Soulever l'avant du tiroir de remisage jusqu'à ce que le tiroir soit de niveau.
3. Pousser le tiroir de remisage lentement dans la cuisinière jusqu'à ce que les rails latéraux du tiroir s'engagent dans les ouvertures des glissières du tiroir.



A. Engager la glissière du tiroir.

4. Une fois que le tiroir de remisage est complètement engagé des deux côtés, faire glisser le tiroir pour le ramener en position fermée.
5. **REMARQUE :** Lors de la dépose et de la réinstallation du tiroir de remisage, il peut s'avérer nécessaire d'exercer une légère pression pour déplacer l'encoche de la butée de tiroir au-delà des glissières du tiroir.

## Achever l'installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S'il reste une pièce inutilisée, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Jeter ou recycler tous les matériaux d'emballage.
4. Contrôler l'aplomb de la cuisinière. Voir "Réglage de l'aplomb de la cuisinière".
5. Utiliser une solution d'eau tiède et de nettoyant ménager liquide doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux de protection de l'emballage. Sécher parfaitement avec un linge doux. Pour plus d'informations, consulter la section "Entretien de la cuisinière" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
6. Lire le Guide d'utilisation et d'entretien.
7. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Pour des instructions spécifiques concernant l'utilisation de la cuisinière, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien.

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

- Les fusibles du domicile sont intacts et bien serrés, et le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
  - Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
  - Le raccordement de l'alimentation électrique a été effectué.
  - Consulter la section "Dépannage" dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
8. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, évaluer le niveau de chaleur. Si la cuisinière est froide, arrêter la cuisinière et déterminer si le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz est ouvert.
    - Si le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz est fermé, l'ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
    - Si le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz est ouvert, appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) sur le tableau de commande du four et contacter un technicien qualifié.

### Si vous avez besoin d'assistance ou de service :

Veillez consulter la section "Assistance ou service" dans le Guide d'utilisation et d'entretien ou contacter le revendeur qui vous a vendu la cuisinière.

# CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

Les conversions du gaz naturel au propane ou du propane au gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

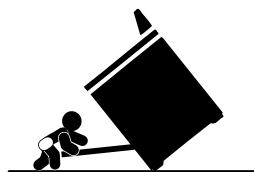
Par personne qualifiée, on comprend :

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

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

## Conversion de Gaz naturel à Propane

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de basculement

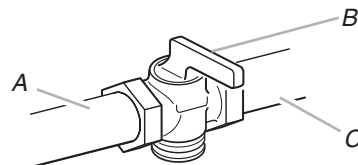
Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



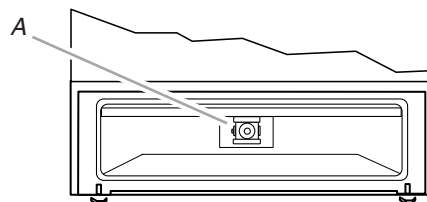
- A. Vers la cuisinière  
B. Robinet d'arrêt manuel (position de fermeture)  
C. Canalisation d'alimentation en gaz

2. Débrancher la cuisinière ou couper le courant.

### Conversion du détendeur

1. Retirer le tiroir de remisage ou le tiroir-réchaud. Voir la section "Réinstallation des grilles de four et du tiroir-réchaud".
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir de remisage ou tiroir-réchaud.

**REMARQUE :** Dans le cas d'un modèle avec tiroir-réchaud, on doit enlever l'emplacement du couvercle de l'ouverture d'accès au détendeur.

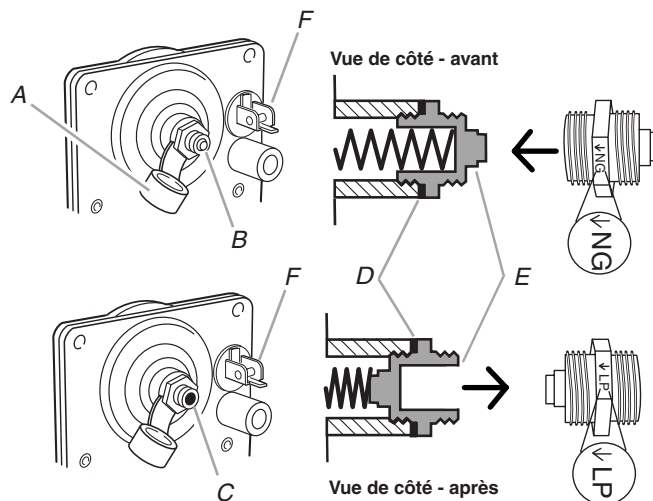


A. Détendeur

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

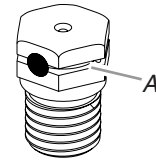
3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.
4. Faire tourner le capuchon du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever, avec une clé mixte de 5/8".

