

SLIDE-IN DUAL-FUEL DOWNDRAFT RANGE OWNER'S MANUAL MANUEL D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À DOUBLE COMBUSTIBLE ENCASTRÉE À ÉVACUATION PAR LE BAS

Table of Contents/Table des matières

<p>RANGE SAFETY 2 Range Safety 2</p> <p>RANGE MAINTENANCE AND CARE 5 Clean Cycle 5 General Cleaning 6</p> <p>INSTALLATION INSTRUCTIONS 7</p> <p>REQUIREMENTS 7 Tools and Parts 7 Location Requirements 8 Venting Requirements 10 Electrical Requirements - U.S.A. Only 12 Electrical Requirements - Canada Only 12 Gas Supply Requirements 13</p> <p>INSTALLATION 14 Unpack Range 14 Install Anti-Tip Bracket 14 Position the Blower Location Template 15 Install the Downdraft System 16 Adjust Leveling Legs 17 Level Range 18 Electrical Connection - U.S.A. Only 18 Make Gas Connection 20 Install Blower 21 Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged 24 Electronic Ignition System 24 Remove/Replace Drawer (on some models) 25 Oven Door 25 Complete Installation 26</p> <p>GAS CONVERSIONS 26 Propane Gas Conversion 27 Natural Gas Conversion 28 Adjust Flame Height 30 Moving the Range 31</p>	<p>SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 32 Sécurité de la cuisinière 32</p> <p>ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE 36 Programme de nettoyage 36 Nettoyage général 37</p> <p>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 39</p> <p>SPÉCIFICATIONS 39 Outils et pièces 39 Exigences d'emplacement 40 Exigences concernant l'évacuation 42 Spécifications électriques – É.-U. seulement 44 Spécifications électriques – Canada seulement 45 Spécifications de l'alimentation en gaz 45</p> <p>INSTALLATION 46 Déballage de la cuisinière 46 Installation de la bride antibasculement 47 Positionnement du gabarit indiquant l'emplacement du ventilateur 48 Installation du circuit d'évacuation par le bas 48 Réglage des pieds de nivellement 50 Réglage de l'aplomb de la cuisinière 50 Raccordement électrique – É.-U. seulement 51 Raccordement au gaz 53 Installation du ventilateur 54 Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée 57 Système d'allumage électronique 58 Enlever/replacer le tiroir (sur certains modèles) 58 Porte du four 59 Achever l'installation 59</p> <p>CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ 60 Conversion pour l'alimentation au propane 60 Conversion pour l'alimentation au gaz naturel 62 Réglage de la taille des flammes 64 Déplacement de la cuisinière 65</p>
--	--

IMPORTANT:

Save for local electrical inspector's use.

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT :

À conserver pour consultation par l'inspecteur local des installations électriques.

Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

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

RANGE SAFETY

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

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

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

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

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

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

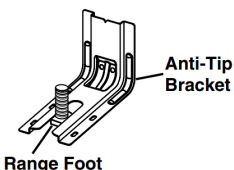
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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

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

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

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



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

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

▲ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't 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: Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

▲ WARNING

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

▲ WARNING

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

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

For self-cleaning ranges

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

For units with ventilating hood

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

For smart enabled ranges and ovens

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

Clean Cycle

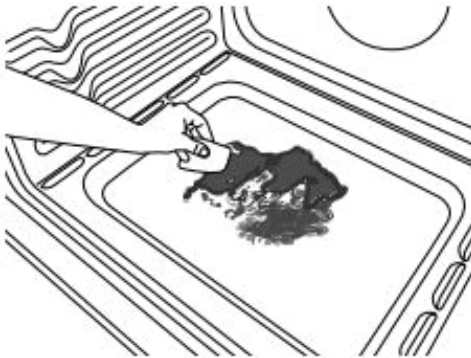


AquaLift® Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

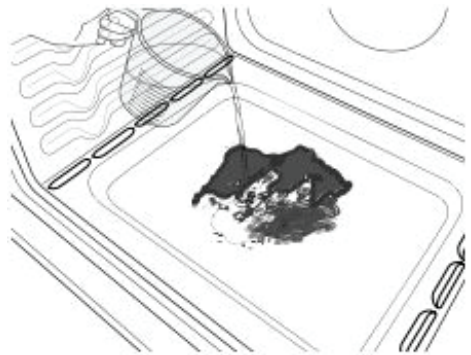
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), it will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

To Clean:

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



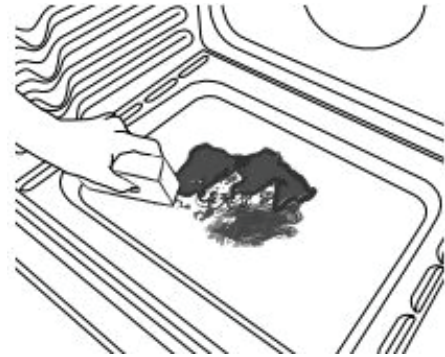
2. Pour 2 cups (16 oz [500 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.



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

3. Press CLEAN/AQUALIFT SELF CLEAN and then START on the oven control panel.
4. Allow 40 minutes for cleaning and cooldown. A beep will sound when the Clean cycle is complete.
5. Press OFF/CANCEL/CANCEL UPPER at the end of the cycle. OFF/CANCEL/CANCEL UPPER may be pressed at any time to stop the Clean cycle.

6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 2 cups (16 oz [500 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



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

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

NOTE:

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

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

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

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid damaging.
- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

Yellow Heat Stains:

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

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

METALLIC PAINT (on some models)

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

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

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

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

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher. Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

SURFACE BURNERS

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner (not included).

COOKTOP CONTROLS

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

GRIDDLE (on some models)

To avoid damaging the nonstick surface, do not use steel wool or abrasive cleaners.

Cleaning Method:

- Mild detergent.
- Dishwasher: Although the griddle is durable, it may lose its shine and/or its color when washed in a dishwasher.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the Quick Start Guide for ordering information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

BAKING DRAWER (on some models)

Check that baking drawer is cool and empty before cleaning.

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

Cleaning Method:

- Mild detergent

STORAGE/WARMING DRAWER (on some models)

Check that storage/warming drawer is cool and empty before cleaning.

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

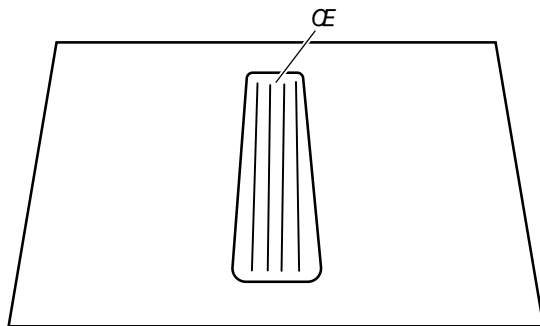
- Self-Cleaning cycle: See the "Self-Cleaning Cycle" or "Clean Cycle" section first.

Downdraft ventilation system

Vent Grate

Cleaning Method:

- Lift the vent grate off the cooktop.



A. Vent grate

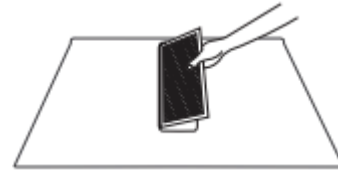
- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Wipe clean or wash in sink.
- Dishwasher:
Use mild detergent.

Filter

The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled.

Cleaning Method:

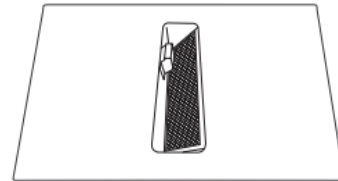
- Turn off the downdraft ventilation system before removing the filter.
- Remove vent grate, and then lift the filter out of the vent chamber.



- Clean the filter in the sink with warm water and detergent or in the dishwasher.
- Replace the filter.

The filter should always be placed at an angle. As you face the front of the range, the top of the filter should rest against the right side of the vent opening. The bottom of the filter should rest against the left side of the vent chamber at the bottom.

If the filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness will be reduced.



Ventilation Chamber

The ventilation chamber, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or when it becomes coated with a film of grease.

Cleaning Method:

- Mild household detergent or cleanser and paper towel, damp cloth or sponge:
Apply detergent or cleanser to paper towel, damp cloth or sponge, not directly to the ventilation chamber.

INSTALLATION INSTRUCTIONS REQUIREMENTS

Tools and Parts

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

Tools needed

- Tape measure
 - Phillips screwdriver
 - Flat-blade screwdriver
 - 1/8" (3.2 mm) flat-blade screwdriver
 - Hand or electric drill
 - Level
 - Wrench or pliers
 - Pipe wrench
 - 15/16" (2.4 cm) combination wrench
 - 1/8" (3.2 mm) drill bit
 - Torque Wrench
 - Marker or pencil
 - Pipe-joint compound resistant to propane gas
 - 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors)
 - Noncorrosive leak-detection solution
- #### For Propane/Natural Gas Conversions
- 1/2" (1.3 cm) combination wrench
 - 1/4" (6 mm) nut driver
 - 9/32" (7.0 mm) nut driver
 - Masking tape

Parts supplied

Check that all parts are included.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit
- 10-32 hex nuts (attached to terminal block) (3)
- Direct wire lugs (3)
- #10 x 1⁵/₈" (4.1 cm) screws (for mounting anti-tip bracket) (2)
- Anti-tip bracket (inside oven cavity)

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

Parts Needed

If using a power supply cord kit:

- A UL listed power supply cord kit marked for use with ranges. The cord should be rated at 250 V minimum, 40 A or 50 A that is marked for use with nominal 1³/₈" (3.5 cm) diameter connection opening and must end in ring terminals or open-end spade terminals with upturned ends.
- A UL listed strain relief.

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

It is recommended that all electrical connections be made by a licensed, qualified electrical installer.

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

Optional Parts

To purchase side trim kits, backsplash kits, or any other accessories see the Quick Start Guide for ordering information.

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

Location Requirements

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

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located behind the oven door on the top right-hand side of the oven frame.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See the appropriate "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (6.4 mm) plywood under range if installing range over carpeting.

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

Mobile Home - Additional Installation Requirements

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

In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA Z240.1 - latest edition, or with local codes.

Mobile Home Installations Require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured to the floor during transit. Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.
- Four-wire power supply cord or cable must be used in a mobile home installation. The appliance wiring will need to be revised. See "Electrical Connection - U.S.A. Only" section.

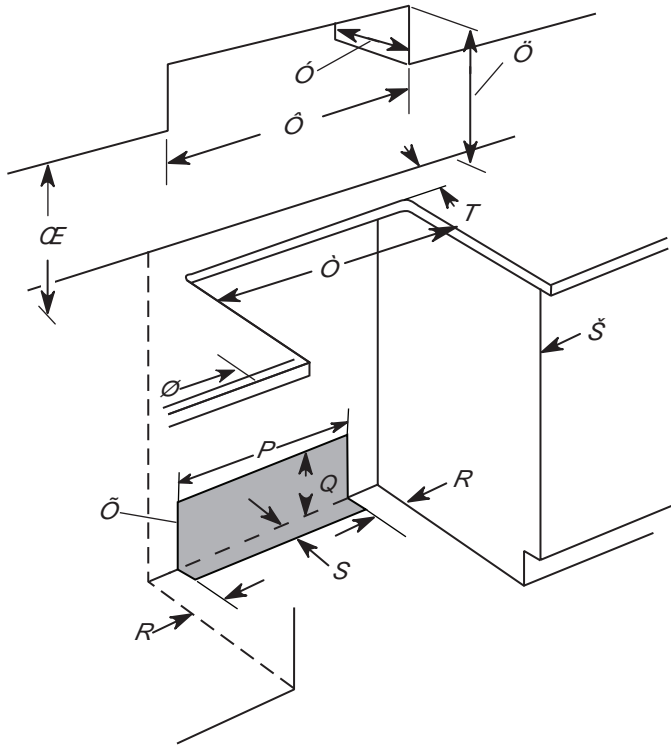
Cabinet Dimensions

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.

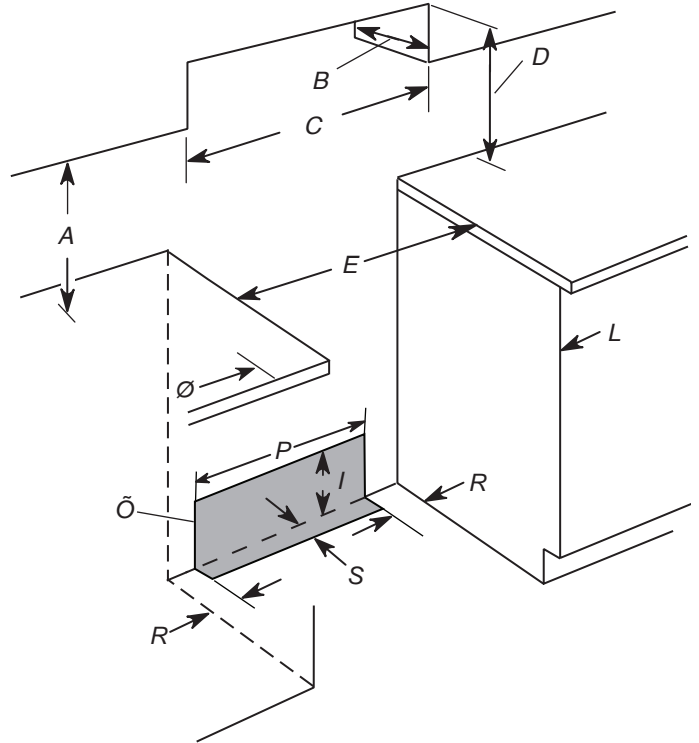
IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the cooking surface, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.

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

Slide-in Cutout



Freestanding Cutout



- A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
- B. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) minimum opening width
- D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE*.
- E. 30" (76.5 cm) minimum opening width
- F. 5" (12.7 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
- G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet
- H. 13¹/₈" (33.3 cm)
- I. 7¹¹/₁₆" (19.5 cm)
- J. 4¹³/₁₆" (12.2 cm)
- K. 3¹¹/₁₆" (9.4 cm) plus measurement of M
- L. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.
- M. Remaining counter depth should not exceed 2¹/₄" (5.7 cm)

- A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
- B. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) minimum opening width
- D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE*.
- E. 30" (76.2 cm) minimum opening width
- F. 5" (12.7 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material
- G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.
- H. 13¹/₈" (33.3 cm)
- I. 7¹¹/₁₆" (19.5 cm)
- J. 4¹³/₁₆" (12.2 cm)
- K. 3¹¹/₁₆" (9.4 cm)
- L. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.

NOTE*: 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than 1/4" (6.4 mm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper.

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

Venting Requirements

IMPORTANT: This range must be exhausted outdoors unless you are using ductless venting. See the “Venting Methods” section.

- Do not terminate the vent system in an attic or other enclosed area.
- Use an approved vent cap for proper performance. If an alternate wall or roof cap is used, be certain the cap size is not reduced and that it has a backdraft damper.
- Vent system must terminate to the outside unless you are using a ductless vent kit.
- Use a 5" (12.7 cm) or 6" (15.2 cm) round metal vent or a 3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) rectangular vent.
- Rigid metal vent is recommended. For best performance, do not use plastic or metal foil vent.
- If a joist or stud must be cut, then a supporting frame must be constructed.
- The size of the vent should be uniform.
- The vent system must have a damper.
- Seal all joints in the vent system.
- Use caulking to seal exterior wall or roof opening around the cap.
- Determine which venting method is best for your application.

For Best Performance:

- Use 26-gauge minimum galvanized or 25-gauge minimum aluminum metal vent. Poor quality pipe fittings can reduce airflow. For external venting, flexible metal vent is not recommended.

NOTE:

- For external venting, flexible metal vent is not recommended. Flexible vent creates back pressure and air turbulence that greatly reduce performance.
- Local codes may require a heavier gauge material.
- Metal duct may be reduced to 30-gauge galvanized steel or 26-gauge aluminized steel if allowed by local codes. This reduction is based on information in the International Residential Codes Section M1601.1 (2006 edition).
- Avoid installing 2 elbows together.
- Use no more than three 90° elbows.
- Make sure there is a minimum of 18" (45.7 cm) of straight vent between the elbows if more than one elbow is used. Elbows too close together can cause excess turbulence that reduces airflow.
- Do not use a 5" (12.7 cm) elbow in a 6" (15.2 cm) or 3 1/4" x 10" (8.3 x 25.4 cm) system.
- Do not reduce to a 5" (12.7 cm) system after using a 6" (15.2 cm) or 3 1/4" x 10" (8.3 x 25.4 cm) fittings.
- Avoid forming handmade crimps. Handmade crimps may restrict airflow.
- The length of vent system and number of elbows should be kept to a minimum to provide efficient performance.
- The maximum equivalent length of the vent system is 60 ft (18.3 m). For altitudes above 4,500 ft (1272 m), reduce recommended vent run by 20% for best performance.

Cold Weather Installations

An additional backdraft damper should be installed to minimize backward cold air flow and a thermal break installed to minimize conduction of outside temperatures as part of the vent system. The damper should be on the cold air side of the thermal break.

Order Part Number 708786A for a 5" (12.7 cm) thermal break.

Order Part Number 715557A for a 6" (15.2 cm) thermal break.

Refer to the Quick Start Guide for ordering information.

Makeup Air

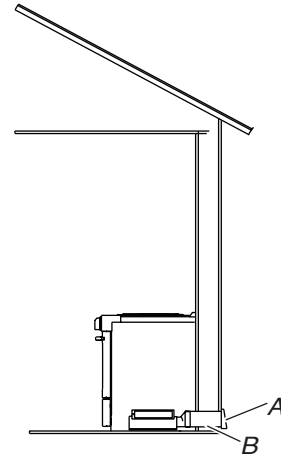
Local building codes may require the use of makeup air systems when using ventilation systems greater than specified CFM of air movement. The specified CFM varies from locale to locale.

Consult your HVAC professional for specific requirements in your area.

Venting Methods

Common venting methods are shown for a downdraft range. The downdraft range may be vented through the wall or floor.

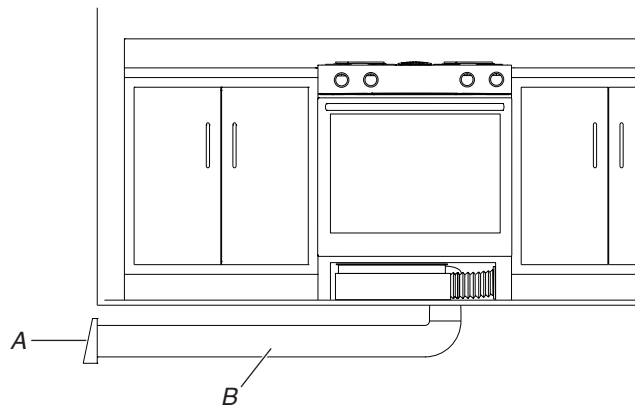
Wall Venting



A. Wall cap
B. Venting

Floor Venting


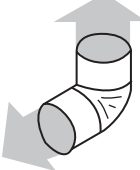

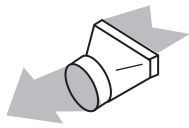
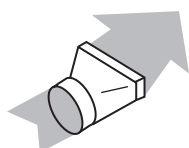
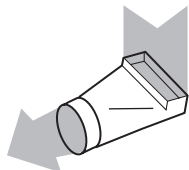
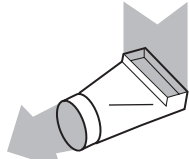
Venting Between Floor Joists

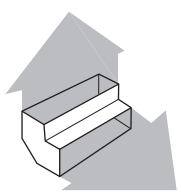
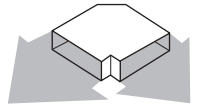
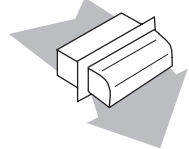


A. Wall cap
B. Venting

Calculating Vent System Length

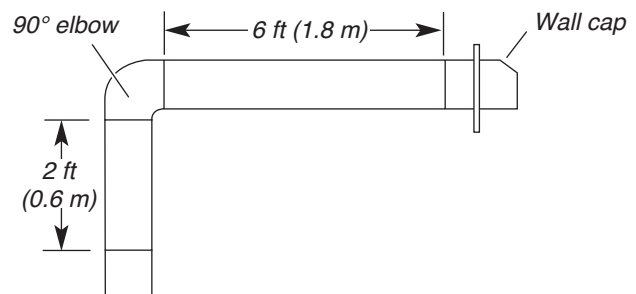
IMPORTANT: This range is rated at 60 ft (18.3 m) of 6" (15.2 cm) or 30 ft (9.15 m) of 5" (12.7 cm) straight duct. To calculate the length of the system you need, add the equivalent feet (meters) for each vent piece used in the system.

Vent Piece	5" (12.7 cm) or 6" (15.2 cm) Round	
Straight round		
45° elbow	2.5 ft (0.8 m)	
90° elbow	5.0 ft (1.5 m)	
6" (15.2 cm) wall cap	0.0 ft (0.0 m)	
3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) to 6" (15.2 cm) transition	4.5 ft (1.4 m)	
6" (15.2 cm) to 3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) transition	1 ft (0.3 m)	
3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) to 6" (15.2 cm) 90° elbow transition	5.0 ft (1.5 m)	
6" (15.2 cm) to 3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) 90° elbow transition	5.0 ft (1.5 m)	

Vent Piece	5" (12.7 cm) or 6" (15.2 cm) Round	
3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) 90° elbow	5.0 ft (1.5 m)	
3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) flat elbow	12.0 ft (3.7 m)	
3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm) wall cap	0.0 ft (0.0 m)	
Straight 3 1/4" x 10" (8.3 cm x 25.4 cm)		
5" (12.7 cm) thermal break	2.0 ft (0.6 m)	
Part Number		708786A
6" (15.2 cm) thermal break		
Part Number		715557A

Example 6" (15.2 cm) vent system

Venting Between Floor Joists



Maximum length	= 60 ft (18.3 m)
1- 90° elbow	= 5 ft (1.5 m)
8 ft (2.4 m) straight	= 8 ft (2.4 m)
1 - wall cap	= 0 ft (0 m)
System length	= 13 ft (3.9 m)

NOTE: For external venting, a flexible vent is not recommended. Flexible vents create back pressure and air turbulence that greatly reduce performance.

