

FREESTANDING GAS RANGE OWNER'S MANUAL

GUIDE D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

AUTONOME

MANUAL DEL PROPIETARIO DE LA ESTUFA

AUTÓNOMA A GAS

Table of Contents

Range Safety	3
Range Safety	3
Range Maintenance and Care	6
Clean Cycle	6
General Cleaning	7
Installation Instructions	8
Requirements	8
Tools and Parts	8
Location Requirements	8
Electrical Requirements	9
Gas Supply Requirements	10
Installation	11
Unpack Range	11
Install Anti-Tip Bracket	11
Make Gas Connection	12
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged	14
Level Range	14
Electronic Ignition System	15
Warming Drawer or Premium Storage Drawer (on some models)	16
Storage Drawer (on some models)	17
Oven Door	17
Complete Installation	17
Gas Conversions	18
Propane Gas Conversion	18
Natural Gas Conversion	21

Table des matières

Sécurité de la cuisinière	24
Sécurité de la cuisinière	24
Entretien et réparation de la cuisinière	27
Programme de nettoyage	27
Nettoyage général	28
Instructions d'installation	29
Spécifications	29
Outils et pièces	29
Exigences d'emplacement	30
Spécifications électriques	31
Spécifications de l'alimentation en gaz	31
Installation	32
Déballage de la cuisinière	32
Installation de la bride antibasculement	33
Raccordement au gaz	34
Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée	36
Réglage de l'aplomb de la cuisinière	36
Système d'allumage électronique	37
Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure (sur certains modèles)	39
Tiroir de rangement (sur certains modèles)	39
Porte du four	40
Achever l'installation	40
Conversions pour changement de gaz	41
Conversion pour l'alimentation au propane	41
Conversion pour l'alimentation au gaz naturel	44

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.

Índice

Seguridad de la estufa	48
Seguridad de la estufa	48
Mantenimiento y cuidado de la estufa	51
Ciclo Clean (Limpieza).....	51
Limpieza general.....	52
Instrucciones de instalación	53
Requisitos	53
Herramientas y piezas	53
Requisitos de ubicación	54
Requisitos eléctricos.....	55
Requisitos de suministro de gas	55
Instalación	56
Desembalaje de la estufa.....	56
Instalación del soporte antivuelco	57
Conexión del suministro de gas	58
Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado	60
Nivelación de la estufa.....	60
Sistema de encendido electrónico	61
Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium (en algunos modelos)	62
Cajón de almacenamiento (en algunos modelos)	63
Puerta del horno.....	63
Finalización de la instalación.....	64
Conversiones de gas	65
Conversión a gas propano	65
Conversión a gas natural	68

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

WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

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

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

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:

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

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



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

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

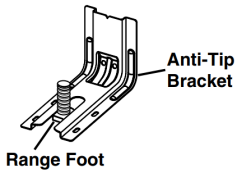
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

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

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

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

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



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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **WARNING:** NEVER Use Your Appliance for Warming or Heating the Room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02*. In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect power before servicing.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).

For self-cleaning ranges –

- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

Clean Cycle

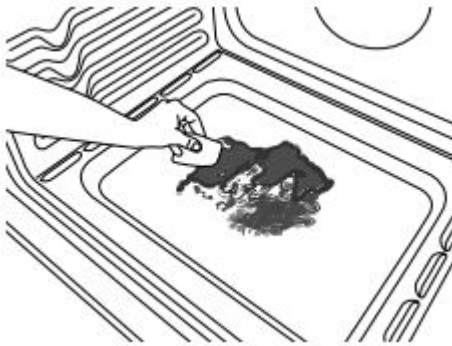


AquaLift® Technology is an innovative cleaning solution that utilizes heat and water to release baked-on spills from the oven in less than 1 hour. This new cleaning technology is a low-heat, odor-free alternative to traditional self-cleaning options.

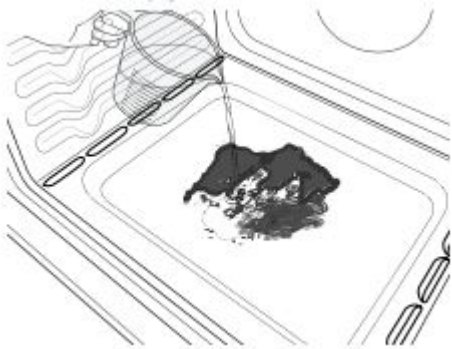
Allow the oven to cool to room temperature before using the Clean cycle. If your oven cavity is above 200°F (93°C), it will appear in the display, and the Clean cycle will not be activated until the oven cavity cools down.

To Clean:

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



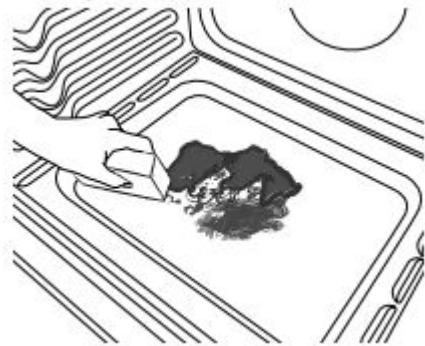
2. Pour 1³/₄ cups (14 oz [414 mL]) of distilled or filtered water onto the bottom of the empty oven, and close the oven door.



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

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

6. Remove the residual water and loosened soils with a sponge or cloth immediately after the Clean cycle is complete. Much of the initial 1³/₄ cups (14 oz [414 mL]) of water will remain in the oven after the cycle is completed. If additional soils remain, leave a small amount of water in the oven bottom to assist with the cleaning.



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

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

NOTE:

- The range should be level to ensure that the entire surface of the bottom of the oven cavity is covered by water at the beginning of the Clean cycle.
- For best results, use distilled or filtered water. Tap water may leave mineral deposits on the oven bottom.
- Before removing the residual water and loosened soils at the end of the Clean cycle, insert a cloth or paper towel between the lower edge of the oven door and the front frame to keep water from spilling onto the front of the range and the floor.
- Soil baked on through several cooking cycles will be more difficult to remove with the Clean cycle.
- Nonabrasive scrub sponges or eraser-style cleaning pads (without cleaners) can be effective for cleaning the oven cavity walls, oven door, and oven bottom for difficult soils. For best results, moisten the pads and sponges before use.
- Run an additional Clean cycle for stubborn soils
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner and affresh® Cooktop Cleaner may be used to clean the oven bottom, walls, and door when the oven has finished the cycle and returned to room temperature. If affresh® Cooktop Cleaner is used, it is recommended to wipe out the cavity with distilled water as well. Refer to the Quick Start Guide for ordering information.
- Additional AquaLift® Technology Cleaning Kits may be obtained by ordering Part Number W10423113RP. Refer to the Quick Start Guide for ordering information.
- For assistance with AquaLift® Technology, call **1-877-258-0808** in the U.S.A. or **1-800-807-6777** in Canada or visit our website at <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

General Cleaning

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

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

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

Cleaning Method:

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

See the Quick Start Guide for ordering information.

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

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

See the Quick Start Guide for ordering information.

METALLIC PAINT (on some models)

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

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

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

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

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

Cleaning Method:

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

See the Quick Start Guide for ordering information.

SURFACE BURNERS

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

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

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

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

COOKTOP CONTROLS

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

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

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

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

GRIDDLE (on some models)

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

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

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

See the Quick Start Guide for ordering information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

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

STORAGE/WARMING DRAWER (on some models)

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

Cleaning Method:

- Mild detergent

OVEN CAVITY

Use AquaLift® Technology regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.

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

Cleaning Method:

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

REQUIREMENTS

Tools and Parts

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

Tools Needed

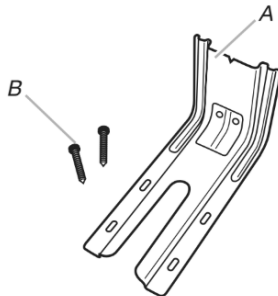
- Tape measure
- Flat-blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- 1/8" (3.2 mm) flat-blade screwdriver
- Level
- Hand or electric drill
- Hammer
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- 15/16" combination wrench
- 1/4" drive ratchet
- 3/8" nut driver
- 1/8" drill bit (for wood floors)
- Marker or pencil
- Pipe-joint compound resistant to Propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- 3/16" (4.8 mm) carbide-tipped masonry drill bit (for concrete/ceramic floors) (For Slide-in/Front Control Ranges)

For Propane/Natural Gas Conversions

- 3/8" combination wrench
- 1/2" combination wrench
- 5/8" combination wrench
- 9/32" nut driver
- Quadrex®† or Phillips screwdriver
- Masking tape
- 3/8" nut driver (For Slide-in/Front Control Ranges)

Parts Supplied

Check that all parts are included.



A. Anti-tip bracket
B. #12 x 1⁵/₈" (4.1 cm) screws (2)

Anti-tip bracket must be securely mounted to floor or wall. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to floor.

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 right/left-hand side of the oven frame.
- The range should be located for convenient use in the kitchen.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See "Gas Supply Requirements" section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C).
- Use an insulated pad or 1/4" (6.35 mm) plywood under range if installing range over carpeting.

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

Mobile Home - Additional Installation Requirements

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

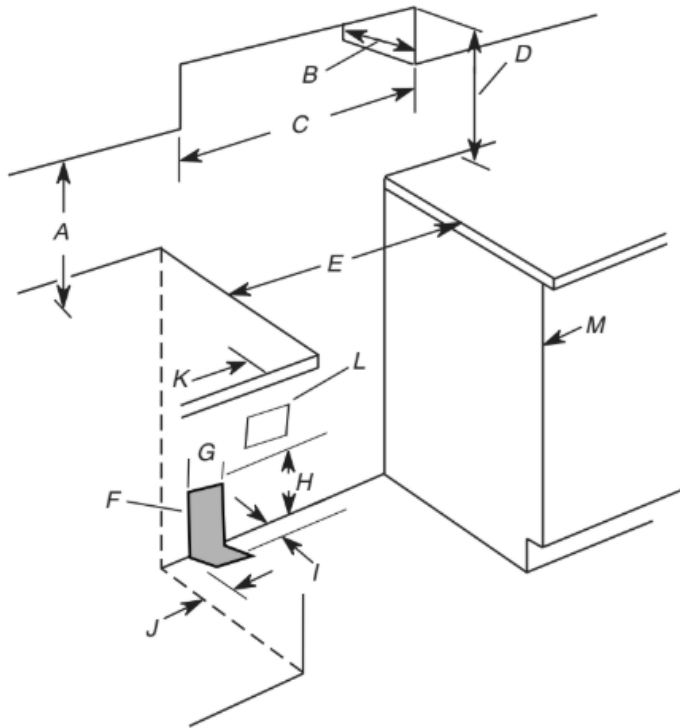
Mobile Home Installations Require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured according to the instructions in this document.

Cabinet Dimensions

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

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



- A. 18" (45.7 cm) upper side cabinet to countertop
- B. 13" (33 cm) max. upper cabinet depth
- C. 30" (76.2 cm) min. opening width
- D. For minimum clearance to top of cooktop, see NOTE*.
- E. In U.S.A.: 30 5/8" (76.5 cm) min. opening width
- F. The shaded areas are recommended for installation of rigid gas pipe.
- G. 11" (27.9 cm)
- H. 17" (43.2 cm)
- I. 2" (5.1 cm)
- J. 4 1/2" (11.4 cm)
- K. 3" (7.6 cm) min. clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.
- L. Grounded outlet
- 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 covered by not less than 1/4" (6.4 mm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum or 0.020" (0.5 mm) copper. 30" (76.2 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of an uncovered wood or metal cabinet.

Electrical Requirements

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

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

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

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

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

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

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

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 A fused, ground and polarized electrical circuit is required. A time-delay fuse or circuit breaker is also recommended. It is recommended that a separate circuit serving only this range be provided.
- Electronic ignition systems operate within wide voltage limits, but proper grounding and polarity are necessary. Check that the outlet provides 120 V power and is correctly grounded.
- This gas range is not required to be plugged into a GFCI (Ground-Fault Circuit Interrupter) outlet. It is recommended that you 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 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

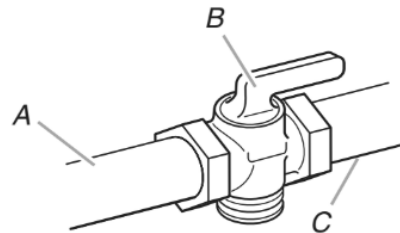
- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With Propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.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

Flexible Metal Appliance Connector:

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



- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.
- Must include a shut-off valve:
Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



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

Gas Pressure Regulator

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

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

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

Burner Input Requirements

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

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

Gas Supply Pressure Testing

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

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

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

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

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

INSTALLATION

Unpack Range

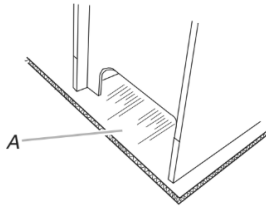
⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

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

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

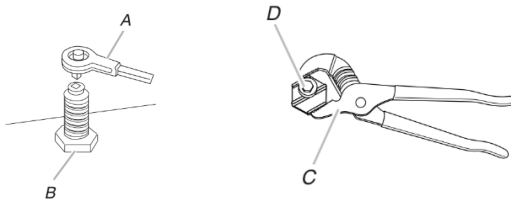
1. Remove shipping materials, tape and film from range.
2. Remove oven racks and parts package from inside oven.
3. Do not remove the shipping base at this time.



A. Shipping base

4. On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Remove the storage drawer. See the "Storage Drawer" section. Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet to lower the rear leveling legs one-half turn. Use a wrench or pliers to lower front leveling legs one-half turn.

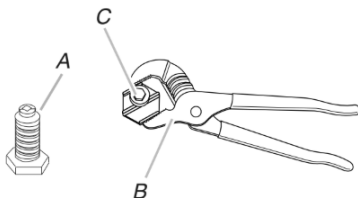


A. 1/4" (6.4 mm)
drive ratchet
B. Rear leveling leg

C. Wrench or pliers
D. Front leveling leg

On Ranges Equipped with a Warming Drawer or Premium Storage Drawer:

On ranges equipped with a warming drawer or premium storage drawer, the rear legs cannot be accessed by removing the warming drawer or premium storage drawer. It will be necessary to adjust the rear legs from outside the range. Use wrench or pliers to lower the front and rear leveling legs one-half turn.



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

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.

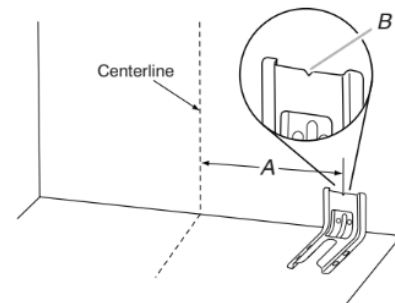
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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.

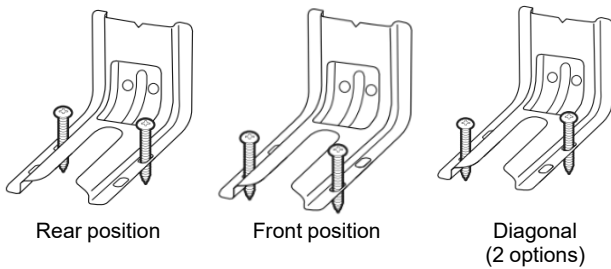
1. Remove the anti-tip bracket from where it is taped inside the storage drawer, warming drawer, or premium storage drawer
2. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method. If you are installing the range in a mobile home, you must secure the range to the floor.
3. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting can be installed on either the left side or right side of the cutout. Position mounting bracket against the wall in the cutout so that the V-notch of the bracket is 12 9/16" (31.9 cm) from centerline as shown.



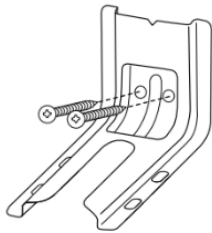
A. 12 9/16" (31.9 cm)
B. Bracket V-notch

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

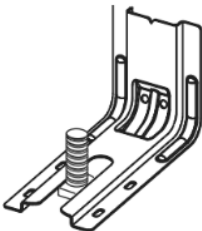
Floor Mounting



Wall Mounting



5. Using the Phillips screwdriver, mount anti-tip bracket to the wall or floor with the two #12 x 15/8" (4.1 cm) screws provided, mount anti-tip bracket to the wall or floor.
6. Move range close enough to opening to allow for final gas and 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.