**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. Joint  
E. Capuchon du détendeur  
F. Robinet d'arrêt du détendeur (illustré à la position "ouverte")

- 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).
- Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.



A. Rainure

Le tableau qui suit permet de sélectionner le gicleur pour propane correct pour chaque brûleur.

#### Gicleurs pour propane pour brûleurs de la table de cuisson

Puissance thermique	Couleur	Taille	Code d'identification
14 000 BTU	Jaune/orange	1,07 mm	L107
11 000 BTU	Jaune/marron	0,99 mm	L99
8 000 BTU	Jaune/noir	0,85 mm	L85
5 000 BTU	Jaune/blanc	0,70 mm	L70

**REMARQUE :** Voir la plaque signalétique, située derrière le côté gauche du tiroir de remisage ou du tiroir-réchaud, qui indique la taille du gicleur correct à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

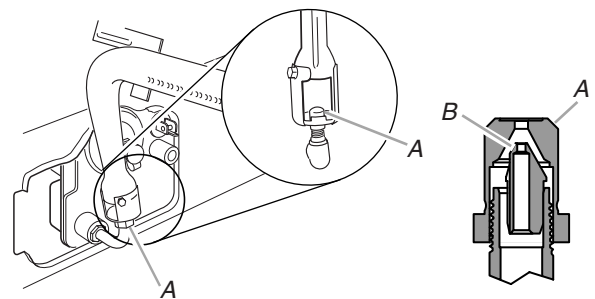
- Placer le gicleur pour gaz naturel dans le porte-gicleur de carton.
- Réinstaller la base du brûleur - utiliser les deux vis.
- Réinstaller le chapeau de brûleur.
- Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

#### Conversion du brûleur du four

- Ôter les grilles du four.
- Avec une clé mixte de 1/2", faire tourner le gicleur pour l'amener au contact de la broche (environ 2 à 2 1/2 tours).

**IMPORTANT :** Ne pas serrer excessivement.

Il ne sera pas possible de régler correctement les flammes sur le brûleur du four si cette conversion n'est pas exécutée. Voir la section "Réglage des flammes sur le brûleur du four" dans la section "Système d'allumage électronique".

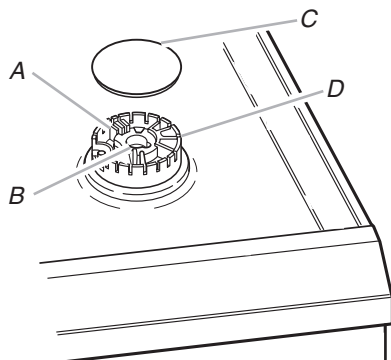


A. Gicleur  
B. Broche

#### Conversion des brûleurs de la table de cuisson

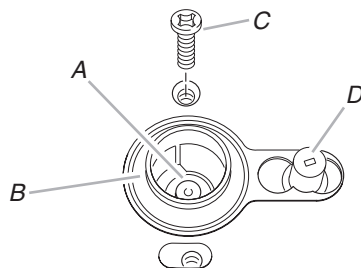
- Enlever le chapeau de brûleur.
- Avec un tournevis Phillips, enlever la base du brûleur.

**REMARQUE :** Réinstaller l'une des vis à travers la table de cuisson pour qu'elle maintienne le porte-gicleur en place pendant les opérations de dépose et remplacement des gicleurs.



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

- Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 5/16" pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant le remplacement. Appuyer pour engager le tourne-écrou sur le gicleur; faire tourner le gicleur dans le sens antihoraire puis soulever pour l'enlever. Conserver à part le gicleur du brûleur.



A. Gicleur  
B. Porte-gicleur  
C. Vis  
D. Électrode d'allumage

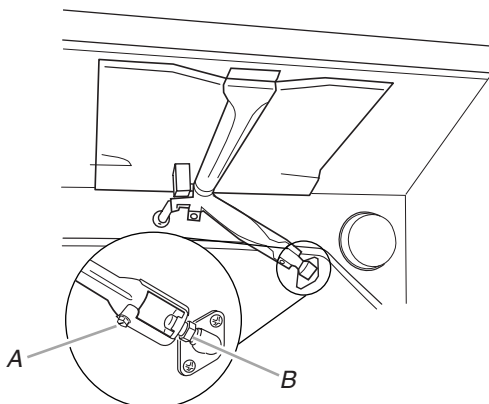
- Retirer le porte-gicleur de carton qu'on trouve à l'arrière de la cuisinière, près de l'entrée de gaz. Chaque gicleur est marqué d'un code d'identification gravé et d'un point coloré, et comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer le gicleur pour gaz naturel par le gicleur correct pour propane.