Electrical Requirements - U.S.A. Only

If codes permit and a separate ground wire is used, it is recommended that a qualified electrical installer determine that the ground path and wire gauge are in accordance with local codes.

Do not use an extension cord.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the National Electrical Code, ANSI/ NFPA 70-latest edition and all local codes and ordinances.

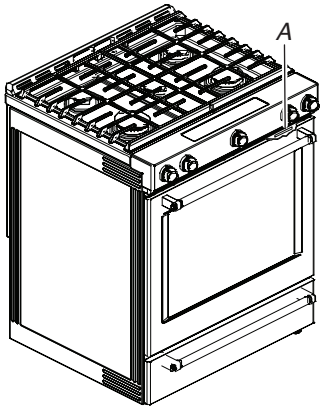
A copy of the above code standards can be obtained from:
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service technician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the power supply cord plug. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

Electrical Connection

To properly install your range, you must determine the type of electrical connection you will be using and follow the instructions provided for it here.

- Range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located behind the oven door on the top right-hand side of the oven frame.



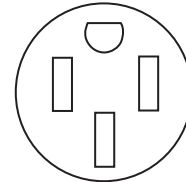
A. Model/serial/rating plate (located behind the oven door on the top right-hand side of the oven frame)

Range Rating*		Specified Rating of Power Supply Cord Kit and Circuit Protection
120/240 V	120/208 V	Ampere
8.8-16.5 kW	7.8-12.5 kW	40 or 50**
16.6-22.5 kW	12.6-18.5 kW	50

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial/rating plate.

**If connecting to a 50 A circuit, use a 50 A rated cord with kit. For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal 1³/₈" (3.5 cm) diameter connection opening.

- A circuit breaker is recommended.
- The range can be connected directly to the circuit breaker box (or fused disconnect) through flexible or nonmetallic sheathed, copper or aluminum cable. See the "Electrical Connection -U.S.A. Only" section.
- Allow at least 6 ft (1.8 m) of slack in the line so that the range can be moved if servicing is ever necessary.
- A UL listed conduit connector must be provided at each end of the power supply cable (at the range and at the junction box).
- Wire sizes and connections must conform with the rating of the range.
- The tech sheet is available online, and the wiring diagram is located on the back of the range in a plastic bag.
- This range is equipped with a CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.

Electrical Requirements - Canada Only

WARNING



Electrical Shock Hazard

Electrically ground appliance.

Failure to do so could result in death, fire, or electrical shock.

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 and wire gauge are in accordance with local codes.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 - latest edition, and all local codes and ordinances.

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

Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

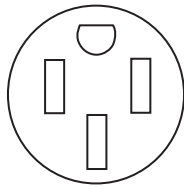
- Check with a qualified electrical installer if you are not sure the range is properly grounded.

Range Rating*		Specified Rating of Power Supply Cord kit and Circuit Protection
120/240 V	120/208 V	Ampere
8.8-16.5 kW	7.8-12.5 kW	40 or 50**
16.6-22.5 kW	12.6-18.5 kW	50

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial/rating plate.

**If connecting to a 50 A circuit, use a 50 A rated cord with kit. For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal 1³/₈" (3.5 cm) diameter connection opening.

- A circuit breaker is recommended.
- This range is equipped with a CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING

Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

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

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions. See the "Make Gas Connection" section for leak testing instructions.

†TEFLON® is a registered trademark of Chemours.

Type of Gas

Natural Gas:

- This range is factory set for use with Natural gas. If converting to propane gas, see "Gas Conversions" section. The model/serial/rating plate located behind the control panel has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

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

Gas Supply Line

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

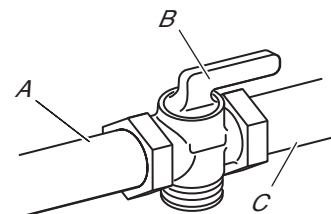
NOTE: Pipe-joint compounds that resist the action used. Do not use TEFLON®† tape.

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.
- Must include a shutoff valve:
Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the 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" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

Propane gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

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

Burner Input Requirements

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

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

Gas Supply Pressure Testing

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

Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.6 cm) WCP]

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

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.6 cm) WCP] or lower

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

INSTALLATION

Unpack Range

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

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

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

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

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

NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard on the floor in front of range to protect the flooring. Using 2 or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

Install Anti-Tip Bracket

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

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

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

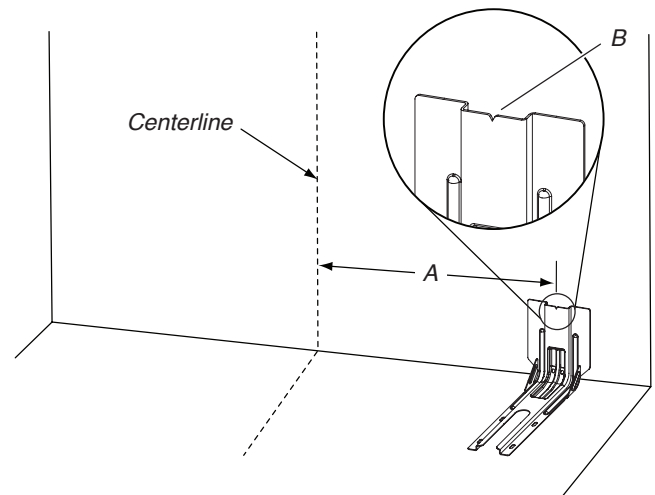
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

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

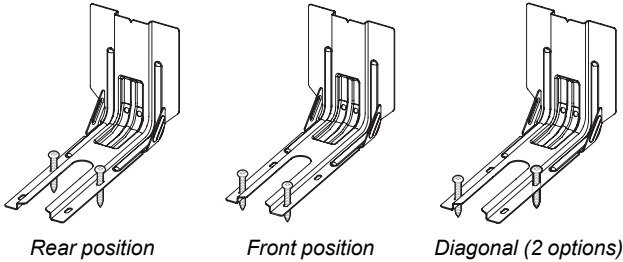


A. 12 1/2" (31.8 cm)

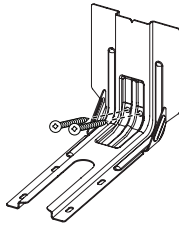
B. Bracket V-notch

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

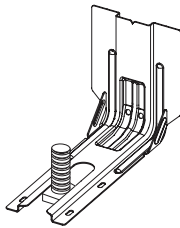
Floor Mounting



Wall Mounting



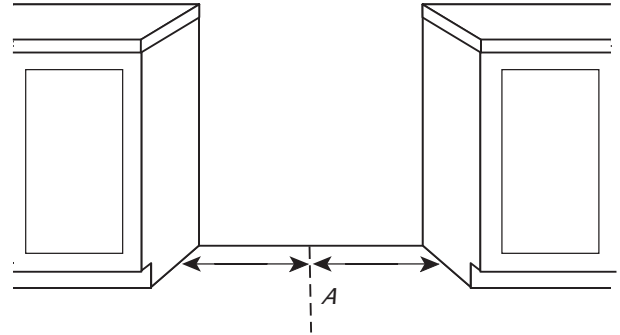
- Using the two #10 x 1 5/8" (4.1 cm) Phillips-head screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
- Move range close enough to opening to allow for final electrical connections. Remove shipping base, cardboard, or hardboard from under range.
- Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.



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

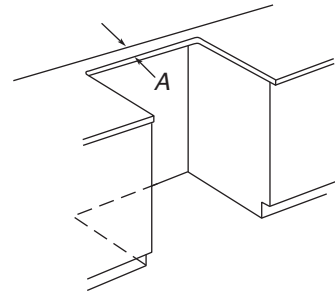
Position the Blower Location Template

- Determine and mark the centerline on the floor of the cabinet opening.



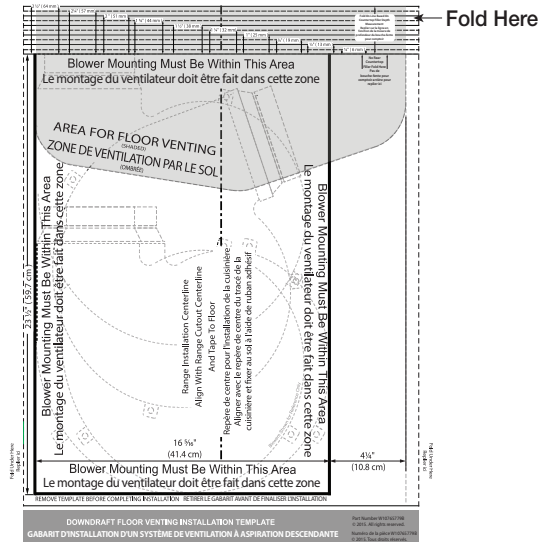
A. Centerline

- Locate the blower location template in the Installation Parts Kit.
- If the countertop extends behind the opening, measure the distance from the back edge of the cabinet cutout to the wall.



A. Countertop Filler Depth

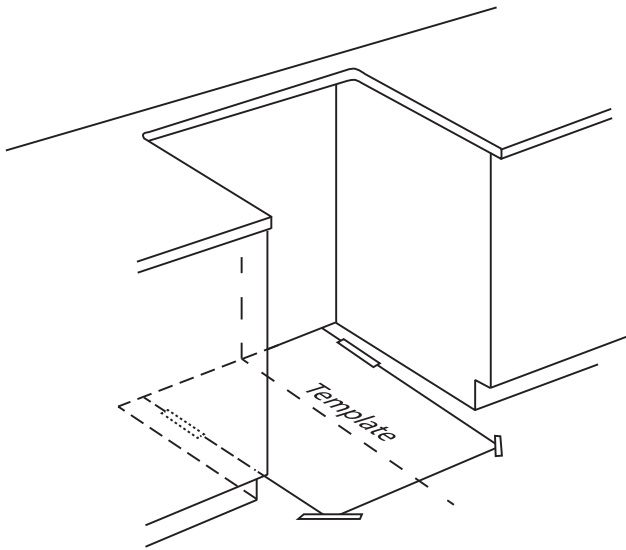
- Fold the top of the blower mounting/venting template on the line that corresponds to the countertop depth measured in Step 3.



NOTE: The template has lines every 1/4" (6.4 mm) from the back edge. If the distance measured in the previous step is 1 1/4" (32 mm), fold the template on the line labeled 1 1/4" (32 mm). If there is no countertop filler depth, fold the template at zero depth.

- Align the template centerline with the centerline marked on the floor. Align the folded edge of the template against the rear wall.

NOTE: Secure the template to the floor with tape.



Install the Downdraft System

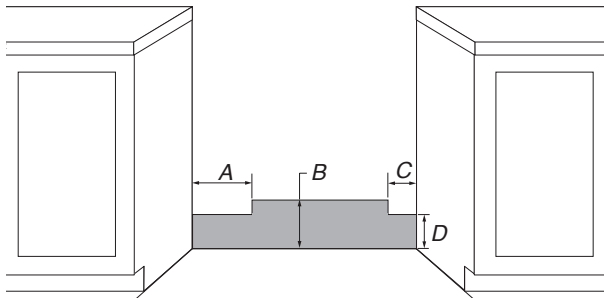
Determine which venting method to use: floor or rear wall venting. Go to the section for your type of venting. Consider the location of all utilities and ducts prior to determining final position to ensure proper fit and location.

Rear Wall Venting

- Determine where within area illustrated below the vent will exit. Mark the vent hole for the type of venting you are using.

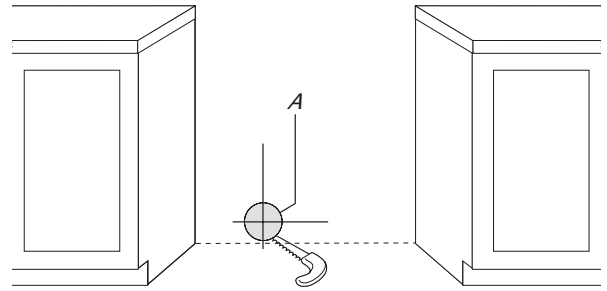
IMPORTANT:

- Check for obstructions (plumbing, electrical, wall studs, etc.) before marking the vent hole location.
- The home venting system should terminate within the defined area using 5" (12.7 cm) round venting.



- | | |
|------------------|-----------------|
| A. 12" (30.5 cm) | C. 8" (20.3 cm) |
| B. 7½" (19 cm) | D. 5½" (14 cm) |

- Draw an outline of the vent on the wall and cut the vent hole.

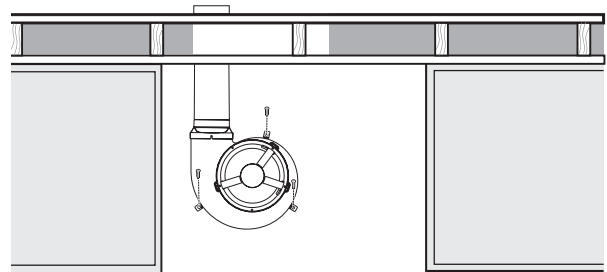


A. Vent hole

- Locate the blower.
- Locate the blower outlet adapter in the installation parts kit.
- Install the blower outlet adapter to the blower vent using three 8-18 x 3/8" screws. Seal the connection with aluminum foil tape.
- Remove three felt pads from the gasket strip.
- Remove the paper backing from the felt pads and apply to the bottom of blower motor tabs.

NOTE: Felt pads reduce motor noise and aid in mounting to uneven floors.
- Position the blower on the template so that the blower outlet adapter aligns with the home venting.

IMPORTANT: Make sure the blower motor is positioned within the area as shown on the template.
- Connect the home vent system to the blower outlet adapter using sheet metal screws. Seal the connection with aluminum foil tape.
- Drill three 1/8" (3 mm) pilot holes using the holes in the blower motor tabs as guides.
- Remove the template.
- Mount the blower motor to the floor with three #10 x 1" screws provided.

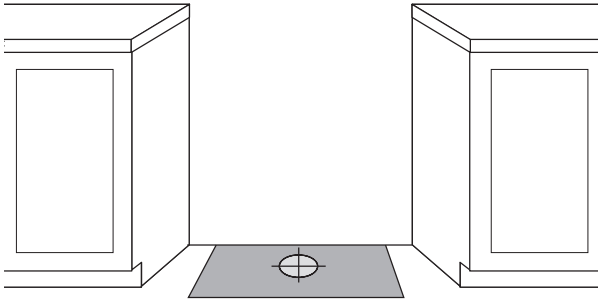


- Go to the "Make Gas Connection" section.

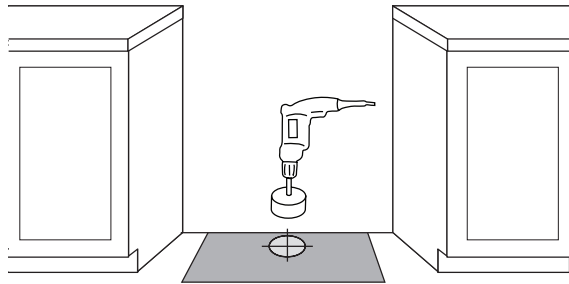
Floor Venting

1. Determine where within the template area that the vent will exit. Mark the vent hole for the type of venting you are using.

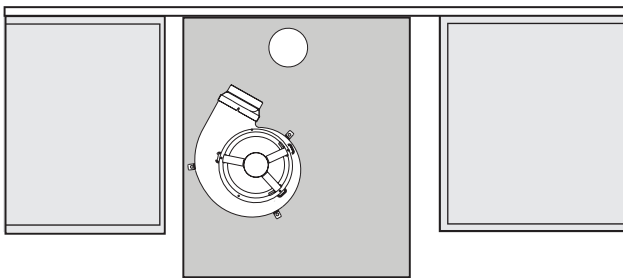
IMPORTANT: Check for obstructions (plumbing, electrical, etc.) before marking the vent hole location.



2. Draw and cut the vent hole in the floor.

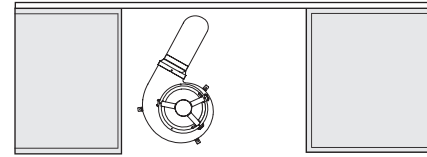


3. Install the blower outlet adapter to the blower vent using three 8-18 x 3/8" screws. Seal the connection with aluminum foil tape.
4. Remove three felt pads from the gasket strip.
5. Remove the paper backing from the felt pads and apply the bottom of a blower motor tabs.
NOTE: Felt pads reduce motor noise and aid in mounting to uneven floors.
6. Position the blower motor in the cabinet opening so that the blower exhaust venting aligns with the vent hole cut in Step 2.
IMPORTANT: Make sure the blower motor is positioned within the area as shown on the template.



7. Connect the house vent system to the blower outlet adapter using a vent clamp; then wrap connection with aluminum tape.
8. Drill three 1/8" (3 mm) pilot holes using the blower motor tabs as guides.
9. Remove the template.

10. Mount the blower motor to the floor with three #10 x 1" screws provided.



Top View

11. Go to the "Make Gas Connection" section.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the 4 leveling legs.

This may be done with the range on its back or with the range supported on 2 legs after the range has been placed back to a standing position.

NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using 2 or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

WARNING



Tip Over Hazard

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

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

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

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

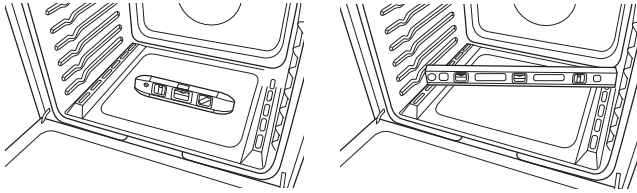
Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

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

2. Measure the distance from the top of the counter to the floor.
3. Measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of the leveling legs. This distance should be the same. If it is not, adjust the leveling legs to the correct height. The leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.
NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.
4. When the range is at the correct height, check that there is adequate clearance under the range for the anti-tip bracket. Before sliding range into its final location, check that the anti-tip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.
NOTE: If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

Level Range

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



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

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

Electrical Connection - U.S.A. Only

If your home has a 4-wire direct connection, go to "Install Using Direct Wire".

Install Using Direct Wire

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.

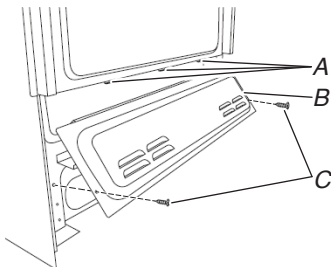
Use 8 gauge copper or 6 gauge aluminum wire.

Electrically ground range.

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

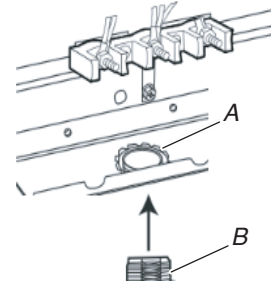
Direct Wire Strain Relief

1. Disconnect power.
2. Remove the lower access cover screws located on the back of the range. Pull the bottom of the cover toward you and out to remove cover from range.



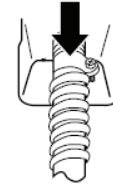
- A. Mounting tabs (3)
 B. Lower access cover
 C. Screws (2)

3. Assemble a UL listed conduit connector in the opening.



- A. Removable retaining nut
 B. Conduit

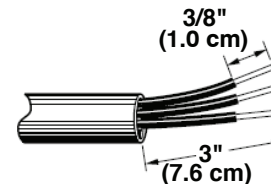
4. Tighten strain relief screw against the flexible conduit.



Direct Wire Installation: Copper or Aluminum Wire

This range may be connected directly to the fuse disconnect or circuit breaker box. Depending on your electrical supply, make the required 4-wire connection.

1. Strip outer covering back 3" (7.6 cm) to expose wires. Strip the insulation back 3/8" (1.0 cm) from the end of each wire.



2. Allow enough slack in the wire to easily attach the wiring terminal block.
3. Complete installation following instructions for your type of electrical connection:

4-wire (recommended)

Electrical Connection Options

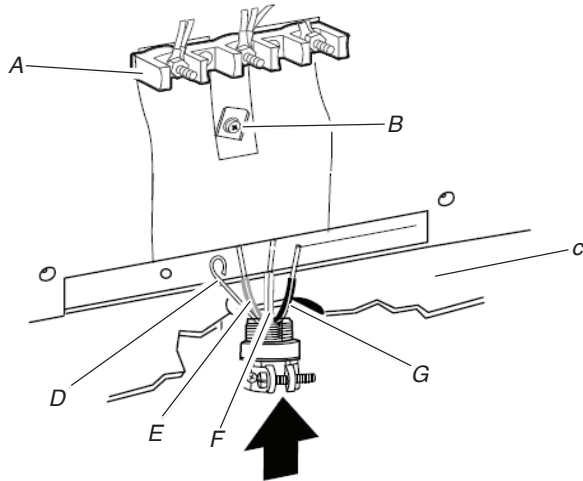
Electrical Connection Options	And you will be connecting to:	Go to Section:
4-wire direct 	A circuit breaker box or fused disconnect	4-Wire Connection: Direct Wire

4-Wire Connection: Direct Wire

Use this method for:

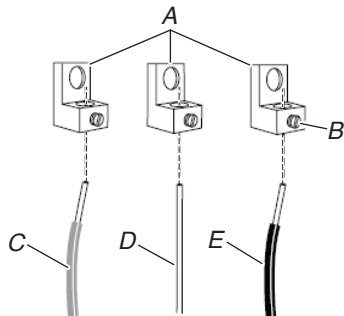
- New branch-circuit installations (1996 NEC)
- Mobile homes
- Recreational vehicles
- In an area where local codes prohibit grounding through the neutral

1. Use a Phillips screwdriver to remove the ground-link screw from the back of the range. Save the ground-link screw and the end of the ground link under the screw.
2. Pull the wires through the strain relief on bottom of range. Allow enough slack to easily attach wiring to the terminal block.



