
INSTALLATION INSTRUCTIONS 30" (76.2 CM) FRONT CONTROL GAS RANGES

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES CUISINIÈRES À COMMANDES FRONTALES DE 30 PO (76,2 CM)

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ESTUFAS A GAS CON CONTROL FRONTAL DE 30" (76,2 CM)

| Table of Contents | Table des matières | Índice |
|--|---|---|
| RANGE SAFETY 2 | SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE 21 | SEGURIDAD DE LA ESTUFA 40 |
| INSTALLATION REQUIREMENTS 4 | EXIGENCES D'INSTALLATION 23 | REQUISITOS DE INSTALACIÓN 42 |
| Tools and Parts..... 4 | Outils et pièces..... 23 | Herramientas y piezas..... 42 |
| Location Requirements 4 | Exigences d'emplacement..... 23 | Requisitos de ubicación..... 42 |
| Electrical Requirements 6 | Spécifications électriques 25 | Requisitos eléctricos..... 44 |
| Gas Supply Requirements 6 | Spécification de l'alimentation en gaz 25 | Requisitos del suministro de gas..... 44 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS 8 | INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 27 | INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ... 46 |
| Unpack Range..... 8 | Déballage de la cuisinière 27 | Desempaque la estufa 46 |
| Install Anti-Tip Bracket..... 8 | Installation de la bride antibasculement 27 | Instalación del soporte anti-vuelco 46 |
| Adjust Leveling Legs 9 | Réglage des pieds de nivellement 28 | Regule las patas niveladoras 47 |
| Level Range..... 9 | Réglage de l'aplomb de la cuisinière... 28 | Conexión del suministro de gas 48 |
| Make Gas Connection 10 | Raccordement au gaz..... 29 | Nivelación de la estufa 48 |
| Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged 11 | Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée 30 | Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado 49 |
| Electronic Ignition System 11 | Système d'allumage électronique..... 30 | Sistema de encendido electrónico 49 |
| Remove/Replace Drawer 12 | Enlever/replacer le tiroir 31 | Quite/vuelva a colocar el cajón..... 50 |
| Oven Door 12 | Porte du four 31 | Puerta del horno..... 50 |
| Complete Installation 12 | Terminer l'installation..... 31 | Completar la instalación 50 |
| GAS CONVERSIONS 13 | CONVERSIONS DE GAZ 32 | CONVERSIONES DE GAS 51 |
| Propane Gas Conversion..... 13 | Conversion au gaz propane..... 32 | Conversión a gas propano..... 51 |
| Natural Gas Conversion 16 | Conversion au gaz naturel 35 | Conversión de gas natural 54 |
| Adjust Flame Height..... 19 | Réglage de la taille des flammes 38 | Cómo ajustar la altura de la llama 57 |

IMPORTANT:

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT :

Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

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

IMPORTANTE:

Instalador: Déjele las instrucciones de instalación al propietario.

Propietario: Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

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

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

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

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

For more information, contact your gas supplier.

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

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:

- Installations 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).

⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

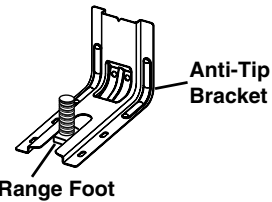
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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 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 anti-tip bracket.
- See installation instructions for details.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

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

Tools Needed

- Tape measure
- Phillips screwdriver
- Flat-blade screwdriver
- 1/8" (3 mm) flat-blade screwdriver
- Level
- Drill
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" (2.4 cm) combination wrench
- 1/8" (3.2 mm) drill bit (for wood floors)
- 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

- 5/8" (1.6 cm) combination wrench
- 3/8" (1 cm) nut driver
- 9/32" (7 mm) nut driver
- Masking tape

Parts Supplied

Check that all parts are included.

- Propane/Natural Gas Conversion Kit
- #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

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

Location Requirements

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

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

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

Mobile Home - Additional Installation Requirements

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

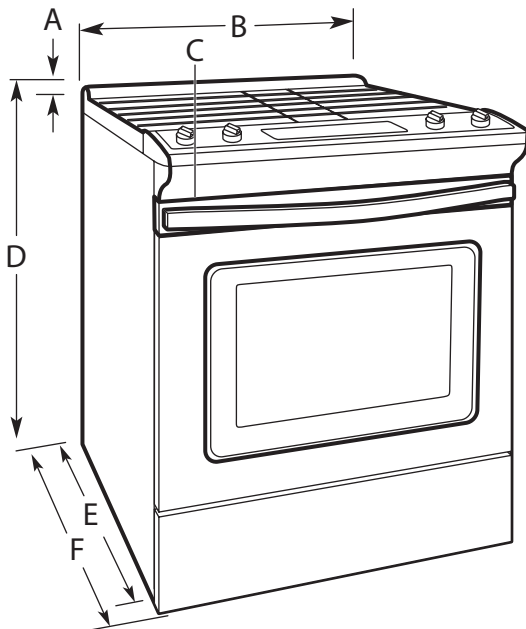
In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-A240-latest edition, or with local codes.

Mobile Home Installations Require:

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

Product Dimensions

This manual covers several models. Your model may appear different from the models depicted. Dimensions given are maximum dimensions across all models.



A. $1\frac{3}{16}$ " (3.0 cm) height from cooktop to top of vent

B. $29\frac{7}{8}$ " (75.9 cm)

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

D. 36" (91.4 cm) height to top of cooktop edge with leveling legs screwed in all the way*

E. $28\frac{25}{64}$ " (72.1 cm) max. depth from front of console to back of range

F. $29\frac{1}{64}$ " (73.7 cm) max. depth from handle to back of range

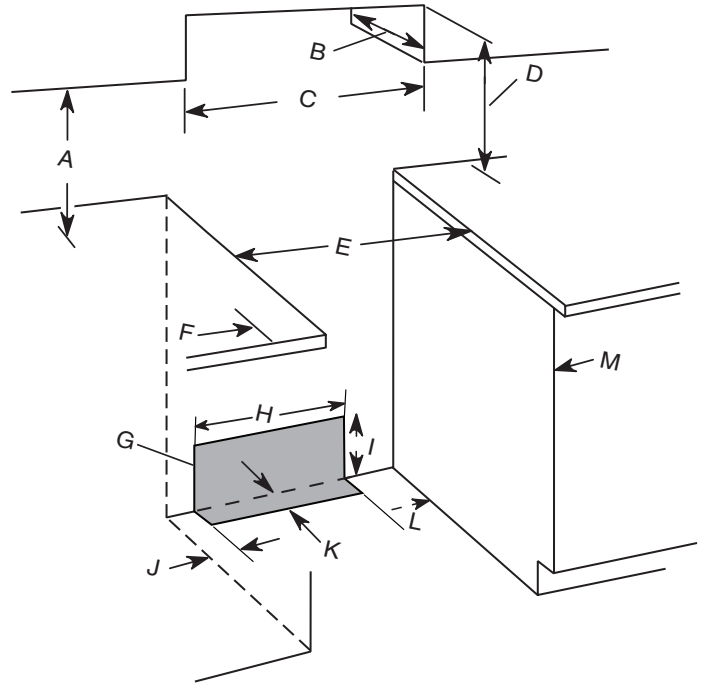
IMPORTANT: Range must be level after installation. Follow the instructions in the "Level Range" section. Using the cooktop as a reference for leveling the range is not recommended.

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

Cabinet Dimensions

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

Range may be installed next to combustible walls with zero clearance.



A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop

B. 15" (38.1 cm) max. upper cabinet depth

C. 30" (76.2 cm) min. opening width

D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE.

E. 30" (76.2 cm) min. opening width

F. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of range to side wall or other combustible material

G. The shaded area is recommended for installation of rigid gas pipe and grounded outlet.

H. $13\frac{1}{8}$ " (33.3 cm)

I. $7\frac{11}{16}$ " (19.5 cm)

J. $4\frac{13}{16}$ " (12.2 cm)

K. $3\frac{11}{16}$ " (9.4 cm)

L. 12" (30.5 cm)

M. Cabinet door or hinges should not extend into the cutout.

NOTE: 24" (61.0 cm) minimum when bottom of wood or metal cabinet is shielded by not less than $\frac{1}{4}$ " (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.

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

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

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

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

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

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471
CSA International
8501 East Pleasant Valley Road
Cleveland, OH 44131-5575

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

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

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

- Use a new CSA International approved gas supply line.
- Install a shut-off valve.
- Securely tighten all gas connections.
- If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.
- Examples of a qualified person include:
licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.
- Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

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

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

Type of Gas

Natural Gas:

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

Propane Gas Conversion:

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

Gas Supply Line

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

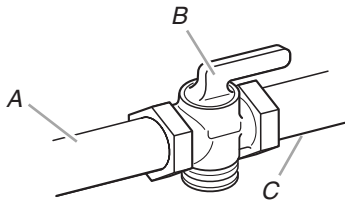
[†]TEFLON is a registered trademark of Chemours.

Flexible Metal Appliance Connector:

- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, ½" or ¾" (1.3 or 1.9 cm) I.D. (inside diameter), flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.



- A ½" (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 shut-off valve:
Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the range.



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

Gas Pressure Regulator

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

Natural Gas:

Minimum pressure: 6" (15.2 cm) WCP
Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 12" (30.5cm) WCP
Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

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

Burner Input Requirements

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

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

Gas Supply Pressure Testing

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

Line pressure testing above ½ psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.5 cm] WCP)

The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at ½ psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.5 cm] WCP) or lower

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpack Range

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

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

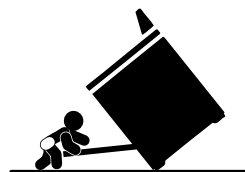
1. Remove shipping materials, tape, and film from the range. Keep cardboard bottom under range. Do not dispose of anything until the installation is complete.
2. Remove oven racks and parts package from oven and shipping materials.
3. To remove cardboard bottom, first take 4 cardboard corners from the 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.

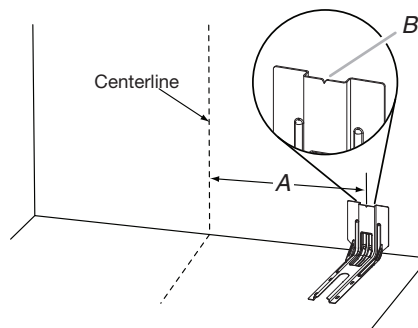
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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 12½" (31.8 cm) from centerline, as shown.

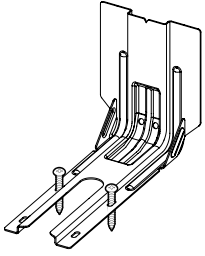


A. 12½" (31.8 cm)

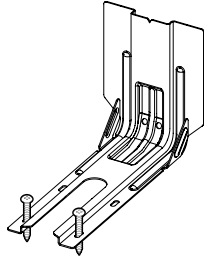
B. Bracket V-notch

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

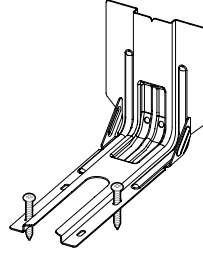
Floor Mounting



Rear position

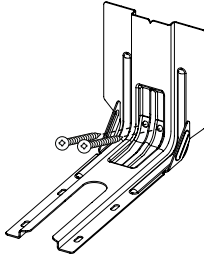


Front position

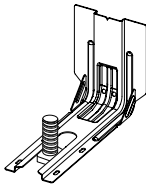


Diagonal (2 options)

Wall Mounting



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



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

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the 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 $\frac{3}{16}$ " (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.

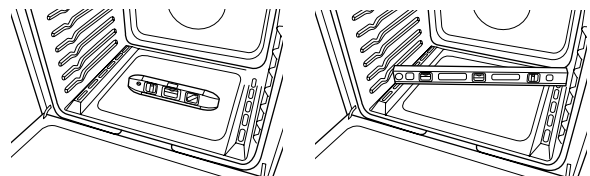
NOTE: If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.

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.

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.

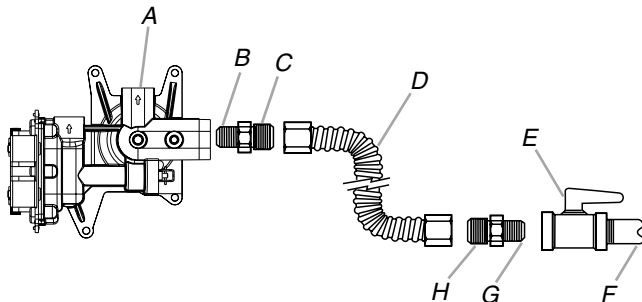
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

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 shut-off valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
3. Use a $15/16$ " (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible connector to the adapters.

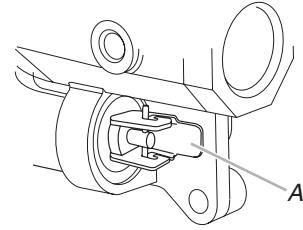
IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



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

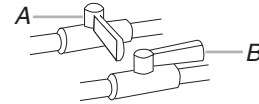
Complete Connection

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



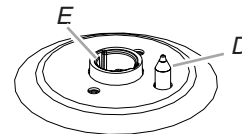
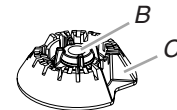
A. Gas pressure regulator shut-off valve shown in the "on" position

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



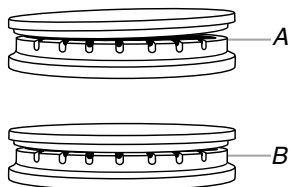
A. Closed valve
B. Open valve

3. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
4. Remove cooktop burner caps and bases from package containing parts.
5. Align the gas tube opening in the burner base with the orifice holder on the cooktop and the igniter electrode with the notch in the burner base.



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

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



A. Incorrect
B. Correct

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

6. Plug into a grounded 3 prong outlet.

Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

1. Slide range into final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
2. Remove the 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.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

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

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

Check Operation of Cooktop Burners

Standard Surface Burners

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

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

If Burners Do Not Light Properly:

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

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 “Warranty” section of the User Guide to contact service.

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

Check Operation of Oven Bake Burner

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

If Burner Does Not Light Properly:

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

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the off pad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service.

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

Refer to the User Guide for proper operation of the oven controls.

Check Operation of Oven Broil Burner

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

If Burner Does Not Light Properly:

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

Repeat steps 1 to 3. If the burner does not light at this point, press the Off keypad and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service.

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

Refer to the User Guide for proper operation of the oven controls.

Remove/Replace Drawer

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

To Remove:

1. Open the drawer to its fully open position.
2. Raise the front edge and then lift out.

To Replace:

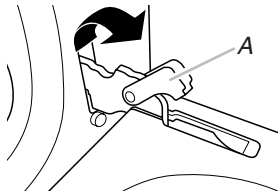
1. Align the forward drawer notches with the notches in the drawer rails on both sides. Place the rear alignment tabs into the drawer rails on both sides.
 2. Push the drawer in all the way.
 3. Gently open and close the drawer to ensure it is seated properly on the rails on both sides.
-

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.

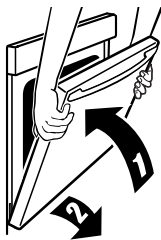
To Remove:

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.



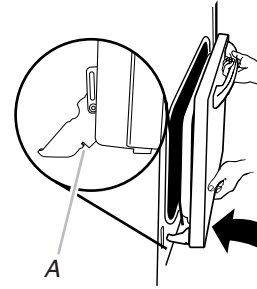
A. Hinge latch

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 doorframe.



To Replace:

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



A. Hinge notch

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

Complete Installation

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

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

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight, or circuit breaker has not tripped.
 - Gas pressure regulator shut-off valve is in the “open” position.
 - Range is plugged into a grounded 3 prong outlet.
 - Electrical supply is connected.
9. When the range has been ON for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shut-off valve is open.
 - If the gas supply line shut-off valve is closed, open it, and then repeat the 5-minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shut-off valve is open, close it, and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the “Warranty” section of the User Guide to contact service.

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.

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.

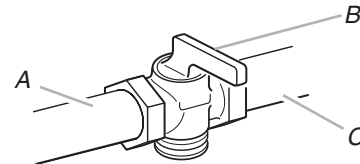
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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 the manual shut-off valve to the closed position.