## Conversion du brûleur du grill

Avec une clé mixte de 1/2", faire tourner le gicleur pour l'amener au contact de la broche (environ 2 à 2 1/2 tours).

**IMPORTANT** : Ne pas serrer excessivement.

Il ne sera pas possible de régler correctement les flammes sur le brûleur du grill si cette conversion n'est pas exécutée. Voir la section "Réglage des flammes sur le brûleur du grill" dans la section "Système d'allumage électronique".



A. Vis de blocage  
B. Gicleur

## Achever l'installation

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à la canalisation de gaz, voir la section "Raccordement au gaz".
2. Pour l'allumage du brûleur, l'utilisation et le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section "Système d'allumage électronique".

**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, du four et du grill. Il doit y avoir un petit cône interne bleu distinct de 1/4" (0,64 cm) à 1/2" (1,3 cm). La partie externe des flammes n'est pas aussi distincte que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

3. Voir le paragraphe "Achever l'installation" de la section "Instructions d'installation" du présent manuel pour la fin du processus d'installation.

## Conversion de Propane à Gaz naturel

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de basculement

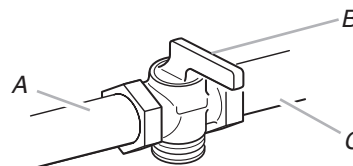
**Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.**

**Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.**

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

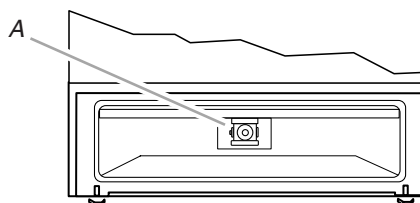


A. Vers la cuisinière  
B. Robinet d'arrêt manuel (position de fermeture)  
C. Canalisation de gaz

## Conversion du détendeur

1. Retirer le tiroir de remisage ou le tiroir-réchaud. Voir la section "Réinstallation des grilles du four et du tiroir-réchaud".
2. Identifier l'emplacement du détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir de remisage ou tiroir-réchaud.

**REMARQUE** : Dans le cas d'un modèle avec tiroir-réchaud, on doit retirer le couvercle de l'ouverture d'accès du détendeur.



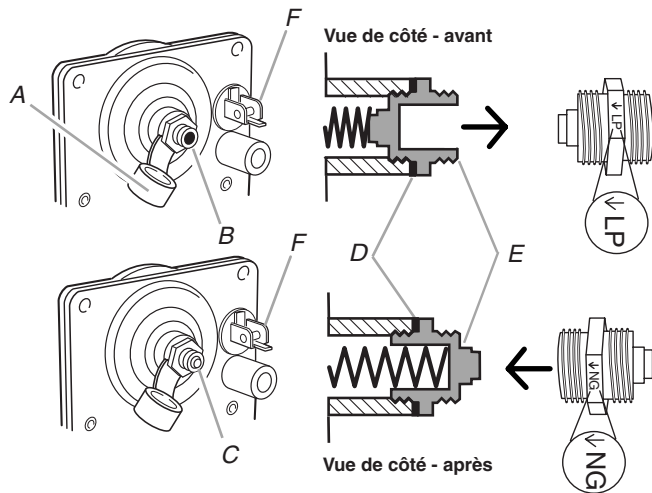
A. Détendeur

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

3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.

- Faire tourner le capuchon du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever, avec une clé mixte de 5/8".

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



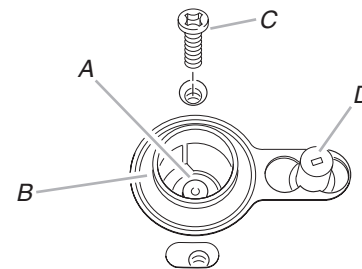
- A. Couvercle de plastique
- B. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur
- C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
- D. Joint
- E. Capuchon du détendeur
- F. Robinet d'arrêt du détendeur (illustré à la position "ouverte")

- 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 "< N" doit être visible (orientation comme sur le dessin ci-dessus).
- Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

### Conversion des brûleurs de la table de cuisson

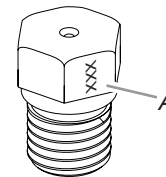
- Enlever le chapeau de brûleur.
- Avec un tournevis Quadrex® ou Phillips, enlever la base du brûleur.  
**REMARQUE :** Réinstaller l'une des vis à travers la table de cuisson pour qu'elle maintienne le porte-gicleur en place pendant les opérations de dépose et remplacement des gicleurs.

- Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 5/16" pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant le remplacement. Placer le tourne-écrou sur le gicleur; faire tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever le gicleur. Conserver à part le gicleur du brûleur.



- A. Gicleur
- B. Porte-gicleur
- C. Vis
- D. Électrode d'allumage

- Chaque gicleur est marqué d'un chiffre gravé sur le côté. Remplacer le gicleur pour propane par le gicleur correct pour gaz naturel.



A. Marquage d'identification

Le tableau qui suit permet de sélectionner le gicleur pour gaz naturel correct pour chaque brûleur.

**Tableau de gicleurs pour gaz naturel**

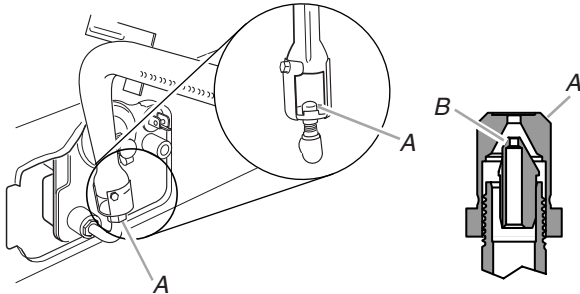
Puissance thermique	Couleur	Taille	Code d'identification
17 000 BTU	Rouge/	2,10 mm	N210
15 500 BTU	magenta	2,00 mm	N200
14 200 BTU	Rouge/noir	1,90 mm	N190
13 000/13 500 BTU	Rouge/orange	1,85 mm	N185
12 000/12 500 BTU	Rouge/bleu	1,80 mm	N180
9 500 BTU	Rouge/jaune	1,55 mm	N155
8 000 BTU	Rouge/marron	1,40 mm	N140
5 000 BTU	Rouge/blanc	1,10 mm	N110
	Rouge/laiton		

**REMARQUE :** Voir la plaque signalétique, située derrière le côté gauche du tiroir de remisage ou du tiroir-réchaud, qui indique la taille du gicleur correct à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

5. Placer les gicleurs pour propane dans le sachet de plastique et avec les documents fournis avec l'appareil, pour pouvoir les réutiliser ultérieurement.
6. Réinstaller la base du brûleur - utiliser les deux vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

### Conversion du brûleur du four

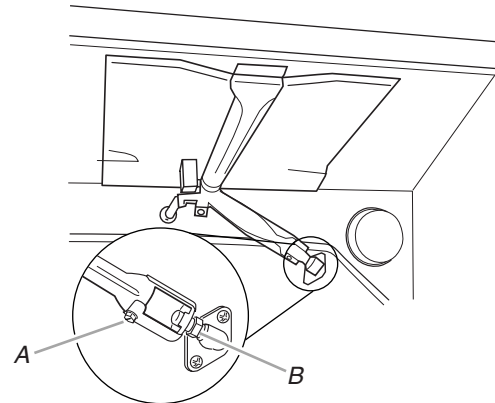
1. Ôter les grilles du four.
2. Avec une clé mixte de 1/2", faire tourner le gicleur pour l'écarter de la broche (environ 2 à 2 1/2 tours). Il ne sera pas possible de régler correctement les flammes sur le brûleur du four si cette conversion n'est pas exécutée. Voir la section "Réglage des flammes sur le brûleur du four" dans la section "Système d'allumage électronique".



A. Gicleur  
B. Broche

### Conversion du brûleur du gril

Avec une clé mixte de 1/2", faire tourner le gicleur pour l'écarter de la broche (environ 2 à 2 1/2 tours). Il ne sera pas possible de régler correctement les flammes sur le brûleur du gril si cette conversion n'est pas exécutée. Voir la section "Réglage des flammes sur le brûleur du gril" dans la section "Système d'allumage électronique".



A. Vis de blocage  
B. Gicleur

### Achever l'installation

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à la canalisation de gaz, voir la section "Raccordement au gaz".
2. Pour l'allumage du brûleur, l'utilisation et le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section "Système d'allumage électronique".