- A. Terminal block
- B. Ground-link screw
- C. Cord/conduit
- D. Bare (green) ground wire
- E. Line 2 (red) wire
- F. Neutral (white) wire
- G. Line 1 (black) wire

3. Attach terminal lugs to line 1 (black), neutral (white), and line 2 (red) wires. Loosen (do not remove) the setscrew on the front of the terminal lug and insert exposed wire end through bottom of terminal lugs. Securely tighten setscrew to torque as shown in the following Bare Wire Torque Specifications chart.



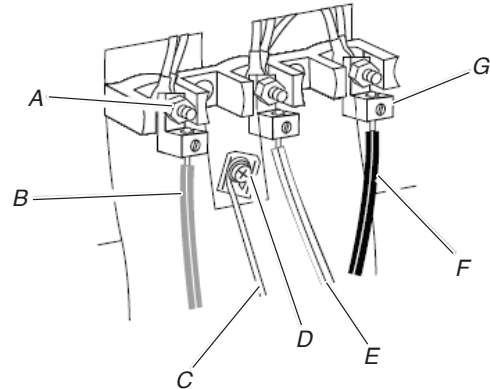
- A. Terminal lug
- B. Setscrew
- C. Line 2 (red) wire
- D. Neutral (white) wire
- E. Line 1 (black) wire

Bare Wire Torque Specifications

Attaching terminal lugs to the terminal block - 20 lbs-in (2.3 N-m).

Wire Awg	Torque
8 gauge copper	25 lbs-in (2.8 N-m)
6 gauge aluminium	35 lbs-in (4.0 N-m)

4. Use a hex or Phillips screwdriver to connect the bare (green) ground wire to the range with the ground-link screw and ground-link section. The ground wire must be attached over the ground-link section and must not contact any other terminal.
5. Use 3/8" (1.0 cm) nut driver to connect the neutral (white) wire to the center terminal block post with one of the 10-32 hex nuts.



- A. 10-32 hex nut
- B. Line 2 (red) wire
- C. Bare (green) ground wire
- D. Ground-link screw
- E. Neutral (white) wire
- F. Line 1 (black) wire
- G. Terminal lug

6. Connect line 2 (red) and line 1 (black) wires to the outer terminal block posts with 10-32 hex nuts.
7. Using a torque wrench, tighten the hex nuts to a recommended torque of 20 in-lbs (2.3 N-m).
8. Firmly tighten hex nuts.

IMPORTANT: Verify the tightness of the hex nuts. Ensure all harnesses are tightened to the terminal block and are not loose.
9. Replace lower access cover.

Make Gas Connection

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

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

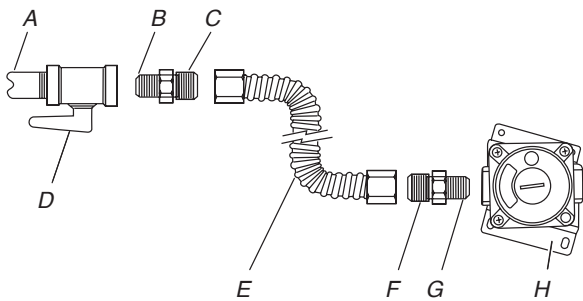
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

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

Typical Flexible Connection

1. Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters. See B and G in the following illustration.
2. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shutoff valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
3. Use a 3/8" (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

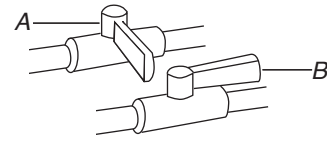
IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



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

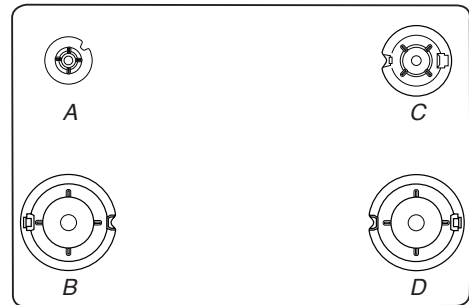
Complete Connection

1. 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

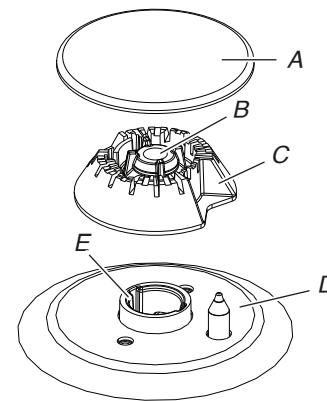
2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
3. Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts. Place the burner bases as indicated below:



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

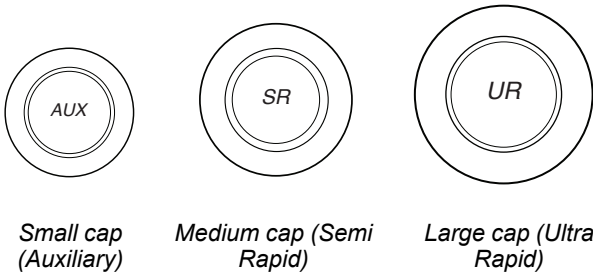
NOTE: Each round burner base is marked with one of the following: AUX, SR, or UR.

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

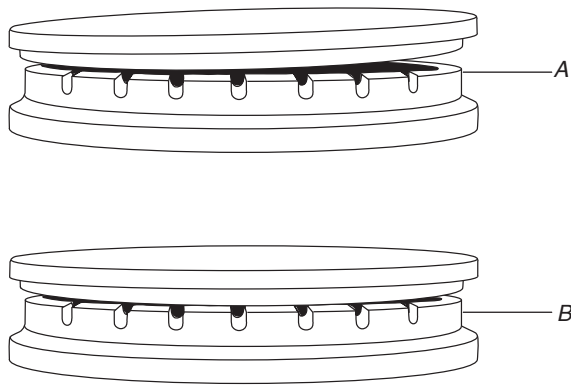


- A. Burner cap D. Igniter electrode
B. Gas tube opening E. Orifice holder
C. Burner base

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



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



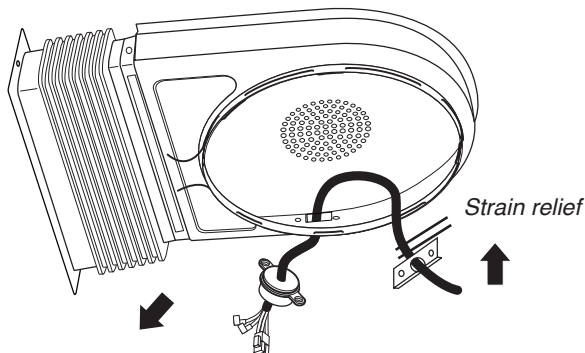
A. Incorrect
B. Correct

- Place burner grates over burners and caps.
- Plug into appropriate outlet. See the appropriate "Electrical Requirements" section.
- Turn on power.

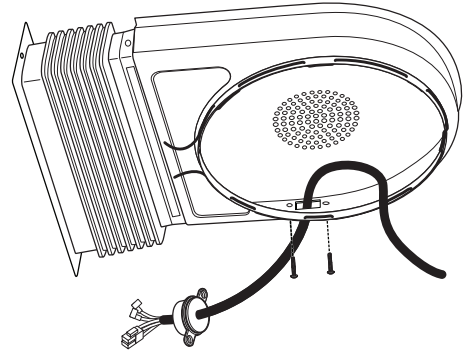
Install Blower

Install Blower Cover

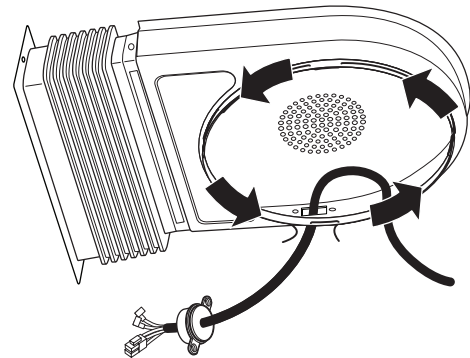
- Locate blower motor cover.
- Run the blower motor wires with strain relief through the small opening in the blower motor cover, starting from the inside and feeding out.



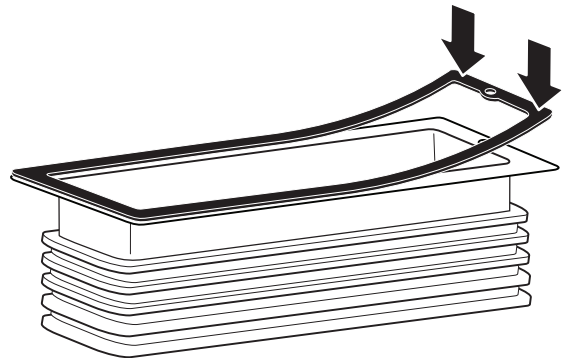
- Feed blower motor wire through opening and place the strain relief bracket to the inside of the blower cover. Install and tighten the two (2) provided #8-18 x 3/8" screws to secure the strain relief bracket.



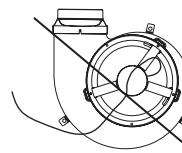
- Reposition the blower motor cover retainer spring as illustrated.



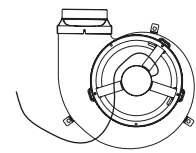
- Remove paper from the rear of the rectangular felt pad and apply adhesive side of felt to the bellow flange.
NOTE: This step is important to ensure maximum blower performance.



- Apply blower motor cover to the blower. Slightly spread the cover retainer spring to allow the cover to drop into position on the blower motor.
NOTE: The blower motor cover will not properly install if the motor wire is on the top of the motor.

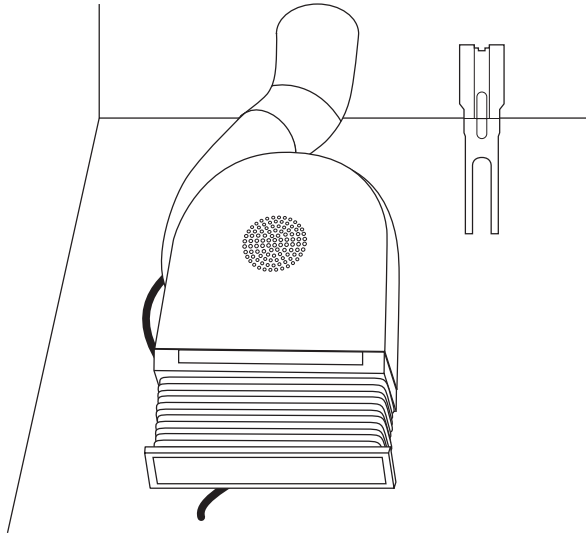


Incorrect

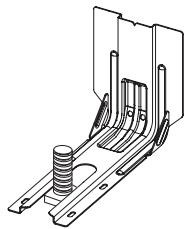


correct

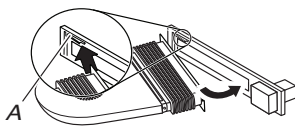
7. Rotate blower motor cover so the bellows are facing towards the front of the installation.



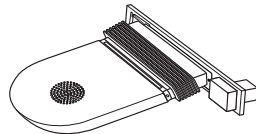
8. Move blower motor wire to the front of the installation.
 9. Remove the cardboard or hardboard from under the range.
 10. Remove the front lower access panel of the range by gently lifting on the panel then pull outward.
 11. Using 2 or more people, gently move the range into its final location.
 12. Check to ensure the flexible metal gas connector and electrical cord are not kinked. Use a flashlight to look underneath the bottom of and behind the range.
 13. Verify that the anti-tip bracket is installed and engaged.
 - Use a flashlight to look underneath the bottom of and behind the range.
 - Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.



14. Rotate blower motor cover so the bellows are in their final position. Ensure the rear of the bellow flange is engaged in the retaining bracket.

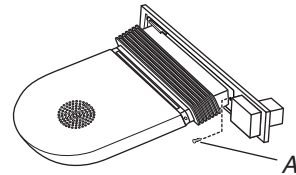


A. Retaining bracket



Final Position

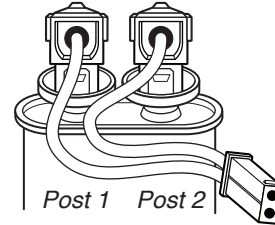
15. Secure the front of the blower bellow flange to the range frame with the supplied #8-18 x 3/8" screw.



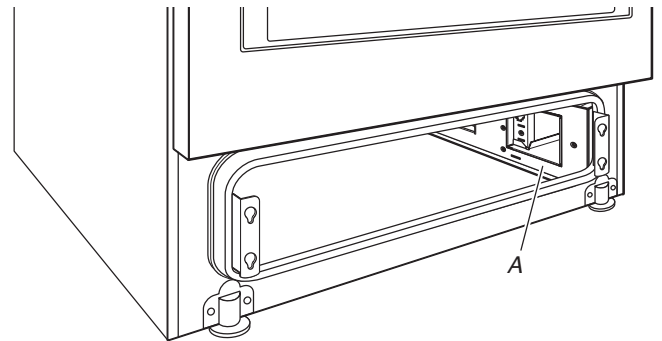
A. Screw

Connect Blower Electrical Parts

1. Locate the capacitor (in Blower Motor Kit).
NOTE: The capacitor is supplied with a small harness that terminates in a two-pin connector as shown.

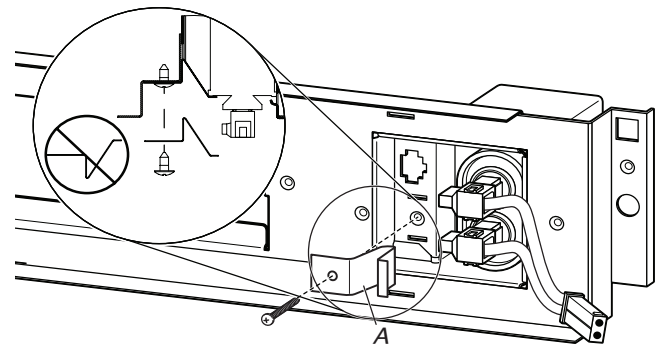


2. Locate the capacitor storage tray in front of the blower bellow connection point in the lower right side of the range.



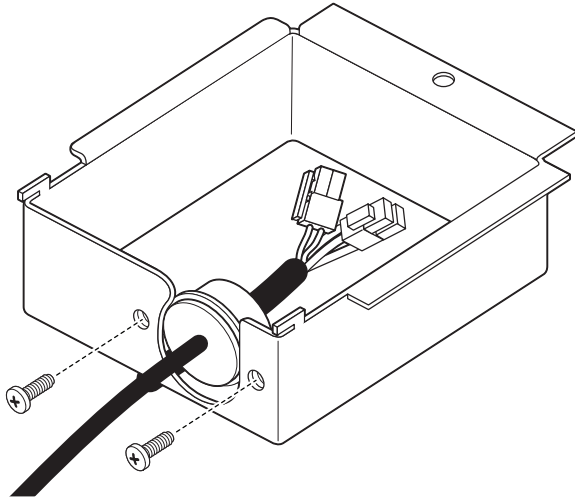
A. Capacitor storage tray

3. Place capacitor in tray.
 4. Secure the capacitor with the capacitor retention bracket, then install the bracket screw.

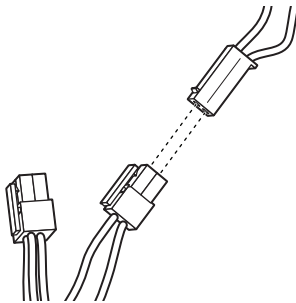


A. Retention bracket

5. Secure the blower motor strain relief, near the quick connection end, to the blower electrical terminal cover with the two provided screws.

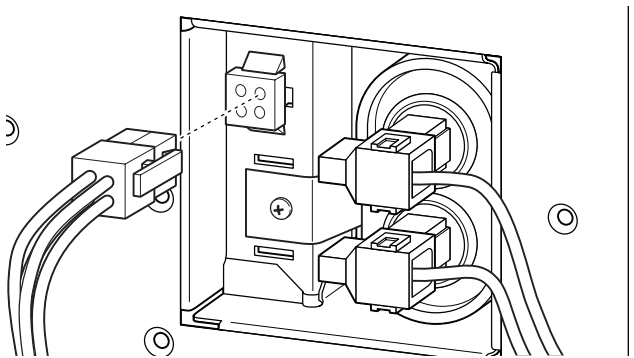


6. Locate the two-pin connector on the blower motor wire harness and connect it to the two-pin capacitor connector.



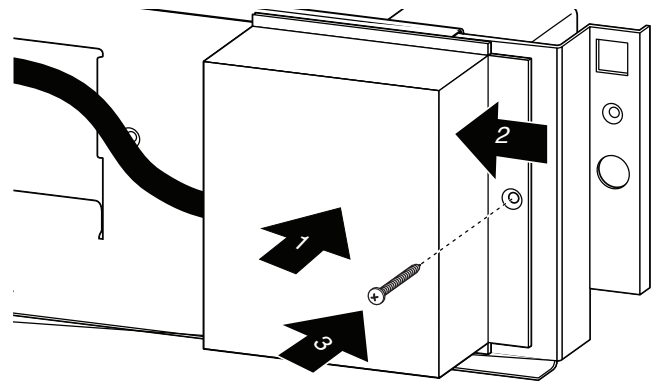
7. Locate the 4-pin connector on the blower motor wire and plug it into the terminal connection point directly behind the capacitor storage tray.

NOTE: The terminal release (clip point) will be facing toward the front of the range.

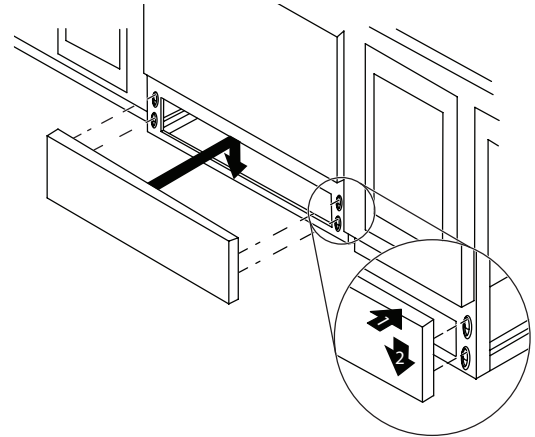


8. Install blower electrical terminal cover.
NOTE: When replacing cover, insert the terminal cover tabs in the corresponding slots in the range, and push the terminal cover rearward to engage.

9. Install terminal cover screw.



10. Replace the access panel by aligning the studs with the keyhole slots on the range. Press the access panel forward into the slots and push downward to engage the studs.



11. Reconnect power.

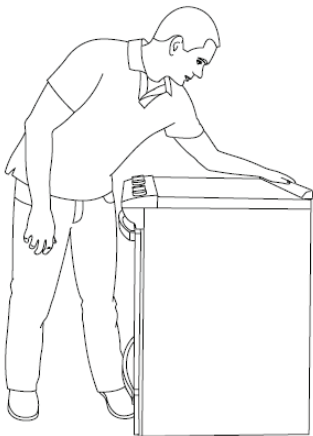
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

On Ranges Equipped with a Premium Storage Drawer:

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

On Ranges Equipped with a Warming Drawer or Baking Drawer:

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



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

IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.

5. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
6. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.
7. Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

If the rear of the range lifts more than 1/2" (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged. Please reference the "Warranty" to contact service.

8. Move the range into its final location. Check that the range is level by placing a level on the oven bottom. See the "Level Range" section.

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

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

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

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

Check Operation of Cooktop Burners

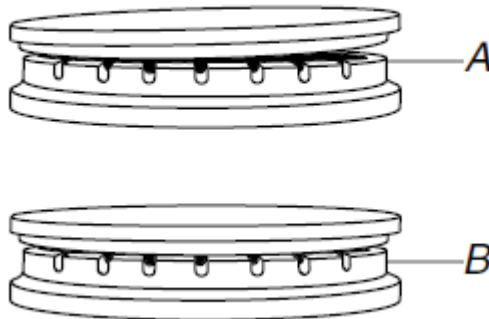
Standard Surface Burners

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

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

If Burners Do Not Light Properly:

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



A. Incorrect
B. Correct

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

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

Power Failure

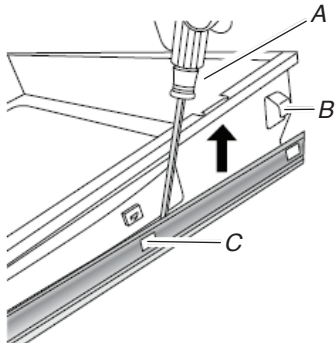
In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and then turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to desired setting.