A. Gas supply line

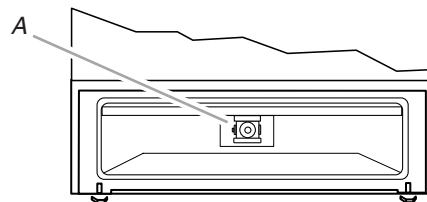
B. Manual shut-off valve "closed" position

C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

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

1. Remove the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

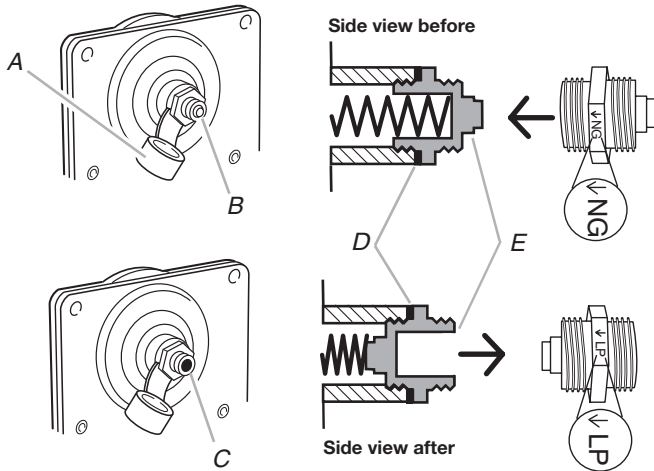


A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

- Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
- Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a $\frac{5}{8}$ " (1.6 cm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

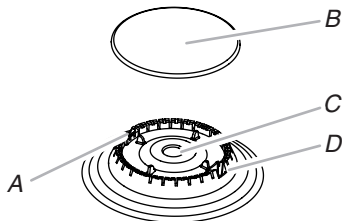


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

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

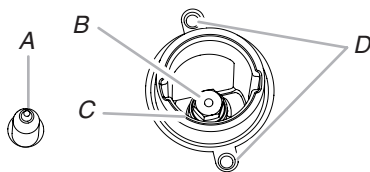
To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



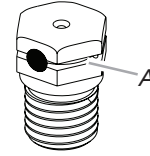
- A. Igniter electrode
- B. Burner cap
- C. Gas tube opening
- D. Burner base

- Apply masking tape to the end of a $\frac{9}{32}$ " (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 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.

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners

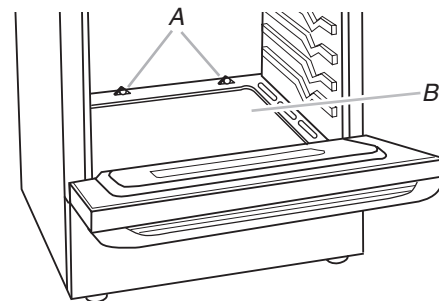
| Burner Rating/Type | Size (mm) | ID number | Placement |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|
| 13,500 BTU/Ultra | 1.06 | 106 | LF/FR |
| 7,500 BTU/Semi | 0.80 | 080 | RR/RF |
| 4,500 BTU/Auxi | 0.61 | 061 | LR |

NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top left-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.

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

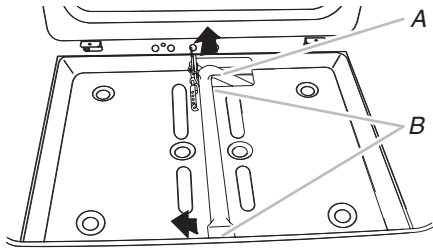
- Remove the oven racks and the oven door. See the "Oven Door" section.
- Remove 2 screws and washers at the rear of the oven bottom.
- Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.



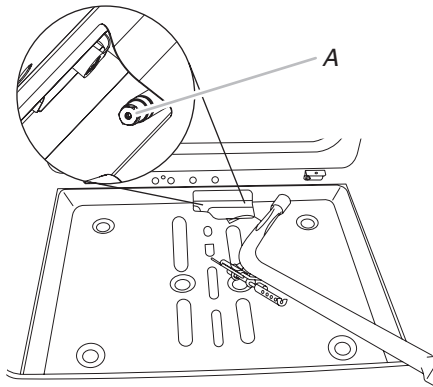
- A. Screws
- B. Oven bottom

- Remove 2 screws from the bake burner.

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

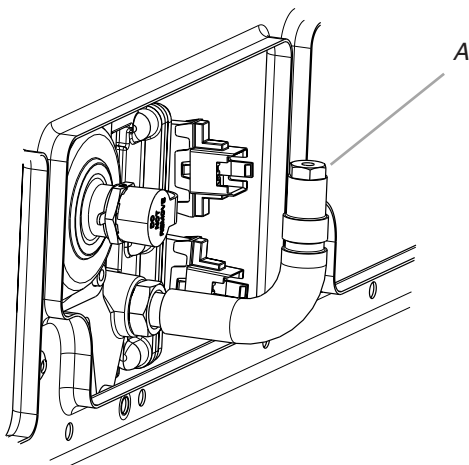


A. Bake burner
B. Screws



A. Oven orifice

- Apply masking tape to the end of a $\frac{3}{8}$ " (1 cm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "47."
- Replace the "47" spud with a "56" spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.



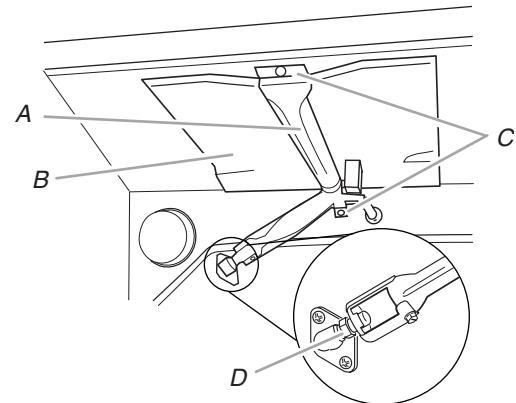
A. Orifice spud

- Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
- Reattach the bake burner with 2 screws.
- Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
- Reattach the oven bottom panel with 2 screws and 2 washers.

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

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

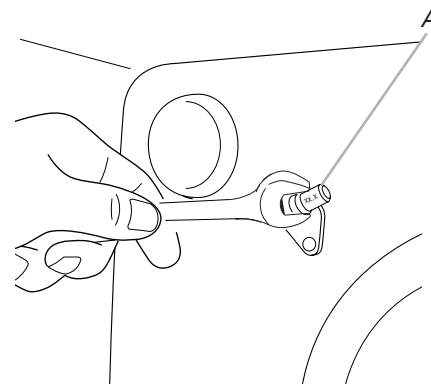
NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



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

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

IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice hood

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

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

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

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

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

4. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of 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.

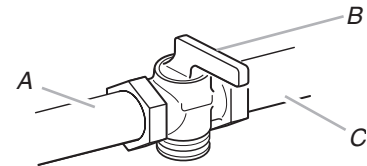
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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.

1. Turn the manual shut-off valve to the "closed" position.

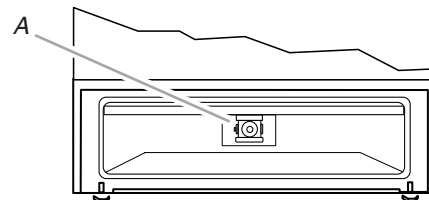


- A. Gas supply line
- B. Manual shut-off valve "closed" position
- C. To range

2. Unplug range or disconnect power.

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

1. Remove the storage drawer. See the "Remove/Replace Drawer" section.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

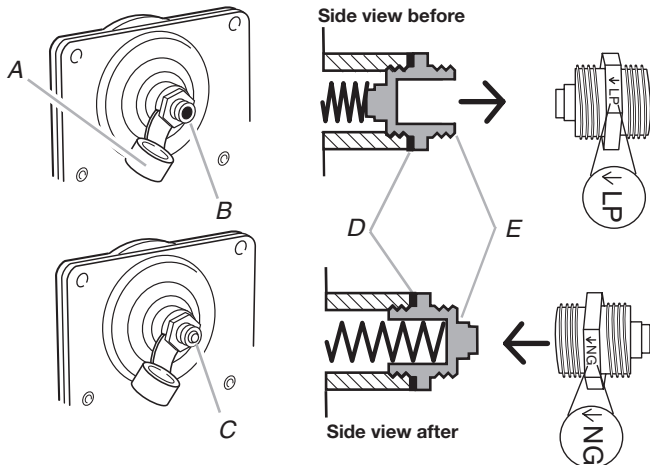


A. Gas pressure regulator

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.

- Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a $\frac{5}{8}$ " (1.6 cm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

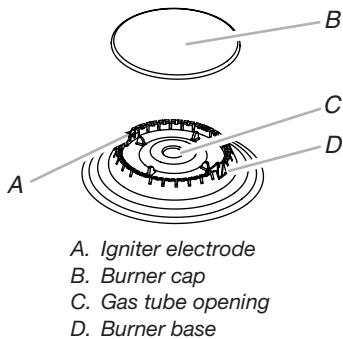


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

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

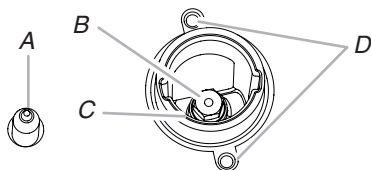
To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



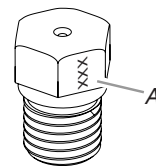
- A. Igniter electrode
- B. Burner cap
- C. Gas tube opening
- D. Burner base

- Apply masking tape to the end of a $\frac{9}{32}$ " (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

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



A. Stamped number

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

Natural Gas Orifice Spud Chart

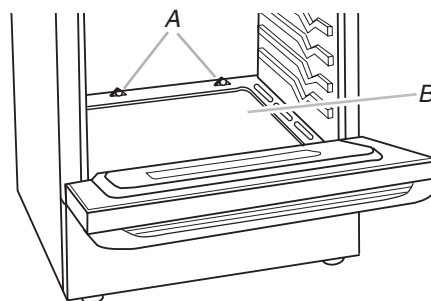
| Burner Rating | Size (mm) | ID number |
|---------------|-----------|-----------|
| 15,000 BTU | 1.75 | 175 |
| 9,500 BTU | 1.35 | 135 |
| 5,000 BTU | 1.00 | 100 |

NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top left-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.

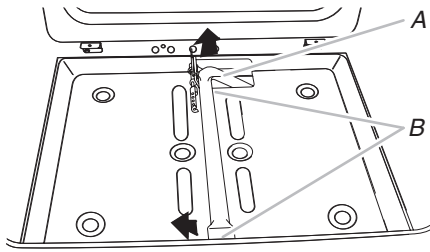
To Convert Oven Bake Burner (Propane Gas to Natural Gas)

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

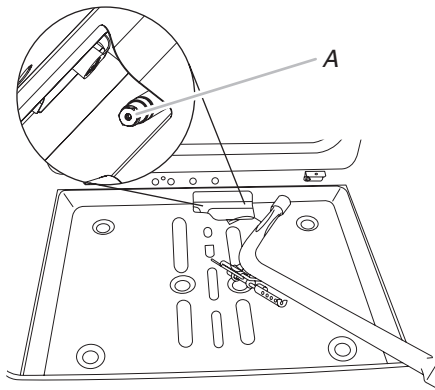


- A. Screws
- B. Oven bottom

4. Remove 2 screws from the bake burner.
5. Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.

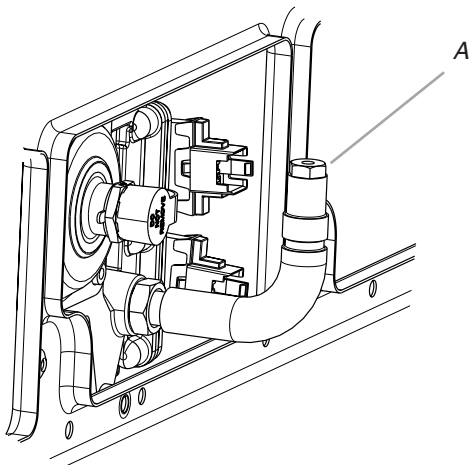


A. Bake burner
B. Screws



A. Oven orifice

6. Apply masking tape to the end of a $\frac{3}{8}$ " (1 cm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "56."
7. Replace the "56" spud with a "47" spud. Install the Natural gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.



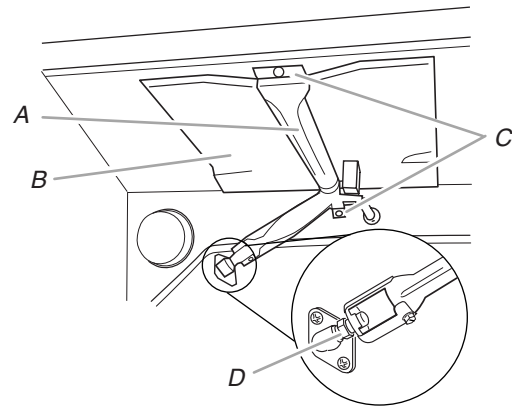
A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then align the holes for the screws.
9. Reattach the bake burner with 2 screws.

10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with 2 screws and 2 washers.

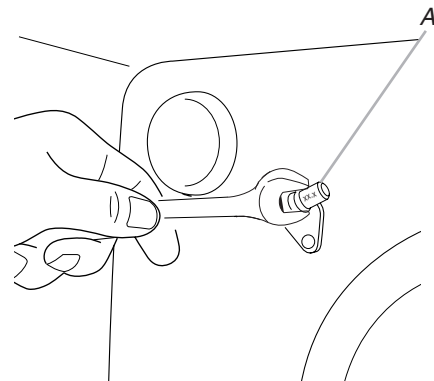
To Convert Oven Broil Burner (Propane Gas to Natural Gas) (on some models)

1. Remove 1 screw from the broil burner.
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood. **NOTE:** The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



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

4. Apply masking tape to the end of a $\frac{3}{8}$ " (1 cm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "100."
5. Replace the "100" hood with a "155" hood. Install the Natural gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.



A. Orifice hood

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

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

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

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

Checking for proper cooktop, bake, and broil burner flame is very important. Natural gas flames do not have yellow tips.

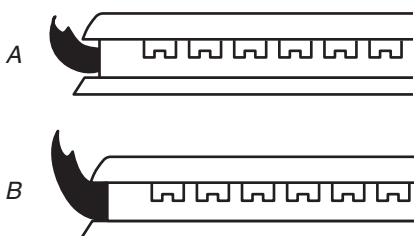
4. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

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 $\frac{1}{4}$ " (6.3 mm) high. Propane gas flames have a slightly yellow tip.



A. Low flame
B. High flame

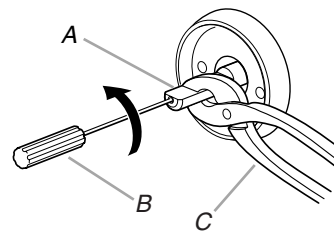
To Adjust Standard Burner:

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

If the "Low" Flame Needs to Be Adjusted:

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

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

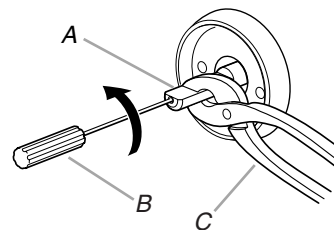


A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

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

To Adjust Double Burner (On Some Models):

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



A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

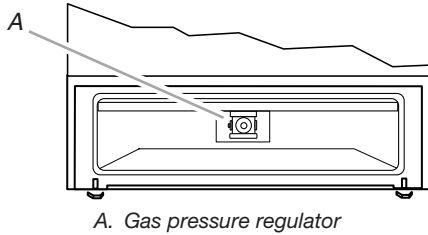
4. Replace the control knob.
5. Test the flame by turning the control from the low position to the high position, checking the flame at each setting.

Check Operation of Oven Bake Burner

Refer to the User Guide for proper operation of the oven controls.

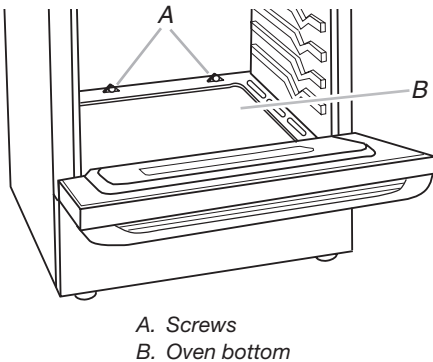
Adjust Oven Bake Burner Flame (If Needed)

1. Remove the storage drawer (see the "Remove/Replace Drawer" section).
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.



IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

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



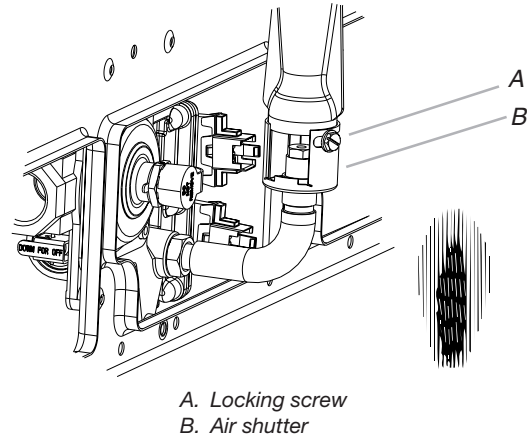
- c. Press BAKE.
- d. Press the Start pad.