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.

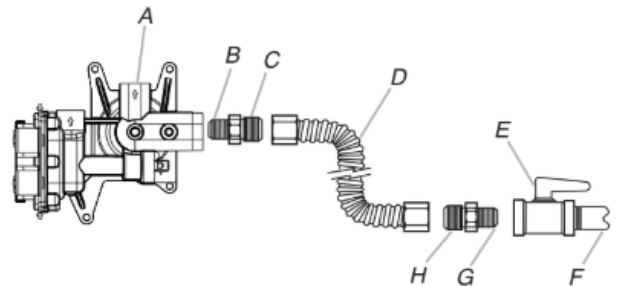
Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

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

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.

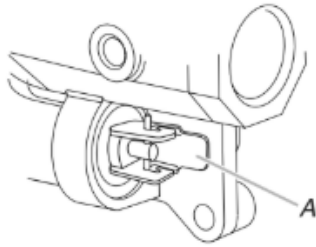
IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.



- | | |
|--|--|
| A. Gas pressure regulator | E. Manual gas shutoff 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 |

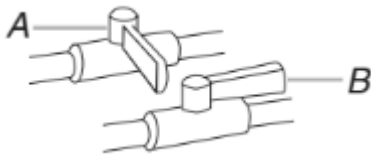
Complete Connection

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

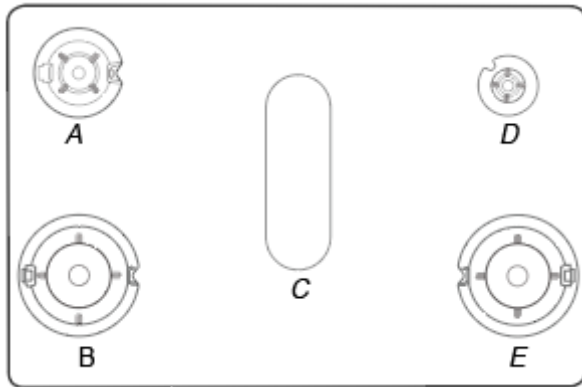
2. Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



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 grates from parts package. Place the burner bases as indicated by the following illustration for your model:

For Model KFGG504KPS



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

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



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

Alignment: Be sure to 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.

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

IMPORTANT: The bottom of the small and medium caps are different. Do not put the wrong size burner cap on the burner base.



Small (Auxiliary) Medium (Semi Rapid) Large (Ultra Rapid)

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

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

7. Plug into a grounded 3-prong outlet.
8. Slide range into final location, making sure the rear leveling leg slides into the slot of the anti-tip bracket.

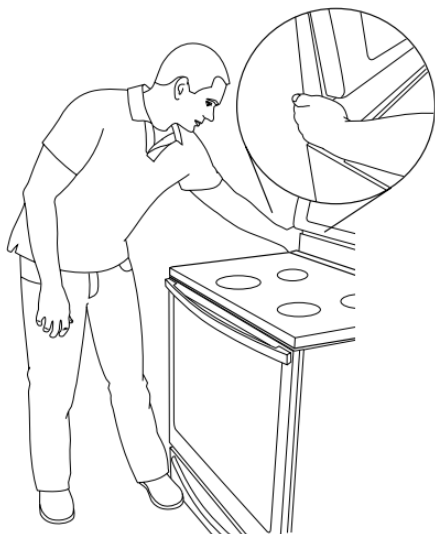
Verify Anti-Tip Bracket Is Installed and Engaged

On Ranges Equipped with a Storage Drawer:

1. Remove the storage drawer. See the "Storage Drawer" section.
2. Use a flashlight to look underneath the bottom of the range.
3. Visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

On Ranges Equipped with a Warming Drawer or Premium Storage Drawer:

1. Place the outside of your foot against the bottom front of the warming drawer or premium storage drawer, and grasp the lower right or left side of the control panel as shown.
NOTE: If your countertop is mounted with a backsplash, it may be necessary to grasp the range higher than is shown in the illustration.



2. Slowly attempt to tilt the range forward.
If you encounter immediate resistance, the range foot is engaged in the anti-tip bracket.
3. If the rear of the range lifts more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) off the floor without resistance, stop tilting the range and lower it gently back to the floor. The range foot is not engaged in the anti-tip bracket.
IMPORTANT: If there is a snapping or popping sound when lifting the range, the range may not be fully engaged in the bracket. Check to see if there are obstructions keeping the range from sliding to the wall or keeping the range foot from sliding into the bracket. Verify that the bracket is held securely in place by the mounting screws.
4. Slide the range forward, and verify that the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall.
5. Slide range back so the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

IMPORTANT: If the back of the range is more than 2" (5.1 cm) from the mounting wall, the rear range foot may not engage the bracket. Slide the range forward and determine if there is an obstruction between the range and the mounting wall. Changes to the gas supply must be performed by a qualified service technician. If you need assistance or service, refer to the Quick Start Guide for contact information.

6. Repeat steps 1 and 2 to ensure that the range foot is engaged in the anti-tip bracket.

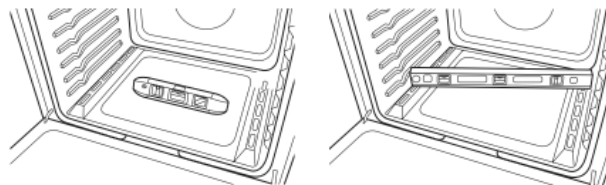
If the rear of the range lifts more than $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) off the floor without resistance, the anti-tip bracket may not be installed correctly. Do not operate the range without anti-tip bracket installed and engaged. If you need assistance or service, refer to the Quick Start Guide for contact information.

Level Range

Determine if you have AquaLift® Technology or Steam Clean by referring to the "Range Maintenance and Care" section.

For Ranges with AquaLift® Technology or Steam Clean:

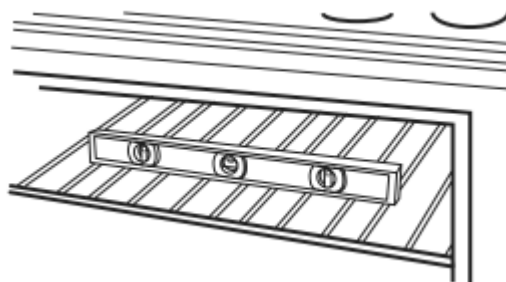
1. Place level on the oven bottom as indicated in one of the two figures below depending on the size of the level. Check with the level side to side and front to back.



2. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
3. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

For Ranges without AquaLift® Technology or Steam Clean:

1. Place a standard flat rack in oven.
2. Place level on the rack and check levelness of the range, first side to side; then front to back.



3. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
4. Follow the directions in Style 1 or Style 2, depending on the style of drawer supplied with the range.

Style 1: Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Use a $\frac{1}{4}$ " (6.4 mm) drive ratchet, wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

Style 2: Ranges Equipped with a Warming Drawer or Premium Storage Drawer:

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

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

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

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

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

Check Operation of Cooktop Burners

Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the "LITE" position.

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

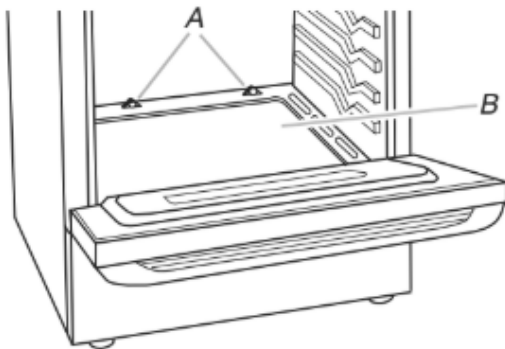
If Burners Do Not Light Properly:

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

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

Check Operation of Oven Bake Burner

1. Remove the oven rack.
2. 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 it from oven and place on a covered surface.



A. Screws
B. Oven bottom

3. You can check the burner flame by using a mirror. Insert a mirror to one side of the burner. Look into the mirror to check flame.
4. Push the BAKE pad.
5. Press the START pad.

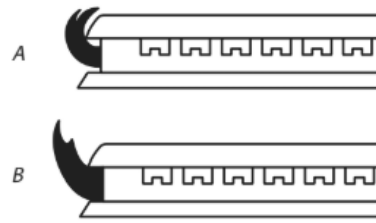
The oven bake burner should light within 8 seconds. Under certain conditions, it may take the burner up to 50 to 60 seconds to light.

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

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

Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The cooktop "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 3/8" (9.5 mm) high.

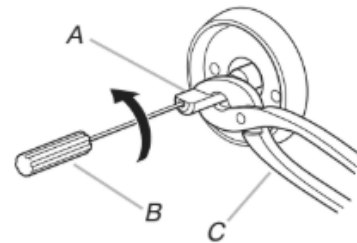


A. Low flame
B. High flame

To adjust standard burner:

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

If the "low" flame needs to be adjusted:



A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

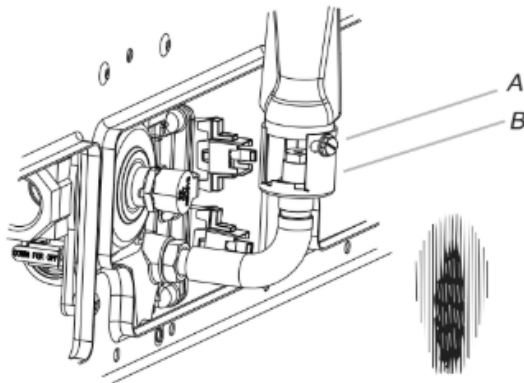
1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.
Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flat blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.
3. Replace the control knob.
4. Test the flame by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

Adjust Oven Bake Burner Flame (if needed)

1. On models with a warming drawer, remove access cover plate (1 screw) located at the back of the warming drawer compartment.
2. Check the oven bake burner for proper flame.

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

3. If the oven bake flame needs to be adjusted, locate the air shutter near the center rear of the range. Loosen the locking screw and rotate the air shutter until the proper flame appears. Tighten locking screw.



A. Locking screw
B. Air shutter

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

Check Operation of Oven Broil Burner

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

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

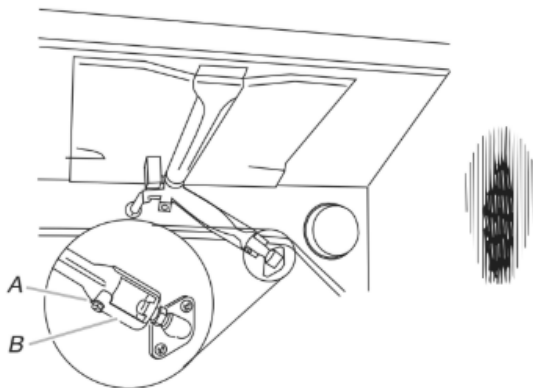
Refer to the Quick Start Guide and online Control Guide for proper operation of the oven controls.

Adjust Oven Broil Burner Flame (if needed)

Look through oven window to check broil burner for proper flame. This flame should have a $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) long inner cone of bluish-green, with an outer mantle of dark blue, and should be clean and soft in character. No yellow tips, blowing or lifting of flame should be present.

If flame needs to be adjusted:

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



A. Lock screw
B. Air shutter

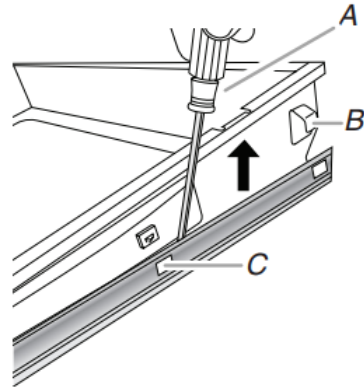
4. Press CANCEL/OFF when finished.

Warming Drawer or Premium Storage Drawer (on some models)

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

To Remove:

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

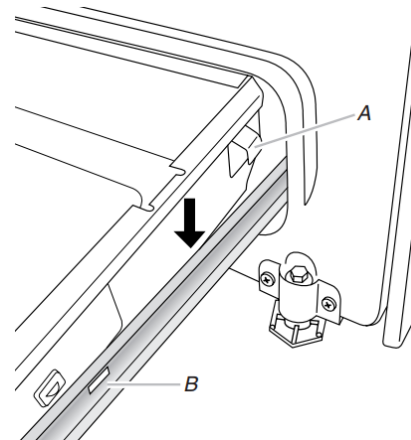


A. Flat-blade screwdriver
B. Drawer alignment tab
C. Drawer glide notch

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

To Replace:

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



A. Drawer alignment tab
B. Drawer glide notch

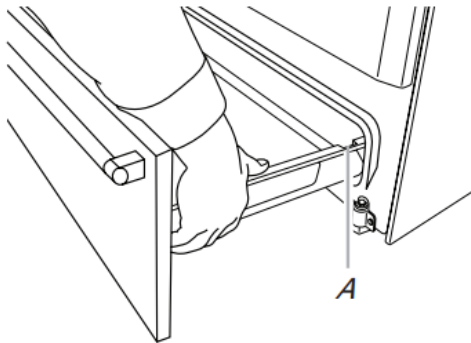
2. Push the warming drawer or premium storage drawer in all the way.
3. Gently open and close the warming drawer or premium storage drawer to ensure it is seated properly on the glides on both sides

Storage Drawer (on some models)

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

1. Pull the storage drawer straight back to the drawer stop.

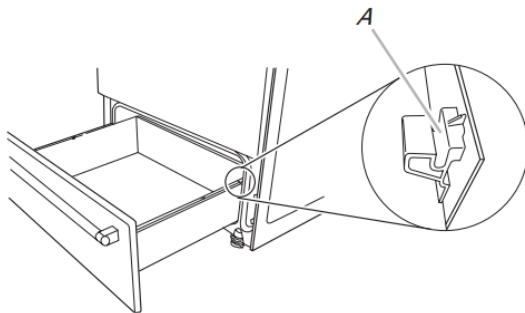


A. Drawer stop notch

2. Lift up the front of the drawer and pull the drawer out.

To Replace:

1. Lift up the front of the drawer and place the rear of the drawer inside the range so that the drawer stop notch is behind the drawer glide.
2. Lower the drawer so that the edge of the slide rail drops into the slot in the drawer glide.
3. Slowly push the drawer into the range.



A. Engage drawer glide

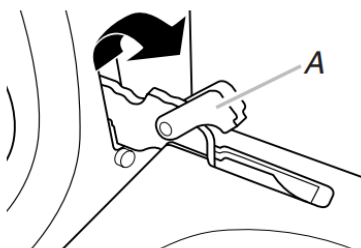
NOTE: When properly installed, the rear slides on the bottom of the drawer will engage the base rails and the drawer will not tip when items are placed in the drawer.

Oven Door

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

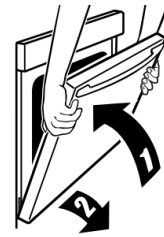
To Remove:

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



A. Hinge Latch

3. Close the oven door as far as it will shut.
4. Lift the oven door while holding both sides. Continue to push the oven door closed and pull it away from the oven door frame.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door. You should hear a click as the door is set into place.
3. Move the hinge levers back to the locked position. Check that the door is free to open and close. 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. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. Check that the range is level. See the "Level Range" section.
5. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, read the "Range Maintenance and Care" section.
6. Read the Quick Start Guide and online Control Guide.
7. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide and online Control Guide for specific instruction on range operation.

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped.
 - Range is plugged into a grounded 3-prong outlet.
 - Gas pressure regulator shutoff valve is in the "on" position.
 - Electrical supply is connected.
 - See the online "Troubleshooting" section.
8. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line 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 shutoff valve is open, press the CANCEL button on the oven control panel and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the Quick Start Guide for contact information.