Remove/Replace Drawer (on some models)

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

To Remove:

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

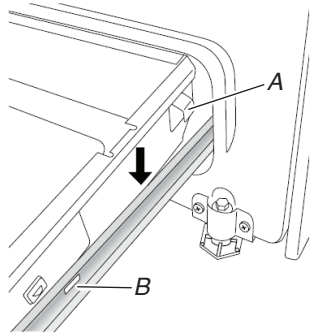


- A. Flat-blade screwdriver
- B. Drawer alignment tab
- C. Drawer glide notch

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

To Replace:

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



- A. Drawer alignment tab
- B. Drawer glide notch

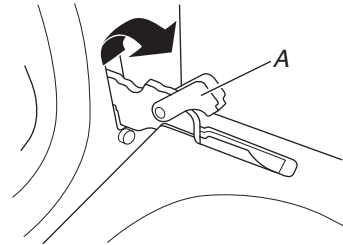
2. Push the drawer in all the way.
3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the glides on both sides.

Oven Door

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

To Remove:

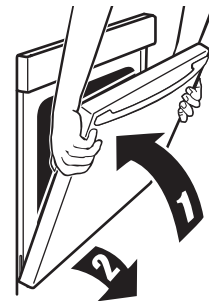
1. Open oven door all the way.
2. Pinch the hinge latch between two fingers and pull forward. Repeat on other side of oven door.



A. Hinge latch

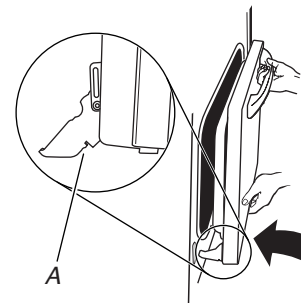
3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides.

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



To Replace

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



A. Hinge latch

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

Complete Installation

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

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

If Range Does Not Operate, Check the Following:

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

IMPORTANT: If the range control displays an "F9" or "F9, E0" error code, the electrical outlet in the home may be miswired. Disconnect power and contact a qualified electrician to verify the electrical supply.

9. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shutoff valve is open.
 - If the gas supply line shutoff valve is closed, open it, and then repeat the 5 minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shutoff valve is open, close it, and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please refer the Quick Start Guide for contact information.

GAS CONVERSIONS

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

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

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

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

⚠ WARNING:

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

Propane Gas Conversion

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

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

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

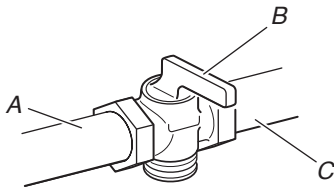
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.

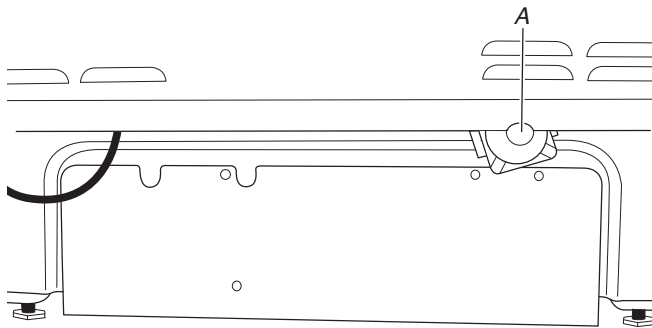


- A. To range
- B. Shutoff valve (closed position)
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

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

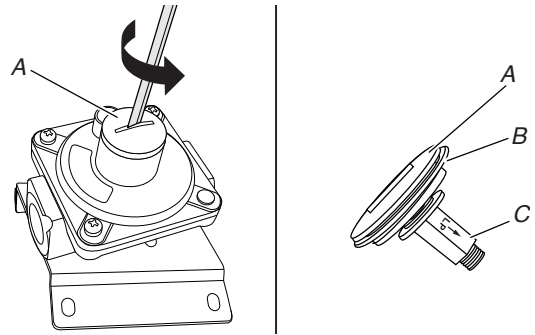
1. Move the range out about 1 ft (30.5 cm) from the wall.
2. Locate the gas pressure regulator at the lower right corner on the back of the range.



A. Gas pressure regulator

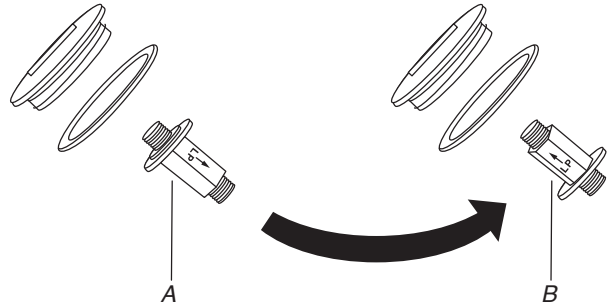
IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Unscrew the metal cover and unscrew the blue regulator cap. Keep the washer in place.



- A. Metal cover
- B. Washer
- C. Blue regulator cap

4. Flip the blue regulator cap over and screw it back into the metal cover.

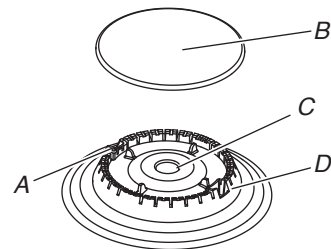


- A. Natural gas position
- B. Propane gas position

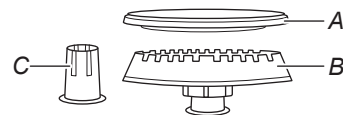
5. Screw the metal cover securely back into place. Do not overtighten.

To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

1. If installed, remove the burner grates.
2. Remove the burner caps.
3. Remove the burner base.



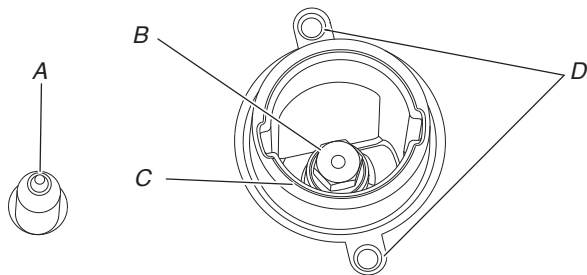
- A. Igniter electrode
- B. Burner cap
- C. Gas tube opening
- D. Burner base



Large Burner

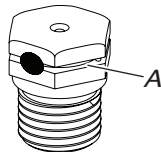
- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Choke (for use with large burner, Propane gas only)

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



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

- Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number, marked with 1 or 2 color dots, and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct Propane gas orifice spud.



A. Propane groove

Refer to the following chart for correct Propane gas orifice spud ratings and to spud holder card for proper placement. Fully insert choke into bottom of large burner base. Choke should snap into place.

NOTE: Use only for spreader bases marked "L".

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners.

Placement	Burner Rating/Type	Size (mm)	ID Number
LF (ST)	15,000 BTU	1.08	108AM
	1,450 BTU	0.35	035AM
LR	5,000 BTU	0.64	064AM
RF	14,200 BTU	1.08	108AM
RR	8,000 BTU	0.84	084AM
CTR	8,000 BTU	0.84	084AM

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

- Place Natural gas orifice spuds in the orifice spud bag.
- IMPORTANT:** Keep the Natural gas orifice spuds in case of reinstallation with Natural gas.
- Replace the burner base.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1 to 7 for the remaining burners.
- Replace the baking drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

- Refer to the "Make Gas Connection" section for proper connection of the range to the gas supply.
- Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition and operation.
- Refer to the "Adjust Flame Height" section for burner flame adjustments.
IMPORTANT: You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.
Checking for proper cooktop 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.

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

Natural Gas Conversion

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

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

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

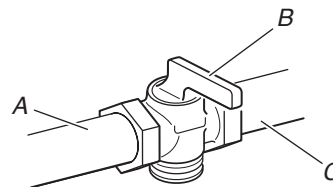
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

- Turn manual shutoff valve to the closed position.

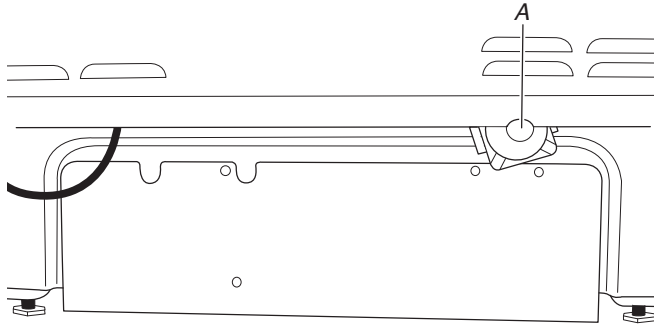


- A. To range
- B. Shutoff valve (closed position)
- C. Gas supply line

- Unplug range or disconnect power.

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

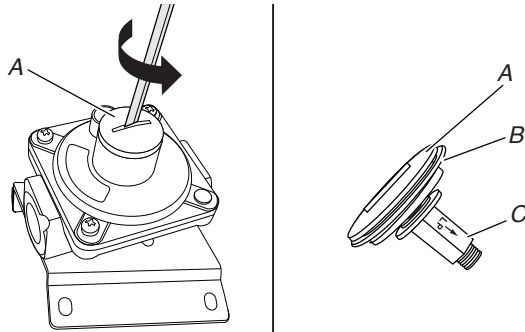
1. Move the range out about 1 ft (30.5 cm) from the wall.
2. Locate the gas pressure regulator at the lower right corner on the back of the range.



A. Gas pressure regulator

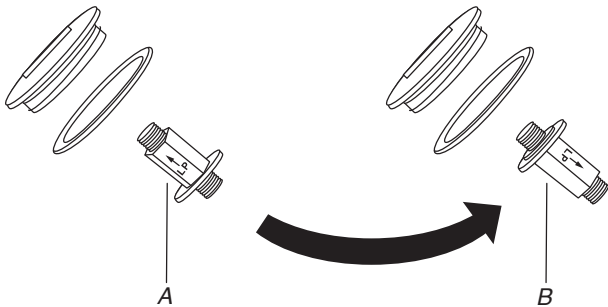
IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Unscrew the metal cover and unscrew the blue regulator cap. Keep the washer in place.



A. Metal cover
B. Washer
C. Blue regulator cap

4. Flip the blue regulator cap over and screw it back into the metal cover.

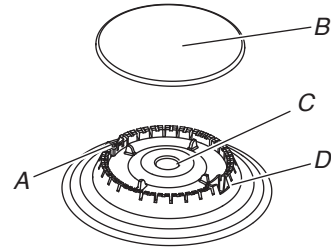


A. Propane gas position
B. Natural gas position

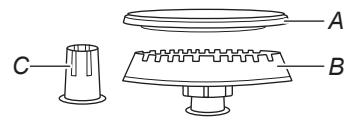
5. Screw the metal cover securely back into place. Do not overtighten.

To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

1. If they are installed, remove the burner grates.
2. Remove the burner caps.
3. Remove the burner base.



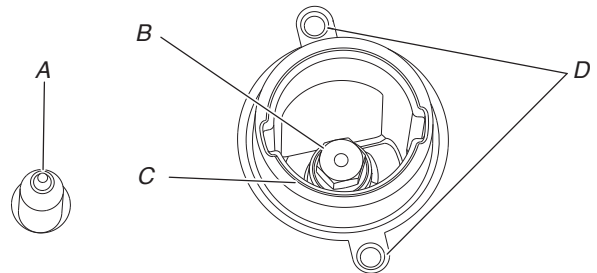
A. Igniter electrode
B. Burner cap
C. Gas tube opening
D. Burner base



Large Burner

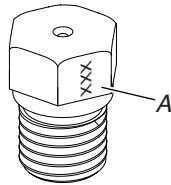
A. Burner cap
B. Burner base
C. Choke (for use with large burner, Propane gas only)

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



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

- Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number, marked with 1 or 2 color dots, and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct Propane gas orifice spud.



A. Stamped number

Refer to the following chart for the correct Natural gas orifice spud placement. Remove choke from large burner base.

Natural Gas Orifice Spud Chart

Burner Rating	Size (mm)	ID Number
19,000 BTU (ST)	1.96	196AM
17,000 BTU (ST)	1.84	184AM
18,000 BTU	1.98	198AM
17,000 BTU	1.96	196AM
15,000 BTU	1.75	175AM
9,200 BTU	1.35	135AM
8,000 BTU	1.25	125AM
5,000 BTU	1.00	100AM
1,450 BTU	0.53	053AM

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

- Place Propane gas orifice spuds in the orifice spud bag.
- IMPORTANT:** Keep the Propane gas orifice spuds in case of reinstallation with Propane gas.
- Replace the burner base.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1 to 7 for the remaining burners.
- Replace the baking drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

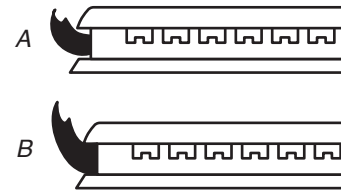
- Refer to the "Make Gas Connection" section for proper connection of the range to the gas supply.
- Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition and operation.
- Refer to the "Adjust Flame Height" section for burner flame adjustments.
- IMPORTANT:** You may have to adjust the low setting for each cooktop burner.
Checking for proper cooktop 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.

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

Adjust Flame Height

Adjust Surface Burner Flame

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



A. Low flame
B. High flame

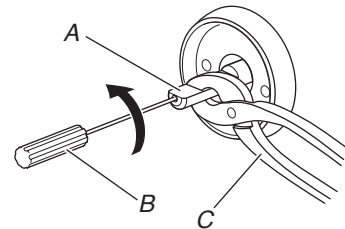
To Adjust Standard Burner:

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

If the "Low" Flame Needs to be Adjusted:

- 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. Turning the screw clockwise will increase the flame size, and turning the screw counterclockwise will decrease the flame size.

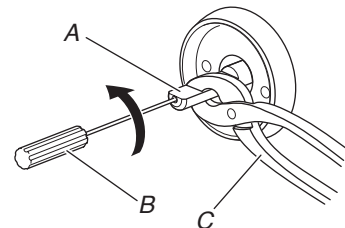


A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

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

To Adjust Double Burner (On Some Models):


- Light burner and turn to lowest setting where both inner and outer burners are lit.
- 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. Turning the screw clockwise will increase the flame size, and turning the screw counterclockwise will decrease the flame size.



A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

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

Moving the Range

⚠WARNING

Tip Over Hazard
<p>A child or adult can tip the range and be killed.</p> <p>Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.</p> <p>Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.</p> <p>Re-engage anti-tip bracket if range is moved.</p> <p>Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.</p> <p>Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.</p>


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

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance:

For power supply cord-connected ranges:

1. Slide range forward.
2. Turn manual shutoff valve to the closed position.
3. Unplug the power supply cord.
4. Disconnect the gas supply tubing.
5. Complete cleaning or maintenance.
6. Reconnect the gas supply tubing.
7. Open the manual shutoff valve in the gas supply line.
8. Test for leaks using method described in "Make Gas Connection" section.
9. Plug in power supply cord.
10. Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.
11. Refer to the "Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged" section to verify engagement.
12. Check that range is level.

For direct-wired ranges:

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard
<p>Disconnect power before servicing.</p> <p>Replace all parts and panels before operating.</p> <p>Failure to do so can result in death or electrical shock.</p>

1. Disconnect power.
2. Slide range forward.
3. Turn manual shutoff valve to the closed position.
4. Disconnect the gas supply tubing.
5. Complete cleaning or maintenance.
6. Reconnect the gas supply tubing.
7. Open the manual shutoff valve in the gas supply line.
8. Test for leaks using method described in "Make Gas Connection" section.
9. Check that the anti-tip bracket is installed and engaged. See the "Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged" section.
10. Check that range is level.
11. Reconnect power.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

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

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

 **AVERTISSEMENT :**

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

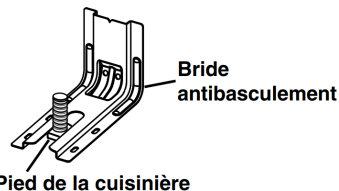
Fixer la bride antibasculément au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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

Réengager la bride antibasculément si la cuisinière a été déplacée.

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

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



Bride antibasculément

Pied de la cuisinière

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

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

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

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

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

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

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne 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, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

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

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

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'espace de rangement.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousses.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les ébullitions provoquent de la fumée et des éclaboussures grasses qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émailage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Cet appareil est équipé d'une fiche à quatre broches avec mise à la terre pour votre protection contre les décharges électriques et doit être branchée directement à une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.
- Bonne installation – l'appareil, lorsqu'il est installé, doit être relié à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code*, *ANSI/NFPA 70* ou au *Code canadien de l'électricité CSA C22.1-02*. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.

NE JAMAIS

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

NE JAMAIS

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

- **AVERTISSEMENT :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier d'un appareil – Les enfants grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur l'appareil – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
 - Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
 - Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
 - Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
 - Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
 - Garder dégagés les conduits de ventilation du four.
 - **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du four et les hublots de portes font partie de ces surfaces.
 - Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Pour les cuisinières autonettoyantes**
- **AVERTISSEMENT : NE PAS LAISSER D'ALIMENTS, D'USTENSILES DE CUISSON, ETC. DANS LE FOUR PENDANT L'UTILISATION DU MODE DE NETTOYAGE PYROLYTIC.**
 - Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
 - Ne pas utiliser de nettoyants à four – Aucun nettoyant commercial ou revêtement de protection pour four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans le four ou près de ses parties.
 - Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.
 - Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.
- Pour les appareils avec hotte de ventilation**
- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
 - Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Pour les cuisinières et fours intelligents**
- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

Programme de nettoyage

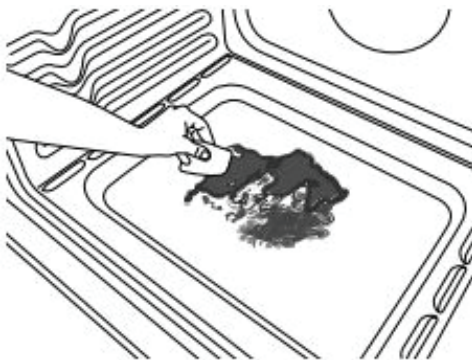


La technologie AquaLift® est une formule de nettoyage innovante qui utilise l'eau et la chaleur pour désincruster les traces de renversements du four en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage à faible niveau de chaleur représente une alternative inodore aux options traditionnelles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

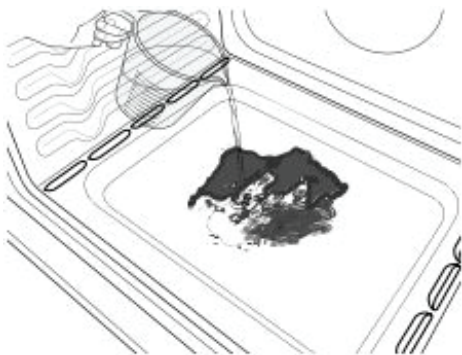
Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), elle apparaît sur l'affichage et le programme de nettoyage à la vapeur ne s'active pas avant que la cavité ait refroidi.

Nettoyage :

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



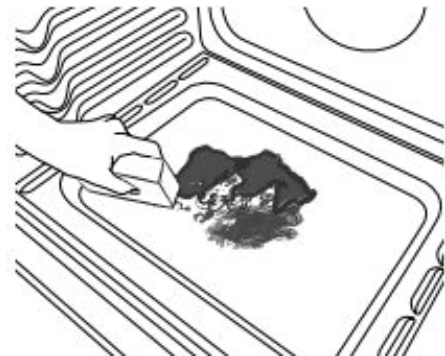
2. Verser 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



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

3. Appuyer sur CLEAN/AQUALIFT SELF-CLEAN (nettoyage/autonettoyage AquaLift) puis sur START (mise en marche) au tableau de commande du four.

4. Prévoir 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement du four. Un bip retentit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur OFF/CANCEL/CANCEL UPPER (arrêt/annulation/annulation du four supérieur) à la fin du programme. Appuyer sur OFF/CANCEL (annulation)/CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.
6. Retirer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées avec une éponge ou un linge une fois le programme de nettoyage terminé. La plus grande partie de l'eau initiale contenue dans 2 tasses (16 oz [500 mL]) d'eau restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau dans le fond du four pour faciliter le nettoyage.



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

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

REMARQUE :

- La cuisinière doit être d'aplomb afin que toute la surface du fond de la cavité du four soit recouverte par l'eau au début du programme de nettoyage.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser de l'eau distillée ou filtrée. Une eau du robinet pourrait laisser des dépôts minéraux sur le fond du four.
- Avant d'éliminer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées à la fin du programme de nettoyage, insérer un chiffon ou un essuie-tout entre le bord inférieur de la porte du four et le châssis avant pour empêcher l'eau de couler sur l'avant de la cuisinière et sur le plancher.
- De la saleté qui aura adhéré pendant plusieurs programmes de cuisson sera plus difficile à éliminer avec le programme de nettoyage.
- Une éponge douce ou un tampon à récurer de type doux (sans nettoyant) peut être efficace pour le nettoyage des parois de la cavité du four, de la porte et du fond du four lorsque les saletés sont difficiles à nettoyer. Pour des résultats optimaux, humidifier le tampon ou l'éponge avant utilisation.
- Faire fonctionner un programme de nettoyage supplémentaire pour les saletés tenaces.

- Affresh® Un nettoyant pour appareils ménagers de cuisine et un nettoyant pour table de cuisson affresh® peuvent être utilisés pour nettoyer le fond du four, ses parois et sa porte lorsque le four a terminé le programme de nettoyage et que sa température est redevenue ambiante. Si l'on utilise le nettoyant pour table de cuisson affresh®, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.
- On peut obtenir des ensembles de nettoyage à technologie AquaLift® supplémentaires en commandant la pièce numéro W10423113RP. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

Nettoyage général

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

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

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) : Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule ou quelques applications.