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

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

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

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



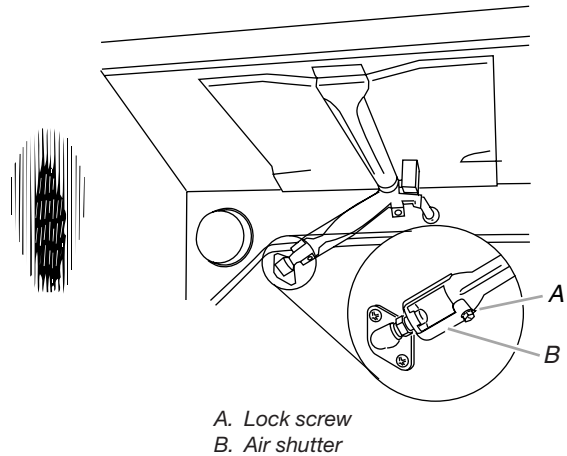
5. Push the Off pad when finished.
6. Reinstall the oven bottom and the storage drawer (see the "Remove/Replace Drawer" section).

Adjust Oven Broil Burner Flame (If Needed)

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

If Flame Needs to be Adjusted:

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



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

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

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

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

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 à gaz 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 tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Remplacer par des dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation devraient être indiqués.
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

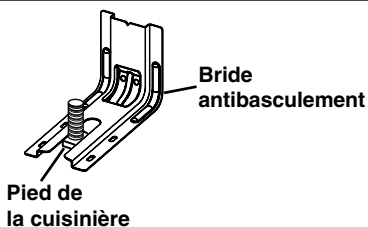
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire de nouveau glisser la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculement.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.

EXIGENCES D'INSTALLATION

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 suivante.

Outils nécessaires

- Ruban à mesurer
 - Tournevis cruciforme
 - Tournevis à lame plate
 - Tournevis à tête plate de $\frac{1}{8}$ po (3 mm)
 - Niveau
 - Perceuse
 - Clé ou pince
 - Clé à tuyauterie
 - Clé mixte de $\frac{15}{16}$ po (2,4 cm)
 - Foret de $\frac{1}{8}$ po (3,2 mm) (pour planchers en bois)
 - Marqueur ou crayon
 - Composé d'étanchéité des raccords filetés – résistant au gaz propane
 - Foret de maçonnerie de $\frac{3}{16}$ po (4,8 mm) (pour les planchers en béton/céramique)
 - Solution non corrosive de détection des fuites
- Pour les conversions gaz propane/naturel**
- Clé mixte de $\frac{5}{8}$ po (1,6 cm)
 - Tourne-écrou de $\frac{3}{8}$ po (1 cm)
 - Tourne-écrou de $\frac{9}{32}$ po (7 mm)
 - Ruban adhésif de masquage

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.

- Trousse de conversion au gaz propane/naturel
- 2 vis no 10 x 1 $\frac{5}{8}$ 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 disponibles auprès de votre quincaillerie locale.

Pièces nécessaires

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

Exigences d'emplacement

IMPORTANT : 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 est située derrière la porte du four sur le côté supérieur gauche du cadre du four.
- 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 meubles. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section "Installation de la bride antibasculement".
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section "Spécifications électriques".
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être 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 $\frac{1}{4}$ po (6,4 mm).

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

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

L'installation de cette cuisinière doit s'effectuer conformément à la norme Manufactured Home Construction Safety Standards, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, title 24, HUD, Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, utiliser la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou les dispositions des codes locaux.

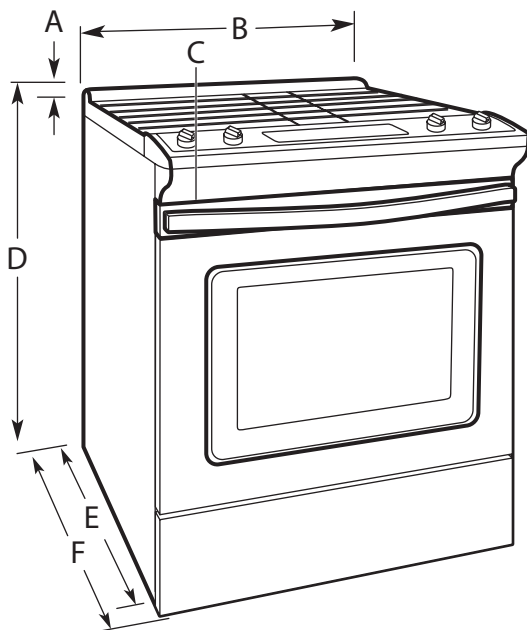
Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-A240 ou des codes locaux en vigueur.

Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

- Dans le cas de l'installation de cette cuisinière dans une résidence mobile, la cuisinière doit être fixée au plancher durant tout déplacement du véhicule. Toute méthode pour fixer de façon sécuritaire la cuisinière est adéquate dès qu'elle respecte les normes mentionnées plus haut.

Dimensions du produit

Ce manuel concerne plusieurs modèles. Votre modèle peut différer de ceux illustrés. Les dimensions indiquées représentent les dimensions maximums de tous les modèles.



- A. $1\frac{3}{16}$ po (3,0 cm) de la table de cuisson au sommet de l'évent
- B. $29\frac{7}{8}$ po (75,9 cm)
- C. Plaque signalétique (située derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit du châssis)
- D. 36 po (91,4 cm) jusqu'à la bordure de la table de cuisson, pied de nivellement complètement rétracté*
- E. $28\frac{25}{64}$ po (72,1 cm) de profondeur maximale de l'avant de la console à l'arrière de la cuisinière.
- F. $29\frac{1}{64}$ po (73,7 cm) de profondeur maximale entre la poignée et l'arrière de la cuisinière.

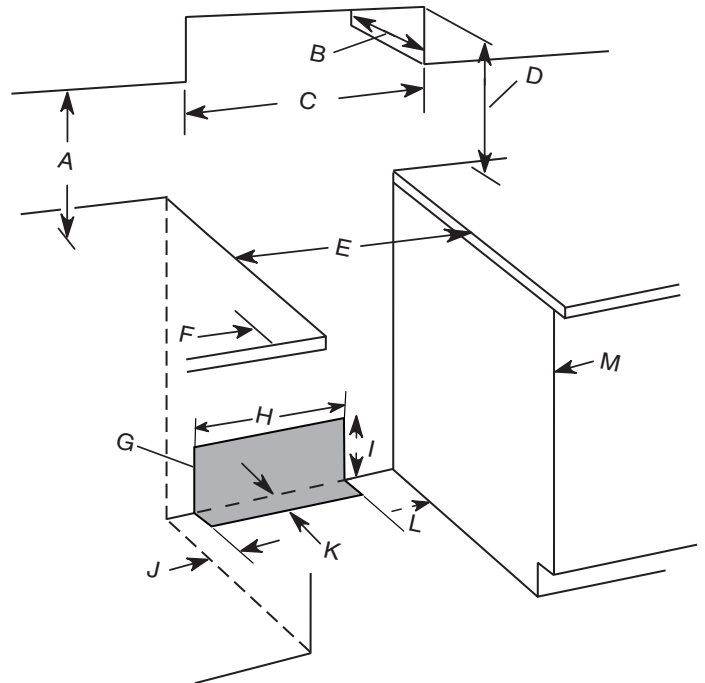
IMPORTANT : La cuisinière doit être d'aplomb après l'installation. Suivre les instructions de la section "Réglage de l'aplomb de la cuisinière". Il n'est pas recommandé d'utiliser la table de cuisson comme référence pour établir l'aplomb de la cuisinière.

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

Dimensions de l'armoire

Les dimensions de l'ouverture de l'armoire présentée sont : profondeur de comptoir – 25 po (64,0 cm), profondeur de l'armoire – 24 po (61,0 cm) et hauteur du comptoir – 36 po (91,4 cm).

La cuisinière peut être installée sans dégagement près de murs fabriqués de matières combustibles.



- A. 18 po (45,7 cm) entre l'armoire latérale supérieure et le plan de travail
- B. Profondeur maximale de l'armoire supérieure : 15 po (38,1 cm)
- C. Largeur minimale de l'ouverture : 30 po (76,2 cm)
- D. Pour le dégagement minimum vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE.
- E. Largeur minimale de l'ouverture : 30 po (76,2 cm)
- F. Dégagement minimum entre les deux côtés de la cuisinière et le mur latéral ou tout autre matériau combustible : 3 po (7,6 cm).
- G. La zone ombragée est recommandée pour l'installation de tuyau de gaz rigide et de la prise avec mise à la terre.
- H. $13\frac{1}{8}$ po (33,3 cm)
- I. $7\frac{11}{16}$ po (19,5 cm)
- J. $4\frac{13}{16}$ po (12,2 cm)
- K. $3\frac{11}{16}$ po (9,4 cm)
- L. 12 po (30,5 cm)
- M. La porte ou charnière de l'armoire ne doit pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.

REMARQUE : Un minimum de 24 po (61,0 cm) est nécessaire lorsque la base d'une armoire en bois ou en métal est protégée par un carton à l'enrouleuse ignifuge de $\frac{1}{4}$ po (6,4 mm) d'épaisseur ou plus couvert par une feuille de métal d'au moins no 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015 po (0,4 mm), d'aluminium de 0,024 po (0,6 mm) ou de cuivre de 0,020 po (0,5 mm).

Un espace d'au moins 30 po (76,2 cm) est nécessaire entre le haut de la table de cuisson et le bas d'une armoire en bois ou en métal sans protection.

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

IMPORTANT : La cuisinière doit être correctement mise à la terre en respectant les codes et règlements locaux ou en l'absence de codes locaux, en respectant le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 ou le Code canadien de l'électricité CSA C22.1.

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

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

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

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

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

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

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

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

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

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

Observer 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 codes locaux, l'installation doit être effectuée en conformité avec l'édition la plus récente du American National Standard, National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 ou l'édition la plus récente du CAN/CGA B149.

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

Type de gaz

Gaz naturel :

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

Conversion pour l'alimentation au propane :

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

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

Canalisation d'alimentation en gaz

- Amener l'alimentation en gaz à l'endroit où sera installée la cuisinière à l'aide d'un tuyau rigide de 3/4 po (1,9 cm). Un tuyau d'un plus petit diamètre utilisé sur une grande distance pourrait ne pas fournir une alimentation suffisante en gaz. Si du gaz propane est utilisé, le tuyau peut être d'un diamètre minimum de 1/2 po (1,3 cm). En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.

- **REMARQUE :** On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban TEFLON[†].

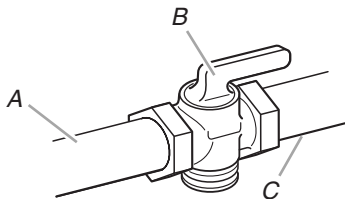
Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

- Si les codes locaux le permettent, un nouveau connecteur en métal flexible conçu pour un appareil et certifié CSA de 4 pi à 5 pi (122 cm à 152,4 cm) de long et de 1/2 po ou 3/4 po (1,3 cm ou 1,9 cm) de diamètre intérieur peut être utilisé pour brancher la cuisinière à l'entrée de gaz.



- Un tuyau mâle fileté de 1/2 po (1,3 cm) est nécessaire pour effectuer le raccordement entre le tuyau femelle fileté de l'orifice d'entrée et le détendeur de l'appareil.
- Ne pas plier ou endommager le tuyau de métal flexible lors du déplacement de la cuisinière.
- Robinet d'arrêt nécessaire :

Procéder à l'installation d'une vanne de fermeture manuelle pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet permet d'ouvrir ou de fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.



A. Canalisation de gaz
B. Robinet d'arrêt ouvert
C. Vers la cuisinière

Détendeur

Le détendeur fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. La pression d'entrée au détendeur devrait respecter les indications suivantes pour un fonctionnement adéquat :

Gaz naturel :

Pression minimum : 6 po (15,2 cm) de colonne d'eau
Pression maximum : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimum : 12 po (30,5 cm) de colonne d'eau
Pression maximum : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

Communiquer avec votre fournisseur local de gaz en cas de doute sur la pression d'entrée.

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

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

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 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 à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Pression de ligne contrôlée au-dessus de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,5 cm] de colonne d'eau)

Pour tout test de maintien en pression 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.

Pression de ligne contrôlée à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) ou moins (14 po [35,5 cm] de colonne d'eau)

La cuisinière devra être isolée des canalisations d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de maintien en pression des canalisations d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa).

[†]TEFLON est une marque déposée de Chemours.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

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

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

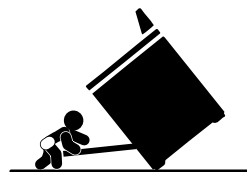
1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Garder la base de carton sous la cuisinière. Ne rien jeter avant d'avoir terminé l'installation.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces du four et des matériaux d'emballage.
3. Pour retirer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

Installation de la bride antibascullement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

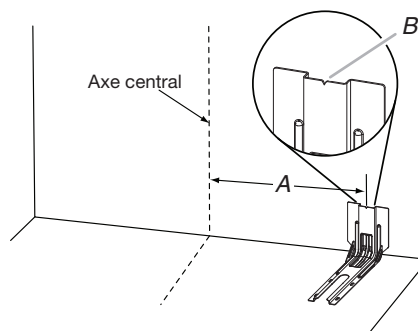
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibascullement.

Réengager la bride antibascullement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibascullement 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 antibascullement 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 plancher.
Cette bride antibascullement 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. Placer la bride de montage contre le mur dans l'ouverture pour que l'encoche en V de la bride se situe à 12 ½ po (31,8 cm) de la ligne centrale, comme indiqué.

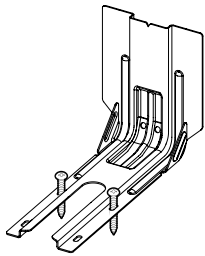


A. 12 ½ po
(31,8 cm)

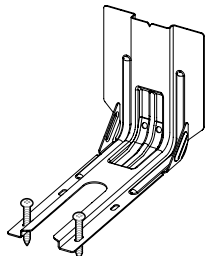
B. Encoche en V
de la bride

- Percer deux trous de $\frac{1}{8}$ po (3 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

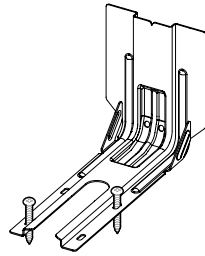
Montage au plancher



Position arrière

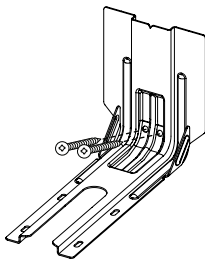


Position avant

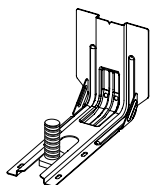


Diagonale (2 options)

Montage mural



- À l'aide des deux vis à tête cruciforme no 10 x $1\frac{5}{8}$ po (4,1 cm) fournies, visser la bride antibasculement au mur ou au plancher.
- Rapprocher la cuisinière le plus près possible de l'ouverture afin de faciliter les raccordements électriques définitifs. Enlever la base d'expédition, le carton ou le panneau de fibre de sous la cuisinière.
- Déplacer la cuisinière dans son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



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

Réglage des pieds de nivellement

- 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.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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.

- Mesurer la distance entre le haut du plan de travail et le plancher.
- 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 $\frac{3}{16}$ po (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

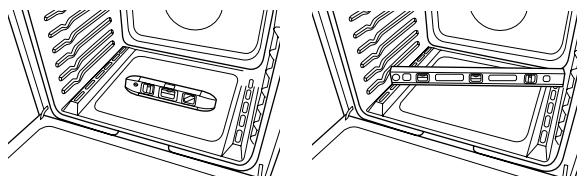
REMARQUE : Si un réglage de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la cuisinière vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour régler les pieds arrière.

- 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

- Placer le niveau au bas du four comme indiqué dans l'une des deux illustrations suivantes, selon la taille du niveau. Vérifier avec le niveau : de gauche à droite et d'avant à 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.

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

Par personne qualifiée, on comprend :

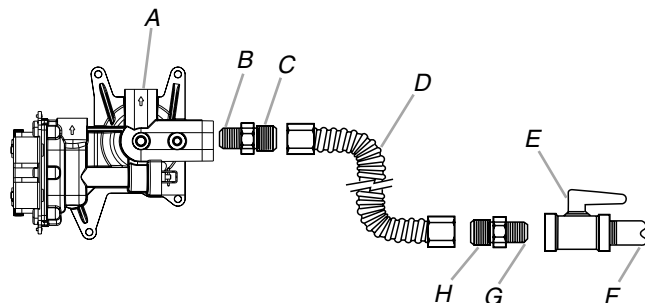
le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

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

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

Raccordement typique par raccord flexible

- Appliquer de la pâte à joint conçue pour une utilisation avec le gaz propane sur les plus petits embouts avec filet des adaptateurs de connecteur flexible. Voir B et G sur l'illustration qui suit.
 - Fixer un raccord d'adaptation sur le détendeur et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en s'assurant de ne pas déplacer ou tourner le détendeur.
 - Utiliser une clé mixte de $1\frac{5}{16}$ po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les adaptateurs.
- IMPORTANT :** Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Ne pas laisser le détendeur tourner pendant le serrage des raccords.