GAS CONVERSIONS

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

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

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

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

Propane Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

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

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

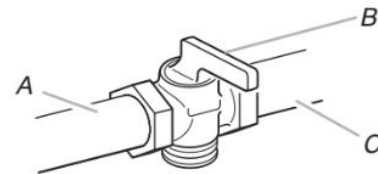
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



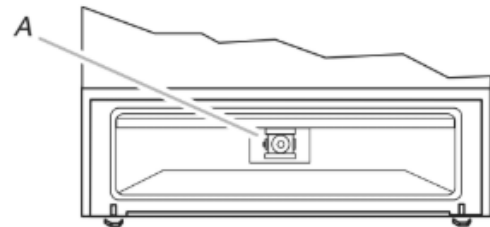
- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

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

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



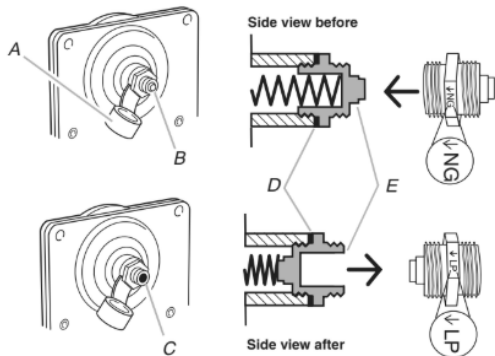
- A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.

- Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

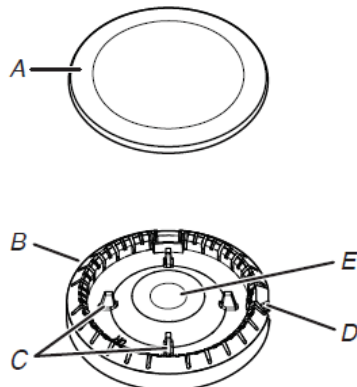


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

- 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.

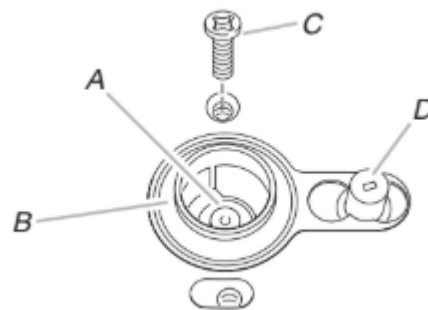
To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



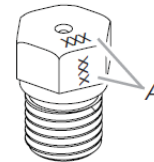
- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter electrode
- E. Gas tube opening

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



- A. Orifice spud
- B. Orifice spud holder
- C. Screw
- D. Spark electrode

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



A. Stamped Number

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

Propane Gas Orifice Spud Chart for Surface Burner

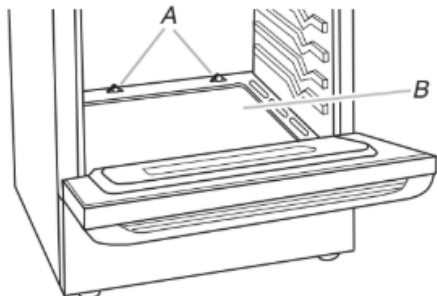
Placement	Burner Rating/ Type	Size	ID Number
LF	14,200 BTU	1.08AM	108AM
LR	8,000 BTU	0.84AM	084AM
RF	14,200 BTU	1.08AM	108AM
RR	5,000 BTU	0.64AM	064AM
CTR	8,000 BTU	0.84AM	084AM

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

- Place Natural gas orifice spuds in the cardboard orifice spud holder.
- Replace the burner base.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1-7 for the remaining burners.

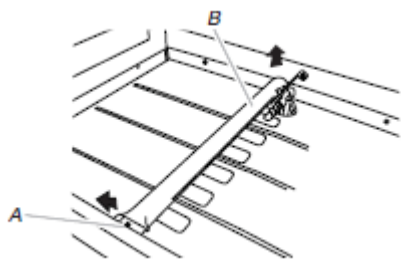
To Convert Oven Bake Burner (Natural Gas to Propane Gas)

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



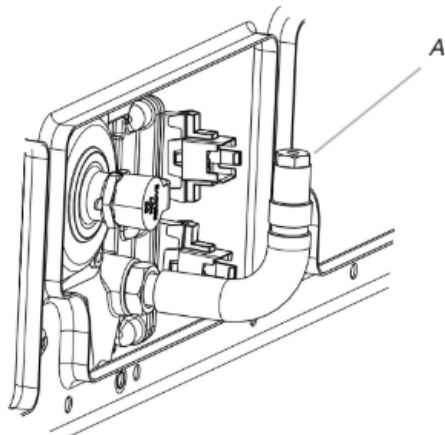
A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove 1 screw 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.



A. Screws
B. Oven bottom

6. Using a 3/8" (9.5 mm) nut driver or combination wrench, turn the Natural gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "47."
7. Replace the "47" spud with a "56" spud. Install the Propane gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.



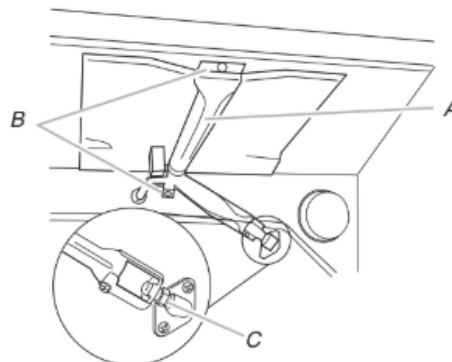
A. Orifice spud

8. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and slide the tab on front of the bake burner into the front of the oven.
9. Reattach the bake burner with 1 screw.
10. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame and lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
11. Reattach the oven bottom panel with screws.

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

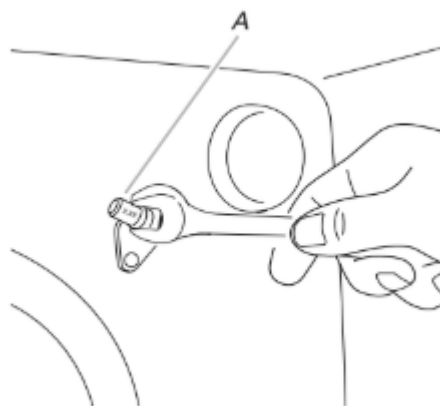
1. Remove the screw from the broil burner
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

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



A. Broil burner
B. Screws
C. Orifice hood

4. Use a 3/8" (1 cm) combination wrench and turn the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "155."
5. Replace the "155" hood with a "100" hood. Install the Propane gas broiler burner orifice hood, turning it clockwise until snug. **IMPORTANT:** Do not overtighten.
6. Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.



A. Orifice hood

7. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 2 screws.
8. Replace storage drawer, warming drawer or premium storage drawer. See the "Storage Drawer" or "Warming Drawer or Premium Storage Drawer" section.

9. Replace the oven door if it has been removed. See the "Oven Door" section.
10. Replace the oven racks

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

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

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

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

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

Natural Gas Conversion

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

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

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

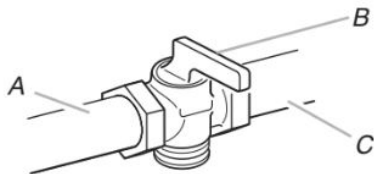
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

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

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

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

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



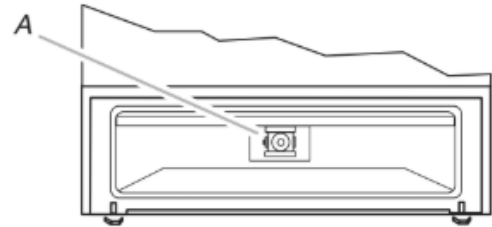
- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

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

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

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

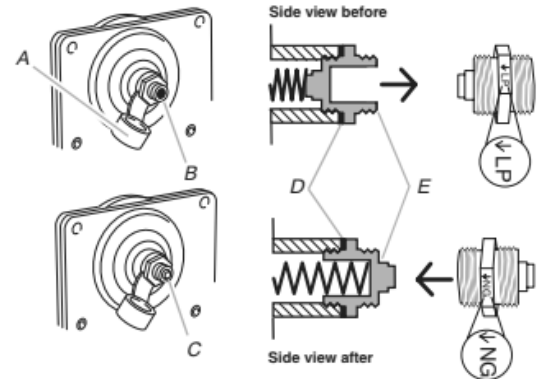


A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
4. Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" (1.6 cm) combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.

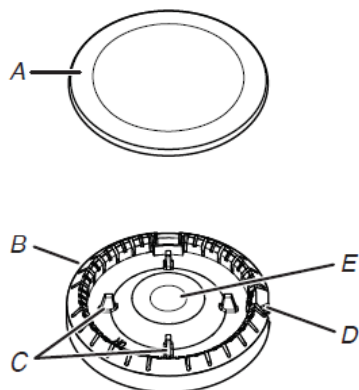


- A. Plastic cover
- B. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out
- C. Gas pressure regulator cap with solid end facing out
- D. Washer
- E. Gas pressure regulator cap

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

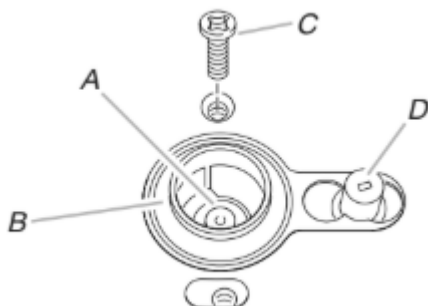
To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

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



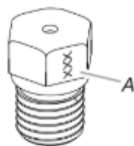
- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter electrode
- E. Gas tube opening

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



- A. Orifice spud
- B. Orifice spud holder
- C. Screw
- D. Spark electrode

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



- A. Stamped number

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

Natural Gas Orifice Spud Chart

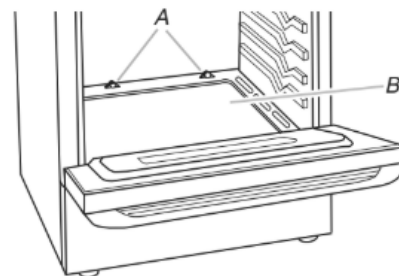
Burner Rating	Size (mm)	ID Number
18,000 BTU	2.00	200AM
17,000 BTU	1.96	196AM
15,000 BTU	1.80	180AM
9,500 BTU	1.40	140AM
8,000 BTU	1.30	130AM
5,000 BTU	1.00	100AM

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

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

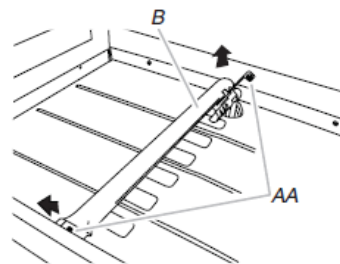
To Convert Oven Bake Burner (Propane Gas to Natural Gas)

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



- A. Screws
- B. Oven bottom

4. Remove 1 screw 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.

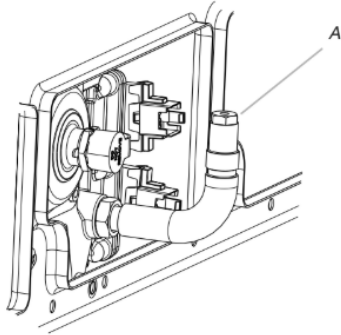


- A. Screw
- B. Bake burner

6. Using a 3/8" (9.5 mm) nut driver or combination wrench, turn the Propane gas bake burner orifice spud counterclockwise to remove. The spud will be stamped with a "56."

- 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.



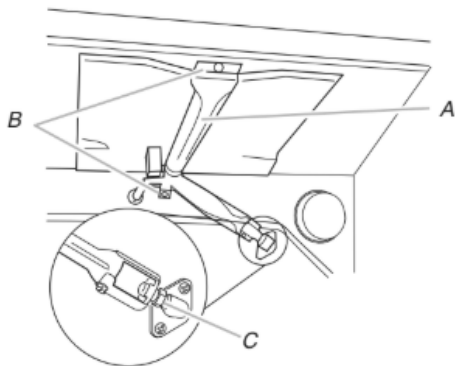
A. Orifice spud

- Position the back of the bake burner over the oven orifice, and then slide the tab on front of the bake burner into the front of the oven.
- Reattach the bake burner with 1 screw.
- Position the front of the oven bottom panel toward the frontframe, and then lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
- Reattach the oven bottom panel with 2 screws.

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

- Remove the screw from the broil burner.
- Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.

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

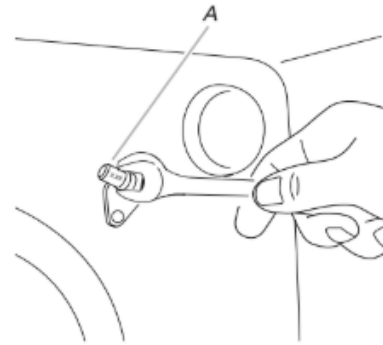


A. Broil burner
B. Screws
C. Orifice hood

- Using a 3/8" (9.5 mm) combination wrench, turn the Propane gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove. The hood will be stamped with a "100."

- 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

- Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
- Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 2 screws.
- Replace storage drawer or warming drawer. See the "Storage Drawer" or "Warming Drawer or Premium Storage Drawer" section.
- Replace the oven door. See the "Oven Door" section.
- Replace the oven racks.

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

- Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
- Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou monteur d'installations au gaz qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation doivent être indiqués.
- Si un raccord flexible de gaz est utilisé, il ne doit pas dépasser 4 pi (121.9 cm).

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

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

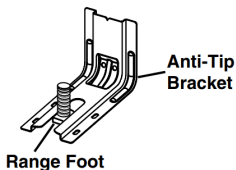
Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

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

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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



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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **AVERTISSEMENT :** Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier d'un appareil – Les enfants grimpaient sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient gravement se blesser.
- Bonne installation – l'appareil, lorsqu'il est installé, doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au *National Electrical Code*, *ANSI/NFPA 70* ou au *Code canadien de l'électricité CSA C22.1-02*. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les chocs électriques et doit être branché directement à une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Entreposage dans ou sur l'appareil – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).

Pour les cuisinières autonettoyantes –

- Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

Programme de nettoyage

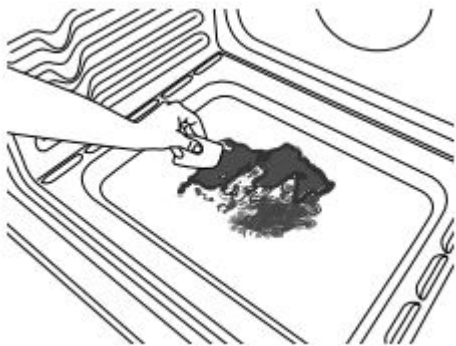


La technologie AquaLift® est une formule de nettoyage innovante qui utilise l'eau et la chaleur pour désincruster les traces de renversements du four en moins d'une heure. Cette nouvelle technologie de nettoyage à faible niveau de chaleur représente une alternative inodore aux options traditionnelles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

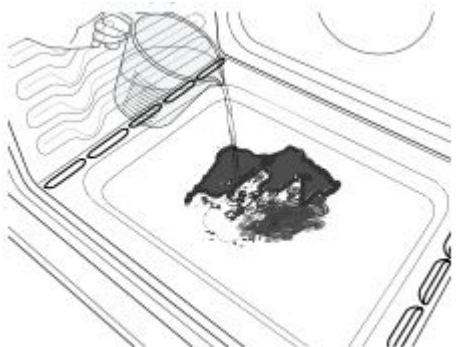
Laisser la cuisinière refroidir et atteindre la température ambiante avant d'utiliser le programme de nettoyage. Si la température de la cavité du four est supérieure à 200°F (93°C), elle apparaît sur l'affichage et le programme de nettoyage à la vapeur ne s'active pas avant que la cavité ait refroidi.

Nettoyage :

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



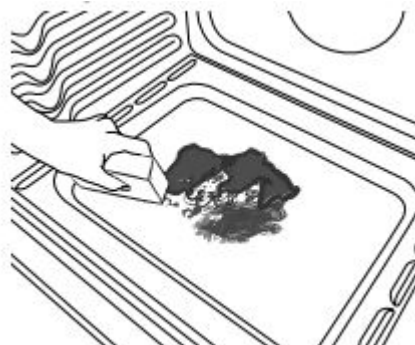
2. Verser 1³/₄ tasses (14 oz [414 mL]) d'eau distillée ou filtrée dans le fond du four vide et fermer la porte du four.