Méthode de nettoyage :

- Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.
- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) : Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

Taches de chaleur jaunes :

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

6. Utiliser le nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) : pour protéger et polir la surface nettoyée.

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

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

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

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

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) : Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et (ou) se décoloreront lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce n° 31617 (non fournie) : Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

BRÛLEURS DE SURFACE

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

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

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

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.
- Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz (non fourni).

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyant pour four.

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

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

Méthode de nettoyage :

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

PLAQUE À FRIRE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, ne pas utiliser un tampon de laine d'acier et des nettoyeurs abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux.
- Lave-vaisselle : Bien que la plaque à frire soit durable, elle perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsqu'on la lave au lave-vaisselle.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

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

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

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

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

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

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

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

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

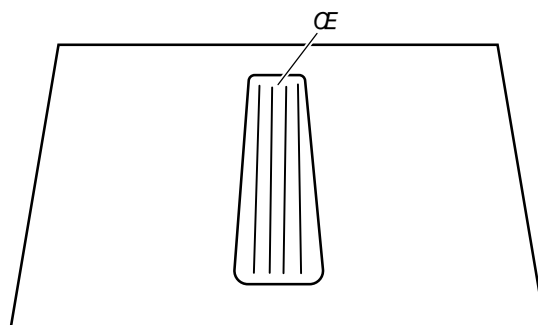
Méthode de nettoyage :

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

Système de ventilation à évacuation par le bas Grille de ventilation

Méthode de nettoyage :

- Soulever la grille de ventilation de la table de cuisson.



A. Grille de ventilation

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif :
Nettoyer ou laver dans l'évier.
- Lave-vaisselle :
Utiliser un détergent doux.

Filtre

Le filtre est de type permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale.

Méthode de nettoyage :

- Éteindre le système de ventilation à évacuation par le bas avant de retirer le filtre.
- Retirer la grille de ventilation et dégager le filtre de la chambre d'évacuation en le soulevant.



- Nettoyer le filtre à l'eau tiède et au détergent dans l'évier ou au lave-vaisselle.

- Replacer le filtre.

Le filtre doit toujours être placé en angle. Lorsque l'on se place face à la cuisinière, le sommet du filtre doit reposer contre le côté droit de l'ouverture d'évacuation. Le fond du filtre doit reposer contre le côté gauche de la chambre d'évacuation, au fond de celle-ci.

Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité du système de ventilation sera réduite.



Chambre d'évacuation

La chambre d'évacuation, qui contient le filtre, devrait être nettoyée en cas de renversement ou si elle est recouverte d'une pellicule grasseuse.

Méthode de nettoyage :

- Détergent ou nettoyant doux pour usage domestique et essuie-tout, chiffon ou éponge humide :

Appliquer le détergent ou nettoyant sur l'essuie-tout, le chiffon ou l'éponge humide et non pas directement sur la chambre d'évacuation.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION SPÉCIFICATIONS

Outils et pièces

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

Outils nécessaires

- | | |
|---|---|
| ■ Ruban à mesurer | ■ Marqueur ou crayon |
| ■ Tournevis à tête cruciforme | ■ Composé d'étanchéité des raccords filetés résistant au gaz propane |
| ■ Tournevis à tête plate | ■ Foret de maçonnerie de 3/16 po (4,8 mm) (pour les planchers en béton/céramique) |
| ■ Tournevis à tête plate de 1/8 po (3,2 mm) | ■ Solution non corrosive de détection des fuites |
| ■ Perceuse manuelle ou électrique | |
| ■ Niveau | |
| ■ Clé ou pince | |
| ■ Clé à tuyauterie | |
| ■ Clé mixte de 15/16 po (2,4 cm) | |
| ■ Foret de 1/8 po (3,2 mm) | |
| ■ Clé dynamométrique | |

Pour les conversions gaz propane/naturel

- Clé mixte de 1/2 po (1,3 cm)
- Tourne-écrou de 1/4 po (6 mm)
- Tourne-écrou de 9/32 po (7,0 mm)
- Ruban adhésif de masquage

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Trousse de conversion au gaz propane/naturel
- 3 écrous hexagonaux 10-32 (fixés au bornier)
- 3 cosses pour câblage direct
- 2 vis no 10 x 1 5/8 po (4,1 cm) (pour le montage de la bride antibasculement)
- Bride antibasculement (à l'intérieur de la cavité du four)

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

Pièces nécessaires

En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation électrique :

- Cordon d'alimentation (homologation UL) conçu pour l'utilisation avec une cuisinière. Le cordon devrait avoir une capacité nominale minimum de 250 V à 40 A ou 50 A, être compatible avec une ouverture d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (3,5 cm) pour le raccordement et doit posséder des cosses à anneau ou des cosses ouvertes avec bouts dégagés.
- Un serre-câbles (homologation UL).

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

Il est recommandé de faire réaliser tous les raccordements électriques par un électricien qualifié.

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

Pièces facultatives

Pour acheter les ensembles de garnitures latérales, les ensembles de dossier ou tout autre accessoire, consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

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

Exigences d'emplacement

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

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis.
- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Respecter les dimensions indiquées pour les ouvertures à découper dans les armoires. Ces dimensions constituent les valeurs minimales des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la bride antibasculement ».
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Consulter la section « Exigences électriques » appropriée.
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz 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 sur une moquette, placer sous la cuisinière un tapis isolant ou une plaque de contreplaqué de 1/4 po (6,4 mm).

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

Résidence mobile – Spécifications supplémentaires 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 Z240.1, ou des codes locaux en vigueur.

Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

- Dans le cas de l'installation de cette cuisinière dans une résidence mobile, la cuisinière doit être fixée au plancher durant tout déplacement du véhicule. Toute méthode pour fixer de façon sécuritaire la cuisinière est adéquate dès qu'elle respecte les normes mentionnées plus haut.
- Un cordon ou un câble d'alimentation à 4 fils doit être utilisé lors d'une installation dans une maison mobile. Le câblage de l'appareil devra être consulté. Voir la section « Raccordement électrique – É.-U. seulement ».

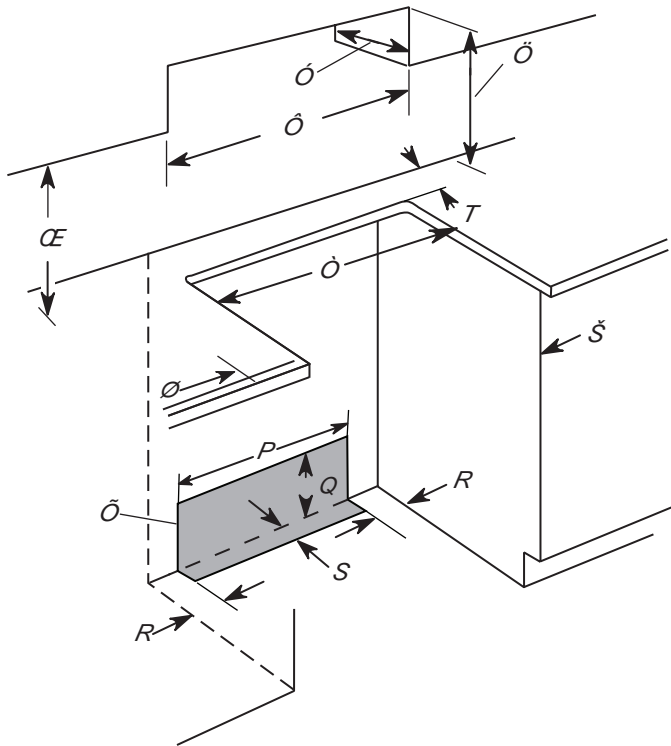
Dimensions de l'armoire

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

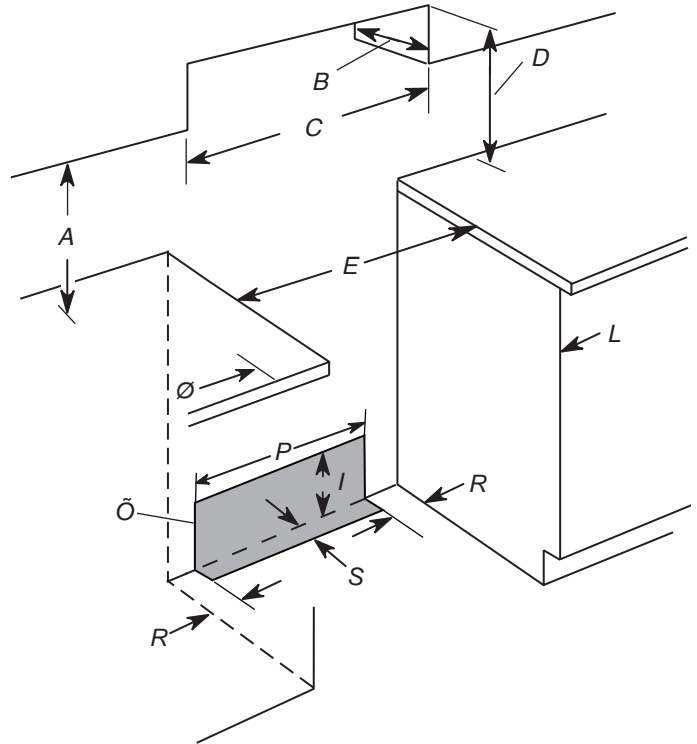
IMPORTANT : En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/micro-ondes au-dessus de la surface de cuisson, suivre les instructions fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.

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

Découpe pour cuisinière encastrée



Découpe pour cuisinière autoportante



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

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

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

Distance de séparation minimale de 30 po (76,2 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le fond d'une armoire de bois ou de métal non protégée.

Exigences concernant l'évacuation

IMPORTANT : Cette cuisinière doit être évacuée à l'extérieur à moins d'utiliser un système d'évacuation sans conduit. Voir la section « Méthodes d'évacuation ».

- Ne pas terminer le circuit d'évacuation dans un grenier ou dans un autre espace clos.
- Utiliser un clapet de conduit approuvé pour que le rendement soit correct. Si une bouche de décharge de toit ou murale est utilisée, s'assurer que ses dimensions ne sont pas plus petites et qu'elle est équipée d'un clapet antiretour.
- Le circuit d'évacuation doit se terminer à l'extérieur à moins d'utiliser un système d'évacuation sans conduit.
- Utiliser uniquement un conduit métallique rond de 5 po (12,7 cm) ou 6 po (15,2 cm) ou un conduit rectangulaire de 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm).
- Un conduit en métal rigide est recommandé. Pour une performance optimale, ne pas utiliser de conduit de plastique ou en aluminium.
- Dans ce cas, on devra construire une structure de support appropriée.
- La taille du conduit doit être uniforme.
- Le circuit d'évacuation doit comporter un clapet anti-reflux.
- Assurer l'étanchéité au niveau de chaque jointure du circuit d'évacuation.
- À l'aide d'un produit de calfeutrage, assurer l'étanchéité autour de la bouche de décharge à l'extérieur (à travers le mur ou le toit).
- Déterminer la méthode d'évacuation la plus appropriée.

Pour une performance optimale :

- Utiliser un conduit métallique en acier galvanisé de calibre 26 minimum ou en aluminium de calibre 25 minimum. Des raccords de tube de qualité médiocre peuvent réduire la circulation d'air. On déconseille l'emploi d'un conduit métallique flexible pour une évacuation vers l'extérieur.

REMARQUE :

- On déconseille l'emploi d'un conduit métallique flexible pour une évacuation vers l'extérieur. Un conduit flexible peut causer une contre-pression et des turbulences d'air, qui réduisent considérablement la performance.
- Les codes locaux peuvent imposer un matériau d'épaisseur supérieure.
- Les conduits métalliques peuvent être réduits à de l'acier galvanisé de calibre 30 ou de l'acier galvanisé de calibre 26 si les codes locaux l'autorisent. Cette réduction repose sur les informations du document International Residential Codes Section M1601.1 (édition 2006).
- Ne pas installer 2 coudes successifs.
- Ne pas utiliser plus de trois coudes à 90°.
- Veiller à incorporer une section de conduit rectiligne d'au moins 18 po (45,7 cm) entre deux raccords coudés adjacents. Des coudes trop rapprochés peuvent occasionner une turbulence excessive qui réduit la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser un coude de 5 po (12,7 cm) dans un système de 6 po (15,2 cm) ou 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm).
- Ne pas effectuer de réduction en un circuit de 5 po (12,7 cm) après avoir utilisé des raccords de 6 po (15,2 cm) ou 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm).
- Éviter les assemblages par sertissage à la main. Les sertissages à la main peuvent réduire la circulation d'air.
- La longueur du circuit d'évacuation et le nombre de coudes doivent être réduits au minimum pour des performances optimales.

- La longueur équivalente maximale du circuit d'évacuation est de 60 pi (18,3 m). À une altitude supérieure à 4 500 pi (1 272 m), réduire la longueur du circuit d'évacuation de 20 % pour une meilleure performance.

Installations dans les régions au climat froid

On devrait installer un clapet antiretour supplémentaire pour minimiser le reflux d'air froid et installer une barrière thermique pour minimiser la conduction des températures extérieures par l'intermédiaire du circuit d'évacuation. Le clapet anti-reflux doit être placé du côté air froid de la barrière thermique.

Commander la pièce numéro 708786A pour une barrière thermique de 5 po (12,7 cm).

Commander la pièce numéro 715557A pour une barrière thermique de 6 po (15,2 cm).

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

Air de compensation

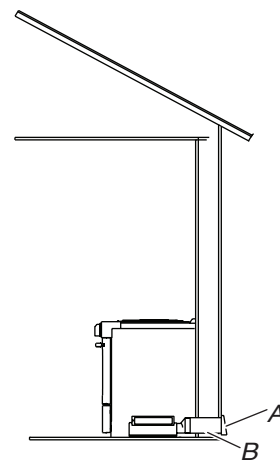
Les codes locaux en bâtiment peuvent imposer l'emploi d'un circuit de renouvellement de l'air/introduction d'air de compensation, lors de l'utilisation d'un circuit d'aspiration de débit supérieur à une valeur spécifiée en pieds cubes par minute (CFM). Le débit spécifié en pieds cubes par minute varie d'une juridiction à l'autre.

Consulter un professionnel des installations de chauffage ventilation/climatisation au sujet des exigences spécifiques applicables dans la juridiction locale.

Méthodes d'évacuation

Les méthodes communes d'évacuation sont illustrées pour une cuisinière à aspiration par le bas. L'évacuation de la cuisinière à aspiration par le bas peut se faire par le mur ou le plancher.

Évacuation par le mur

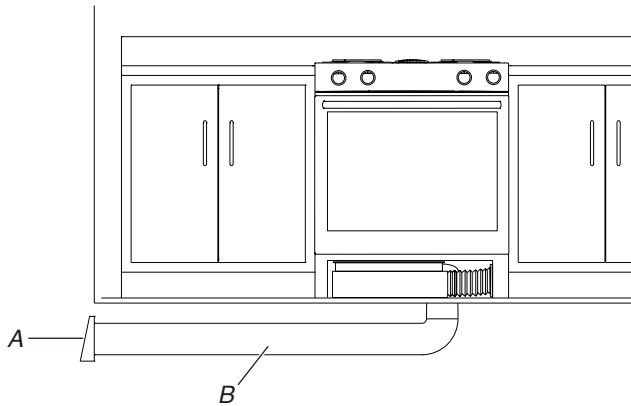


A. Bouche de décharge murale

B. Évacuation

Évacuation par le plancher

Évacuation entre solives de plancher



A. Bouche de décharge murale
B. Évacuation

Calcul de la longueur du circuit d'évacuation

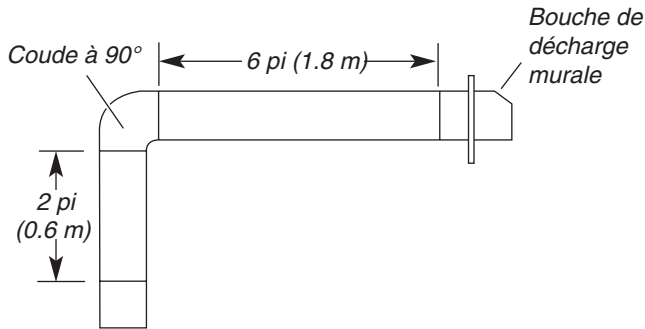
IMPORTANT : Cette cuisinière est conçue pour un conduit droit de 6 po (15,2 cm) sur 60 pi (18,3 m) ou de 5 po (12,7 cm) sur 30 pi (9,15 m). Pour calculer la longueur effective du circuit d'évacuation nécessaire, additionner les longueurs équivalentes (en pieds ou mètres) de tous les composants utilisés dans le circuit.

Composant	5 po (12,7 cm) ou 6 po (15,2 cm), rond	
Droit rond		
Coude à 45°	2,5 pi (0,8 m)	
Coude de 90°	5,0 pi (1,5 m)	
Bouche de décharge murale de 6 po (15,2 cm)	0,0 pi (0,0 m)	
Raccord de transition de 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm) vers 6 po (15,2 cm)	4,5 pi (1,4 m)	

Composant	5 po (12,7 cm) ou 6 po (15,2 cm), rond	
Raccord de transition de 6 po (15,2 cm) vers 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm)	1 pi (0,3 m)	
Raccord coudé à 90° de 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm) vers 6 po (15,2 cm)	5,0 pi (1,5 m)	
Conduit coudé à 90° de 6 po (15,2 cm) vers 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm)	5,0 pi (1,5 m)	
Coude à 90° de 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm)	5,0 pi (1,5 m)	
Coude plat de 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm)	12,0 pi (3,7 m)	
Bouche de décharge murale de 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm)	0,0 pi (0,0 m)	
Droit 3 1/4 po x 10 po (8,3 cm x 25,4 cm)		
Barrière thermique de 5 po (12,7 cm)	2,0 pi (0,6 m)	
Numéro de pièce 708786A		
Barrière thermique de 6 po (15,2 cm)		
Numéro de pièce 715557A		

Exemple de circuit d'évacuation de 6 po (15,2 cm)

Évacuation entre solives de plancher



Longueur maximale = 60 pi (18,3 m)

1 coude de 90° = 5 pi (1,5 m)

Section droite de 8 pi (2,4 m) = 8 pi (2,4 m)

1 bouche de décharge murale = 0 pi (0 m)

Longueur totale = 13 pi (3,9 m)

REMARQUE : On déconseille l'emploi d'un conduit flexible pour une évacuation vers l'extérieur. Des conduits flexibles peuvent causer une contre-pression et des turbulences d'air, qui réduisent considérablement la performance.

Spécifications électriques – É.-U. seulement

Si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre et lorsque les codes le permettent, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie que la liaison à la terre et le calibre des fils sont conformes aux codes locaux.

Ne pas utiliser de rallonge.

S'assurer que le raccordement électrique est adéquat et conforme au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 – dernière édition, et à tous les codes et règlements locaux en vigueur.

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

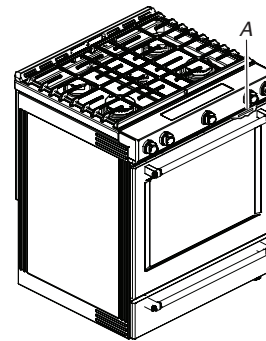
National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

AVERTISSEMENT : Un raccordement inapproprié du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut causer un risque de décharge électrique. Vérifier avec un électricien ou un technicien de dépannage qualifié en cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil. Ne pas modifier la prise du cordon d'alimentation. Si elle ne correspond pas à la prise de sortie, faire installer une fiche appropriée par un électricien qualifié.

Raccordement électrique

Pour installer la cuisinière de façon appropriée, il faut établir le type de raccords électriques que l'on utilisera et suivre les instructions de ce document.

- La cuisinière doit être alimentée par une source d'électricité appropriée (caractéristiques de tension et fréquence spécifiées sur la plaque signalétique). La plaque signalétique se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis.



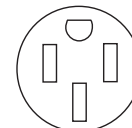
A. Plaque signalétique (située derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis)

Puissance nominale de la cuisinière*	Intensité nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit	
	120/240 V	120/208 V
8,8–16,5 kW	7,8–12,5 kW	Courant 40 ou 50**
16,6–22,5 kW	12,6–18,5 kW	50

* La charge NEC calculée est inférieure à la charge totale connectée indiquée sur la plaque signalétique.

** Si l'appareil est branché à un circuit de 50 A, utiliser un cordon de 50 A avec la trousse. Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des trousse conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (3,5 cm).


- L'emploi d'un disjoncteur est recommandé.
- La cuisinière peut être raccordée directement au disjoncteur (ou coupe-circuit avec fusible) par l'intermédiaire d'un câble à conducteurs de cuivre ou d'aluminium, à blindage métallique flexible ou à gaine non métallique. Voir la section « Raccordement électrique – É.-U. seulement ».
- Prévoir 6 pi (1,8 m) de mou pour le câble afin de pouvoir déplacer la cuisinière en cas de réparation.
- Un raccord de conduit homologué UL doit être fourni à chaque extrémité du câble d'alimentation électrique (à la cuisinière et à la boîte de connexion).
- Le calibre des câbles et des raccordements doit être conforme à la puissance nominale de la cuisinière.
- La fiche technique est accessible en ligne.
- Cette cuisinière est équipée d'un cordon électrique homologué par la CSA International à brancher dans une prise murale standard 14-50R. Veiller à ce que la prise murale se trouve à proximité de l'emplacement définitif de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.

Spécifications électriques – Canada seulement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique
Appareil relié à la terre.
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

Si on utilise un conducteur distinct de liaison à la terre et lorsque les codes le permettent, il est recommandé qu'un électricien qualifié vérifie que la liaison à la terre est adéquate et le calibre des fils est conforme aux codes locaux.