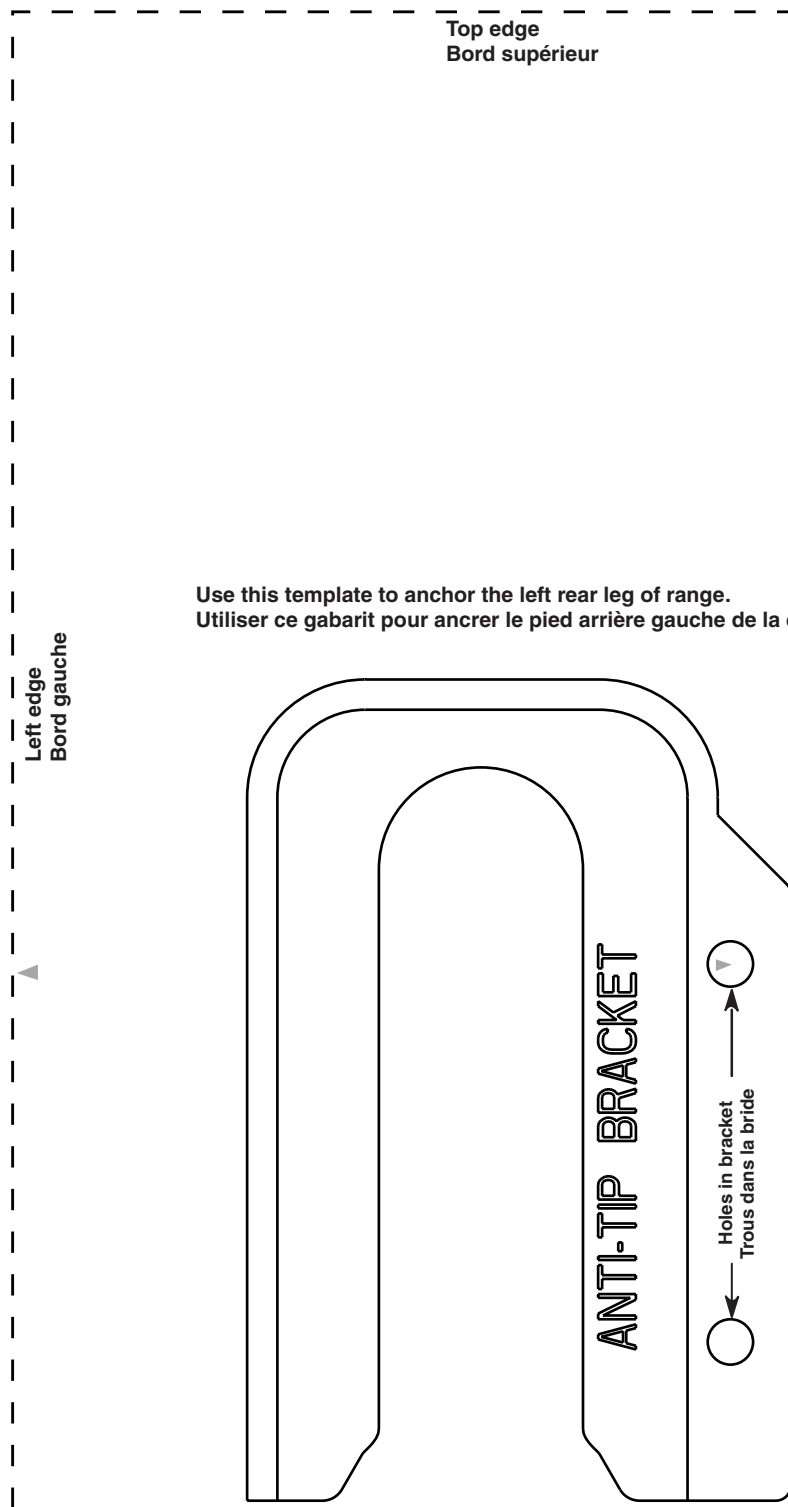
**IMPORTANT :** Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum pour chaque brûleur de la table de cuisson.

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, du four et du gril. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointe jaune.

3. Voir la section "Achever l'installation" dans la section "Instructions d'installation" du présent manuel pour achever cette procédure.

# ANTI-TIP BRACKET TEMPLATE GABARIT POUR LA BRIDE ANTIBASCULEMENT

Cut on dotted lines and place the left edge against the left side cabinet and the top edge against the rear wall.  
Couper le long des pointillés et placer le bord gauche contre le côté gauche du placard et le bord supérieur contre la paroi arrière.



Use this template to anchor the left rear leg of range.  
Utiliser ce gabarit pour ancrer le pied arrière gauche de la cuisinière.