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

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

4. Prévoir 40 minutes pour le nettoyage et le refroidissement du four. Un bip retentit lorsque le programme de nettoyage est terminé.
5. Appuyer sur OFF/CANCEL/CANCEL UPPER (arrêt/annulation/annulation four supérieur) à la fin du programme. On peut appuyer sur Off/Cancel/Cancel Upper (arrêt/annulation/annulation four supérieur) à tout moment pour arrêter le programme de nettoyage.
6. Retirer l'excédent d'eau et les saletés désincrustées avec une éponge ou un linge une fois le programme de nettoyage terminé. La plupart de l'eau initiale contenue dans 1³/₄ tasses (14 oz [414 mL]) d'eau restera dans le four après la fin du programme de nettoyage. S'il reste encore des saletés, laisser une petite quantité d'eau dans le fond du four pour faciliter le nettoyage.



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

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

REMARQUE :

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

- On peut utiliser le nettoyant pour cuisine affresh® et le nettoyant pour table de cuisson affresh® pour nettoyer le fond, les parois et la porte du four lorsque le programme du four est terminé et qu'il revient à température ambiante. Si l'on utilise le nettoyant affresh® pour table de cuisson, il est recommandé d'essuyer aussi la cavité avec de l'eau distillée. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.
- On peut obtenir des ensembles de nettoyage à technologie AquaLift® supplémentaires en commandant la pièce numéro W10423113RP. Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.
- Pour obtenir de l'aide avec la technologie AquaLift® composer le **1 877 258-0808** aux États-Unis, le **1 800 807-6777** au Canada ou visiter notre site Web au **http://whirlpoolcorp.com/aqualift**

Nettoyage général

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

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

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

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

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

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

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

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

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

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

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

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

Méthode de nettoyage :

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

BRÛLEURS DE SURFACE

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

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

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

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

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

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

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

Méthode de nettoyage :

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

PLAQUE À FRIRE (sur certains modèles)

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

Méthode de nettoyage :

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

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

Méthode de nettoyage :

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

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

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

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

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

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux

CAVITÉ DU FOUR

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

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

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

Méthode de nettoyage :

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

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

SPÉCIFICATIONS

Outils et pièces

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

Outils nécessaires

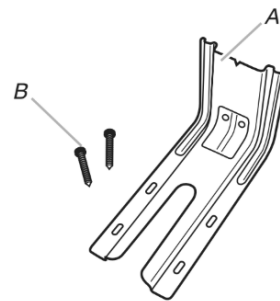
- Ruban à mesurer
- Tournevis à tête plate
- Tournevis à tête cruciforme
- Tournevis à tête plate de 1/8 po (3,2 mm)
- Niveau
- Perceuse manuelle ou électrique
- Marteau
- Clé ou pince
- Clé à tuyauterie
- Clé mixte de 15/16 po
- Clé à cliquet de 1/4 po
- Tourne-écrou de 3/8 po
- Mèche de 1/8 po (3,2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

Pour les conversions gaz propane/naturel

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

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.



A. Bride antibasculement
B. 2 vis n° 12 x 15/8 po (4,1 cm) vis (2)

La bride antibasculement doit être bien fixée au plancher ou au mur. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le plancher.

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 se trouve derrière la porte du four, dans le coin supérieur droit/gauche du châssis.
- La cuisinière doit être installée à un endroit pratique dans la cuisine.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Respecter les dimensions indiquées pour les ouvertures à découper dans les armoires. Ces dimensions constituent les valeurs minimales des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la bride antibasculement ».
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. 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 1/4 po (6,35 mm).

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

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

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation doit satisfaire aux critères de la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou aux dispositions des codes locaux. Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-Z240, ou des codes locaux en vigueur.

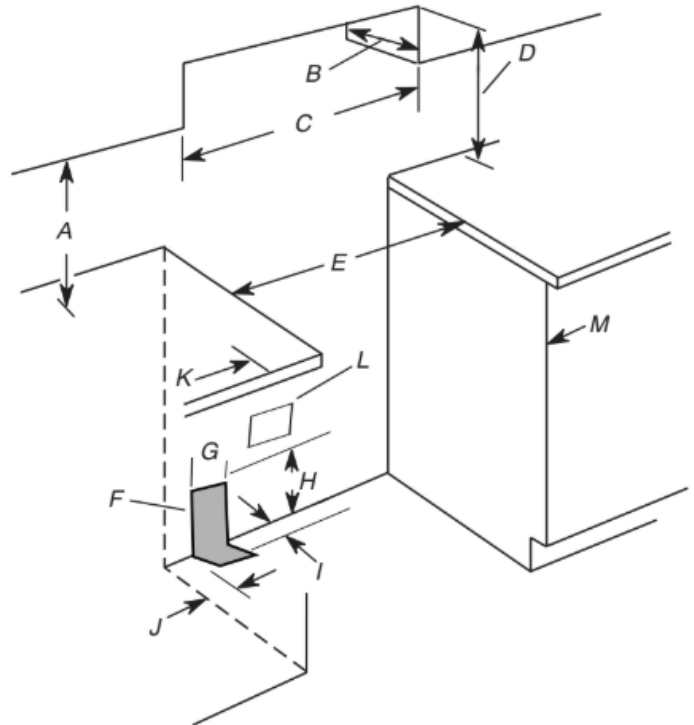
Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

- Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée selon les instructions de ce document.

Dimensions de l'armoire

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

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



- A. 18 po (45,7 cm) entre l'armoire latérale supérieure et le comptoir
- B. 13 po (33 cm) max. de profondeur de l'armoire supérieure
- C. 30 po (76,2 cm) min. de largeur d'ouverture
- D. Pour le dégagement minimum vers la partie supérieure de la table de cuisson, voir la REMARQUE*.
- E. Aux États-Unis : 30 1/8 (76,5 cm) min. de largeur d'ouverture
- F. Il est recommandé d'effectuer l'installation de la canalisation de gaz rigide dans les zones grisées.
- G. 11 po (27,9 cm)
- H. 17 po (43,2 cm)
- I. 2 po (5,1 cm)
- J. 4 1/2 po (11,4 cm)
- K. 3 po (7,6 cm) min. de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles.
- L. Prise reliée à la terre
- M. La porte ou les charnières de l'armoire ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'ouverture.

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

Spécifications électriques

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Spécifications de l'alimentation en gaz

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

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

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

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

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

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

Type de gaz

Gaz naturel :

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

Conversion pour l'alimentation au propane :

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

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

Canalisation d'alimentation en gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. L'emploi d'une canalisation de diamètre inférieur sur un circuit plus long peut causer une insuffisance du débit d'alimentation en gaz. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (1,3 cm) minimum. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.
- **REMARQUE :** On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban adhésif TEFLON®†.

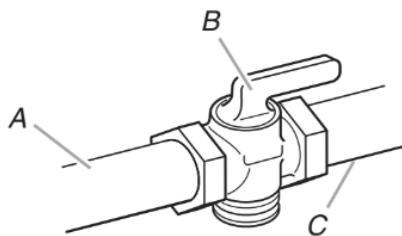
Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

- Si le code local le permet, on peut utiliser un raccord métallique flexible neuf (homologation CSA) de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de longueur, diamètre interne de 1/2 po (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz..



- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas déformer/écraser/endommager le tube métallique flexible lors d'un déplacement de la cuisinière.
- Robinet d'arrêt nécessaire :

Procéder à l'installation d'un robinet d'arrêt manuel pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



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

Détendeur

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

Gaz naturel :

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

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

Gaz propane :

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

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

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

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

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

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

Essai de pression de la canalisation de gaz

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

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

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

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

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

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

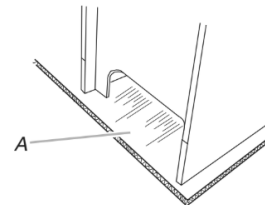
⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

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

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

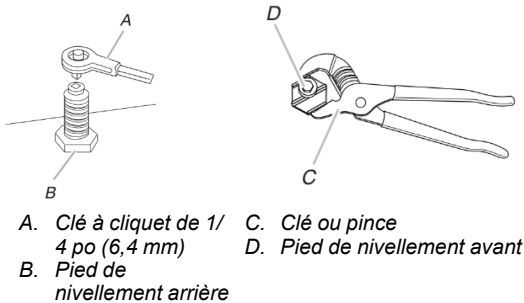
1. Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière.
2. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l'intérieur du four.
3. Ne pas enlever la base d'expédition pour l'instant.



A. Base de livraison

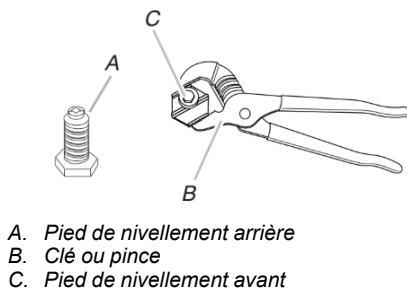
4. Sur les cuisinières avec tiroir de remisage :

Retirer le tiroir de remisage. Voir la section « Tiroir de remisage ». Déployer les pieds de nivellement arrière d'un demi-tour; utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm). Utiliser une clé ou une pince pour abaisser les pieds de nivellement avant d'un demi-tour.



Sur les cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure :

Sur les cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure, on ne peut pas accéder aux pieds arrière en retirant le tiroir-réchaud ou le tiroir de remisage de qualité supérieure. Les pieds arrière doivent être réglés depuis l'extérieur de la cuisinière. Utiliser une clé ou une pince pour abaisser les pieds de nivellement avant et arrière d'un demi-tour.



Installation de la bride antibasculement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

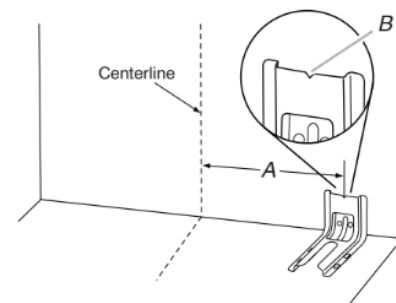
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

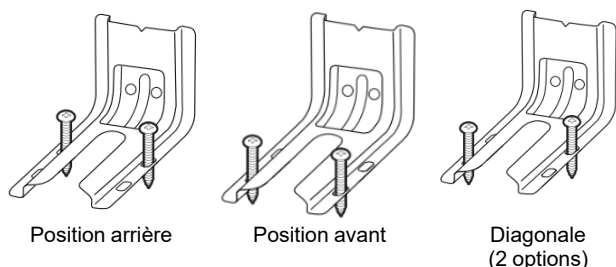
1. Ôter la bride antibasculement fixée par du ruban adhésif à l'intérieur du tiroir de remisage, du tiroir-réchaud ou du tiroir de remisage de qualité supérieure.
2. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur. Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur. En cas d'installation de la cuisinière dans une résidence mobile, il est impératif de fixer la cuisinière au sol.
3. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. Le montage peut être effectué du côté gauche ou droit de la découpe. Positionner la bride de montage contre le mur dans l'ouverture, de telle sorte que l'encoche en V de la bride se trouve à 12 9/16 po (31,9 cm) de l'axe central, tel qu'illustré.



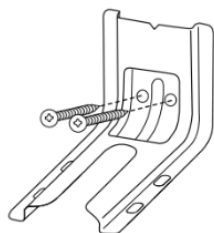
- A. 12 9/16 po (31,9 cm)
B. Encoche en V de la bride

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

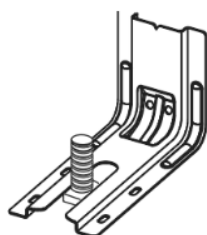
Montage au plancher



Montage mural



5. À l'aide d'un tournevis à tête cruciforme et des 2 vis n° 12 x 15/8 po (4,1 cm) fournies, visser la bride antibasculement au mur ou au plancher.
6. Rapprocher suffisamment la cuisinière de l'ouverture pour permettre le raccordement électrique et le raccordement final au gaz. Retirer la plaque de transport, le carton ou le panneau de fibres dur de sous la cuisinière.
7. Déplacer la cuisinière vers son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.



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

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

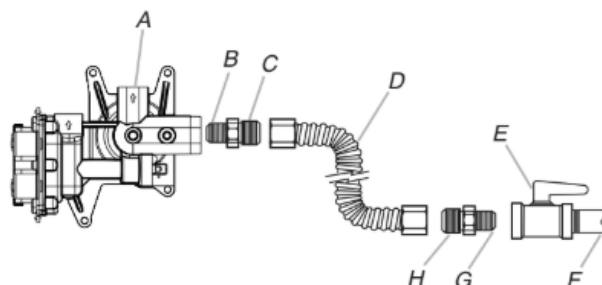
Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

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

Raccordement typique par raccord flexible

1. Appliquer un composé d'étanchéité des filetages résistant au propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible (voir B et G ci-dessous).
2. Fixer un raccord d'adaptation sur le régulateur de pression du gaz et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en veillant à ne pas déplacer ni faire tourner le détendeur.
3. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer le raccord flexible sur les adaptateurs.

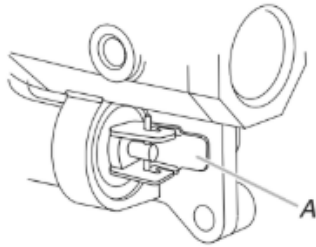
IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner.



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

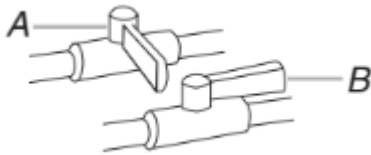
Achever le raccordement

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



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

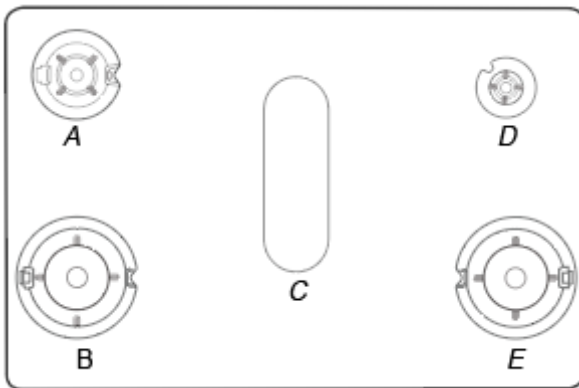
2. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.



A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

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

Pour le modèle KFGG504KPS :



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

5. 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. Placer les grilles de brûleur sur les brûleurs et chapeaux.



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

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

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

IMPORTANT : La partie inférieure des petits chapeaux et des chapeaux moyens est différente. Ne pas poser un chapeau de la mauvaise taille sur la base du brûleur.



Petit (auxiliaire) Moyen (semi-rapide) Grand (ultra rapide)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

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

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

7. Brancher l'appareil dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
8. Déplacer la cuisinière vers son emplacement définitif en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans les fentes de la bride antibasculement.

Vérifier que la bride antibasculement est bien installée et engagée

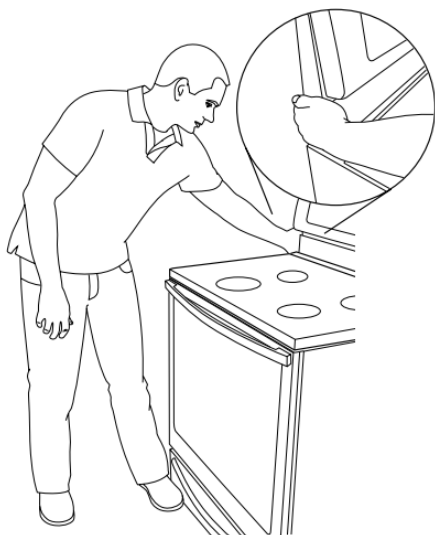
Sur les cuisinières avec tiroir de remisage :

1. Retirer le tiroir de remisage. Voir la section « Tiroir de remisage ».
2. Au moyen d'une torche électrique, inspecter le dessous de la cuisinière.
3. Vérifier visuellement que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Sur les cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure :

1. Placer l'extérieur du pied contre le bord inférieur avant du tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure, puis saisir le côté inférieur droit ou gauche du tableau de commande comme indiqué.