Vérifier que le raccordement à la source d'électricité et le calibre des conducteurs sont conformes aux prescriptions de la plus récente édition de la norme CSA C22.1, partie 1 – Code canadien de l'électricité, et de tout code ou règlement local en vigueur.

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

Association canadienne de normalisation
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

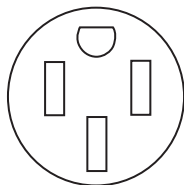
- En cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de la cuisinière, consulter un électricien qualifié.

Puissance nominale de la cuisinière*	Intensité nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit	
	120/240 V	120/208 V
8,8–16,5 kW	7,8–12,5 kW	40 ou 50**
16,6–22,5 kW	12,6–18,5 kW	50

* La charge NEC calculée est inférieure à la charge totale connectée indiquée sur la plaque signalétique.

** Si l'appareil est branché à un circuit de 50 A, utiliser un cordon de 50 A avec la trousse. Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des trousse conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (3,5 cm).


- L'emploi d'un disjoncteur est recommandé.
- Cette cuisinière est équipée d'un cordon électrique homologué par la CSA International à brancher dans une prise murale standard 14-50R. Veiller à ce que la prise murale se trouve à proximité de l'emplacement définitif de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.

Spécifications de l'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion
Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.
Installer un robinet d'arrêt.
Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.
Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

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

IMPORTANT : Cette installation doit être effectuée conformément avec les codes et règlements locaux. En l'absence de code local, l'installation doit satisfaire aux prescriptions de la plus récente édition du code national en vigueur : National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Canada, National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

IMPORTANT : Les tests de fuite de la cuisinière doivent être effectués selon les instructions du fabricant. Voir la section « Raccordement au gaz » pour obtenir les instructions pour les tests de fuites.

Type de gaz

Gaz naturel :

- Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Pour effectuer une conversion au gaz propane, voir la section « Conversions pour changement de gaz ». La plaque signalétique des numéros de modèle et de série située en arrière du tableau de commande indique les types de gaz utilisables. Si le type de gaz disponible n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur local.

Conversion pour l'alimentation au propane :

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

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

Canalisation d'alimentation en gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de diamètre inférieur sur un circuit plus long peut causer une insuffisance du débit d'alimentation en gaz. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (1,3 cm) minimum. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

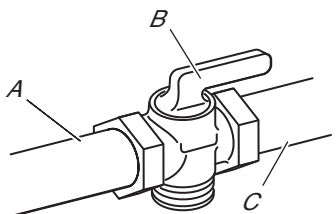
REMARQUE : Utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action utilisée. Ne pas utiliser de ruban adhésif TEFLON[†].

Raccord métallique flexible :

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



- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (1,3 cm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.
- Robinet d'arrêt manuel nécessaire :
Procéder à l'installation d'un robinet d'arrêt manuel pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



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

Détendeur

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

Gaz naturel :

Pression minimale : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau
Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimale : 11 po (27,9 cm) de colonne d'eau
Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

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

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

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

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

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins

1 po (2,5 cm) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau)

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

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau) ou moins

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

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

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

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

1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Garder la base de carton sous la cuisinière. Ne rien jeter avant d'avoir terminé l'installation.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces du four et des matériaux d'emballage.
3. Pour retirer le fond en carton, prendre d'abord les 4 coins en carton de la caisse. Empiler l'un des coins sur un autre. Répéter avec les 2 autres coins. Les disposer sur le plancher dans le sens de la longueur derrière la cuisinière, à titre de support de la cuisinière lorsque celle-ci est placée sur sa partie postérieure.
4. À l'aide d'au moins deux personnes, saisir fermement la cuisinière et la déposer délicatement sur sa partie postérieure, sur les coins de protection.
5. Retirer le fond en carton.

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

REMARQUE : Pour relever la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur au sol devant la cuisinière pour protéger le plancher. À 2 personnes au moins, redresser la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.

†TEFLON[®] est une marque déposée de Chemours.

Installation de la bride antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

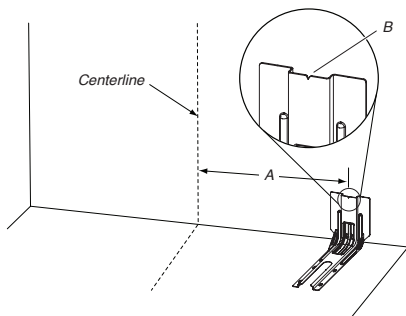
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Sortir la bride antibasculement de l'intérieur du four.
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur.

Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur. En cas d'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, il est impératif de fixer la cuisinière au sol.

Cette bride antibasculement et les vis peuvent être utilisées avec des goujons en métal ou en bois.

3. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. On peut installer la bride de montage du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage contre le mur dans l'ouverture, de telle sorte que l'encoche en V de la bride se trouve à 12 1/2 po (31,8 cm) de l'axe central, comme illustré.

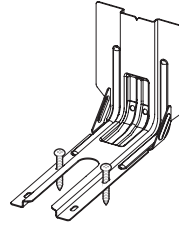


A. 12 1/2 po (31,8 cm)

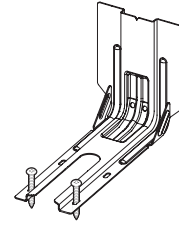
B. Encoche en V de la bride

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

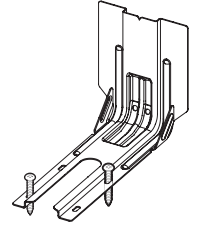
Montage au plancher



Position arrière

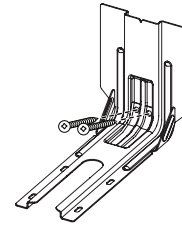


Position avant

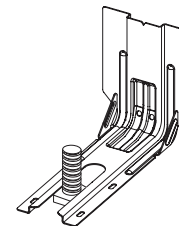


Diagonale (2 options)

Montage mural



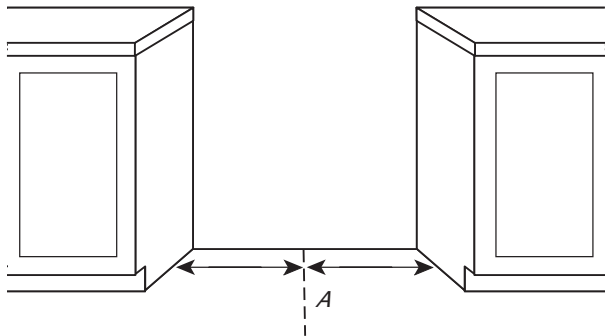
5. À l'aide des deux vis cruciformes no 10 x 1 5/8 po (4,1 cm) incluses, fixer la bride antibasculement au mur ou au plancher.
6. Rapprocher la cuisinière le plus près possible de l'ouverture afin de faciliter les raccordements électriques définitifs. Retirer la plaque de transport, le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
7. Déplacer la cuisinière vers son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



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

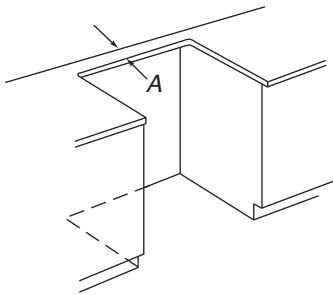
Positionnement du gabarit indiquant l'emplacement du ventilateur

1. Repérer et tracer clairement l'axe central sur le plancher pour l'ouverture de l'armoire.



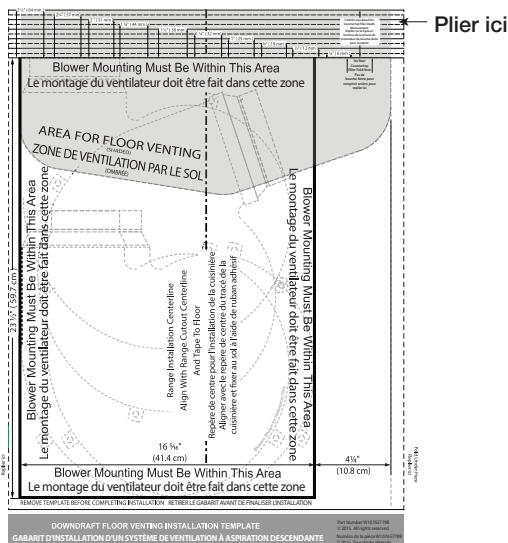
A. Axe central

2. Trouver le gabarit pour le positionnement du ventilateur dans la trousse des pièces pour l'installation.
3. Si le comptoir se prolonge à l'arrière de l'ouverture, mesurer la distance du rebord arrière de l'ouverture de l'armoire et le mur.



A. Épaisseur du mortier pour comptoir

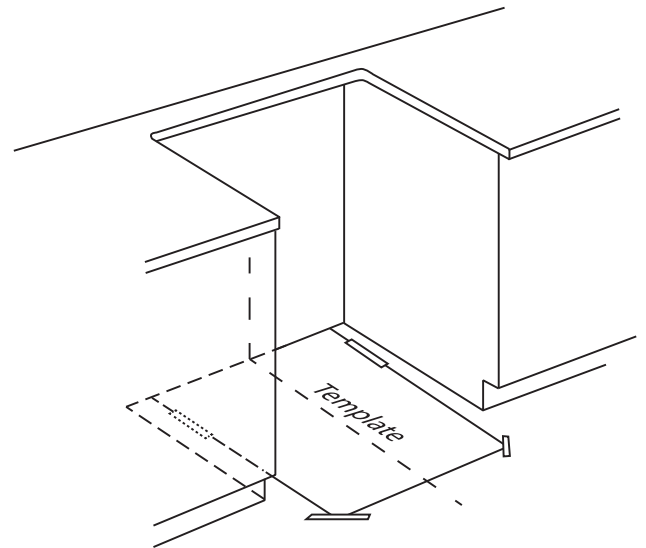
4. Replier le haut du gabarit pour le montage du ventilateur/conduit d'évacuation sur la ligne correspondant à la profondeur du comptoir mesurée à l'étape 3.



REMARQUE : Le gabarit comporte des lignes tous les 1/4 po (6,4 mm) du rebord arrière. Si la distance mesurée à l'étape précédente est de 1 1/4 po (32 mm), replier le gabarit sur la ligne étiquetée 1 1/4 po (32 mm). S'il n'y a pas de mortier pour comptoir, replier le gabarit sur le repère zéro (0).

5. Aligner l'axe central du gabarit sur l'axe central indiqué sur le plancher. Aligner le rebord plié du gabarit contre le mur arrière.

REMARQUE : Fixer le gabarit au plancher à l'aide de ruban.



Installation du circuit d'évacuation par le bas

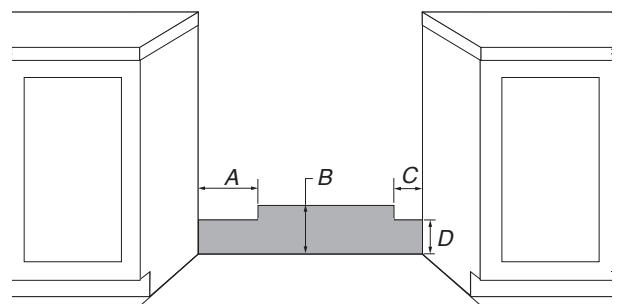
Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur. Consulter la section se rapportant à votre type d'évacuation. Prendre en considération l'emplacement de tous les services publics et des conduits avant de déterminer l'emplacement final afin d'assurer un bon ajustement et un bon positionnement.

Évacuation par le mur arrière

1. Déterminer à quel endroit dans la zone illustrée ci-dessous le conduit d'évacuation sortira. Repérer l'emplacement du trou d'évacuation selon le type d'évacuation qui sera utilisé.

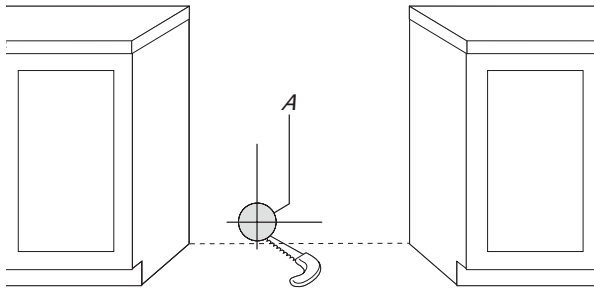
IMPORTANT :

- Vérifier s'il y a des obstructions (plomberie, électricité, colombages, etc.) avant de tracer l'emplacement du trou d'évacuation.
- Le système de ventilation résidentiel doit se terminer dans la zone définie à l'aide d'un conduit de ventilation rond de 5 po (12,7 cm).



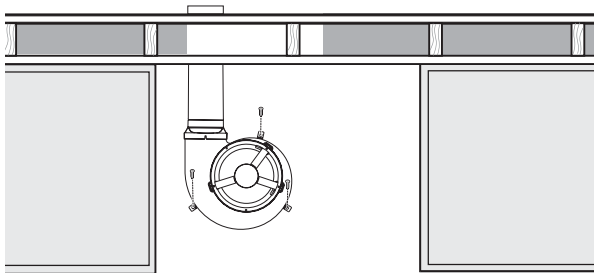
- A. 12 po (30,5 cm)
 B. 7 1/2 po (19 cm)
 C. 8 po (20,3 cm)
 D. 5 1/2 po (14 cm)

- Tracer le contour du conduit d'évacuation sur le mur et couper le trou d'évacuation.



A. Trou d'évacuation

- Repérer le ventilateur.
 - Trouver l'adaptateur de prise pour le ventilateur dans la trousse des pièces pour l'installation.
 - Poser l'adaptateur de prise pour le ventilateur sur le conduit d'évacuation à l'aide de trois vis 8-18 x 3/8 po. Assurer l'étanchéité de chaque connexion avec du ruban aluminium.
 - Retirer trois feutres du ruban isolant.
 - Retirer l'endos de papier des feutres et les poser dans le bas des pattes du moteur du ventilateur.
- REMARQUE :** Les feutres réduisent le bruit du moteur et facilitent l'installation sur des planchers inégaux.
- Positionner le ventilateur sur le gabarit de façon à ce que l'adaptateur de prise s'aligne sur le système de ventilation résidentiel.
- IMPORTANT :** S'assurer que le moteur du ventilateur est bien positionné dans la zone selon ce qui est illustré sur le gabarit.
- Connecter le système de ventilation résidentiel à l'adaptateur de prise pour le ventilateur à l'aide des vis à tôle. Assurer l'étanchéité de chaque connexion avec du ruban aluminium.
 - Percer trois avant-trous de 1/8 po (3 mm) en utilisant les trous sur les pattes du moteur de ventilateur comme guides.
 - Retirer le gabarit.
 - Fixer le ventilateur au sol avec les trois vis no 10 x 1 po à tête hexagonale.

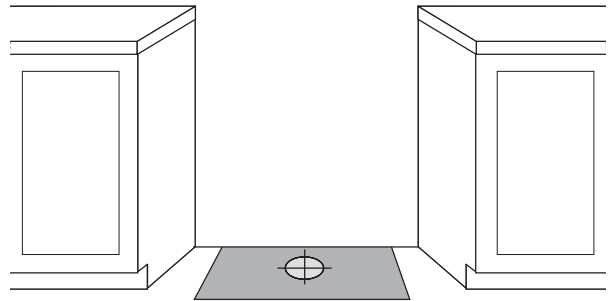


- Voir la section « Raccordement au gaz ».

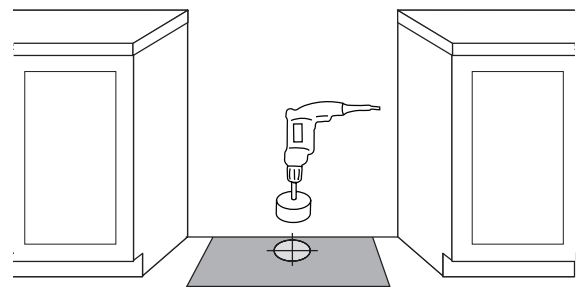
Évacuation par le plancher

- Déterminer à quel endroit sur le gabarit le conduit d'évacuation sortira. Repérer l'emplacement du trou d'évacuation selon le type d'évacuation qui sera utilisé.

IMPORTANT : Vérifier s'il y a des obstructions (plomberie, électricité, etc.) avant de tracer l'emplacement du trou d'évacuation.

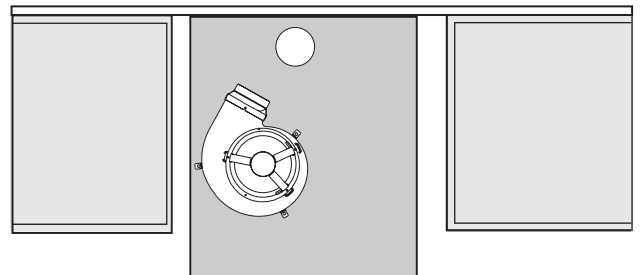


- Tracer et percer le trou d'évacuation au niveau du plancher.



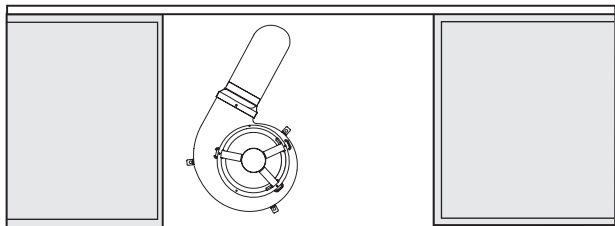
- Poser l'adaptateur de prise pour le ventilateur sur le conduit d'évacuation à l'aide de trois vis 8-18 x 3/8 po. Assurer l'étanchéité de chaque connexion avec du ruban aluminium.
 - Retirer trois feutres du ruban isolant.
 - Retirer l'endos de papier des feutres et les poser dans le bas des pattes du moteur du ventilateur.
- REMARQUE :** Les feutres réduisent le bruit du moteur et facilitent l'installation sur des planchers inégaux.
- Positionner le moteur du ventilateur dans l'ouverture de l'armoire de façon à ce que le conduit d'évacuation du ventilateur soit aligné sur le trou d'évacuation coupé à l'étape 2.

IMPORTANT : S'assurer que le moteur du ventilateur est bien positionné dans la zone selon ce qui est illustré sur le gabarit.



- Connecter le système de ventilation résidentiel à l'adaptateur de prise pour ventilateur à l'aide d'une bride de fixation; recouvrir ensuite la connexion à l'aide de ruban aluminium.
- Percer trois (3) avant-trous de 1/8 po (3 mm) en utilisant les pattes du moteur de ventilateur comme guides.
- Retirer le gabarit.

- Fixer le ventilateur au sol avec les trois vis no 10 x 1 po à tête hexagonale.



Vue de dessus

- Voir la section « Raccordement au gaz ».

Réglage des pieds de nivellement

- Si un réglage de la hauteur de la cuisinière est nécessaire, utiliser une clé ou une pince pour desserrer les 4 pieds de nivellement.

Cette opération peut être effectuée alors que la cuisinière repose sur sa partie postérieure ou sur 2 pieds après avoir été relevée en position verticale.

REMARQUE : Pour placer à nouveau la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur devant la cuisinière. À 2 personnes au moins, redresser la cuisinière et la placer sur le carton ou le panneau de fibres dur.

- Mesurer la distance entre le haut de la table de cuisson et le bas des pieds de nivellement. Cette distance doit être la même. Dans le cas contraire, régler les pieds de nivellement à la hauteur correcte. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximum de 1 po (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16 po (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

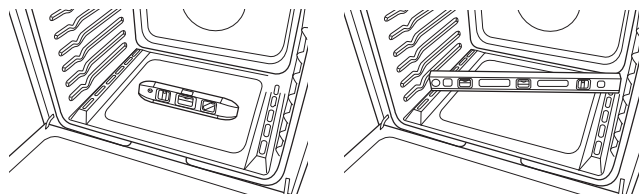
REMARQUE : Si un réglage de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la cuisinière vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour régler les pieds arrière.

- Lorsque la cuisinière est à la hauteur souhaitée, vérifier que l'espace sous la cuisinière est suffisant pour loger la bride antibasculement. Avant de faire glisser la cuisinière à son emplacement final, vérifier qu'il sera possible de faire glisser la bride antibasculement sous la cuisinière et sur le pied de nivellement arrière avant l'installation de la bride antibasculement.

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

Réglage de l'aplomb de la cuisinière

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



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

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

- Mesurer la distance entre le haut du plan de travail et le plancher.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

Raccordement électrique – É.-U. seulement

Si le domicile est doté d'une connexion directe de 4 conducteurs, voir la section « Installation en utilisant du câblage direct ».

Installer à l'aide d'une connexion directe

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

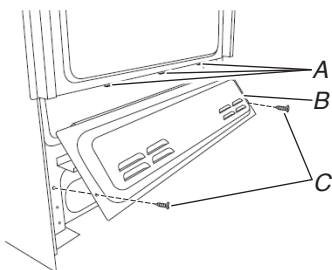
Utiliser des conducteurs en cuivre de calibre 8 ou en aluminium de calibre 6.

Relier la cuisinière à la terre.

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

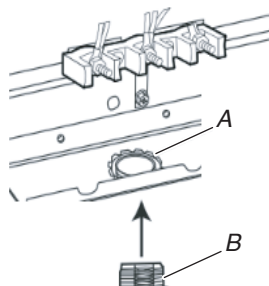
Serre-câbles pour raccordement direct

1. Débrancher l'alimentation.
2. Ôter les vis du couvercle d'accès inférieur situées à l'arrière de la cuisinière. Tirer le bas du couvercle vers soi et l'extérieur pour retirer le couvercle de la cuisinière.