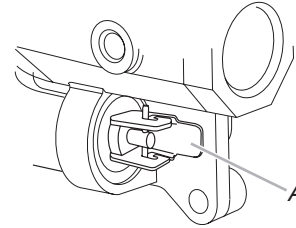


- A. Détendeur
B. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries
C. Adaptateur (doit posséder un filet de $\frac{1}{2}$ po (1,3 cm) pour tuyau mâle)
D. Raccord flexible

- E. Robinet d'arrêt manuel
F. Tuyau de gaz de $\frac{1}{2}$ po (1,3 cm) ou $\frac{3}{4}$ po (1,9 cm)
G. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries
H. Adaptateur

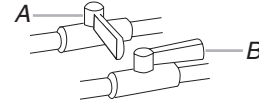
Achever le raccordement

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



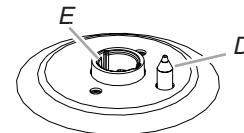
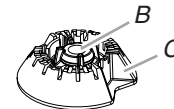
A. Robinet d'arrêt du détendeur à la position "On" (ouvert).

- Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au tuyau de gaz.



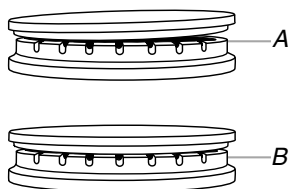
A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

- Vérifier tous les raccords en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toutes les fuites.
- Ôter les chapeaux et grilles de brûleur de la table de cuisson du sachet de pièces.
- Aligner l'ouverture du tube d'arrivée de gaz de la base du brûleur avec le support d'orifice de la table de cuisson et l'électrode d'allumage avec l'encoche de la base du brûleur.



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

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



A. Incorrect
B. Correct

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

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

6. Brancher sur une prise à trois trous reliée à la terre.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

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 le tiroir".
3. Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous de la cuisinière.
4. Regarder pour voir si le pied arrière de la cuisinière est inséré dans la fente de la bride antibasculement.

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

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

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

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

Brûleurs de surface ordinaires

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

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

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Tourner le bouton de commande sur 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 ouverts.
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.

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 service autorisée pour obtenir de l'aide. Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.

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".

Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

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

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

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

Répéter les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume pas à ce point, appuyer sur la touche "Off" (arrêt) et communiquer avec votre marchand ou compagnie de service autorisée pour obtenir de l'aide. Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.

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

Consulter le guide d'utilisation pour le bon fonctionnement des commandes du four.

Contrôle du fonctionnement du brûleur du grill

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).
3. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).
Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 8 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.
4. Après 2 minutes, ouvrir la porte du four et vérifier qu'il est chaud.

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

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

Répéter les étapes 1 à 3. Si le brûleur ne s'allume pas à ce point, appuyer sur la touche "Off" (arrêt) et communiquer avec votre marchand ou compagnie de service autorisée pour obtenir de l'aide. Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.

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

Consulter le guide d'utilisation pour le bon fonctionnement des commandes du four.

Enlever/replacer le tiroir

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

Pour enlever :

1. Ouvrir le tiroir complètement.
2. Lever le bord avant, puis retirer le tiroir.

Pour replacer :

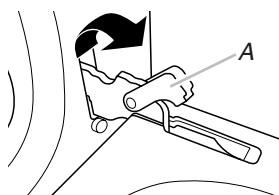
1. Aligner les encoches de l'avant du tiroir avec les encoches des glissières latérales à l'intérieur du tiroir (de chaque côté). Placer les onglets d'alignement arrière dans les glissières de tiroir (de chaque côté).
2. Pousser le tiroir complètement.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières.

Porte du four

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

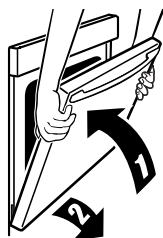
Pour enlever :

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



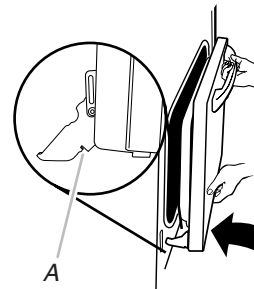
A. Loquet de charnière

3. Fermer la porte du four aussi loin que possible.
4. Soulever la porte du four en la retenant de chaque côté. Continuer à fermer la porte du four et à la tirer du cadre de porte.



Pour replacer :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte. S'assurer que les encoches des charnières sont engagées dans le cadre de la porte du four.



A. Encoche de charnière

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

Terminer 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 plus d'informations, consulter la section "Entretien de la cuisinière" dans le guide d'utilisation.
7. Lire le guide d'utilisation.
8. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Pour des instructions spécifiques concernant l'utilisation de la cuisinière, consulter le guide d'utilisation.

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

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

- Le fusible domestique est intact et bien visé ou le disjoncteur n'est pas ouvert.
- Le robinet d'arrêt du détendeur est à la position "open" (ouvert).
- Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- La prise de courant est correctement alimentée.
- 9. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, vérifier la chaleur. Si aucune émanation de chaleur n'est perceptible, éteindre la cuisinière et vérifier que le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz est ouvert.
 - Si le robinet d'arrêt de l'entrée de gaz est fermé, l'ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit précédemment.
 - Si le robinet d'arrêt de l'entrée de gaz est ouvert, le fermer, puis contacter un technicien qualifié.

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

Se reporter à la section "Garantie" du guide d'utilisation pour contacter le service de maintenance.

CONVERSIONS DE GAZ

La conversion du gaz naturel au gaz propane ou inversement doit être effectuée par un installateur qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

Par personne qualifiée, on comprend :

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

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

Conversion au gaz propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

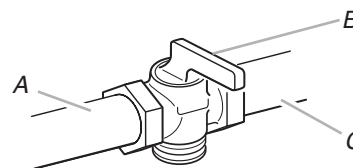
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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 à la position fermée.

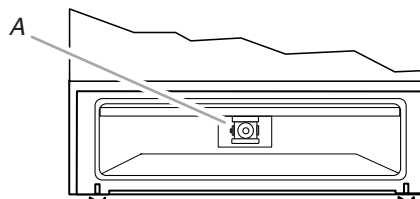


A. Canalisation de gaz
B. Robinet d'arrêt en position "fermée"
C. Vers la cuisinière

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

Conversion du détendeur (du gaz naturel au gaz propane)

1. Retirer le tiroir de remisage. Voir la section "Enlever/replacer le tiroir".
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.



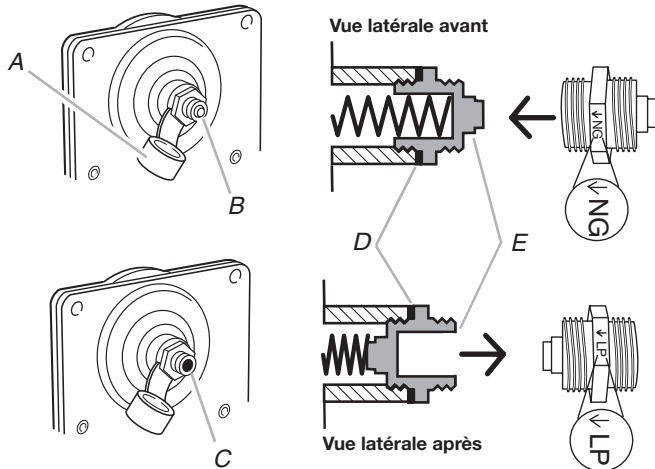
A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

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

4. Tourner le capuchon du détendeur dans le sens antihoraire à l'aide d'une clé mixte de $\frac{5}{8}$ po (1,6 cm) pour l'enlever.

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

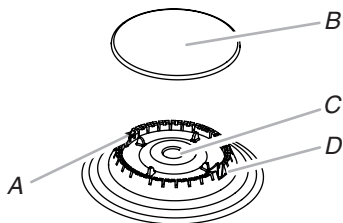


- A. Capuchon en plastique
- B. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
- C. Capuchon du détendeur; extrémité creuse ouverte vers l'extérieur
- D. Rondelle
- E. Capuchon du détendeur

5. Retourner le capuchon du détendeur et le réinstaller sur le détendeur pour que l'embout vide fasse face vers l'extérieur et que l'indication "↓LP" fasse face à la direction indiquée dans le dessin suivant.
6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

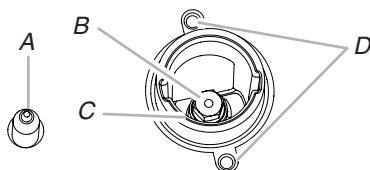
Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

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



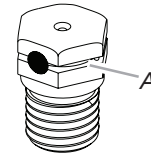
- A. Électrode d'allumage
- B. Chapeau du brûleur
- C. Ouverture du tuyau de gaz
- D. Base du brûleur

3. Appliquer du ruban-cache au bout d'un tourne-écrou de $\frac{9}{32}$ po (7 mm) pour aider à maintenir l'injecteur à orifice dans le tourne-écrou pendant la conversion. 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. Support d'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 comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer l'injecteur à orifice pour gaz naturel par le bon injecteur pour gaz propane.



A. Rainure pour gaz 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.

Injecteurs pour propane – brûleurs de surface

| Capacité/type de brûleur | Taille (mm) | Identifiant | Emplacement |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|
| 13 500 BTU/Ultra | 1,06 | 106 | G/AV |
| 7 500 BTU/Semi | 0,80 | 080 | DAR/DAV |
| 4 500 BTU/Auxi | 0,61 | 061 | LR |

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

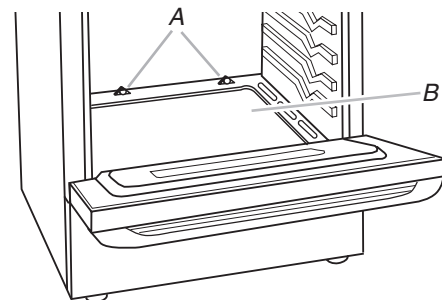
4. Placer l'injecteur pour gaz naturel dans le sachet des injecteurs.

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

5. Réinstaller la base du brûleur.
6. Réinstaller le chapeau de brûleur.
7. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

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

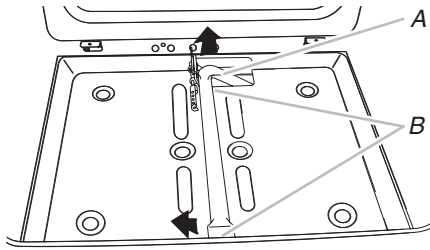
1. Retirer les grilles et la porte du four. Voir la section "Porte du four".
2. Ôter 2 vis et rondelles à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la base du four et la pousser vers l'arrière jusqu'à ce que l'avant du panneau ne soit plus près du cadre avant. Enlever du four et garder de côté sur une surface couverte.



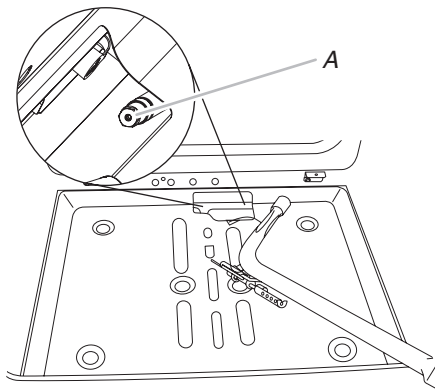
A. Vis
B. Partie inférieure du four

4. Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.

- Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four, et mettre le brûleur de cuisson au four de côté. Ne pas débrancher le fil.



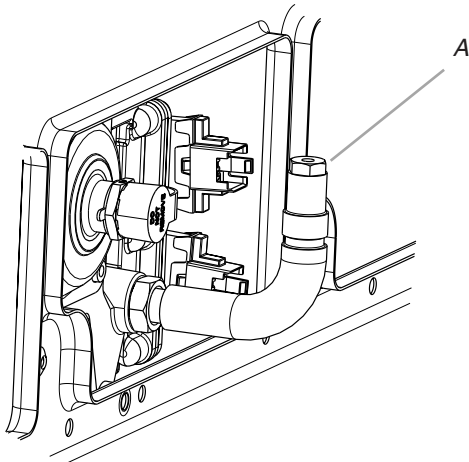
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis



A. Orifice du four

- Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de $\frac{3}{8}$ po (1 cm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur de gaz naturel du brûleur de cuisson au four; tourner dans le sens antihoraire pour dévisser et extraire l'injecteur. L'injecteur porte la mention "47".
- Remplacer l'injecteur "47" par un injecteur "56". Installer l'injecteur pour gaz propane du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas trop serrer.



A. Injecteur

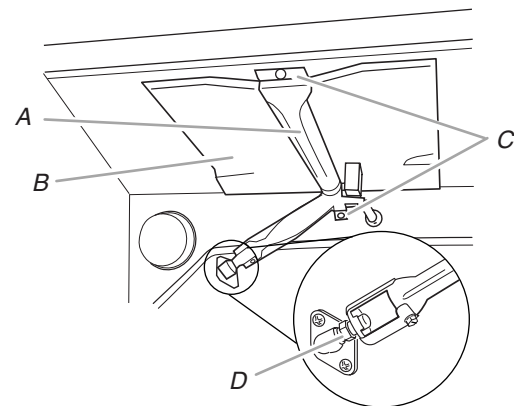
- Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
- Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.

- Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
- Refixer le panneau inférieur du four en utilisant 2 vis et 2 rondelles.

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

- Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au grill.
- Ôter le répartiteur de flammes.
- Retirer le brûleur de cuisson au grill de son injecteur femelle.

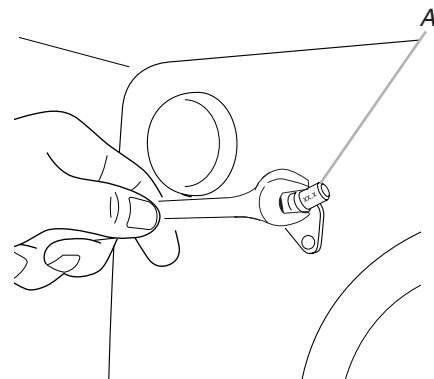
REMARQUE : Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant qu'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur de cuisson au grill
B. Répartiteur de flammes
C. Vis
D. Injecteur femelle

- Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de $\frac{3}{8}$ po (1 cm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur femelle de gaz naturel du brûleur de cuisson au grill; tourner dans le sens antihoraire pour le dévisser et l'extraire. Le capot sera identifié par le chiffre "155".
- Remplacer l'injecteur femelle "155" par un injecteur femelle "100". Installer le capot de l'injecteur à orifice au gaz naturel du brûleur au grill et le faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien placé.

IMPORTANT : Ne pas trop serrer.



A. Injecteur femelle

- Placer le brûleur de cuisson au grill sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au grill. Insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au grill dans le trou situé à l'arrière du four.
- Replacer le diffuseur de flamme en plaçant les 4 onglets vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.

8. Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer avec 1 vis.
9. Réinstaller le tiroir de remisage. Voir la section "Enlever/replacer le tiroir".
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section "Porte du four".
11. Réinstaller les grilles du four.

Achever l'installation (de gaz naturel à propane)

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

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

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur la table de cuisson. Le petit cône intérieur devrait être constitué d'une flamme bleue distincte de ¼ po à ½ po (0,64 cm à 1,3 cm) de long. Le cône extérieur n'est pas aussi net que le cône intérieur. Les flammes produites par le gaz propane ont une pointe légèrement jaune.

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

IMPORTANT : S'assurer de bien conserver les injecteurs à orifice qui ont été remplacés au cours de la conversion.

Conversion au gaz naturel

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

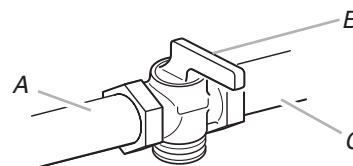
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

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 à la position fermée.

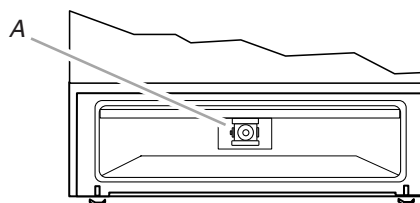


- A. Canalisation de gaz
 B. Robinet d'arrêt en position "fermée"
 C. Vers la cuisinière

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

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

1. Retirer le tiroir de remisage. Voir la section "Enlever/replacer le tiroir".
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.