REMARQUE : Si le comptoir comporte un dosseret, il faudra peut-être saisir la cuisinière plus haut que ce qu'indique l'illustration.



2. Tenter d'incliner la cuisinière vers l'avant avec précaution. En cas de résistance immédiate, cela signifie que le pied de la cuisinière est engagé dans la bride antibasculement.
3. Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de ½ po (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cesser d'incliner la cuisinière et la reposer doucement sur le plancher. Le pied de la cuisinière n'est pas engagé dans la bride antibasculement.

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

4. Glisser la cuisinière vers l'avant et vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher ou au mur.
5. Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que son pied arrière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

IMPORTANT : Si l'arrière de la cuisinière se trouve à plus de 2 po (5,1 cm) du mur de montage, cela signifie que le pied arrière de la cuisinière n'est peut-être pas engagé dans la bride. Glisser la cuisinière vers l'avant et déterminer si un objet fait obstruction entre la cuisinière et la paroi de montage. Les modifications apportées à l'alimentation en gaz doivent être effectuées par un dépanneur qualifié. Si vous avez besoin d'aide ou d'un entretien, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

6. Répéter les étapes 1 et 2 pour s'assurer que le pied de la cuisinière est bien engagé dans la bride antibasculement.

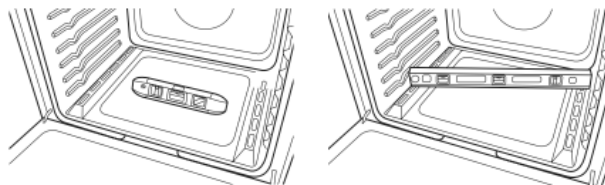
Si l'arrière de la cuisinière se soulève de plus de ½ po (1,3 cm) du plancher sans opposer de résistance, cela peut signifier que la bride antibasculement n'est pas correctement installée. Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée. Si vous avez besoin d'aide ou d'un entretien, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Réglage de l'aplomb de la cuisinière

Déterminer si la cuisinière est munie de la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) en consultant la section « Entretien de la cuisinière » des instructions d'utilisation.

Pour les cuisinières équipées de la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :

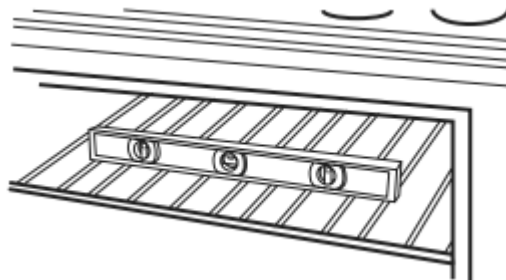
1. En fonction de la taille du niveau, le placer sur le bas du four tel qu'indiqué dans l'une des deux figures ci-dessous. Contrôler l'aplomb transversal et dans le sens avant/arrière.



2. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de nouveau pour que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.
3. Suivre les instructions fournies pour le style 1 ou 2, en fonction du type de tiroir fourni avec la cuisinière.

Pour les cuisinières qui ne possèdent pas la technologie AquaLift® ou Steam Clean (nettoyage à la vapeur) :

1. Placer une grille plate dans le four.
2. Placer un niveau sur la grille et contrôler l'aplomb de la cuisinière, d'abord transversalement, puis dans le sens avant/arrière.



3. Si la cuisinière n'est pas d'aplomb, la tirer de nouveau pour que le pied de nivellement arrière se dégage de la bride antibasculement.
4. Suivre les instructions fournies pour le style 1 ou 2, en fonction du type de tiroir fourni avec la cuisinière.

Style 1 : Cuisinières avec tiroir de remisage :

Utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm), 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. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibascullement.

Style 2 : Cuisinières avec tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure :

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. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibascullement.

REMARQUE : La cuisinière doit être d'aplomb pour obtenir les résultats de cuisson au four satisfaisants et un nettoyage optimal avec la technologie d'autonettoyage AquaLift® et Steam Clean (nettoyage à la vapeur).

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

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

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

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

Brûleurs standard de la table de cuisson

Enfoncer et tourner chaque bouton de commande à la position « LITE » (allumage).

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

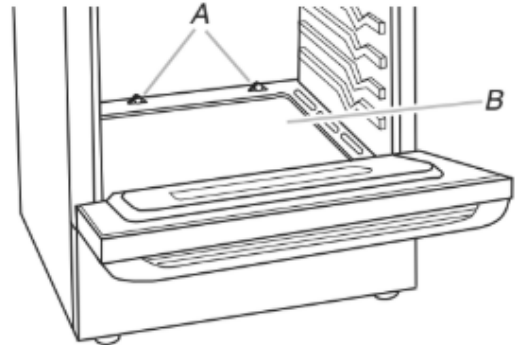
Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Tourner le bouton de commande de la table de cuisson à la position « Off » (arrêt).
- Vérifier que la cuisinière est branchée. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, et qu'aucun fusible du domicile n'a grillé.
- Vérifier que les robinets d'arrêt de gaz sont en position « ouverte ».
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.

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

Contrôle du fonctionnement du brûleur de cuisson au four

1. Ôter la grille du four.
2. Pour retirer la partie inférieure du four : Ôter 2 vis à l'arrière de la partie inférieure du four. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le poser sur une surface couverte.



A. Vis
B. Fond du four

3. Il est possible de vérifier la flamme à l'aide d'un miroir. Insérer un miroir sur un côté du brûleur. Regarder dans le miroir pour vérifier la flamme.
4. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
5. Appuyer sur la touche START (mise en marche).

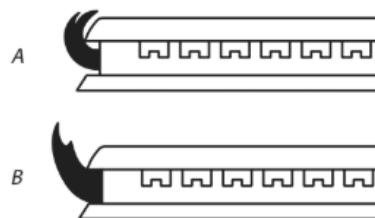
Le brûleur de cuisson au four doit s'allumer en moins de 8 secondes. Dans certaines circonstances, le brûleur peut mettre jusqu'à 50 à 60 secondes pour s'allumer.

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

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

Réglage de la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique minimum, on doit observer des flammes stables bleues de 3/8 po (9,5 mm).

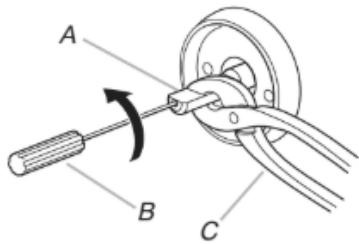


A. Débit thermique minimum
B. Débit thermique maximum

Réglage des brûleurs standard :

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

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

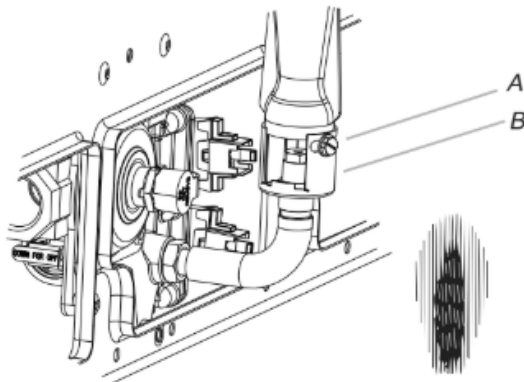


A. Tige du bouton de commande
B. Tournevis
C. Pince

1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.
Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame plate pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée.
3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de « LO » (basse) à « HI » (élevée) et observer les flammes pour chaque réglage et en veillant à ce qu'il y ait une flamme stable.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

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

1. Sur les modèles avec tiroir-réchaud, retirer la plaque de fermeture de l'ouverture d'accès (1 vis) située à l'arrière du compartiment du tiroir-réchaud.
2. Observer les flammes sur le brûleur du four pour déterminer si un réglage est nécessaire.
Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu-vert de ½ 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.
3. S'il est nécessaire de régler la taille des flammes, identifier la virole de réglage de l'admission d'air près du centre/à l'arrière de la cuisinière. Desserrer la vis de blocage et faire tourner la virole pour établir des flammes de configuration correcte. Resserrer la vis de blocage de la virole.



A. Vis de blocage
B. Admission d'air

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

Contrôle du fonctionnement du brûleur du grill

1. Fermer la porte du four.
2. Appuyer sur la touche BROIL (grill).
3. 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.

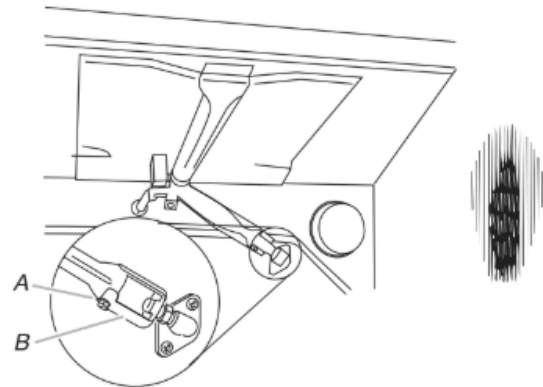
Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne pour connaître le bon fonctionnement des commandes du four

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

Examiner les flammes sur le brûleur du grill à travers le hublot du four. Il doit y avoir sur le brûleur des flammes comportant un cône interne bleu-vert de ½ 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. Desserrer la vis de blocage de la virole de réglage de l'admission d'air, à l'arrière du brûleur du grill.
2. Régler l'admission d'air selon le besoin.
3. Resserrer la vis de blocage.



A. Vis de blocage
B. Admission d'air

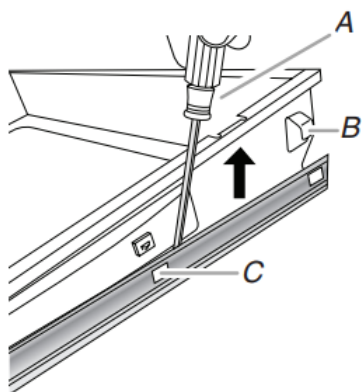
4. Appuyer sur CANCEL/OFF (annulation/arrêt) après avoir terminé.

Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure (sur certains modèles)

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

Retrait :

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

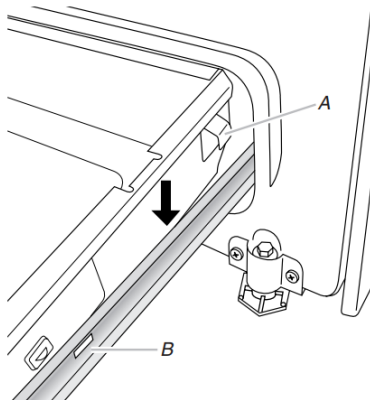


A. Tournevis à tête plate
B. Onglet d'alignement du tiroir
C. Encoche de glissière de tiroir

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

Replacer :

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



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

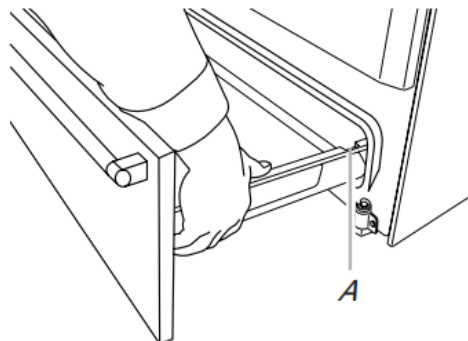
2. Pousser complètement le tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure.
3. Ouvrir et fermer délicatement le tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure pour s'assurer qu'il est bien engagé dans les glissières.

Tiroir de rangement (sur certains modèles)

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Retrait :

1. Tirer le tiroir de remisage en ligne droite vers l'arrière jusqu'à la butée du tiroir.

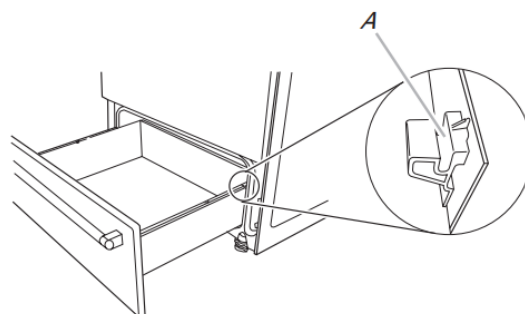


A. Encoche de la butée du tiroir

2. Soulever l'avant du tiroir et retirer ce dernier.

Replacer :

1. Soulever l'avant du tiroir et placer l'arrière du tiroir dans la cuisinière de façon à ce que l'encoche de butée du tiroir se trouve derrière la glissière du tiroir.
2. Abaisser le tiroir de façon à ce que le bord de la glissière s'insère dans l'encoche de la glissière de tiroir.
3. Enfoncer lentement le tiroir dans la cuisinière.



A. Engager la glissière du tiroir.

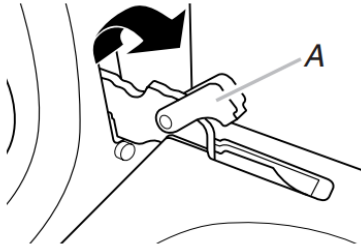
REMARQUE : Lorsque le tiroir est correctement installé, les glissières de la base s'engagent dans les glissières arrière du fond du tiroir et le tiroir lui-même ne s'incline pas lorsqu'on place des objets à l'intérieur.

Porte du four

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

Retrait :

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



A. Loquet de charnière

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



Replacer :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.
On devrait entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les leviers des charnières à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement. Si ce n'est pas le cas, répéter la procédure pour enlever et reposer la porte.

Achever l'installation

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

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.
 - Cuisinière branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
 - Le robinet d'arrêt du détendeur est en position ouverte.
 - La prise de courant est correctement alimentée.
 - Consulter la section « Dépannage » en ligne.
8. 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 d'alimentation en gaz est ouvert, appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) sur le tableau de commande du four et contacter un électricien qualifié.

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

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

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

Installer un robinet d'arrêt.

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

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

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

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

Conversion pour l'alimentation au propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

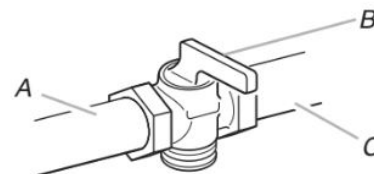
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

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

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

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



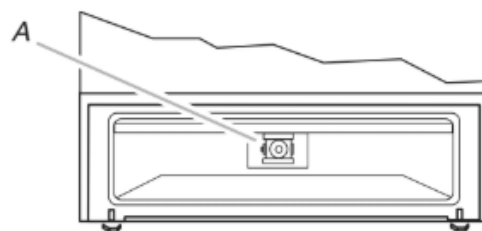
- A. Vers la cuisinière
- B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
- C. Conduite de gaz

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

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

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

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

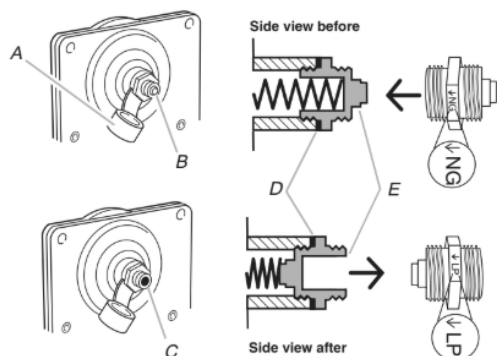


- A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

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

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

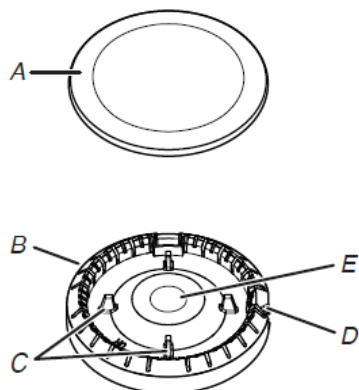


- A. Couvercle de plastique
- B. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
- C. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur
- D. Rondelle
- E. Capuchon du détendeur

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

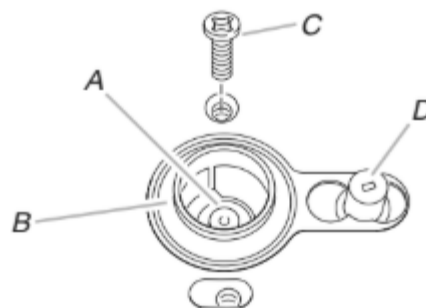
Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

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



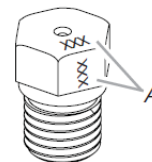
- A. Chapeau de brûleur
- B. Base du brûleur
- C. Tiges d'alignement
- D. Électrode d'allumage
- E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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



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

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



A. Chiffre gravé

Consulter le tableau suivant pour connaître le bon positionnement de l'injecteur à orifice pour gaz propane.