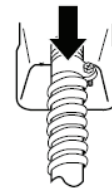
- A. 3 onglets de montage
- B. Couvercle d'accès inférieur
- C. (2) vis

3. Assembler un connecteur de conduit homologué UL dans l'ouverture.



- A. Écrou de retenue amovible
- B. Conduit

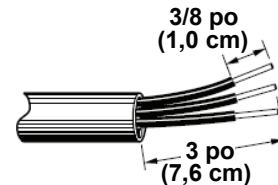
4. Serrer la vis du serre-câbles autour du conduit flexible.



Installation d'une connexion directe : Conducteur de cuivre ou d'aluminium

Cette cuisinière peut être raccordée directement au coupe-circuit avec fusible ou au disjoncteur. En fonction de l'alimentation électrique, réaliser le raccordement nécessaire à 4 conducteurs.

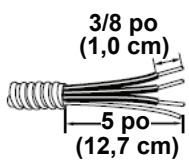
1. Couper la gaine extérieure sur une longueur de 3 po (7,6 cm) pour exposer les conducteurs. Dénuder chaque fil de sa gaine isolante sur une longueur de 3/8 po (1,0 cm).



2. Laisser suffisamment de jeu pour raccorder facilement les conducteurs au bornier.
3. Terminer l'installation en suivant les instructions selon le type de connexion électrique :

4 conducteurs (recommandé)

Options de raccordement électrique

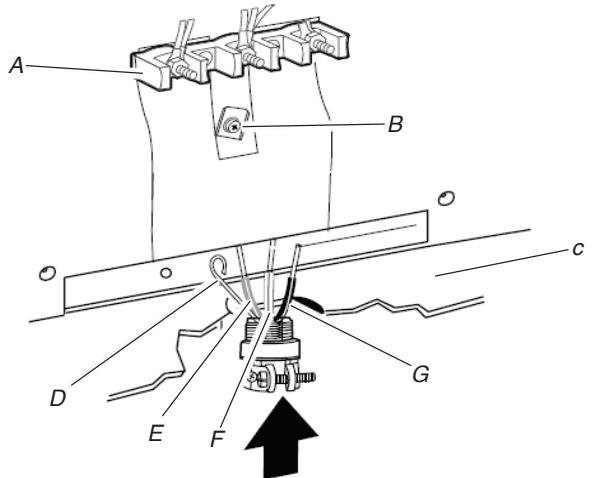
Options de raccordement électrique	Et la connexion est effectuée à :	Voir la section :
Direct – 4 fils 	Un boîtier de disjoncteurs ou un sectionneur à fusible	Connexion à 4 conducteurs : Raccordement par câblage direct

Connexion à 4 conducteurs : Raccordement par câblage direct

Utiliser cette méthode dans les cas suivants :

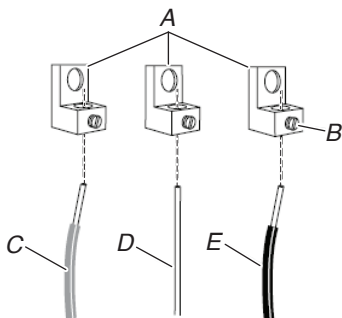
- Nouvelles installations avec circuit de dérivation (1996 NEC)
- Résidences mobiles
- Véhicules récréatifs
- Pour les endroits où il est illégal selon le code local d'effectuer la mise à la terre à partir du neutre

1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirer la vis de liaison à la terre à l'arrière de la cuisinière. Conserver la vis de liaison à la terre et l'extrémité de la liaison à la terre sous la vis.
2. Tirer les conducteurs à travers le serre-câbles au pied de la cuisinière. Laisser suffisamment de jeu pour raccorder facilement le câblage au boîtier de raccordement.



- A. Bornier
 B. Vis de liaison à la terre
 C. Cordon/conduite
 D. Fil de mise à la terre nu (vert)
 E. Conducteur de ligne 2 (rouge)
 F. Conducteur du neutre (blanc)
 G. Conducteur de ligne 1 (noir)

3. Connecter les cosses aux conducteurs des lignes 1 (noir), neutre (blanc) et 2 (rouge). Desserrer (ne pas enlever) la vis d'ajustement sur le devant de la cosse et insérer l'extrémité du conducteur nu jusqu'au fond des cosses. Serrer au couple de façon sécuritaire la vis de serrage comme indiqué dans le tableau de spécifications de couple pour fil dénudé suivant.



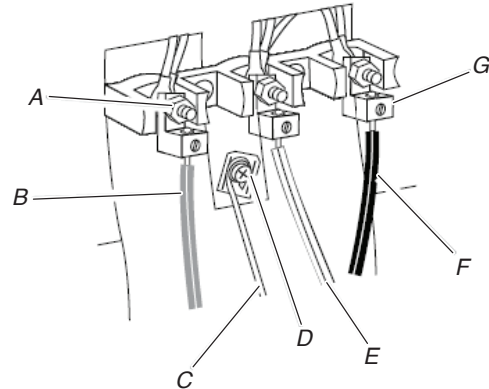
- A. Cosse
 B. Vis de serrage
 C. Conducteur de ligne 2 (rouge)
 D. Conducteur du neutre (blanc)
 E. Conducteur de ligne 1 (noir)

Spécifications de couple pour les fils nus

Serrage des cosses au bornier : 20 lb/po (2,3 N·m).

Calibre AWG	Couple
Conducteur de cuivre de calibre 8	25 lb/po (2,8 N·m)
Conducteur d'aluminium de calibre 6	35 lb/po (4,0 N·m)

4. Utiliser un tournevis cruciforme ou à tête hexagonale pour connecter le fil de mise à la terre nu (vert) à la cuisinière avec la vis de liaison à la terre et à la section de liaison à la terre. Le fil de mise à la terre doit être fixé à la section de mise à la terre et ne doit pas toucher à aucun autre bornier.
5. À l'aide d'un tourne-écrou de 3/8 po (1,0 cm), connecter le conducteur neutre (blanc) au plot central du bornier au moyen d'un des écrous hexagonaux no 10-32.



- A. Écrou hexagonal 10-32
 B. Conducteur de ligne 2 (rouge)
 C. Fil de mise à la terre nu (vert)
 D. Vis de liaison à la terre
 E. Conducteur du neutre (blanc)
 F. Conducteur de ligne 1 (noir)
 G. Cosse

6. Brancher la ligne 2 (rouge) et la ligne 1 (noir) aux borniers latéraux à l'aide d'écrous hexagonaux 10-32.
7. À l'aide d'une clé dynamométrique, serrer les écrous hexagonaux au couple recommandé de 20 lb/po (2,3 N·m).
8. Bien serrer les écrous hexagonaux.
IMPORTANT : Vérifier le serrage des écrous hexagonaux. S'assurer que tous les faisceaux sont serrés à la borne et qu'ils ne sont pas lâches.
9. Replacer le couvercle d'accès inférieur.

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

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

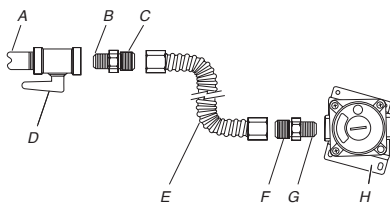
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

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

Raccordement typique par raccord flexible

1. Appliquer de la pâte à joint conçue pour une utilisation avec le gaz propane sur les plus petits embouts avec filets des adaptateurs de connecteur flexible. Voir B et G sur l'illustration qui suit.
2. Fixer un raccord d'adaptation sur le régulateur de pression du gaz et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en veillant à ne pas déplacer ni faire tourner le détendeur.
3. Utiliser une clé mixte de 3/8 po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les adaptateurs.

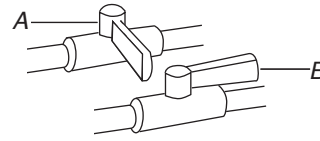
IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner.



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

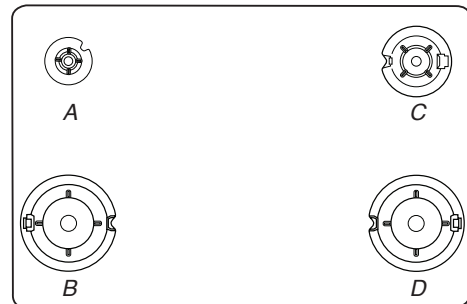
Achever le raccordement

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



- A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

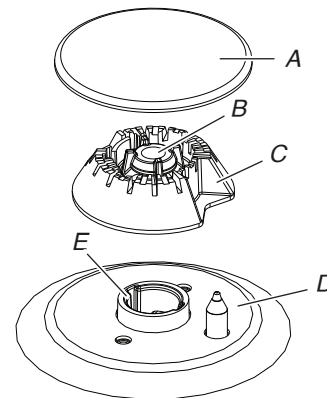
2. Vérifier tous les raccords en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Éliminer toute fuite détectée.
3. Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces. Placer les bases de brûleur comme indiqué ci-dessous :



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

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

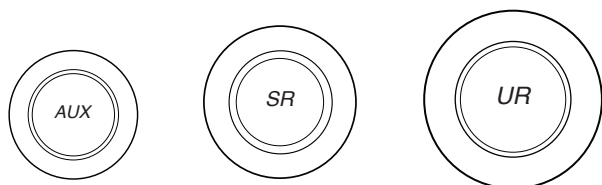
4. Aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le porte-injecteur situé sur la table de cuisson et d'aligner également l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.



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

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

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

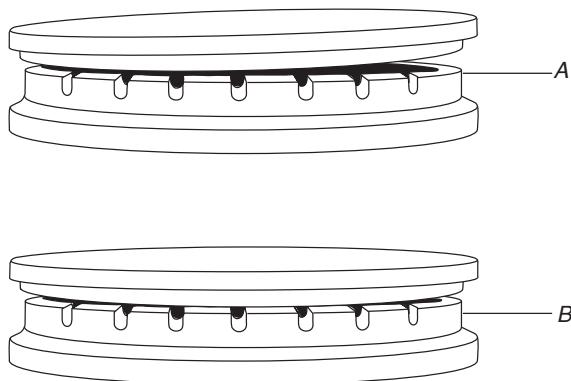


Petit chapeau (AUX)

Chapeau moyen (semi-rapide)

Grand chapeau (ultra rapide)

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



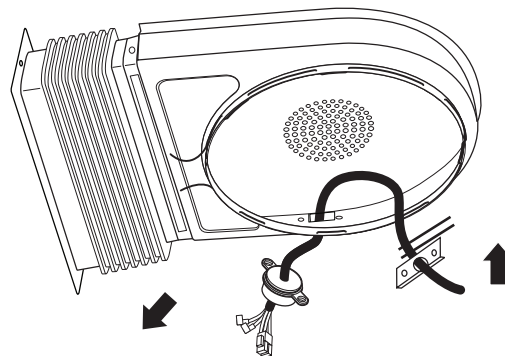
A. Incorrect
B. Correct

- Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et chapeaux.
- Brancher l'appareil dans une prise adéquate. Consulter la section « Exigences électriques » appropriée.
- Mettre l'appareil sous tension.

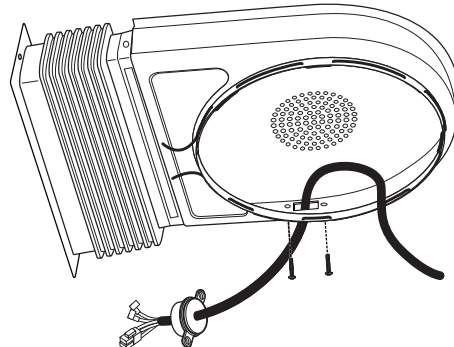
Installation du ventilateur

Installer le couvercle du ventilateur

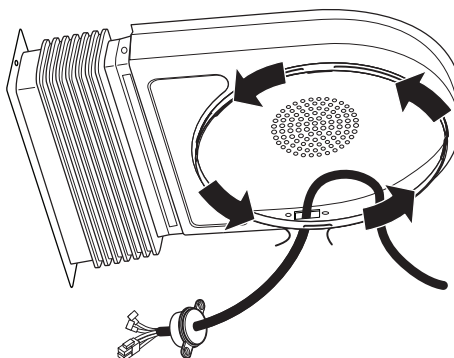
- Repérer le couvercle du moteur du ventilateur.
- Faire passer les câbles avec serre-câbles du moteur de ventilateur dans la petite ouverture située sur le couvercle du moteur du ventilateur en partant de l'intérieur vers l'extérieur.



- Passer le câble du moteur de ventilateur dans l'ouverture et placer la bride du serre-câbles à l'intérieur du couvercle du ventilateur. Mettre en place et serrer les deux (2) vis no 8-18 x 3/8 po comprises pour fixer la bride de serre-câbles.

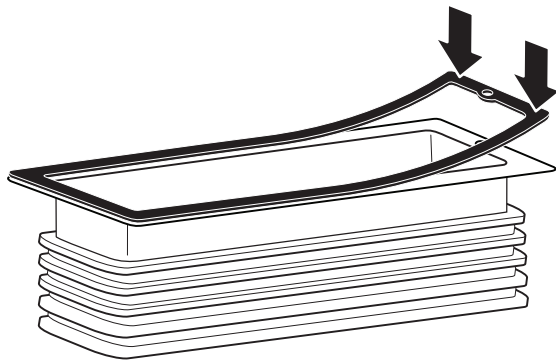


- Repositionner la bague de retenue du couvercle du ventilateur de la façon illustrée.



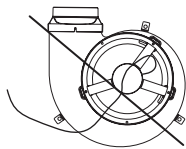
5. Retirer le papier de l'endos du feutre rectangulaire et appliquer le côté adhésif sur la bride du soufflet.

REMARQUE : Cette étape est importante pour assurer un rendement maximum du ventilateur.

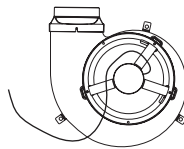


6. Poser le couvercle sur le ventilateur. Écarter légèrement le ressort de retenue du couvercle afin de permettre à ce dernier de se positionner sur le ventilateur.

REMARQUE : Le couvercle du moteur de ventilateur ne peut être correctement mis en place si le câble de moteur est situé sur le dessus du moteur.

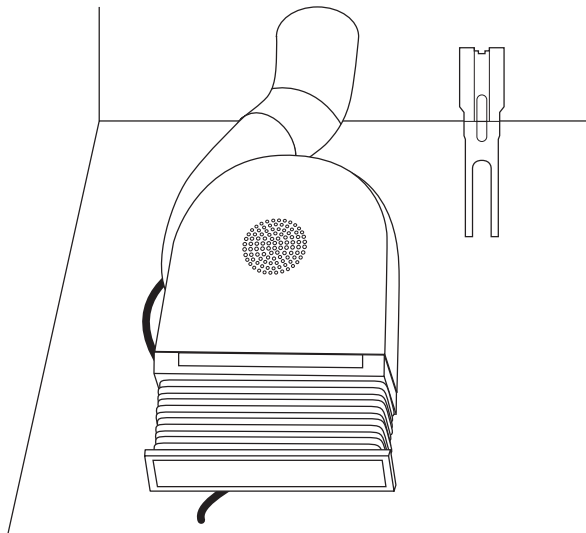


Incorrect



correct

7. Tourner le couvercle du ventilateur afin que les soufflets soient positionnés vers l'avant de l'installation.

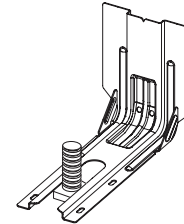


8. Déplacer le fil vers l'avant de l'installation.
 9. Retirer le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
 10. Retirer le panneau d'accès inférieur avant de la cuisinière en soulevant légèrement le panneau et en le tirant vers l'extérieur.
 11. À deux personnes ou plus, déplacer doucement la cuisinière à son emplacement final.

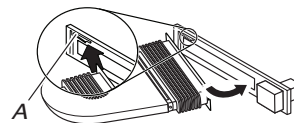
12. Inspecter le connecteur en métal flexible pour le gaz et le câblage électrique pour vérifier qu'ils ne sont pas déformés. Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous et l'arrière de la cuisinière.

13. Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée.

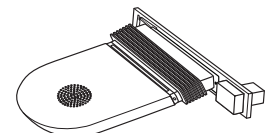
- Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous et l'arrière de la cuisinière.
- Regarder pour voir si le pied arrière de la cuisinière est inséré dans la fente de la bride antibasculement.



14. Tourner le couvercle du ventilateur pour que les soufflets soient bien en position. S'assurer que l'arrière de la bride du soufflet est bien engagé dans les supports de fixation.

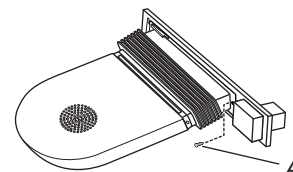


A. Bride de retenue



Position finale

15. Fixer l'avant de la bride du soufflet au cadre de la cuisinière à l'aide des vis no 8-18 x 3/8 po fournies.

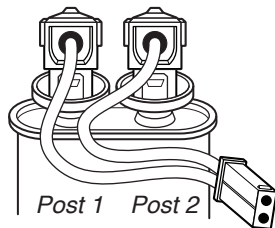


A. Vis

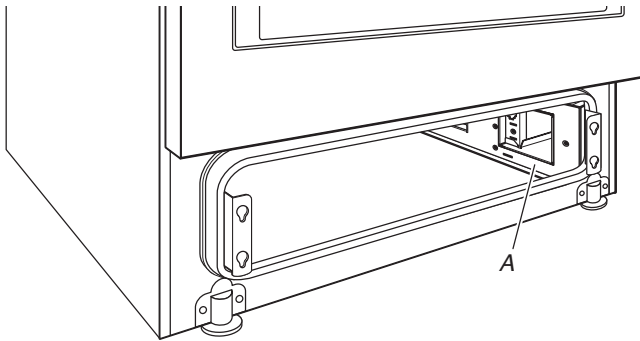
Raccordement des composants électriques du ventilateur

1. Repérer le condensateur (dans la trousse du moteur de ventilation).

REMARQUE : Le condensateur est accompagné d'une petite borne qui se termine par un connecteur à deux broches (voir image).

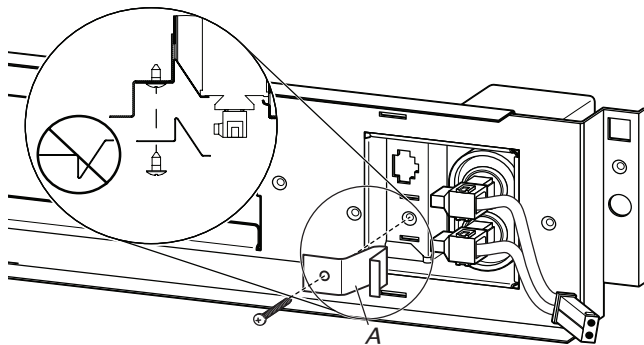


2. Repérer le plateau de rangement du condensateur devant le point de raccordement du soufflet du ventilateur dans le coin inférieur droit de la cuisinière.



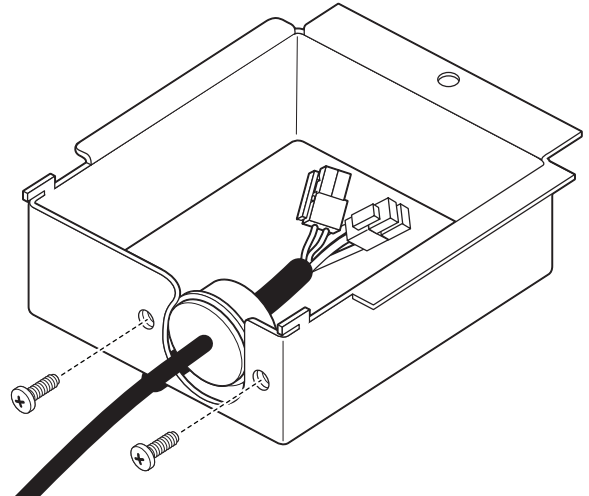
A. Plateau de rangement du condensateur

3. Placer le condensateur dans le plateau.
4. Fixer le condensateur à l'aide de la bride de montage du condensateur, puis placer la vis de la bride.

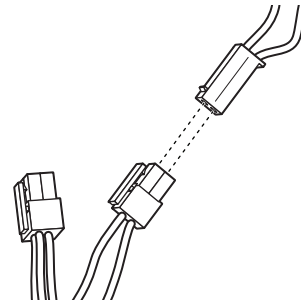


A. Bride de montage

5. Fixer le serre-câbles du moteur de ventilateur, près du bout du raccord rapide, au couvercle du cache-borne électrique du ventilateur à l'aide des deux vis comprises.

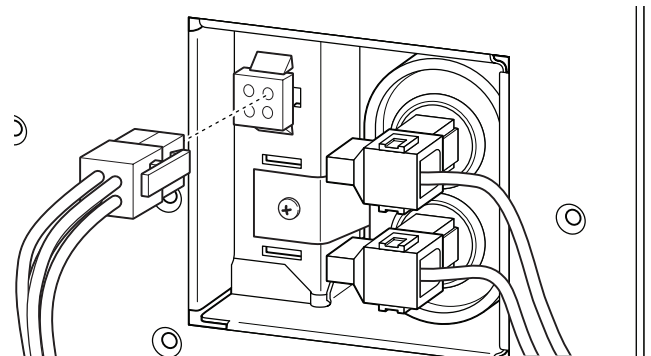


6. Repérer le connecteur à deux broches situé sur la borne du câble du moteur de ventilateur et le brancher au connecteur à deux broches du condensateur.



7. Repérer le connecteur à 4 broches du fil du ventilateur et la brancher au point de raccordement se trouvant directement à l'arrière du plateau de rangement du condensateur.