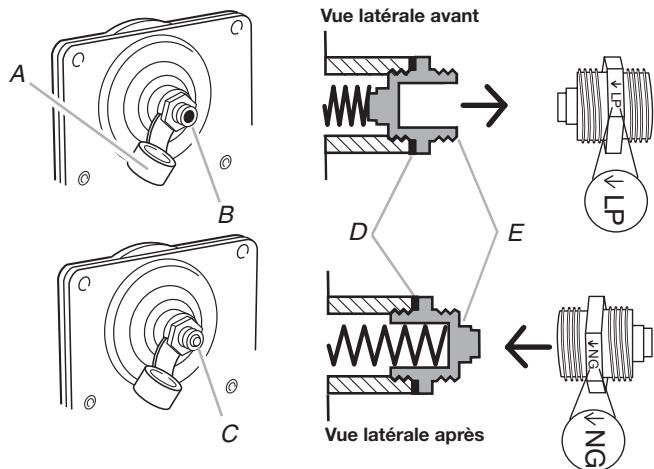
A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

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

4. Tourner le capuchon du détendeur dans le sens antihoraire à l'aide d'une clé mixte de $\frac{5}{8}$ po (1,6 cm) pour l'enlever.

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

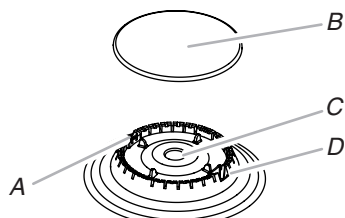


- A. Capuchon en plastique
 B. Capuchon du détendeur; extrémité creuse ouverte vers l'extérieur
 C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
 D. Rondelle
 E. Capuchon du détendeur

5. Retourner le capuchon du détendeur et le réinstaller sur le détendeur pour que l'embout plein fasse face vers l'extérieur et que l'indication "↓NG" fasse face à la direction indiquée dans le dessin suivant.
 6. Réinstaller le couvercle de plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

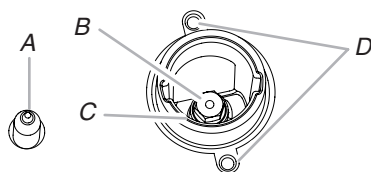
Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

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



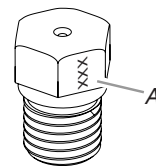
- A. Électrode d'allumage
 B. Chapeau du brûleur
 C. Ouverture du tuyau de gaz
 D. Base du brûleur

3. Appliquer du ruban-cache au bout d'un tourne-écrou de $\frac{9}{32}$ po (7 mm) pour aider à maintenir l'injecteur à orifice dans le tourne-écrou pendant la conversion. 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. Support d'injecteur
 D. Vis

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



A. Chiffre gravé

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

Tableau de sélection des injecteurs pour gaz naturel

| Puissance thermique | Taille (mm) | Identifiant |
|---------------------|-------------|-------------|
| 15 000 BTU | 1,75 | 175 |
| 9 500 BTU | 1,35 | 135 |
| 5 000 BTU | 1,00 | 100 |

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

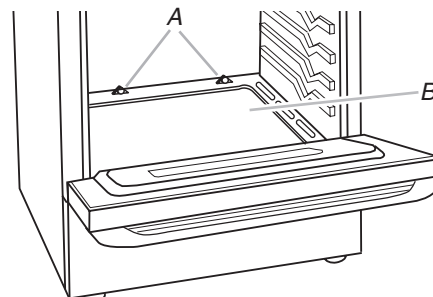
5. Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet à injecteur.

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

6. Réinstaller la base du brûleur.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

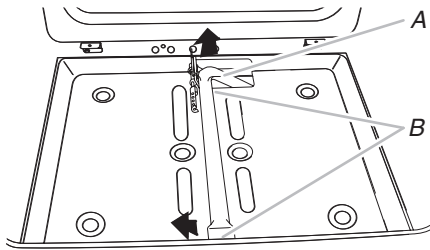
Conversion du brûleur de cuisson au four (du gaz propane au gaz naturel)

1. Retirer les grilles et la porte du four. Voir la section "Porte du four".
2. Ôter 2 vis et rondelles à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la base du four et la pousser vers l'arrière jusqu'à ce que l'avant du panneau ne soit plus près du cadre avant. Enlever du four et garder de côté sur une surface couverte.

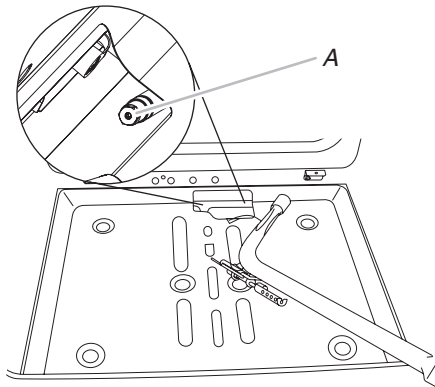


- A. Vis
 B. Partie inférieure du four

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



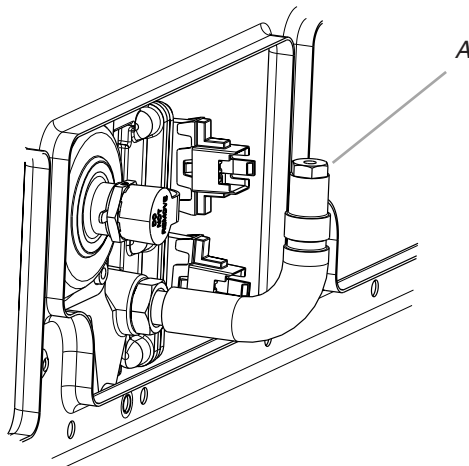
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis



A. Orifice du four

- Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de $\frac{3}{8}$ po (1 cm) pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Presser un tourne-écrou sur l'injecteur et l'enlever en tournant l'injecteur de cuisson au propane dans le sens antihoraire. L'injecteur sera identifié par le chiffre "56".
- Remplacer l'injecteur "56" par un injecteur "47". Installer l'injecteur pour gaz naturel du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas trop serrer.



A. Injecteur

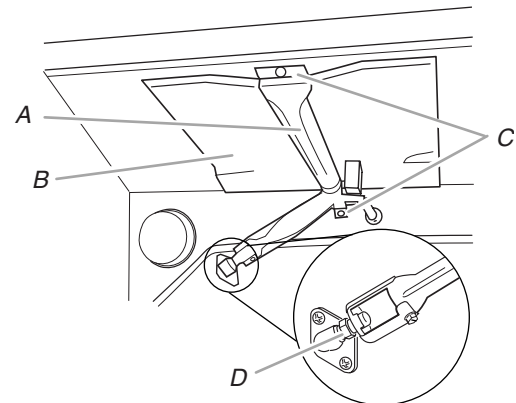
- Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
- Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.

- Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
- Refixer le panneau inférieur du four en utilisant 2 vis et 2 rondelles.

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

- Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au grill.
- Ôter le répartiteur de flammes.
- Retirer le brûleur de cuisson au grill de son injecteur femelle.

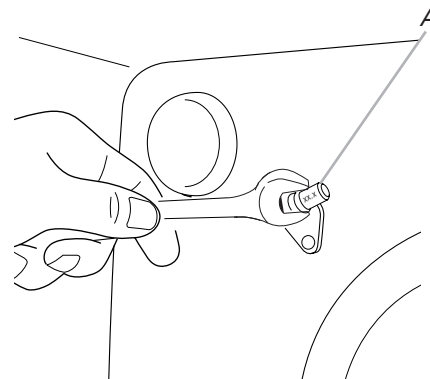
REMARQUE : Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant qu'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur de cuisson au grill
B. Répartiteur de flammes
C. Vis
D. Injecteur femelle

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

IMPORTANT : Ne pas trop serrer.



A. Injecteur femelle

- Placer le brûleur de cuisson au grill sur l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au grill. Insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au grill dans le trou situé à l'arrière du four.
- Replacer le diffuseur de flamme en plaçant les 4 onglets vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.
- Positionner le brûleur de cuisson au grill contre la partie supérieure du four et le fixer avec 1 vis.

9. Remettre en place le tiroir de remisage. Voir la section "Enlever/replacer le tiroir".
10. Réinstaller la porte du four. Voir la section "Porte du four".
11. Réinstaller les grilles du four.

Achever l'installation (de gaz propane à naturel)

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

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

Vérifier la flamme des brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au gril est très important. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointe jaune.

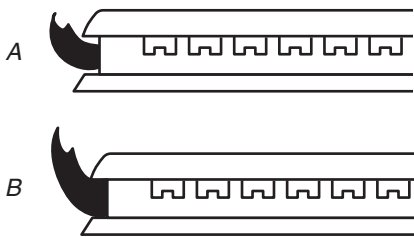
4. Voir le point "Achever l'installation" de la section "Instructions d'installation" du présent manuel pour achever cette procédure.

IMPORTANT : S'assurer de bien conserver les injecteurs à orifice qui ont été remplacés au cours 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. La flamme de cuisson "basse" devrait être d'un bleu uni et d'une hauteur d'environ 1/4 po (6,3 mm). Les flammes produites par le gaz propane ont une pointe légèrement jaune.



A. Débit thermique minimum
B. Débit thermique maximum

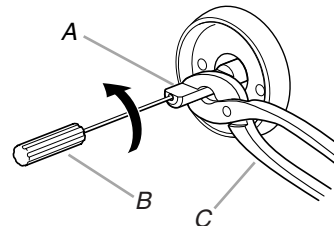
Réglage des brûleurs standard :

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

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

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

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

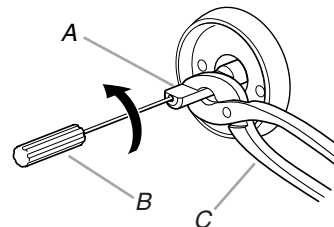


A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

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

Pour régler le brûleur double (sur certains modèles) :

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



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

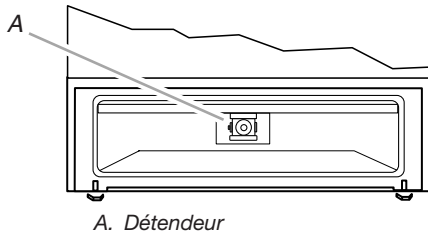
4. Réinstaller le bouton de commande.
5. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de la position "Low" (basse) à la position "High" (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage.

Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

Consulter le guide d'utilisation pour le bon fonctionnement des commandes du four.

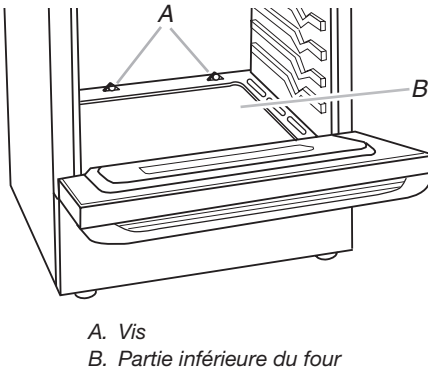
Réglage de la taille des flammes sur le brûleur du four (le cas échéant)

1. Enlever le tiroir de remisage (voir la section "Enlever/replacer le tiroir").
2. Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.



IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Observer les flammes sur le brûleur du four pour déterminer si un réglage est nécessaire.
 - a. Enlever les grilles du four.
 - b. Pour enlever la base du four : Enlever 2 vis situées à l'arrière de la base du four. Soulever l'arrière de la base du four et la pousser vers l'arrière jusqu'à ce que l'avant du panneau ne soit plus près du cadre avant. Enlever du four et placer sur une surface couverte.



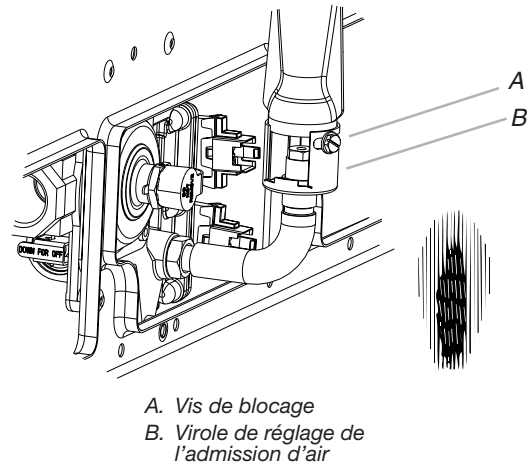
- c. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
- d. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).

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

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

Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu-vert de 1/2 po (1,3 cm) et une zone externe bleu foncé; la forme des flammes doit être nette et douce. On ne doit pas observer de pointes jaunes, ni d'effet de soufflage ou de séparation entre les flammes et le brûleur.

4. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, rechercher la virole de réglage de l'admission d'air au fond de la cavité du tiroir derrière le panneau d'accès. Desserrer la vis de blocage et faire tourner la virole pour établir des flammes de configuration correcte. Resserrer la vis de blocage.



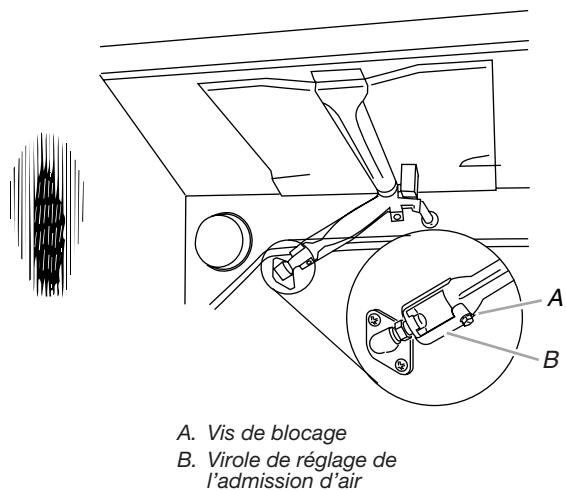
5. Appuyer sur la touche Off (arrêt) une fois terminé.
6. Replacer la base du four et le tiroir de remisage (voir la section "Enlever/replacer le tiroir").

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

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

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

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



5. Fermer la porte du four. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril), puis sur la touche Start (mise en marche). Regarder le brûleur de cuisson au gril par le hublot du four pour vérifier les flammes. Si les flammes doivent être réglées, répéter les étapes 1 à 5.

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con exactitud, podría ocurrir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a propiedades, heridas personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este u otro aparato electrodoméstico.
- PASOS QUE USTED DEBE SEGUIR SI HUELE A GAS:
 - No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su casa o edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador calificado, una agencia de servicio o por el proveedor de gas.

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan que usted use un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

IMPORTANTE: No instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción a gas, resultando en heridas a personas o en un funcionamiento no deseado del aparato.

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Dispositivos de corte aceptables: se enumerarán las válvulas de cierre y válvulas de bola instaladas para el uso.
- Si se usa un conector de gas flexible, no debe superar 4 pies (121,9 cm).

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

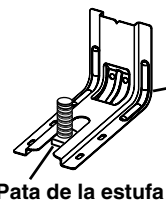
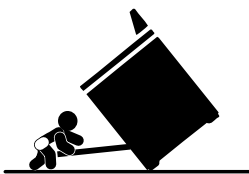
Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- Deslice la estufa hacia adelante.
- Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.
- Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.
- Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

- Cinta métrica
- Destornillador Phillips
- Destornillador de hoja plana
- Destornillador de hoja plana de 1/8" (3 mm)
- Nivel
- Taladro
- Llave o pinza
- Llave para tubos
- Llave de combinación de 15/16" (2,4 cm)
- Broca de 1/8" (3,2 mm) (para pisos de madera)
- Marcador o lápiz
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Broca para albañilería con punta de carburo de 3/16" (4,8 mm) (para pisos de hormigón/cerámica)
- Solución para detectar fugas no corrosiva

Para las conversiones a gas natural/propano

- Llave de combinación de 5/8" (1,6 cm)
- Sacatuercas de 3/8" (1 cm)
- Sacatuercas de 9/32" (7 mm)
- Cinta adhesiva protectora

Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.

- Kit de conversión a gas natural/propano
- Tornillos #10 x 1 5/8" (4,1 cm) (para montar el soporte antivuelco) (2)
- Soporte antivuelco (dentro de la cavidad del horno)

El soporte antivuelco debe estar montado firmemente a la pared posterior o al piso. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al contrapiso. Puede conseguir tornillos más largos en su ferretería local.

Piezas necesarias

Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Vea las secciones "Requisitos eléctricos" y "Requisitos del suministro de gas".

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa que indica modelo/serie/valores nominales está detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado izquierdo del marco del horno.
- La estufa debe ubicarse en un lugar de la cocina conveniente para su uso.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del armario que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte anti-vuelco enviado con la estufa, vea la sección "Instalación del soporte anti-vuelco".
- Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Vea la sección "Requisitos del suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos competente para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C).
- Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6,4 mm) debajo de la estufa si la va a instalar sobre una alfombra.

IMPORTANTE: Para evitar daños a los armarios, verifique con el constructor o el distribuidor de los armarios para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no desprendan el laminado ni sufran ningún otro tipo de daño. Este horno fue diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para armarios de madera de 194 °F (90 °C).

Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta estufa debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes, Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando no sea aplicable ese estándar, use el Estándar para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A u obedezca los códigos locales.