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

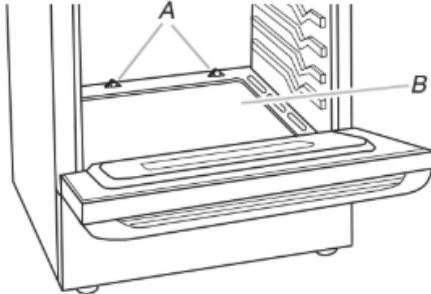
Emplacement	Capacité/type de brûleur	Taille	Identifiant
Avant gauche	14 200 BTU	1.08AM	108AM
Arrière gauche	8 000 BTU	0.84AM	084AM
Avant droit	14 200 BTU	1.08AM	108AM
Arrière droit	5 000 BTU	0.64AM	064AM
Centre	8 000 BTU	0.84AM	084AM

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

5. Placer l'injecteur pour gaz naturel sur le porte-injecteur de carton.
6. Réinstaller la base du brûleur.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

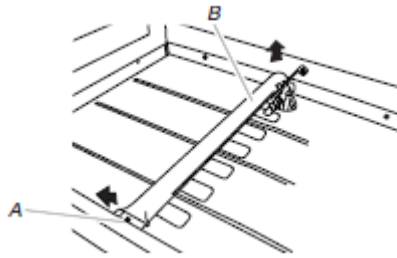
Conversion du brûleur de cuisson au four (du gaz naturel au gaz propane)

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



A. Vis
B. Fond du four

4. Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au four.
5. Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four, et mettre le brûleur de cuisson au four de côté.

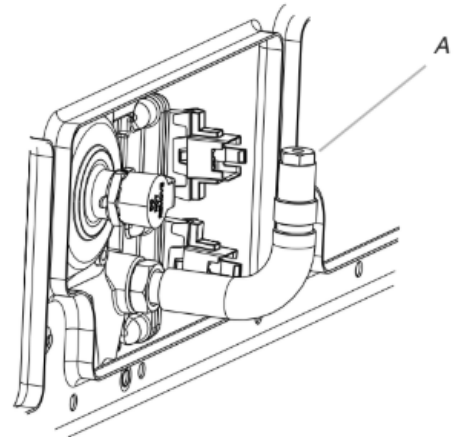


A. Vis
B. Fond du four

6. Utiliser un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm) ou une clé combinée pour faire tourner l'injecteur à orifice au gaz naturel du brûleur de cuisson au four dans le sens antihoraire et l'enlever. L'injecteur porte la mention « 47 ».

7. Remplacer l'injecteur « 47 » par un injecteur « 56 ». Installer l'injecteur pour gaz propane du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT: Ne pas serrer excessivement.



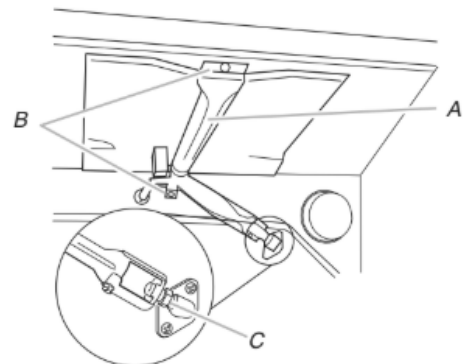
A. Injecteur

8. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et insérer l'onglet situé à l'avant du brûleur de cuisson au four dans l'avant du four.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 1 vis.
10. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
11. Réinstaller le panneau de la partie inférieure du four avec des vis.

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

1. Ôter les vis du brûleur de cuisson au grill.
2. Ôter le répartiteur de flammes.
3. 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 que l'on change l'injecteur femelle.

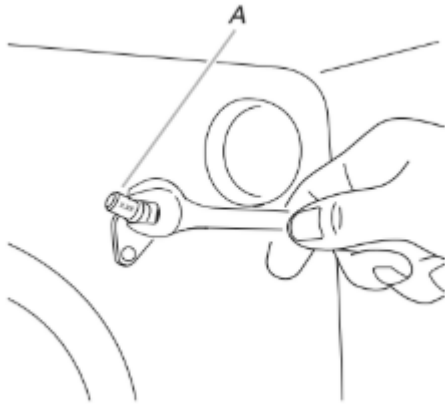


A. Brûleur du grill
B. Vis
C. Injecteur

4. Utiliser une clé mixte de 3/8 po (1 cm) pour tourner l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au grill pour gaz naturel dans le sens antihoraire pour l'enlever. L'injecteur porte la mention « 155 ».
5. Remplacer l'injecteur femelle « 155 » par un injecteur femelle « 100 ». Installer l'injecteur femelle du brûleur du grill pour gaz propane en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT: Ne pas serrer excessivement.

- Placer le brûleur de cuisson au gril sur l'injecteur femelle correspondant et insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au gril dans le trou situé à l'arrière du four.



A. Injecteur

- Positionner le brûleur de cuisson au gril contre la partie supérieure du four et le fixer avec 2 vis.
- Réinstaller le tiroir de remisage, le tiroir-réchaud ou le tiroir de remisage de qualité. Consulter les sections « tiroir de remisage », « tiroir-réchaud » ou « tiroir de remisage de qualité supérieure ».
- Réinstaller la porte du four si elle a été retirée. Voir la section « Porte du four ».
- Réinstaller les grilles du four

Achever l'installation (de gaz naturel à propane)

- Pour le raccordement correct de la cuisinière à l'alimentation en gaz, se reporter à la section « Raccordement au gaz ».
- Pour l'allumage et l'utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d'allumage électronique ».

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

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au gril. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (0,64 cm) à 1/2 po (1,3 cm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

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

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

Conversion pour l'alimentation au gaz naturel

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

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

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

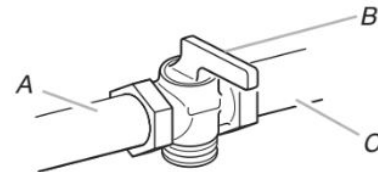
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibascullement.

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.

- Fermer le robinet d'arrêt manuel.



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

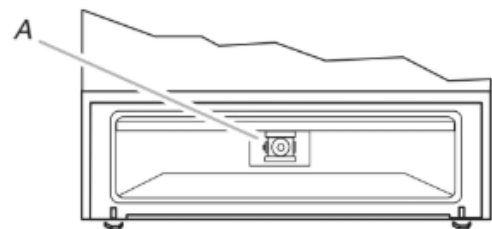
- Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

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

- Retirer le tiroir de remisage de qualité supérieure, tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson. Consulter les sections Enlever/replacer le tiroir, Tiroir de remisage ou Tiroir-réchaud ou tiroir de remisage de qualité supérieure.

- Identifier le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.

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

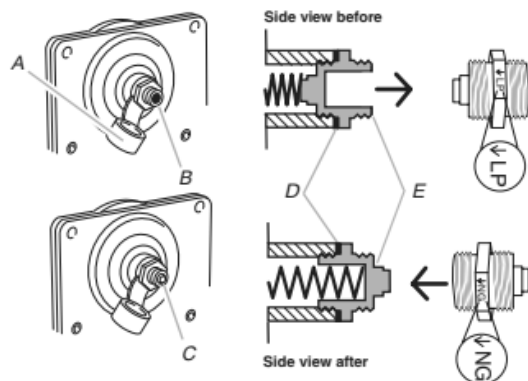


A. Détendeur

IMPORTANT: Ne pas enlever le détendeur.

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

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

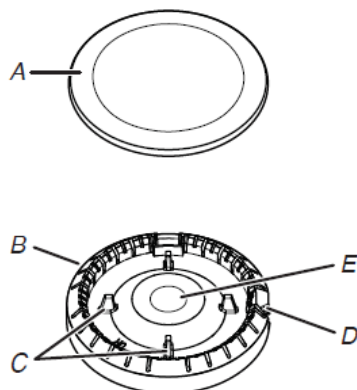


- A. Couvercle de plastique
- B. Capuchon du détendeur; extrémité ouverte vers l'extérieur
- C. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur
- D. Rondelle
- E. Capuchon du détendeur

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

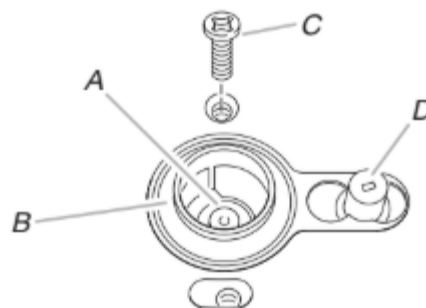
Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

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



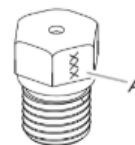
- A. Chapeau de brûleur
- B. Base du brûleur
- C. Tiges d'alignement
- D. Électrode d'allumage
- E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

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



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

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

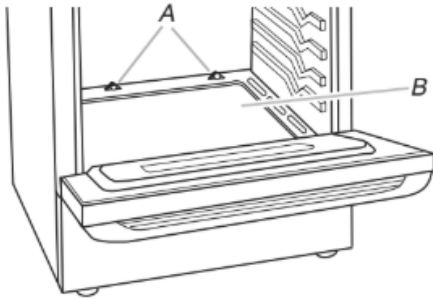
Puissance thermique	Taille (mm)	Identifiant
18 000 BTU	2,00	200AM
17 000 BTU	1,96	196AM
15 000 BTU	1,80	180AM
9 500 BTU	1,40	140AM
8 000 BTU	1,30	130AM
5 000 BTU	1,00	100AM

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

5. Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
6. Réinstaller la base du brûleur à l'aide des deux vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

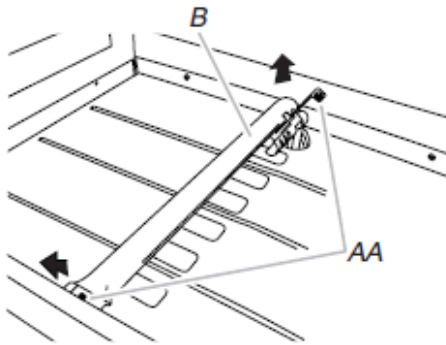
Conversion du brûleur de grill (de gaz propane à gaz naturel)

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



A. Vis
B. Fond du four

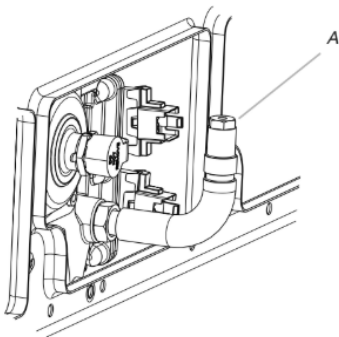
4. Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au four.
5. Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four, et mettre le brûleur de cuisson au four de côté.



A. Vis
B. Brûleur de cuisson au four

6. Utiliser un tourne-écrou de 3/8 po (9,5 mm) ou une clé combinée pour faire tourner l'injecteur à orifice au propane du brûleur de cuisson au four dans le sens antihoraire et l'enlever. L'injecteur porte la mention « 56 ».
7. Remplacer l'injecteur « 56 » par un injecteur « 47 ». Installer l'injecteur pour gaz naturel du brûleur de cuisson au four en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



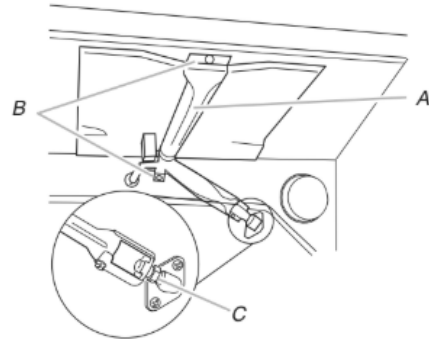
A. Injecteur

8. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et insérer l'onglet situé à l'avant du brûleur de cuisson au four dans l'avant du four.
9. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 1 vis.
10. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
11. Réinstaller le panneau de la partie inférieure du four avec 2 vis.

Conversion du brûleur de grill (de gaz propane à gaz naturel)

1. Ôter la vis du brûleur de cuisson au grill.
2. Retirer le brûleur de cuisson au grill de son injecteur femelle.

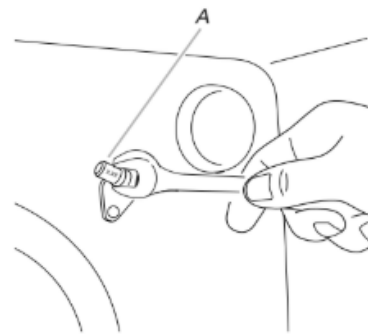
REMARQUE : Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur du grill
B. Vis
C. Injecteur

3. Utiliser une clé mixte de 3/8 po (9,5 mm) pour tourner l'injecteur femelle du brûleur de cuisson au grill pour propane dans le sens antihoraire pour l'enlever. L'injecteur porte la mention « 100 ».
4. 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 serrer excessivement.



A. Injecteur

5. Placer le brûleur de cuisson au grill sur l'injecteur femelle correspondant et insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au grill dans le trou situé à l'arrière du four.
6. Positionner le brûleur de cuisson au grill contre la partie supérieure du four et le fixer avec 2 vis.
7. Réinstaller le tiroir de remisage ou le tiroir-réchaud. Consulter les sections « tiroir de remisage », « tiroir-réchaud » ou « tiroir de remisage de qualité supérieure ».
8. Réinstaller la porte du four. Voir la section « Porte du four ».
9. 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 l'allumage et l'utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d'allumage électronique ».

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

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au gril. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (0,64 cm) à 1/2 po (1,3 cm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

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

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

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 no sigue al pie de la letra la información en estas instrucciones, se puede producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro electrodoméstico.
- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente, una agencia de servicios o el proveedor de gas.

ADVERTENCIA:

Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

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 "Qué debe hacer si huele 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, lo que puede resultar 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 deben realizarse con un contratista, plomero o fontanero calificado o autorizado por el estado de Massachusetts.
- Dispositivos de cierre aceptables: las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible, no debe exceder de los 4 pies (121.9 cm).

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si aplica mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

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

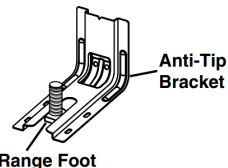
Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

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

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco 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 de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales al usar el electrodoméstico, siga precauciones básicas, entre ellas las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, LA MISMA DEBE ASEGURARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA HACIA ADELANTE, REVISE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MODO QUE LA PATA TRASERA QUEDE DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA use el electrodoméstico como calefacción del cuarto. El hacerlo puede causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que estén encima de un electrodoméstico o en el soporte de un electrodoméstico; al trepar los niños encima del electrodoméstico para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- **Instalación correcta:** el electrodoméstico, cuando se instale, deberá conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA 70* o el *Código Canadiense de Electricidad, CSA C22.1-02*. En Canadá, el electrodoméstico se debe conectar a tierra de acuerdo con el Código Canadiense de Electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un tomacorriente debidamente puesto a tierra. No corte ni quite el terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- **Mantenimiento:** mantenga el área de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- **Almacenaje en o sobre el electrodoméstico:** los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno o cerca de las unidades exteriores.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocción.
- No use piezas de repuesto que no hayan recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).

Para las estufas con autolimpieza:

- Antes de hacer la autolimpieza del horno: quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios. Limpie todos los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo Clean (Limpieza)

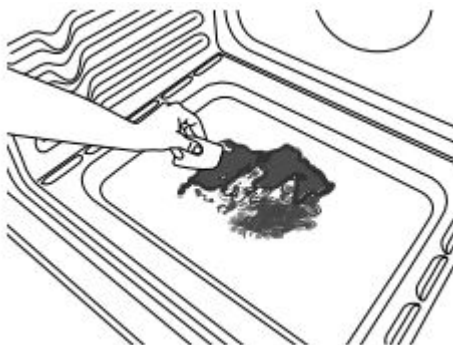


La tecnología AquaLift® consiste en una innovadora solución de limpieza que utiliza calor y agua para remover los derrames producidos por el horneado en menos de 1 hora. Esta nueva tecnología de limpieza presenta una alternativa de calor bajo y sin olor frente a las opciones tradicionales de autolimpieza.