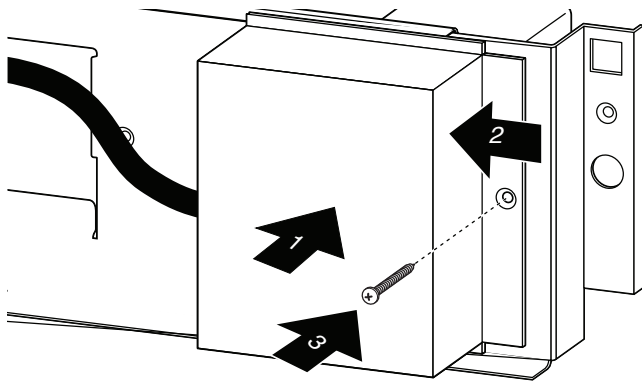
REMARQUE : L'agrafe de la borne (point de fixation) fera face à l'avant de la cuisinière.



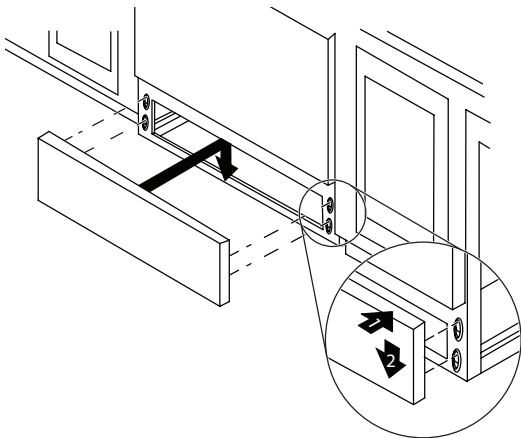
8. Remplacer le cache-borne électrique du ventilateur.

REMARQUE : Lors du positionnement du cache, insérer les pattes du cache-borne dans les fentes correspondantes sur la cuisinière, puis pousser le cache-borne vers l'arrière pour le fixer en place.

9. Replacer la vis du cache-borne.



10. Replacer le panneau d'accès en alignant les goujons aux fentes en forme de trou de serrure de la cuisinière. Pousser le panneau d'accès vers l'avant sur les fentes, puis vers le bas pour fixer le tout.



11. Rebrancher l'alimentation.

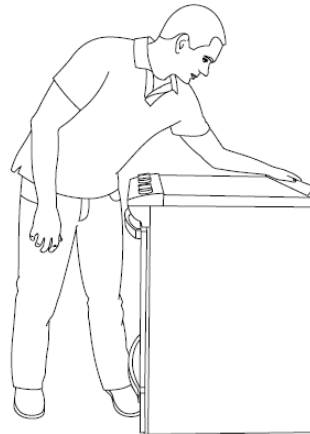
Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

Sur les cuisinières équipées d'un tiroir de remisage :

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

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

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



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

IMPORTANT : Si l'on entend un claquement ou un bruit d'éclatement lorsqu'on soulève la cuisinière, cela signifie peut-être que la cuisinière n'est pas bien engagée dans la bride. Vérifier qu'aucun obstacle n'empêche la cuisinière de glisser jusqu'au mur ou le pied de la cuisinière de glisser dans la bride. Vérifier que la bride est fermement maintenue en place par les vis de montage.

5. Glisser la cuisinière vers l'avant et vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
6. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.
7. Répéter les étapes 1 et 2 pour s'assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans la bride antibasculement. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de 1/2 po (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cela peut signifier que la bride antibasculement n'est pas correctement installée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée. Consulter la section « Garantie » pour communiquer avec le service.
8. Déplacer la cuisinière à son emplacement définitif. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb en plaçant un niveau dans le bas du four. Voir la section « Réglage de l'aplomb de la cuisinière ».

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

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

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

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

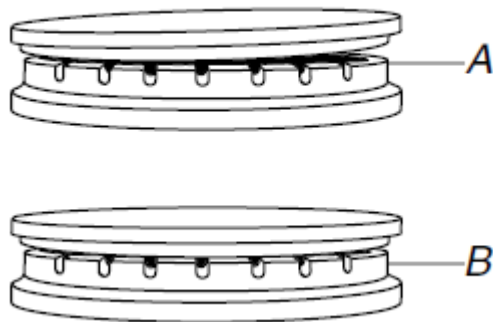
Brûleurs standard de la table de cuisson

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

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

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

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



A. Incorrect
B. Correct

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

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

Panne de courant

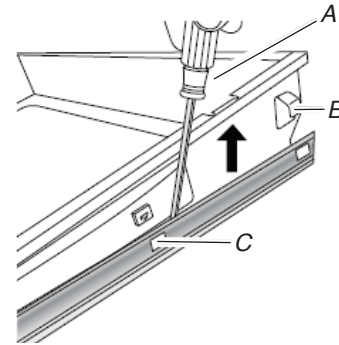
En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (allumage). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Enlever/replacer le tiroir (sur certains modèles)

Enlever tous les objets du tiroir de cuisson et laisser la cuisinière refroidir complètement avant d'essayer d'enlever le tiroir.

Retrait :

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

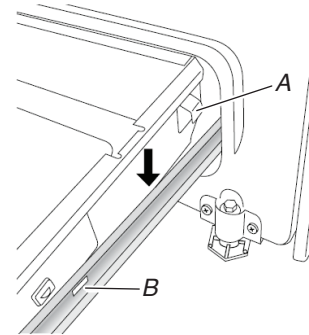


A. Tournevis à tête plate
B. Onglet d'alignement du tiroir
C. Encoche de glissière de tiroir

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

Replacer :

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



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

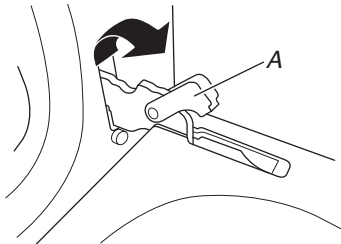
2. Pousser le tiroir complètement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières des deux côtés.

Porte du four

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

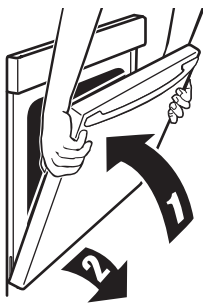
Retrait :

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



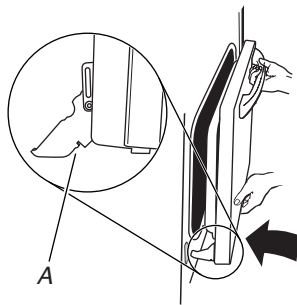
A. Loquet de charnière

3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté. Continuer de maintenir la porte du four fermée et la dégager du châssis de la porte du four.



Pour replacer

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



A. Loquet de charnière

2. Ouvrir la porte du four.
La porte doit pouvoir s'ouvrir complètement.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement et qu'elle est bien droite en position fermée. Si ce n'est pas le cas, répéter la procédure pour enlever et reposer la porte.

Achever l'installation

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

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

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

- Le fusible domestique est intact et bien visé ou le disjoncteur n'est pas ouvert.
- Le robinet d'arrêt du détendeur est en position ouverte.
- La cuisinière est branchée sur une prise reliée à la terre.
- La prise de courant est correctement alimentée.

IMPORTANT : Si le tableau de commande de la cuisinière affiche le code d'erreur « F9 » ou « F9, E0 », cela peut signifier que le câblage de la prise électrique est défectueux. Déconnecter la source de courant électrique et contacter un électricien qualifié pour qu'il contrôle le circuit d'alimentation électrique.

9. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, vérifier la chaleur. Si aucune émanation de chaleur n'est perceptible, éteindre la cuisinière et vérifier que le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz est ouvert.
 - Si le robinet d'arrêt de l'entrée de gaz est fermé, l'ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit précédemment.
 - Si le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz est ouvert, contacter un technicien qualifié.

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

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT :

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

Conversion pour l'alimentation au propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

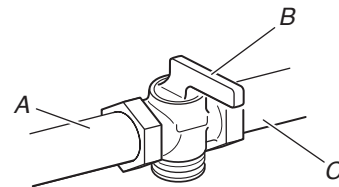
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.

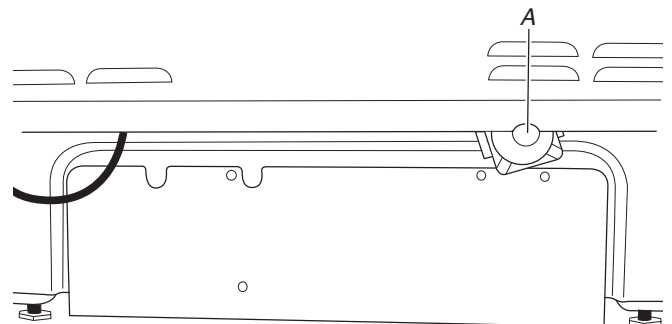


- A. Vers la cuisinière
- B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
- C. Conduite de gaz

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

Conversion du détendeur (du gaz naturel au gaz propane)

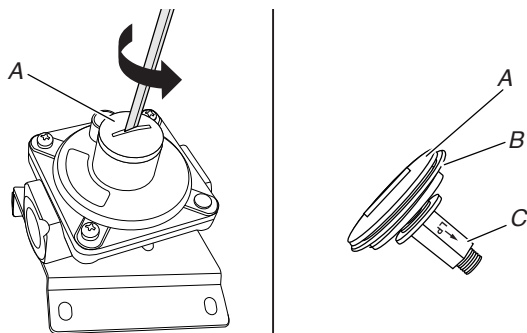
1. Écarter la cuisinière à environ 1 pi (30,5 cm) du mur.
2. Localiser le détendeur situé dans le coin inférieur droit à l'arrière de la cuisinière.



A. Détendeur

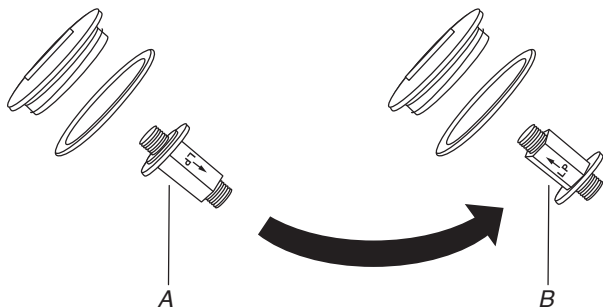
IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Dévisser le couvercle métallique et dévisser le capuchon du détendeur bleu. Laisser la rondelle en place.



- A. Couvercle métallique
- B. Rondelle
- C. Capuchon du détendeur bleu

4. Retourner le capuchon du détendeur bleu à l'envers et le revisser en place dans le couvercle métallique.

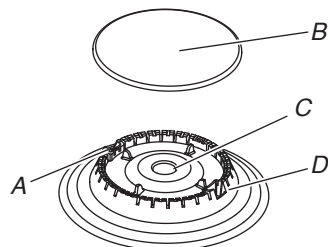


- A. Position pour gaz naturel
- B. Position pour gaz propane

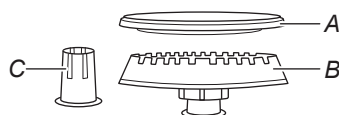
5. Remettre le couvercle métallique en place en le vissant solidement. Ne pas serrer excessivement.

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

1. Enlever les grilles de brûleur si elles sont installées.
2. Ôter les chapeaux de brûleurs.
3. Ôter la base du brûleur.



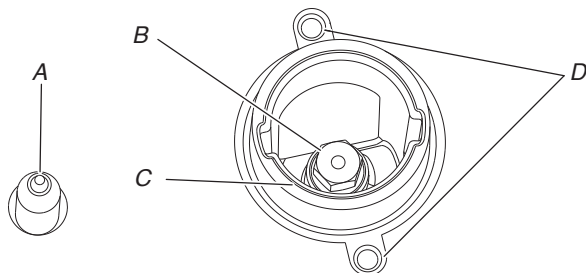
- A. Électrode d'allumage
- B. Chapeau de brûleur
- C. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
- D. Base du brûleur



Grand brûleur

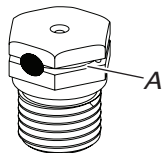
- A. Chapeau de brûleur
- B. Base du brûleur
- C. Douille de réduction (pour utilisation avec le grand brûleur, uniquement pour l'alimentation au propane)

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



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

- Retirer les injecteurs fournis dans le sachet de documentation situé dans le four. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé et d'un ou deux points colorés, et comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer l'injecteur à orifice pour gaz naturel par le bon injecteur pour gaz propane.



A. Fente de propane

Consulter le tableau suivant pour connaître le bon injecteur pour gaz propane à utiliser et la carte de support d'injecteur pour le bon positionnement. Insérer entièrement la douille de réduction au fond de la base du très grand brûleur. La douille doit s'emboîter en place.

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

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

Emplacement	Capacité/ type de brûleur	Taille (mm)	Identifiant
Avant gauche (ST)	15 000 BTU 1 450 BTU	1,08 0,35	108AM 035AM
GAR	5 000 BTU	0,64	064AM
Avant droit	14 200 BTU	1,08	108AM
Arrière droit	8 000 BTU	0,84	084AM
Centre	8 000 BTU	0,84	084AM

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

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

IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz naturel au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz naturel.

- Réinstaller la base du brûleur.
- Réinstaller le chapeau de brûleur.
- Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.
- Réinstaller le tiroir de cuisson. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir ».

Achever l'installation (de gaz naturel à propane)

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

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

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointes jaunes.

- Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

IMPORTANT : Veiller à conserver les injecteurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

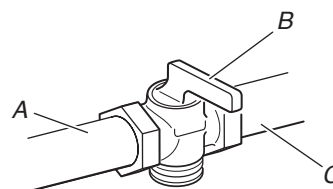
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

- Fermer le robinet d'arrêt manuel.

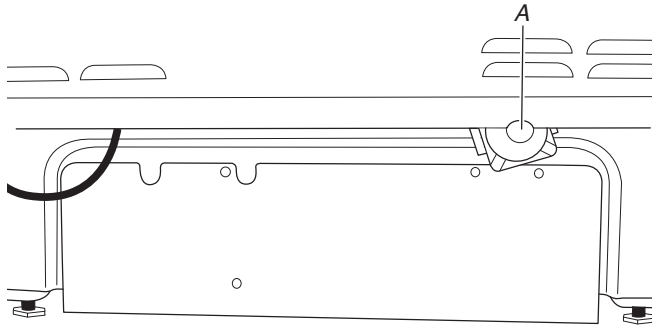


- A. Vers la cuisinière
- B. Robinet d'arrêt (position de fermeture)
- C. Conduite de gaz

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

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

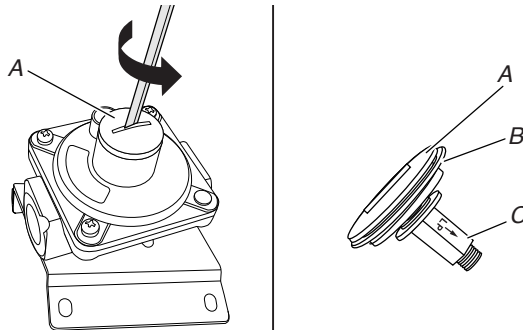
1. Écarter la cuisinière à environ 1 pi (30,5 cm) du mur.
2. Localiser le détendeur situé dans le coin inférieur droit à l'arrière de la cuisinière.



A. Détendeur

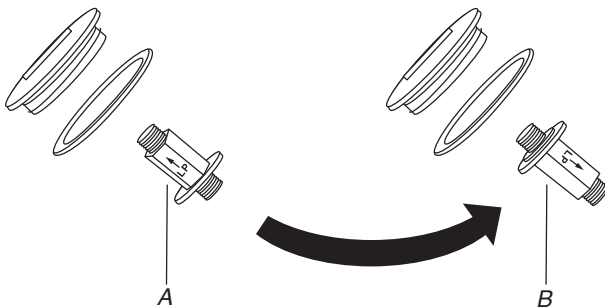
IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Dévisser le couvercle métallique et dévisser le capuchon du détendeur bleu. Laisser la rondelle en place.



A. Couvercle métallique
B. Rondelle
C. Capuchon du détendeur bleu

4. Retourner le capuchon du détendeur bleu à l'envers et le revisser en place dans le couvercle métallique.

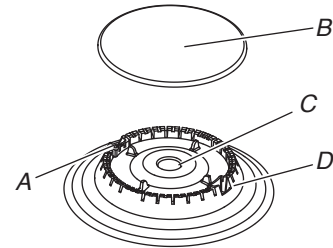


A. Position pour gaz propane
B. Position pour gaz naturel

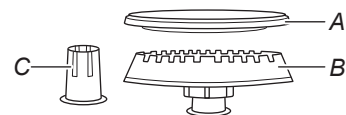
5. Remettre le couvercle métallique en place en le vissant solidement. Ne pas serrer excessivement.

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

1. Enlever les grilles de brûleur si elles sont installées.
2. Ôter les chapeaux de brûleurs.
3. Ôter la base du brûleur.



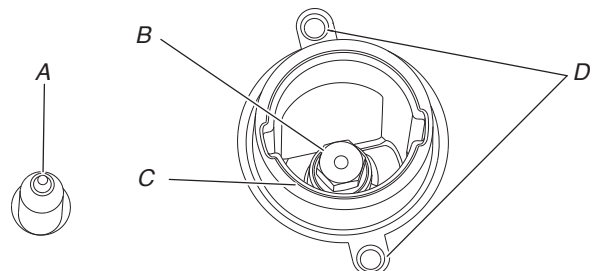
A. Électrode d'allumage
B. Chapeau de brûleur
C. Ouverture du tube d'arrivée de gaz
D. Base du brûleur



Grand brûleur

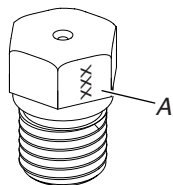
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Douille de réduction (pour utilisation avec le grand brûleur, uniquement pour l'alimentation au propane)

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



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

- Retirer les injecteurs fournis dans le sachet de documentation situé dans le four. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé et d'un ou deux points colorés, et comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer l'injecteur à orifice pour gaz naturel par le bon injecteur pour gaz propane.



A. Chiffre gravé

Le tableau qui suit permet de sélectionner l'injecteur pour gaz naturel correct pour chaque brûleur. Retirer la douille de réduction de la base du très grand brûleur.

Tableau de sélection des injecteurs pour gaz naturel

Puissance thermique	Taille (mm)	Identifiant
19 000 BTU (ST)	1,96	196AM
17 000 BTU (ST)	1,84	184AM
18 000 BTU	1,98	198AM
17 000 BTU	1,96	196AM
15 000 BTU	1,75	175AM
9 200 BTU	1,35	135AM
8 000 BTU	1,25	125AM
5 000 BTU	1,00	100AM
1 450 BTU	0,53	053AM

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

- Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet à injecteur. **IMPORTANT :** Conserver les injecteurs pour gaz propane au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz propane.
- Réinstaller la base du brûleur.
- Réinstaller le chapeau de brûleur.
- Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.
- Réinstaller le tiroir de cuisson. Voir la section « Enlever/replacer du tiroir ».

Achever l'installation (de gaz propane à naturel)

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

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

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointes jaunes.

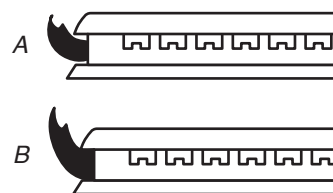
- Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

IMPORTANT : Veiller à conserver les injecteurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

Réglage de la taille des flammes

Réglage de la flamme des brûleurs de surface

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique minimum, on doit observer des flammes stables bleues de 1/4 po (6 mm). Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.



A. Débit thermique minimum
B. Débit thermique maximum

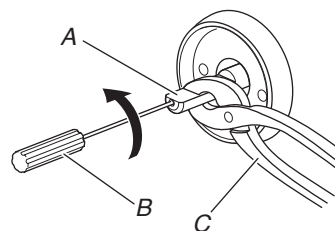
Réglage des brûleurs standard :

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

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

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

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



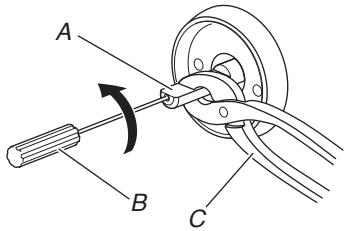
A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

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

Pour régler le brûleur double (sur certains modèles) :

1. Allumer le brûleur et le tourner au réglage le plus bas auquel les brûleurs interne et externe puissent rester allumés.
2. Ôter le bouton de commande.

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



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

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

Déplacement de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

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

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

Cuisinières alimentées par cordon d'alimentation :

1. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
2. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
3. Débrancher le cordon d'alimentation électrique.
4. Déconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
5. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
6. Reconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
7. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz.
8. Vérifier qu'il n'y a pas de fuites en utilisant la méthode décrite dans la section « Réaliser les raccordements de la canalisation de gaz ».
9. Brancher le cordon d'alimentation électrique.
10. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
11. Pour vérifier que la bride est bien engagée, consulter la section « Vérifier que la bride anti-basculement est bien installée et engagée ».
12. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb.

Pour les cuisinières avec câblage direct :

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.

Replacer pièces et panneaux avant de faire la mise en marche.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou une décharge électrique.

1. Débrancher l'alimentation.
2. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
3. Fermer le robinet d'arrêt manuel.
4. Déconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
5. Effectuer le nettoyage ou l'entretien.
6. Reconnecter le tuyau d'alimentation en gaz.
7. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz.
8. Vérifier qu'il n'y a pas de fuites en utilisant la méthode décrite dans la section « Réaliser les raccordements de la canalisation de gaz ».
9. Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée. Voir la section « Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée ».
10. Vérifier que la cuisinière est d'aplomb.
11. Rebrancher l'alimentation.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