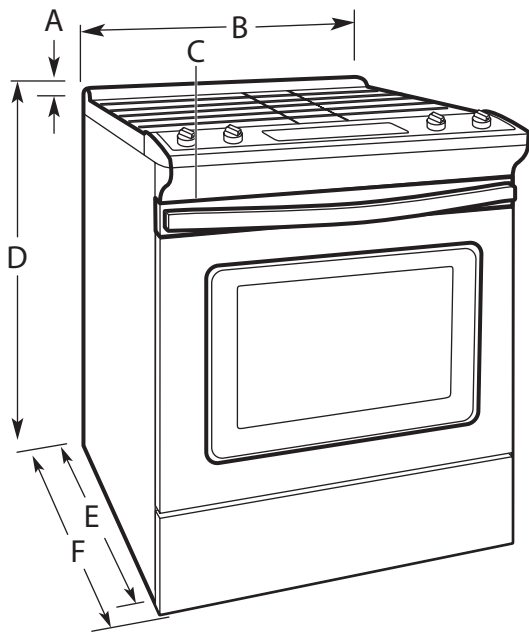
En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme a las reglas vigentes CAN/CSA-A240 - última edición, o con los códigos locales.

Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse al piso durante el transporte. Cualquier método de fijación es adecuado en tanto cumpla con las normas antes indicadas.

Dimensiones del producto

Este manual abarca varios modelos. la apariencia de su modelo puede diferir de los que se ilustran. Las dimensiones que se indican son las dimensiones máximas en todos los modelos.



- A. $1 \frac{3}{16}$ " (3,0 cm) de altura desde la superficie de cocción hasta la parte superior de la ventilación
- B. $29 \frac{7}{8}$ " (75,9 cm)
- C. Placa que indica modelo/serie/valores nominales (detrás de la puerta del horno, en la parte superior del lado izquierdo del marco del horno)
- D. 36" (91,4 cm) de altura hasta la parte superior del borde de la superficie de cocción con las patas niveladoras completamente atornilladas*

- E. $28 \frac{25}{64}$ " (72,1 cm) de profundidad máx. desde el frente de la consola hasta la parte posterior de la estufa
- F. $29 \frac{1}{64}$ " (73,7 cm) de profundidad máx. desde la manija hasta la parte posterior de la estufa

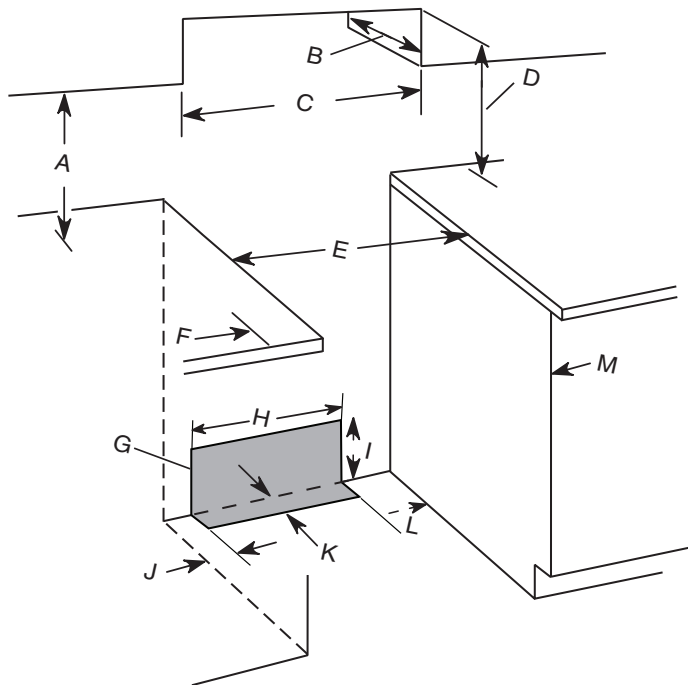
IMPORTANTE: La estufa debe ser nivelada después de la instalación. Siga las instrucciones de la sección "Nivelación de la estufa". No se recomienda usar la superficie de cocción como referencia para nivelar la estufa.

*La estufa se puede elevar aproximadamente 1" (2,5 cm) mediante la regulación de las patas niveladoras.

Dimensiones del armario

Las dimensiones de la abertura del armario que se muestran son para una profundidad del mostrador de 25" (64,0 cm), una profundidad del armario de la base de 24" (61,0 cm) y una altura del mostrador de 36" (91,4 cm).

La estufa puede instalarse al lado de paredes combustibles con una separación cero.



- A. 18" (45,7 cm) del armario lateral superior al mostrador
- B. 15" (38,1 cm) de profundidad máx. del armario superior
- C. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura
- D. Para ver el espacio mínimo hasta la parte superior de la superficie de cocción, consulte la NOTA.
- E. 30" (76,2 cm) de ancho mínimo de la abertura
- F. 3" (7,6 cm) de espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible
- G. Se recomienda esta área sombreada para la instalación de la tubería de gas rígida y el tomacorriente con conexión a tierra.
- H. $13 \frac{1}{8}$ " (33,3 cm)
- I. $7 \frac{11}{16}$ " (19,5 cm)
- J. $4 \frac{13}{16}$ " (12,2 cm)
- K. $3 \frac{11}{16}$ " (9,4 cm)
- L. 12" (30,5 cm)
- M. La puerta o las bisagras del armario no deben extenderse dentro del área del recorte.

NOTA: 24" (61,0 cm) como mínimo cuando la base del armario de madera o de metal esté protegida por madera moldeada retardante de llama de al menos $\frac{1}{4}$ " (6,4 mm), cubierta con una lámina de acero no inferior a N.º 28 MSG, acero inoxidable de 0,015" (0,4 mm), aluminio de 0,024" (0,6 mm) o cobre de 0,020" (0,5 mm).

30" (76,2 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la base de un armario de madera o metal descubierto.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

IMPORTANTE: La estufa debe tener una conexión de electricidad a tierra de acuerdo con los códigos y las ordenanzas locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70 o el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code), CSA C22.1.

Esta estufa está equipada con un sistema de encendido electrónico que no funcionará correctamente si se enchufa en un tomacorriente que no esté polarizado de forma correcta.

Si los códigos lo permiten y se emplea un cable de conexión a tierra separado, es recomendable que un instalador eléctrico competente determine si la ruta de conexión a tierra es adecuada.

Se puede obtener una copia de las normas de los códigos antes indicados en:

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

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

- Se requiere un circuito eléctrico de 120 voltios, 60 hertz, CA solamente, con fusible de 15 amperios y polarizado. También se recomienda usar un fusible retardador o un disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a este aparato.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener una conexión a tierra y la polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga una capacidad para 120 voltios y que esté debidamente conectado a tierra.
- No es necesario enchufar esta estufa en un tomacorriente con GFCI (disyuntor diferencial). Se recomienda no enchufar una estufa con encendido con chispa eléctrica ni ningún otro electrodoméstico importante en un tomacorriente de pared con GFCI ya que puede causar la desconexión del GFCI durante el funcionamiento normal.
- El rendimiento de esta estufa no se verá afectado si funciona en un circuito protegido con un GFCI. Sin embargo, se puede producir el inconveniente de la desconexión ocasional del GFCI debido a la naturaleza del funcionamiento normal de las estufas de gas electrónicas.

- La hoja con especificaciones técnicas y el diagrama de cableado se encuentran en la parte posterior de la estufa, en una bolsa plástica.

NOTA: el armazón de metal de la estufa deberá conectarse a tierra para que funcione el panel de control. Si no se lo conecta a tierra, ningún botón funcionará. Verifique con un electricista calificado si tiene dudas acerca de si está conectado a tierra el armazón de la estufa.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Respete todos los códigos y las ordenanzas vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo con la Norma nacional estadounidense (American National Standard), el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1, edición más reciente, o CAN/CGA B149, edición más reciente.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante.

Tipo de gas

Gas natural:

- Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. Vea la sección "Conversiones de gas". La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado izquierdo de la puerta del horno, tiene información sobre los tipos de gas que pueden usarse. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el distribuidor de gas de su localidad.

Conversión a gas propano:

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio competente.

No se intentará convertir el aparato del gas especificado en la placa que indica modelo/serie/valores nominales para utilizarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas en servicio. Vea la sección "Conversiones de gas".

Línea de suministro de gas

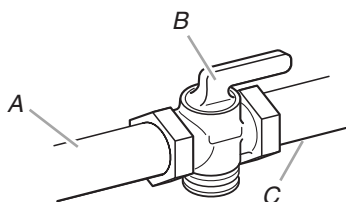
- Provea una línea de suministro de gas de tubería rígida de $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) hacia la ubicación de la estufa. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con el gas propano, el tamaño de la tubería puede ser de un mínimo de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm). Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.
- **NOTA:** Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No utilice cinta de TEFLON[†].

Conector flexible de metal para electrodomésticos:

- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector flexible de metal para electrodomésticos con diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (de 122 a 152,4 cm) de longitud, $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) o $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca macho para tubería de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) para conectar las roscas hembra de la entrada al regulador de presión del aparato.
- No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.
- Debe incluir una válvula de cierre:
Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la estufa.



- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre en posición "abierta"
- C. A la estufa

Regulador de la presión de gas

Deberá usarse el regulador de la presión de gas suministrado con esta estufa. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada al regulador deberá ser como se indica a continuación:

Gas natural:

Presión mínima: 6" (15,2 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Gas propano:

Presión mínima: 12" (30,5 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Póngase en contacto con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Requisitos de entrada de los quemadores

Los valores nominales de entrada que se muestran en la placa que indica modelo/serie/valores nominales son para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no es aplicable para Canadá).

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie/valores nominales.

Prueba de presión de línea sobre $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa) de manómetro (14" [35,5 cm] WCP)

La estufa y su válvula de cierre individual deberán ser desconectadas del sistema de tubería del suministro de gas durante toda prueba de presión efectuada en dicho sistema a presiones de prueba mayores de $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de línea a $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) WCP o más baja

La estufa deberá aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual durante toda prueba de presión efectuada en dicho sistema a presiones de prueba iguales o menores de $\frac{1}{2}$ psi (3,5 kPa).

[†]TEFLON es una marca registrada de Chemours.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Desempaque la estufa

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar la estufa.

No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.

1. Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga la base de cartón debajo de la estufa. No deseche nada hasta que se haya completado la instalación.
2. Retire las parrillas del horno y el paquete de piezas del horno y los materiales de envío.
3. Para retirar la base de cartón, primero tome 4 esquineros de cartón de la caja. Apile un esquinero de cartón sobre el otro. Repita con los otros 2 esquineros. Colóquelos a lo largo sobre el piso detrás de la estufa para apoyarla cuando la coloque sobre la parte posterior.
4. Con la ayuda de 2 o más personas, aferre la estufa con firmeza y colóquela suavemente sobre su parte posterior encima de los esquineros de cartón.
5. Retire la base de cartón.

Las patas niveladoras se pueden regular mientras la estufa está apoyada sobre la parte posterior. Vea la sección "Regule las patas niveladoras".

NOTA: para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera sobre el piso delante de la estufa para proteger el piso. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

Instalación del soporte anti-vuelco

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

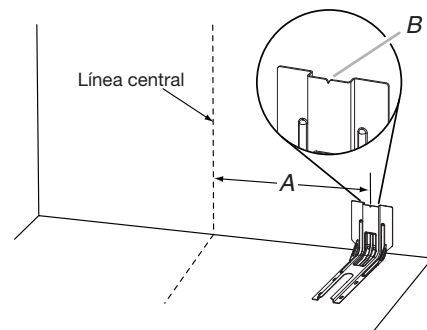
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Retire el soporte antivuelco del interior del horno.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared.
Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijar la estufa al piso.
Este soporte antivuelco y los tornillos se pueden usar con vástagos de madera o de metal.
3. Determine y marque la línea central del espacio del recorte. El soporte de montaje puede instalarse en el lado izquierdo o derecho del área recortada. Ubique el soporte de montaje contra la pared en el recorte, de modo que la muesca en V del soporte esté a 12½" (31,8 cm) desde la línea central, como se muestra.

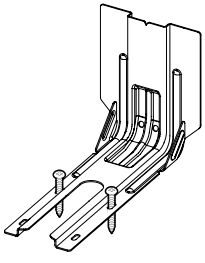


A. 12 ½" (31,8 cm)

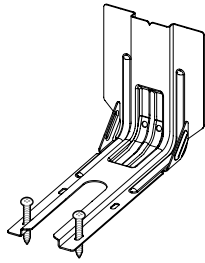
B. Muesca en V del soporte

4. Taladre dos orificios de 1/8" (3 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

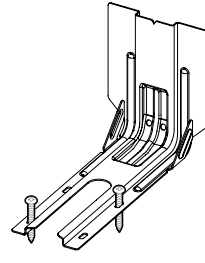
Montaje a través del piso



Posición posterior

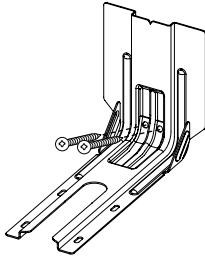


Posición frontal

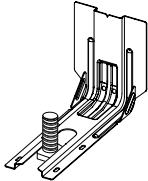


Diagonal (2 opciones)

Montaje a través de la pared



5. Use los dos tornillos de cabeza Phillips n.º 10 x 1 5/8" (4,1 cm) que se suministran para montar el soporte antivuelco en la pared o en el piso.
6. Mueva la estufa lo suficientemente cerca de la abertura como para permitir que se hagan las conexiones eléctricas finales. Retire la base de envío, el cartón o la madera de debajo de la estufa.
7. Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte anti-vuelco.



8. Mueva la estufa hacia adelante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar la instalación según las instrucciones de instalación siguientes.

Regule las patas niveladoras

1. Si es necesario regular la altura de la estufa, use una llave o pinzas para aflojar las 4 patas niveladoras.

Esto puede hacerse con la estufa sobre su parte posterior o con la estufa apoyada sobre 2 patas después de haberla colocado nuevamente en posición vertical.

NOTA: para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera delante de la estufa. Con la ayuda de 2 o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

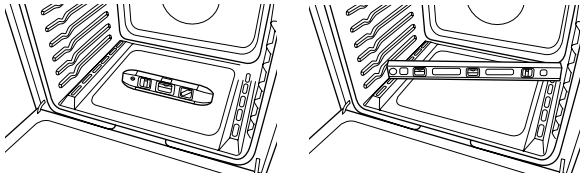
No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

2. Mida la distancia desde la parte superior del mostrador hasta el piso.
3. Mida la distancia desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de las patas niveladoras. La distancia debe ser la misma. De lo contrario, regule las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar hasta un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para enganchar el soporte antivuelco.
NOTA: si regula la altura cuando la estufa está de pie, incline la estufa hacia atrás para regular las patas delanteras y, después, inclínela hacia adelante para regular las patas traseras.
4. Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que haya un espacio adecuado debajo de la estufa para el soporte antivuelco. Antes de deslizar la estufa a su ubicación final, verifique que el soporte antivuelco se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora posterior antes de instalar el soporte.
NOTA: si se va a usar un kit de adornos, la parte superior de la superficie de cocción debe estar más alta que el mostrador. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el kit de adornos para ver la altura correcta.

Nivelación de la estufa

1. Coloque un nivel sobre el piso del horno, como se indica en una de las 2 figuras a continuación, según el tamaño del nivel. Verifique con el nivel de lado a lado y del frente hacia la parte posterior.



2. Si la estufa no está nivelada, use una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada.

Conexión del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
personal autorizado de la compañía de gas, y
personal autorizado para dar servicio.

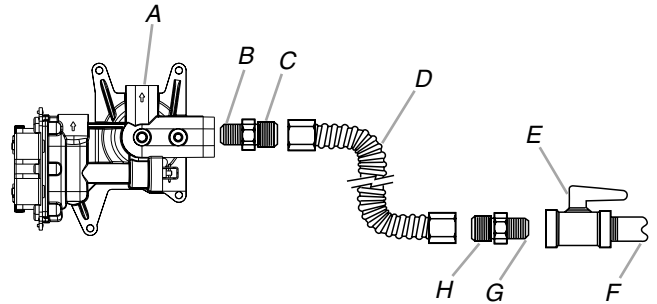
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Esta estufa está ajustada de fábrica para el uso con gas natural. Para usar esta estufa con gas propano, consulte la sección "Conversiones de gas" antes de conectar la estufa al suministro de gas. Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador competente.

Conexión flexible típica

1. Aplique compuesto para unión de tuberías hecho para el uso con gas propano en los extremos más pequeños de rosca de los adaptadores del conector flexible. Vea B y G en la ilustración siguiente.
2. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.

3. Use una llave de combinación de $\frac{15}{16}$ " (2,4 cm) y una llave regulable para fijar el conector flexible a los adaptadores.
IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas ya que eso puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando aprieta las conexiones.