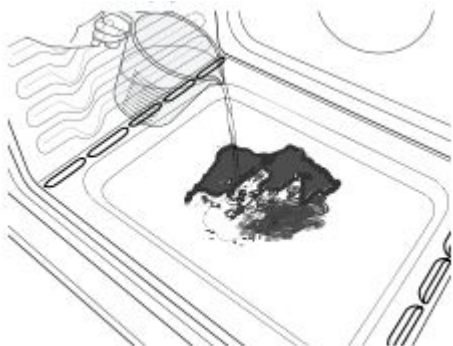
Deje que el horno se enfríe a temperatura ambiente antes de usar el ciclo Clean (Limpieza). Si la temperatura de la cavidad del horno es mayor que 200 °F (93 °C), aparecerá en la pantalla, y el ciclo Clean (Limpieza) no se activará hasta que la cavidad del horno se haya enfriado.

Para limpiar:

1. Quite todas las parrillas y los accesorios de la cavidad del horno y limpie el exceso de suciedad. Use un rascador de plástico para retirar la suciedad más fácil.



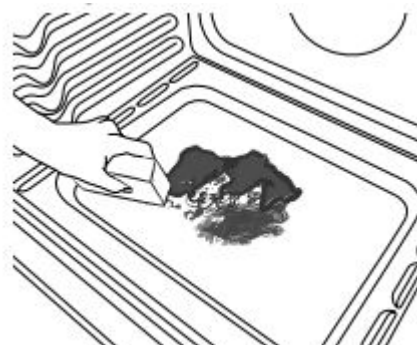
2. Vierta 1³/₄ tazas (14 oz [414 ml]) de agua destilada o filtrada en el fondo del horno vacío y cierre la puerta del horno.



IMPORTANTE: No use sustancias químicas ni otros aditivos con el agua. No abra el horno durante el ciclo Clean (Limpieza). El agua que está en el piso del horno está caliente.

3. Presione CLEAN (Limpieza) / AQUALIFT SELF CLEAN (Autolimpieza AquaLift) y, después, START (Inicio) en el panel de control del horno.

4. Espere 40 minutos para la limpieza y el enfriamiento. Se escuchará un pitido cuando se haya terminado el ciclo Clean (Limpieza).
5. Presione CANCEL (Cancelar), CANCEL UPPER (Cancelar superior) u OFF (Apagado) al final del ciclo. Se puede presionar Cancel (Cancelar), Cancel Upper (Cancelar superior) u Off (Apagado) en cualquier momento para detener el ciclo de autolimpieza.
6. Retire el agua residual y la suciedad que se aflojó con una esponja o un paño de inmediato una vez que el ciclo Clean (Limpieza) esté completo. La mayor parte de las 1³/₄ tazas (14 oz [414 ml]) iniciales de agua permanecerá en el horno después de que se termine el ciclo. Si todavía queda suciedad, deje una pequeña cantidad de agua en la base del horno para facilitar la limpieza.



7. Si queda suciedad, quítela con una esponja para restregar que no raye o un raspador de plástico. Se pueden hacer funcionar ciclos limpieza adicionales para ayudar a quitar la suciedad rebelde.

IMPORTANTE: no use limpiadores para hornos. El uso de sustancias químicas, incluso productos de limpieza comerciales para hornos o estropajos de metal, puede causar daños permanentes a la superficie de porcelana del interior del horno.

NOTA:

- La estufa deberá estar nivelada para asegurarse de que toda la superficie del piso de la cavidad del horno esté cubierta con agua al comienzo del ciclo Clean (Limpieza).
- Para obtener resultados óptimos, use agua destilada o filtrada. Es posible que el agua del grifo deje depósitos minerales en la base del horno.
- Antes de quitar el agua restante y la suciedad floja al final del ciclo Clean (Limpieza), inserte un paño o una toalla de papel entre el borde inferior de la puerta del horno y el marco delantero para evitar que el agua se derrame sobre el frente de la estufa y el piso.
- Será más difícil quitar suciedad acumulada después de varios ciclos de cocción con el ciclo Clean (Limpieza).
- Las esponjas para restregar no abrasivas o los estropajos de limpieza tipo borrador (sin productos de limpieza) pueden ser eficaces para limpiar suciedad rebelde en las paredes de la cavidad, la puerta y el piso del horno. Para obtener mejores resultados, humedezca los estropajos y las esponjas antes de usarlas.
- Ponga a funcionar un ciclo Clean (Limpieza) adicional para la suciedad rebelde.

- El limpiador de electrodomésticos de cocina affresh® y el limpiador para superficies de cocción affresh® pueden usarse para limpiar el piso, las paredes y la puerta del horno cuando se haya terminado el ciclo y el horno haya vuelto a la temperatura ambiente. Si se usa el limpiador para superficies de cocción affresh® se recomienda limpiar también la cavidad con agua destilada. Para obtener información sobre cómo realizar pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.
- Para obtener kits de limpieza con tecnología AquaLift® adicionales, haga un pedido del número de referencia W10423113RP. Para obtener información sobre cómo realizar pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.
- Para recibir asistencia para la tecnología AquaLift® llame al **1-877-258-0808** en EE. UU. o al **1-800-807-6777** en Canadá; o bien, visite nuestro sitio web en <http://whirlpoolcorp.com/aqualift>.

Limpieza general

IMPORTANTE: antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios, limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- El limpiador de electrodomésticos de cocina affresh® número de referencia W10355010 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, limpiadores abrasivos, limpiador de superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos ni toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

- Frote en la dirección de la veta para evitar daños.
- Limpiador para acero inoxidable affresh® número de referencia W10355016 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas. No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos se deben poner en remojo o fregar antes de llevarlos a la lavavajillas.
Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.
- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, número de referencia 31617 (no incluido):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

No lavar en lavavajillas.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (no incluido).

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control

PLANCHA (en algunos modelos)

Para evitar dañar la superficie antiadherente, no use estropajos de acero ni limpiadores abrasivos.

Método de limpieza:

- Detergente suave
- Lavavajillas: Si bien la plancha es resistente, puede perder el brillo y/o el color si se la lava en lavavajillas

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel.
- Limpiador de cocinas y electrodomésticos affresh® número de referencia W10355010 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que se deslicen con más facilidad.
- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas): Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se lo lava en lavavajillas

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO/CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento/calentamiento, revise que esté frío y vacío.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

Use la tecnología AquaLift® con regularidad para limpiar derrames en el horno.

No use productos de limpieza para hornos.

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Consulte primero la sección "Ciclo de autolimpieza" o "Ciclo de limpieza".

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

REQUISITOS

Herramientas y piezas

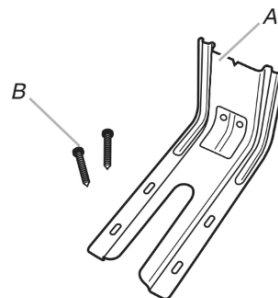
Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

- | | |
|---|---|
| ■ Cinta métrica | ■ Broca para albañilería con punta de carburo de 3/16" (4,8 mm) |
| ■ Destornillador de cabeza plana | (para pisos de hormigón/cerámica) |
| ■ Destornillador Phillips | (Para estufas deslizables/con control frontal) |
| ■ Destornillador de cabeza plana de 1/8" (3,2 mm) | |
| ■ Nivel | |
| ■ Taladro manual o eléctrico | |
| ■ Martillo | |
| ■ Llave o pinzas | |
| ■ Llave para tubería | |
| ■ Llave de combinación de 15/16" | |
| ■ Trinquete de accionamiento de 1/4" | |
| ■ Llave para tuercas de 3/8" | |
| ■ Broca de 1/8" (para pisos de madera) | |
| ■ Marcador o lápiz | |
| ■ Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano | |
| ■ Solución para detectar fugas no corrosiva | |
| | Para las conversiones a gas natural/propano |
| | ■ Llave de combinación de 3/8" |
| | ■ Llave de combinación de 1/2" |
| | ■ Llave de combinación de 5/8" |
| | ■ Llave para tuercas de 9/32" |
| | ■ Destornillador Quadrex®† o Phillips |
| | ■ Cinta adhesiva protectora |
| | ■ Llave para tuercas de 3/8" (Para estufas deslizables/con control frontal) |

Piezas suministradas

Verifique que estén todas las piezas.



A. Soporte antivuelco

B. n.º 12 x 1 3/8" (4,1 cm) tornillos (2)

El soporte antivuelco debe estar montado firmemente al piso o a la pared. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al piso.

Piezas necesarias

Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Consulte 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 derecho/izquierdo del marco del horno.
- La estufa debe ubicarse en un lugar 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 gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco enviado con la estufa, consulte la sección "Instalación del soporte antivuelco".
- Se requiere un suministro eléctrico conectado a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos del suministro de gas".
- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos calificado 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" (6,35 mm) debajo de la estufa si la va a instalar sobre una alfombra.

IMPORTANTE: Para evitar daños a los gabinetes, consulte al constructor o al proveedor de los gabinetes para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no se desprenda 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 gabinetes 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 esa norma, use la Norma 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 con las normas vigentes de la edición más reciente de CAN/CSA-Z240, o con los códigos locales.

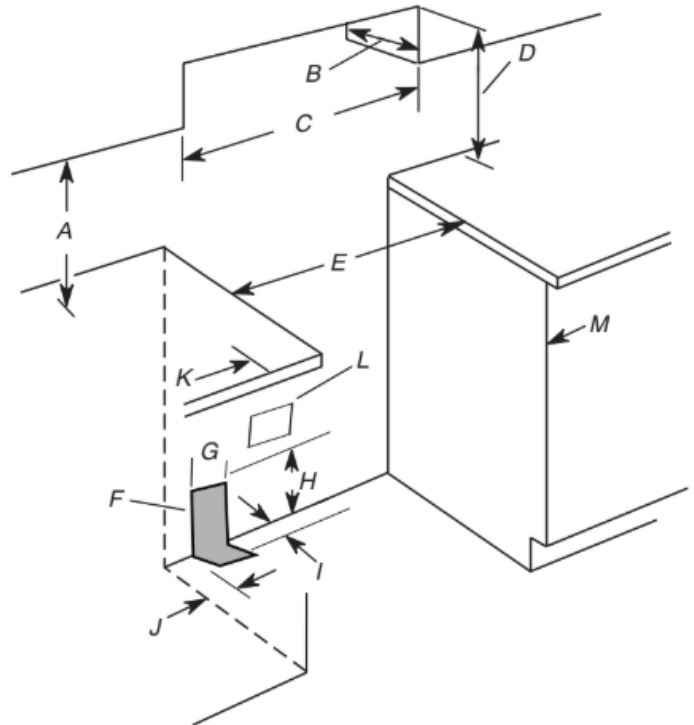
Las instalaciones en casas rodantes requieren lo siguiente:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse según las instrucciones de este documento.

Dimensiones del gabinete

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

IMPORTANTE: si va a instalar una campana para estufa o una combinación de microondas y campana sobre la estufa, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación de microondas y campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.



- A. 18" (45,7 cm) del gabinete lateral superior al mostrador
- B. 13" (33 cm) máximo de profundidad del gabinete 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. En los EE. UU.: 30 3/8" (76,5 cm) de ancho mínimo de la abertura
- F. Se recomiendan las áreas sombreadas para la instalación de tubería de gas rígida.
- G. 11" (27,9 cm)
- H. 17" (43,2 cm)
- I. 2" (5,1 cm)
- J. 4 1/2" (11,4 cm)
- K. 3" (7,6 cm) de espacio mín. desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible.
- L. Tomacorriente con conexión a tierra
- M. La puerta o las bisagras del gabinete no deben extenderse dentro del área del recorte.

***NOTA:** 24" (61,0 cm) como mínimo cuando la base del gabinete de madera o de metal esté cubierta por madera moldeada retardante de llama de al menos 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 gabinete de madera o metal descubierto.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

No quite el 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 si se enchufa en un tomacorriente que no está debidamente polarizado.

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.

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:

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

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

- Se necesita un circuito eléctrico de 120 V, 60 Hz, CA solamente, protegido con fusible de 15 A, con conexión a tierra y polarizado. También se recomienda usar un fusible retardador o disyuntor. Se recomienda el uso de un circuito independiente que preste servicio únicamente a esta estufa.
- Los sistemas de encendido electrónico funcionan dentro de límites de tensión amplios, pero se debe tener la conexión a tierra y polaridad correctas. Verifique que el tomacorriente tenga capacidad para 120 V 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 de consumo 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 disyuntor 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 competente si tiene dudas acerca de si el armazón de la estufa está conectado a tierra.

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, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

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 esta instrucción 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. Consulte la sección "Conversiones de gas". La placa de modelo/serie/valores nominales, ubicada en el marco del horno detrás de la puerta del horno, contiene información sobre los tipos de gas que puede usar. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

Conversión a gas propano:

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

No se deberá hacer intento alguno para convertir el electrodoméstico del gas especificado en la placa de modelo/serie/valores nominales para usarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas. Consulte la sección "Conversiones de gas".

Línea de suministro de gas

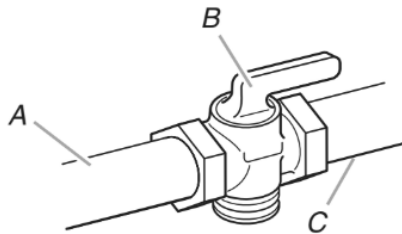
- Provea una línea de suministro de gas con tubería rígida de 3/4" (1,9 cm) hasta la ubicación de la estufa. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños puede ser de 1/2" (1,3 cm) como mínimo. 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 use cinta de TEFLON®†.

Conector flexible de metal para electrodomésticos:

- Si los códigos locales lo permiten, se puede un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.



- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para conectar a las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del electrodoméstico.
- No fuerza 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 superficie de cocción.



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

Regulador de 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: 5" (12,7 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: 11" (27,9 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

Las capacidades nominales de entrada que se muestran en la placa de 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 probar un regulador debe ser de al menos 1"

(2,5 cm) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14"

(35,5 cm) de presión de la columna de agua

La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la estufa del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba iguales a 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

INSTALACIÓN

Desembalaje de la estufa

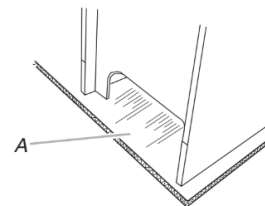
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Peso Excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el aparato.

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

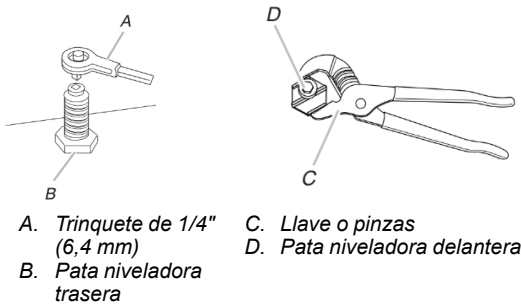
1. Quite los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película de la estufa.
2. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas del interior del horno.
3. No quite la base de transporte en este momento.



A. Base de transporte

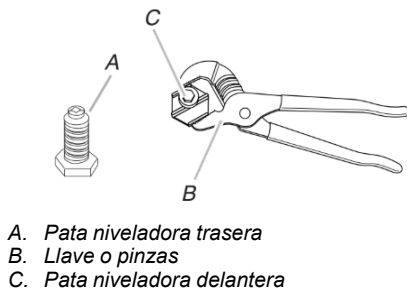
4. En las estufas con un cajón de almacenamiento:

Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento". Use un trinquete de accionamiento de 1/4" (6,4 mm) para bajar las patas niveladoras traseras media vuelta. Use una llave o pinzas para bajar las patas niveladoras delanteras media vuelta.