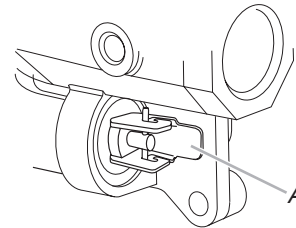


- A. Regulador de presión de gas
B. Use compuesto para juntas de tubería.
C. Adaptador (debe tener una rosca de tubería macho de $\frac{1}{2}$ " [1,3 cm])
D. Conector flexible

- E. Válvula de gas de cierre manual
F. Tubería de gas de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) o $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm)
G. Use compuesto para uniones de tubería.
H. Adaptador

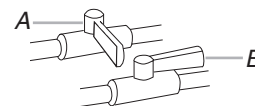
Complete la conexión

1. Verifique que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "abierta".



A. Válvula de cierre del regulador de presión de gas en la posición abierta

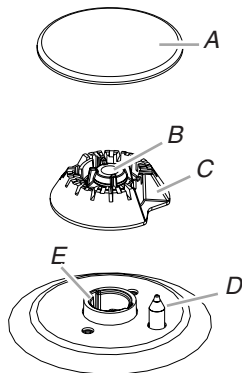
2. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la tubería de gas.



A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

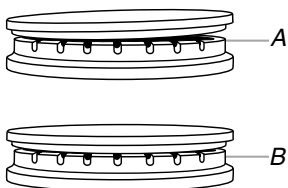
3. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, se indica que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
4. Retire las tapas y las bases de los quemadores de la superficie de cocción del empaque que contiene piezas.

5. Alinee la abertura del tubo de gas en la base de los quemadores con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base de los quemadores.



A. Tapa del quemador
B. Abertura del tubo de gas
C. Base del quemador
D. Electrodo encendedor
E. Soporte de orificio

Las tapas de los quemadores deben estar niveladas cuando se colocan en la posición correcta. Si las tapas de los quemadores no están en la posición correcta, los quemadores de superficie no se encenderán. La tapa de los quemadores no debe oscilar ni tambalearse si está debidamente alineada.



A. Incorrecto
B. Correcto

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

6. Conecte el producto a un contacto de pared de 3 terminales con conexión a tierra.

Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado

1. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro del soporte antivuelco.
2. Retire el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
3. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
4. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.

Sistema de encendido electrónico

Regulación inicial del encendido y la llama de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición de encendido, el sistema genera una chispa para encender el quemador. Todos los quemadores de la superficie de cocción producirán chispa, pero solamente producirá una llama el quemador cuya perilla de control esté en la posición de "encendido". La chispa continuará mientras la perilla de control esté girada hasta la posición de "encendido".

Cuando se gira el control del horno hasta el ajuste deseado, se producen chispas y se enciende el gas.

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la superficie de cocción

Quemadores de superficie estándar

Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición de "encendido".

La llama debe encenderse en menos de 4 segundos. La primera vez que encienda un quemador, puede tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición de "apagado".
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.
- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre la base de los quemadores.

Repita la puesta en marcha. Si, en este punto, un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición "off" (apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia. Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama baja de cualquier quemador de la superficie, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione la tecla Start (Inicio).
El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.
3. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté tibio.

Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.

Repita los pasos 1 a 3. Si en este punto el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama del quemador de hornear, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Consulte el Manual del usuario para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Verifique el funcionamiento del quemador de asar del horno

1. Cierre la puerta del horno.
2. Presione BROIL (Asar a la parrilla).
3. Presione la tecla Start (Inicio).

El quemador del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. La primera vez que encienda un quemador, puede tardar más de 8 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

4. Después de 2 minutos, abra la puerta del horno y verifique que el horno esté caliente.

Si un quemador no se enciende como es debido:

- Presione la tecla Off (Apagado).
- Verifique que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra. Verifique que el disyuntor no se haya desconectado ni se haya fundido un fusible de la casa.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.

Repita los pasos 1 a 3. Si, en este punto, el quemador no se enciende, presione la tecla Off (Apagado) y póngase en contacto con el distribuidor o una compañía de servicio autorizada para solicitar asistencia. Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

Si necesita regular la llama del quemador de asar a la parrilla, vea la sección "Cómo regular la altura de la llama".

Consulte el Manual del usuario para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Quite/vuelva a colocar el cajón

Retire todos los elementos que haya dentro del cajón de almacenamiento y, después, espere hasta que la estufa se enfríe por completo antes de intentar retirar el cajón.

Para retirarlo:

1. Abra el cajón por completo.
2. Eleve el borde frontal y, después, levántelo para sacarlo.

Para volver a colocar:

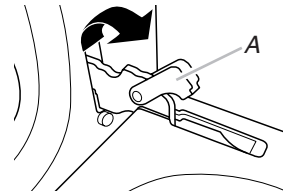
1. Alinee las muescas de la parte delantera del cajón con las muescas de las guías del cajón a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte posterior en las guías del cajón a ambos lados.
2. Empuje el cajón para introducirlo por completo.
3. Abra y cierre el cajón con cuidado para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

Puerta del horno

Para el uso normal de la estufa, se sugiere no retirar la puerta del horno. Sin embargo, si es necesario quitarla, asegúrese de que el horno esté APAGADO y frío. Después, siga estas instrucciones. La puerta del horno es pesada.

Para retirarlo:

1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Pellizque la traba de la bisagra con 2 dedos y tire hacia adelante. Repita en el otro lado de la puerta del horno.



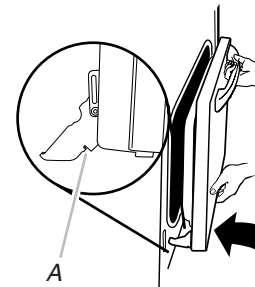
A. Traba de bisagra

3. Cierre la puerta del horno tanto como sea posible.
4. Levante la puerta del horno sosteniéndola de ambos lados. Siga empujando la puerta del horno para cerrarla y extráigala de su marco.



Para volver a colocar:

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta. Asegúrese de que las muescas de la bisagra se enganchen en el marco de la puerta del horno.



A. Muesca de bisagra

2. Abra la puerta del horno. La puerta debe poder abrirse por completo.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición "trabada". Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse libremente y que esté nivelada cuando está cerrada. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar e instalar la puerta.

Completar la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si hay alguna pieza extra, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Verifique que tenga todos los accesorios de la estufa, especialmente las parrillas del horno. Puede ser que esos accesorios estén en el empaque de la estufa.

4. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
5. Verifique que la estufa esté nivelada. Vea la sección "Nivelación de la estufa".
6. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para más información, vea la sección "Cuidado de la estufa" del Manual del usuario.
7. Lea el Manual del usuario.
8. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte el Manual del usuario para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

NOTA: es normal que haya olores y humo cuando el horno se usa las primeras veces.

Si la estufa no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y ajustado, o que no se haya disparado el disyuntor.
- Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "abierta".

- Que la estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
 - Que el suministro eléctrico esté conectado.
9. Cuando la estufa haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la estufa está fría, apáguela y verifique que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos que describimos antes.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, ciérrela y póngase en contacto con un técnico competente.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección "Garantía" del Manual del usuario para contactar al servicio técnico.

CONVERSIONES DE GAS

Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador competente.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, la presión no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:
 personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,
 personal autorizado de la compañía de gas, y
 personal autorizado para dar servicio.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Conversión a gas propano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

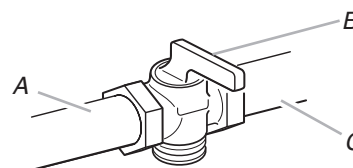
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Lleve la válvula de cierre manual a la posición cerrada.

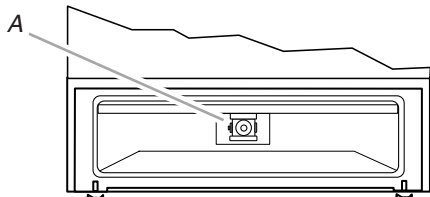


- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre manual en la posición "cerrada"
- C. A la estufa

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

Para convertir el regulador de presión de gas (de gas natural a gas propano)

1. Retire el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

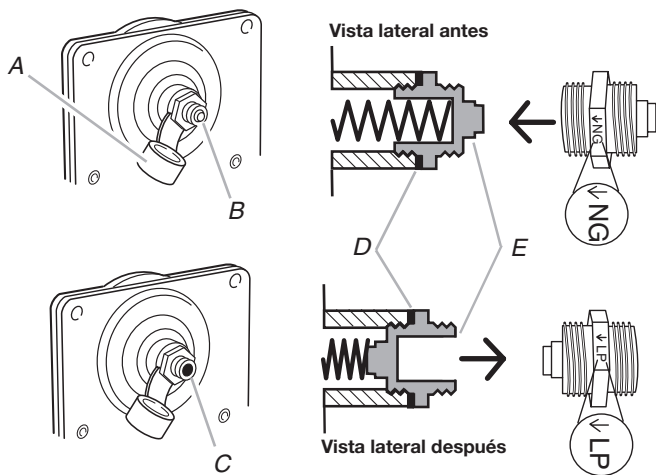


A. Regulador de presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.
4. Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de 5/8" (1,6 cm) para retirarla.

NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.

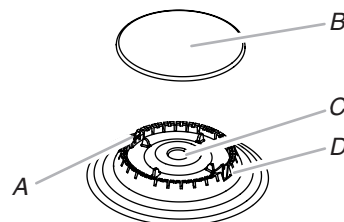


- A. Cubierta plástica
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia afuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia afuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

5. Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo hueco mire hacia afuera y la marca "↓LP" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.
6. Vuelva a colocar la cubierta plástica sobre la tapa del regulador de presión de gas.

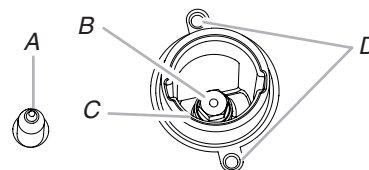
Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

1. Retire la tapa del quemador.
2. Retire la base del quemador.



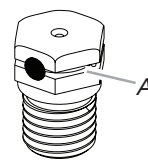
- A. Electrodo encendedor
- B. Tapa de quemador
- C. Abertura del tubo de gas
- D. Base de quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuerzas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuerzas mientras lo cambia. Presione hacia abajo el destornillador sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
- B. Tornillo de orificio
- C. Soporte de tornillo de orificio
- D. Tornillos

Retire los tornillos de los orificios que se envían en el empaque con documentos en el horno. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número y tienen una ranura en el área hexagonal. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano.



A. Ranura de propano

Consulte la tabla que sigue para ver los valores nominales correctos de los orificios de gas propano y la tarjeta del soporte del tornillo para ver la ubicación correcta.

Tabla de tornillos de orificios de gas propano para quemadores de superficie

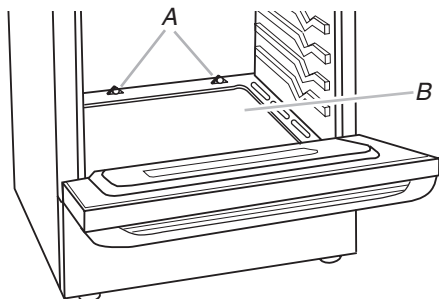
| Clasificación/tipo de quemador | Tamaño (mm) | Número de identificación | Ubicación |
|--------------------------------|-------------|--------------------------|-----------|
| 13.500 BTU/Ultra | 1,06 | 106 | LF/FR |
| 7.500 BTU/Semi | 0,80 | 080 | RR/RF |
| 4.500 BTU/Auxiliar | 0,61 | 061 | PI |

NOTA: consulte la placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado izquierdo de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

- Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en la bolsa de tornillos de los orificios.
IMPORTANTE: Conserve los tornillos de los orificios de gas natural en caso de que se realice la reinstalación con gas natural.
- Vuelva a colocar la base del quemador.
- Vuelva a colocar la tapa del quemador.
- Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

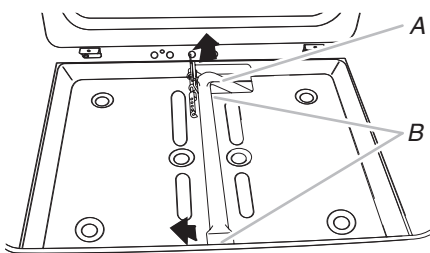
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

- Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Vea la sección "Puerta del horno".
- Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior de la base del horno.
- Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.

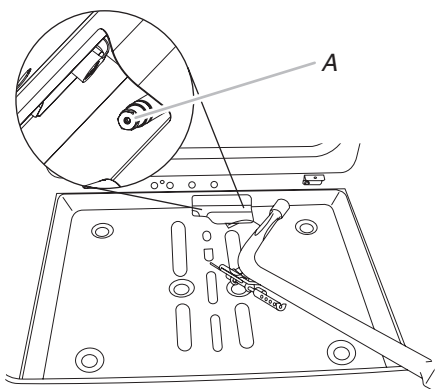


A. Tornillos
B. Piso del horno

- Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.
- Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.

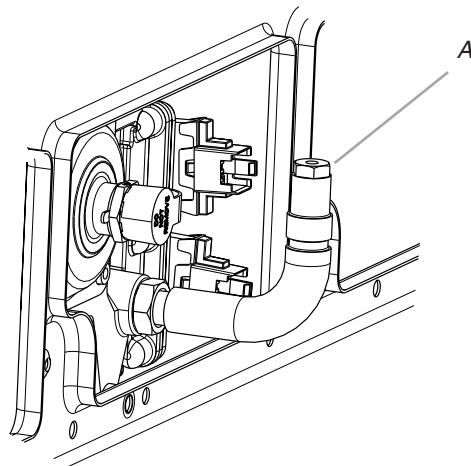


A. Quemador para hornear
B. Tornillos



A. Orificio del horno

- Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de $\frac{3}{8}$ " (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios del gas del quemador de hornear de gas natural para retirarlo. El tornillo tendrá grabado un número "47".
- Reemplace el tornillo con el "47" por uno con un "56". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de propano, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.
IMPORTANTE: No apriete demasiado.



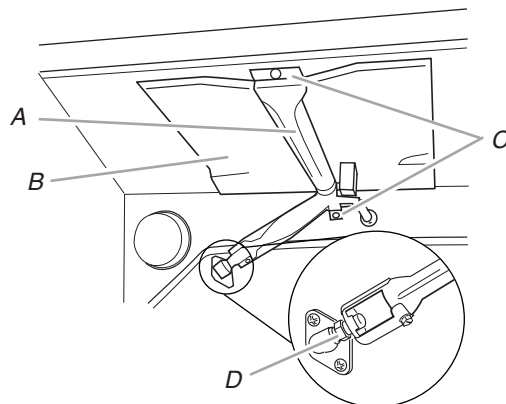
A. Tornillo de orificio

- Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
- Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
- Ubique la parte frontal del panel de la base del horno hacia el marco frontal y, después, baje la parte posterior del panel de la base del horno hacia adentro del horno.
- Vuelva a instalar el panel de la base del horno con 2 tornillos y 2 arandelas.

Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas natural a gas propano) (en algunos modelos)

- Retire 1 tornillo del quemador para asar a la parrilla.
- Retire el dispersor de llama.
- Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

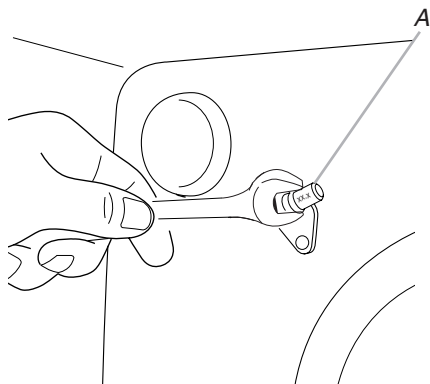
NOTA: El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar
B. Dispersor de llama
C. Tornillos
D. Campana de orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de $\frac{3}{8}$ " (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas natural para retirarla. La campana tendrá grabado un número "155".
5. Reemplace la campana con el "155" por una con un "100". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No apriete demasiado.



A. Campana de orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana para el orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar contra el techo del horno y fíjelo con un tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Vea la sección "Puerta del horno".
11. Vuelva a colocar las rejillas del horno.

Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
3. Consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama" para la regulación de la llama de los quemadores.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar que la llama del quemador de la superficie de cocción sea adecuada. El cono interior pequeño debe tener una llama azul muy nítida de $\frac{1}{4}$ " a $\frac{1}{2}$ " (0,64 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono externo no es tan nítido como el interno. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

4. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

IMPORTANTE: Asegúrese de reservar los orificios que recién se reemplazaron en la conversión.

Conversión de gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte anti-vuelco al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

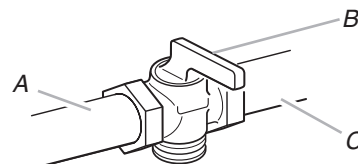
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte anti-vuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Lleve la válvula de cierre manual a la posición "cerrada".

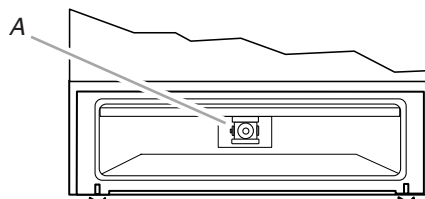


- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre manual en la posición "cerrada"
- C. A la estufa

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.

Para convertir el regulador de presión de gas (de gas propano a gas natural)

1. Retire el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.



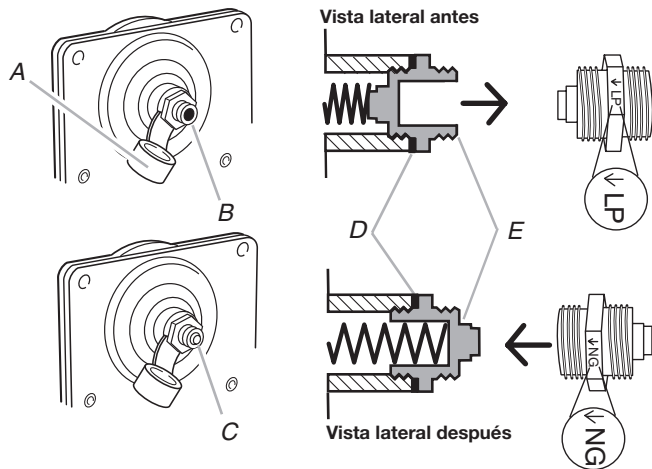
A. Regulador de presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Retire la cubierta plástica de la tapa del regulador de presión de gas.

- Gire la tapa del regulador de presión de gas en sentido antihorario con una llave de combinación de $\frac{5}{8}$ " (1,6 cm) para retirarla.

NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.



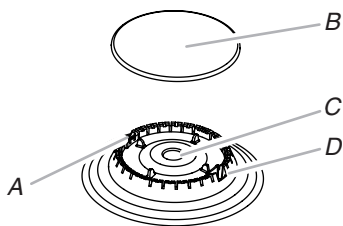
- A. Cubierta plástica
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia afuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia afuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

- Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo macizo mire hacia afuera y la marca "NG" mire en la dirección que se muestra en la ilustración anterior.

- Vuelva a colocar la cubierta plástica sobre la tapa del regulador de presión de gas.

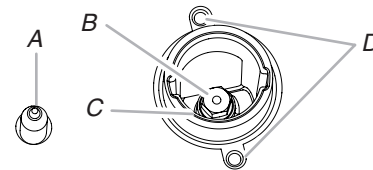
Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

- Retire la tapa del quemador.
- Retire la base del quemador.



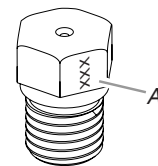
- A. Electrodo encendedor
- B. Tapa de quemador
- C. Abertura del tubo de gas
- D. Base de quemador

- Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de $\frac{9}{32}$ " (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione hacia abajo el destornillador sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo hacia la izquierda y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
- B. Tornillo de orificio
- C. Soporte de tornillo de orificio
- D. Tornillos

- Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número al costado. Reemplace el tornillo de los orificios de gas propano por el tornillo de los orificios de gas natural correcto.



A. Número grabado

Consulte la tabla siguiente para conocer la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas natural.

Cuadro de tornillos de los orificios de gas natural

| Clasificación de quemadores | Tamaño (mm) | Número de identificación |
|-----------------------------|-------------|--------------------------|
| 15.000 BTU | 1,75 | 175 |
| 9.500 BTU | 1,35 | 135 |
| 5.000 BTU | 1,00 | 100 |

NOTA: consulte la placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado izquierdo de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

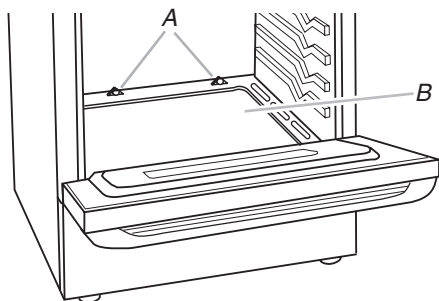
- Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de orificios.

IMPORTANTE: Conserve los tornillos de los orificios de gas propano en caso de que se realice la reinstalación con gas propano.

- Vuelva a colocar la base del quemador.
- Vuelva a colocar la tapa del quemador.
- Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

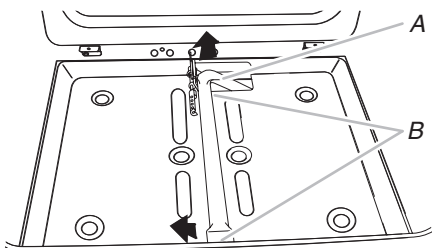
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

1. Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Vea la sección "Puerta del horno".
2. Retire los 2 tornillos con sus arandelas de la parte posterior de la base del horno.
3. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y reserve sobre una superficie cubierta.

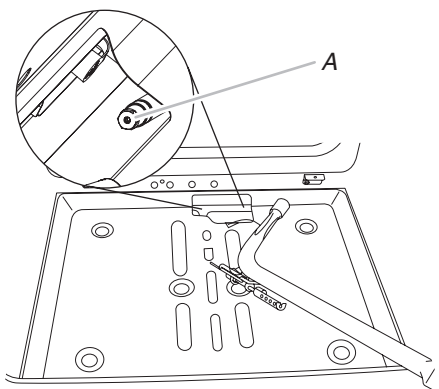


A. Tornillos
B. Piso del horno

4. Retire los 2 tornillos del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y reserve el quemador de hornear. No desconecte el cable.



A. Quemador para hornear
B. Tornillos

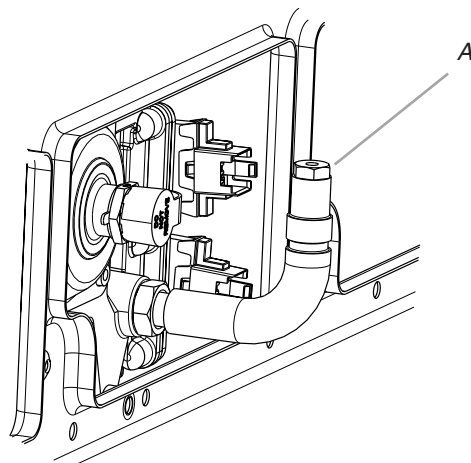


A. Orificio del horno

6. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de $\frac{3}{8}$ " (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario el tornillo de los orificios de gas del quemador de hornear de gas propano para retirarlo. El tornillo tendrá grabado un número "56".

7. Reemplace el tornillo con el "56" por uno con un "47". Para instalar el tornillo de los orificios del quemador de hornear de gas natural, gírelo en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No apriete demasiado.



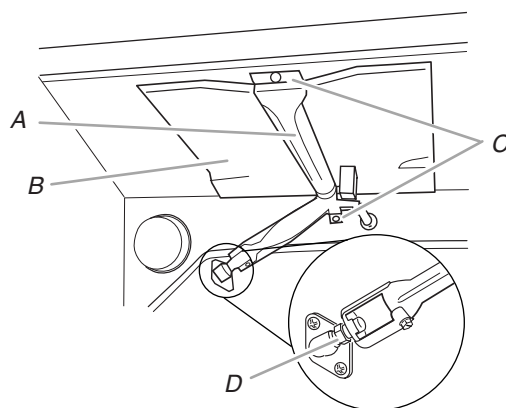
A. Tornillo de orificio

8. Ubique la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y, después, alinee los orificios para los tornillos.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 2 tornillos.
10. Ubique la parte frontal del panel de la base del horno hacia el marco frontal y, después, baje la parte posterior del panel de la base del horno hacia adentro del horno.
11. Vuelva a instalar el panel de la base del horno con 2 tornillos y 2 arandelas.

Para convertir el quemador de asar a la parrilla del horno (de gas propano a gas natural) (en algunos modelos)

1. Retire 1 tornillo del quemador para asar a la parrilla.
2. Retire el dispersor de llama.
3. Retire el quemador para asar a la parrilla de la campana del orificio del quemador para asar.

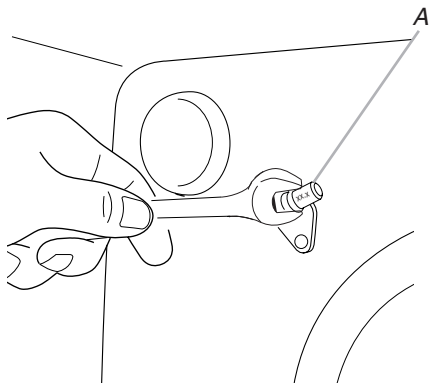
NOTA: El quemador para asar colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar
B. Dispersor de llama
C. Tornillos
D. Campana de orificio

4. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de un sacatuercas de $\frac{3}{8}$ " (1 cm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas natural en el sacatuercas mientras lo cambia. Presione el sacatuercas hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y gire en sentido antihorario la campana de los orificios del gas del quemador para asar de gas propano para retirarla. La campana tendrá grabado un número "100".
5. Reemplace la campana con el "100" por una con un "155". Para instalar la campana de los orificios del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: No apriete demasiado.



A. Campana de orificio

6. Coloque el quemador para asar sobre la campana para el orificio del quemador para asar. Inserte el encendedor de cerámica del quemador para asar en el orificio de la parte posterior del horno.
7. Vuelva a colocar el dispersor de llama con las 4 lengüetas mirando hacia arriba y las muescas hacia la parte posterior del horno.
8. Ubique el quemador para asar contra el techo del horno y fíjelo con un tornillo.
9. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento. Vea la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón".
10. Vuelva a colocar la puerta del horno. Vea la sección "Puerta del horno".
11. Vuelva a colocar las rejillas del horno.

Complete la instalación (de gas propano a gas natural)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para el encendido y el funcionamiento correctos de los quemadores.
3. Consulte la sección "Cómo regular la altura de la llama" para la regulación de la llama de los quemadores.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la superficie de cocción, el de hornear y el de asar. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

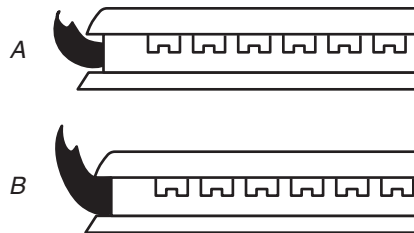
4. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

IMPORTANTE: Asegúrese de reservar los orificios que recién se reemplazaron en la conversión.

Cómo ajustar la altura de la llama

Cómo regular la llama de quemadores de superficie

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama "baja" del quemador de la superficie de cocción debe ser una llama azul estable de aproximadamente $\frac{1}{4}$ " (6,3 mm) de altura. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.



A. Llama baja
B. Llama alta

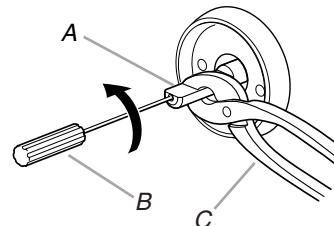
Para regular quemadores estándar:

La llama puede regularse usando el tornillo de regulación que hay en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está directamente debajo de la perilla de control.

Si es necesario regular la llama "baja":

1. Encienda un quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.

Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de hoja plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.

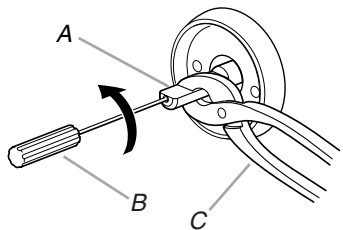


A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinza

3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

Para regular un quemador doble (en algunos modelos):

1. Encienda el quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo en el cual estén encendidos ambos quemadores interno y externo.
2. Retire la perilla de control.
3. Inserte un destornillador de cabeza plana de 1/8" (3 mm) en los lugares de regulación que se muestran en la ilustración siguiente e inserte el tornillo ranurado. Gire el tornillo hasta que la llama tenga el tamaño adecuado. Para aumentar el tamaño de la llama, gire el tornillo en sentido horario; para disminuir el tamaño, gire en sentido antihorario.



A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinza

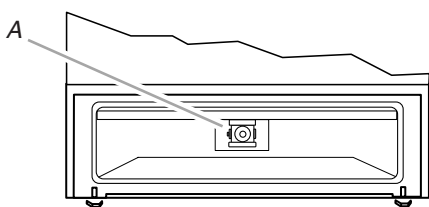
4. Vuelva a colocar la perilla de control.
5. Para probar la llama, gire el control de la posición baja a la alta y verifique la llama en cada ajuste.

Verifique el funcionamiento del quemador de hornear del horno

Consulte el Manual del usuario para el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Cómo regular la llama del quemador de hornear del horno (si es necesario)

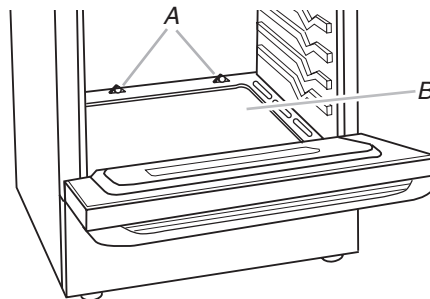
1. Retire el cajón de almacenamiento (consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.



A. Regulador de presión de gas

IMPORTANTE: No retire el regulador de presión de gas.

3. Verifique el quemador de hornear del horno para ver si la llama es adecuada.
 - a. Retire las rejillas del horno.
 - b. Para retirar la base del horno: Retire los 2 tornillos que se encuentran en la parte posterior de la base del horno. Levante la parte posterior de la base del horno hacia atrás hasta que la parte frontal del panel esté fuera del marco frontal. Retire del horno y coloque sobre una superficie cubierta.



A. Tornillos
B. Piso del horno

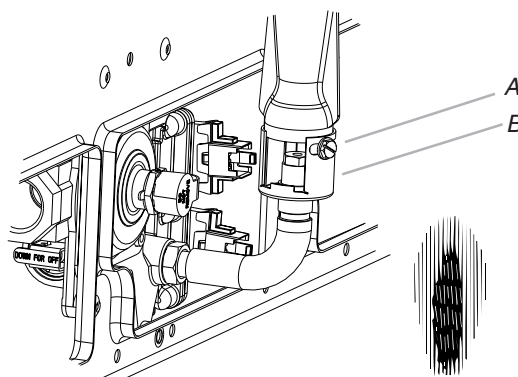
- c. Presione BAKE (Hornear).
- d. Presione la tecla Start (Inicio).

El quemador para hornear del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. En ciertas condiciones, es posible que el quemador demore hasta 50 o 60 segundos en encenderse.

Los encendedores electrónicos se usan para encender los quemadores de hornear y de asar.

Esta llama deberá tener un cono interior largo de color verde azulado de 1/2" (1,3 cm) con un manto azul oscuro y deberá ser limpia y suave. No debe haber puntas amarillas, explosiones ni elevaciones de la llama.

4. Si se debe regular la llama de hornear del horno, ubique el obturador de aire cerca de la parte posterior central de la cavidad del cajón detrás del panel de acceso. Afloje el tornillo de sujeción y rote el obturador de aire hasta que aparezca la llama adecuada. Apriete el tornillo de sujeción.



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

5. Presione la tecla Cancel (Cancelar) cuando haya finalizado.
6. Vuelva a instalar la base del horno y el cajón de almacenamiento (consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón").

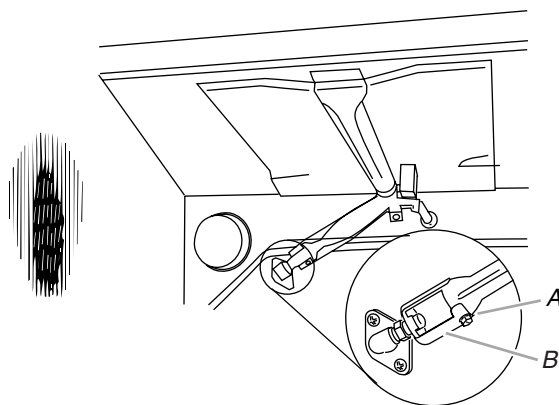
Cómo regular la llama del quemador de asar a la parrilla del horno (si es necesario)

Presione BROIL (Asar) y, después, presione la tecla Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador de asar es adecuada. Esta llama deberá tener un cono interior largo de color verde azulado de $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm) con un manto azul oscuro y deberá ser limpia y suave. No debe haber puntas amarillas, explosiones ni elevaciones de la llama.

Si es necesario regular la llama:

1. Presione la tecla Off (Apagado). Espere hasta que el horno se enfríe.
2. Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire que en la parte posterior del quemador de asar.

3. Regule el obturador de aire según sea necesario.
4. Apriete el tornillo de sujeción.



A. Tornillo de sujeción

B. Obturador de aire

5. Cierre la puerta del horno. Presione BROIL (Asar) y, después, presione la tecla Start (Inicio). Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar es adecuada. Si debe regular la llama, repita los pasos 1 a 5.