En las estufas equipadas con un cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium:

En las estufas con un cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium, no se puede acceder a las patas traseras retirando el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium. Será necesario regular las patas traseras desde el exterior de la estufa. Use una llave o pinzas para descender las patas niveladoras delanteras y traseras media vuelta.



Instalación del soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

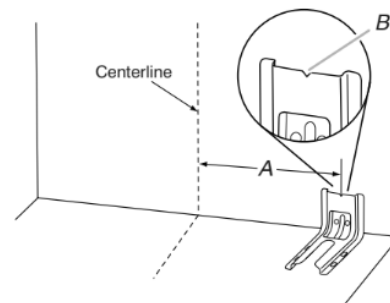
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

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

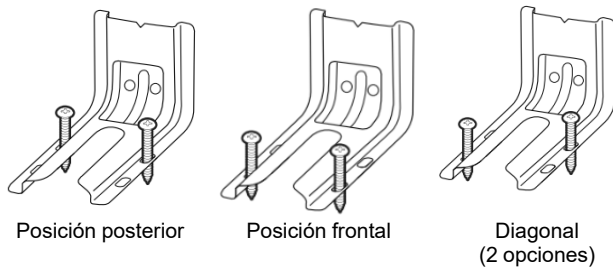
1. Retire el soporte antivuelco de donde está fijado con cinta adhesiva dentro del cajón de calentamiento, cajón de almacenamiento o cajón de almacenamiento Premium.
2. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared. Si instala la estufa en una casa rodante, deberá fijarla al piso.
3. Determine y marque la línea central del área recortada. Puede instalar el soporte de montaje 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 12 9/16" (31,9 cm) de la línea central, como se muestra.



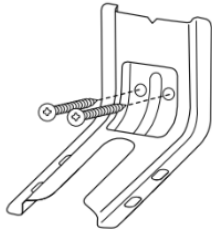
- A. 12 9/16" (31,9 cm)
B. Muesca en V del soporte

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.

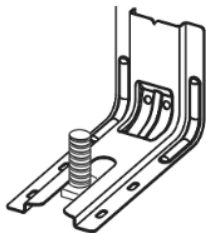
Montaje en el piso



Montaje en la pared



5. Con un destornillador Phillips, monte el soporte antivuelco a la pared o el piso con los dos tornillos n.º 12 x 15/8" (4,1 cm) suministrados para montar el soporte antivuelco en la pared o en el piso.
6. Mueva la estufa lo suficiente cerca de la abertura para permitir que se hagan las conexiones finales de gas y eléctricas. 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 antivuelco.



8. Mueva la estufa hacia delante sobre la base de envío, el cartón o la madera para continuar instalándola usando las instrucciones de instalación a continuación.

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, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

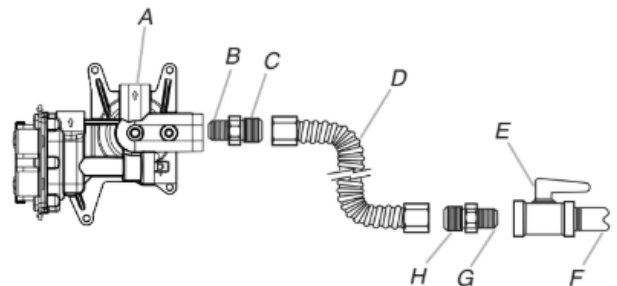
Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Conexión flexible típica

1. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y G en la ilustración que sigue).
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 15/16" (2,4 cm) y una llave regulable para fijar el conector flexible a los adaptadores.

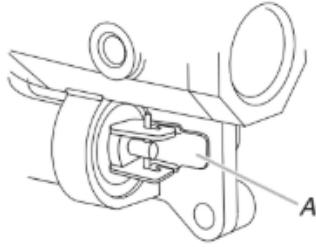
IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando aprieta las conexiones.



- | | |
|---|---|
| A. Regulador de presión de gas | E. Válvula de gas de cierre manual |
| B. Use compuesto para unión de tuberías. | F. Tubo de gas de 1/2" (1,3 cm) o 3/4" (1,9 cm) |
| C. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/2" [1,3 cm]) | G. Use compuesto para unión de tuberías. |
| D. Conector flexible | H. Adaptador |

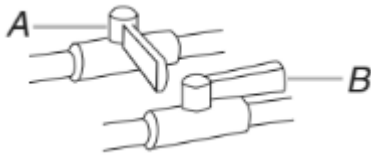
Complete la conexión

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



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

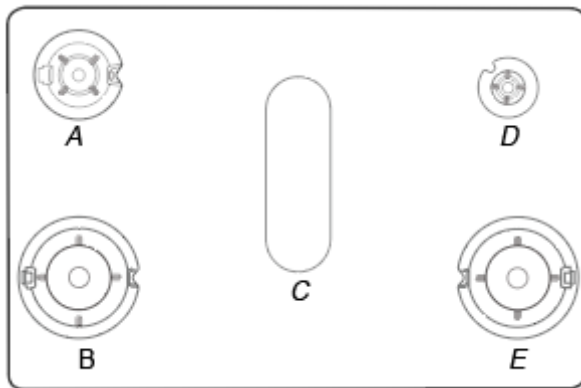
2. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.



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, significa que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
4. Saque las tapas y rejillas de los quemadores de la superficie de cocción del paquete de piezas. Coloque las bases de los quemadores como lo indica la ilustración siguiente para su modelo:

Para el modelo KFGG504KPS



A. Mediano (Semirrápido)
B. Grande (Ultrarrápido)
C. Ovalado (OV)
D. Pequeño (Auxiliar)
E. Grande (Ultrarrápido)

5. 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. Coloque las rejillas de los quemadores sobre los quemadores y las tapas.



A. Base del quemador
B. Tapa del quemador
C. Rejilla del quemador

Alineamiento: Asegúrese de alinear la abertura del tubo de gas en la base del quemador con el soporte de orificio en la superficie de cocción y el electrodo encendedor con la muesca en la base del quemador.

6. Coloque las tapas de los quemadores sobre las bases de los quemadores apropiados.

IMPORTANTE: las bases de las tapas pequeñas e intermedias son distintas. No coloque una tapa de quemador equivocada sobre la base del quemador.



Pequeño (Auxiliar)

Mediano (Semirrápido)

Grande (Ultrarrápido)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

No quite el 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.

7. Conecte el producto a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
8. Deslice la estufa hasta su ubicación final y asegúrese de que la pata niveladora posterior se deslice dentro del soporte antivuelco.

Verifique que el soporte antivuelco esté instalado y enganchado

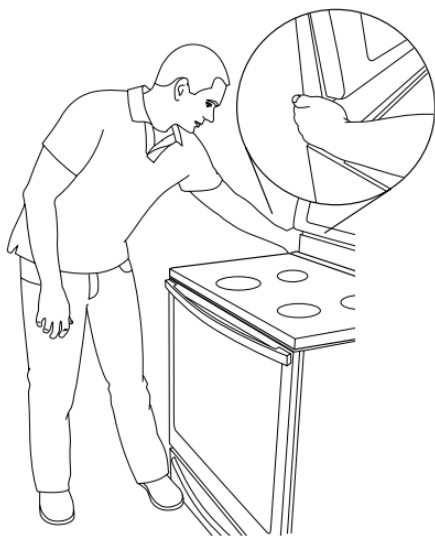
En las estufas con un cajón de almacenamiento:

1. Retire el cajón de almacenamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento".
2. Use una linterna para mirar debajo de la parte inferior de la estufa.
3. Verifique visualmente que la pata trasera de la estufa esté insertada en la ranura del soporte antivuelco.

En las estufas equipadas con un cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium:

1. Coloque el lado externo del pie contra la parte delantera inferior del cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium; después, aferre el lado inferior derecho o izquierdo del panel de control, como se muestra.

NOTA: si el mostrador está montado con salpicadero, tal vez sea necesario levantar la estufa más alto de lo que se muestra en la ilustración.



2. Intente inclinar lentamente la estufa hacia delante. Si enseguida siente resistencia, quiere decir que la pata de la estufa está enganchada en el soporte antivuelco.
3. Si la parte posterior de la estufa se levanta más de 1½" (1,3 cm) del piso sin resistencia, deje de inclinar la estufa y bájela con suavidad nuevamente al piso. La pata de la estufa no está enganchada en el soporte antivuelco.

IMPORTANTE: si escucha un chasquido cuando se levanta la estufa, es posible que no esté completamente enganchada en el soporte. Revise si hay obstrucciones que impiden que la estufa se deslice hacia la pared o impiden que la pata de la estufa se deslice en el soporte. Verifique que el soporte se mantenga seguro en el lugar con los tornillos de montaje.

4. Deslice la estufa hacia adelante y verifique que el soporte antivuelco esté fijado firmemente al piso o a la pared.
5. Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede insertada en la ranura del soporte antivuelco.

IMPORTANTE: Si la parte posterior de la estufa se separa más de 2" (5,1 cm) de la pared de montaje, es posible que la pata posterior de la estufa no se enganche con el soporte. Deslice hacia adelante la estufa para determinar si hay una obstrucción entre la estufa y la pared de montaje. Los cambios en el suministro de gas deberán ser realizados por un técnico de servicio calificado. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

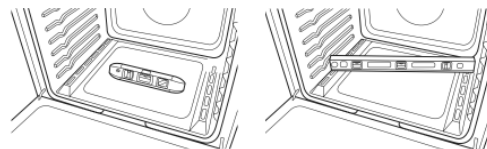
6. Repita los pasos 1 y 2 para cerciorarse de que la pata de la estufa esté enganchada en el soporte antivuelco.
Si la parte posterior de la estufa se separa más de ½" (1,3 cm) del piso sin resistencia, es posible que el soporte antivuelco no se haya instalado correctamente. No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado. Si necesita asistencia o servicio técnico, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Nivelación de la estufa

Para determinar si tiene tecnología AquaLift® o limpieza con vapor, consulte la sección "Mantenimiento y cuidado de la estufa".

Para estufas con tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

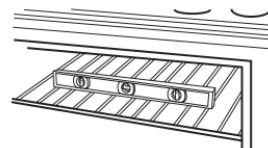
1. Coloque un nivel sobre el piso del horno, como se indica en una de las dos figuras a continuación, según el tamaño del nivel. Verifique con el nivel de lado a lado y del frente hacia la parte posterior.



2. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
3. Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

Para estufas sin tecnología AquaLift® o limpieza con vapor:

1. Coloque una parrilla plana estándar en el horno.
2. Coloque el nivel sobre la parrilla y revise el nivel de la estufa, primero de lado a lado y luego de adelante hacia atrás.



3. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
4. Siga las indicaciones del estilo 1 o del estilo 2, según el estilo de cajón suministrado con la estufa.

Estilo 1: Estufas con cajón de almacenamiento:

Use un trinquete de accionamiento de 1/4" (6,4 mm), una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

Estilo 2: Estufa con cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium:

Use una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

NOTA: la estufa debe estar nivelada para un rendimiento satisfactorio del horneado y resultados óptimos de limpieza con la tecnología AquaLift® y las funciones de limpieza con vapor.

Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la superficie de cocción y el horno usan encendedores electrónicos en lugar de pilotos permanentes. Cuando se gira la perilla de control de la superficie de cocción a la posición "LITE" (Encendido), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras la perilla de control esté en "LITE" (Encendido).

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

Cómo verificar 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 "LITE" (Encendido).

La llama deberá 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.

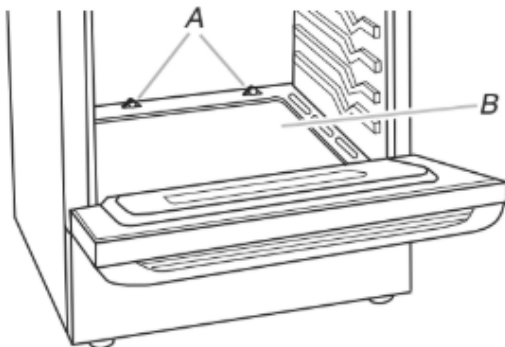
Si los quemadores no se encienden como es debido:

- Gire la perilla de control de la superficie de cocción hasta la posición "OFF" (Apagado).
- Compruebe que la estufa esté enchufada. Compruebe que el disyuntor no se haya disparado o el fusible de la casa no se haya quemado.
- 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 las bases.

Repita el procedimiento de inicio. 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.

Cómo verificar el funcionamiento del quemador de hornear del horno

1. Saque la parrilla del horno.
2. 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. Base del horno

3. Puede controlar la llama del quemador utilizando un espejo. Coloque un espejo a un lado del quemador. Mire en el espejo para verificar la llama.
4. Presione la tecla BAKE (Hornear).
5. Presione la tecla START (Inicio).

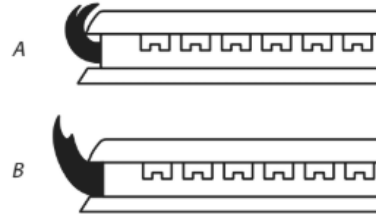
El quemador para hornear del horno debe encenderse en menos de 8 segundos. En ciertas condiciones, es posible que el quemador demore hasta 50 o 60 segundos en encenderse.

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

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles en línea para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

Cómo ajustar la altura de la llama

Ajuste la altura de las llamas de los quemadores superiores. La llama "baja" de los quemadores de la superficie de cocción debe ser azul, estable y de aproximadamente 3/8" (9,5 mm) de altura.

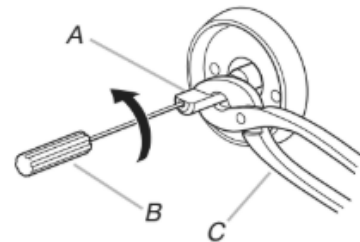


A. Llama baja
B. Llama alta

Para regular quemadores estándar:

La llama puede regularse con 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":



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

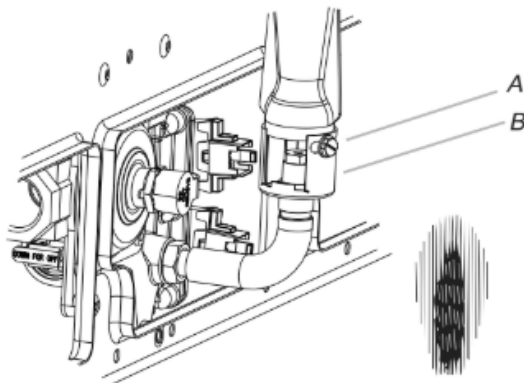
1. Encienda un quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.
Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de cabeza plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.
3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Pruebe la llama girando el control desde "LO" (Baja) a "HI" (Alta), verificando la llama en cada ajuste y asegurándose de que la llama sea estable.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

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

1. En los modelos con cajón de calentamiento, quite la placa de la cubierta de acceso (1 tornillo) ubicada detrás del compartimiento del cajón de calentamiento.
2. Controle el quemador de hornear del horno para ver si la llama es adecuada.

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 llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas.

3. Si necesita ajustar la llama de hornear del horno, ubique el obturador de aire cerca de la parte posterior central de la estufa. 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

4. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) cuando termine.
5. Vuelva a instalar el dispersor de llama y la cubierta del quemador de hornear del horno.

Cómo verificar el funcionamiento del quemador de asar a la parrilla del horno

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

El quemador 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.

Consulte la Guía de inicio rápido o la Guía de controles en línea para ver el funcionamiento correcto de los controles del horno.

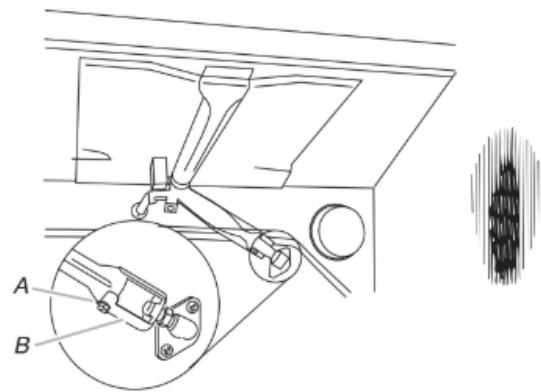
Cómo ajustar la llama del quemador de asar a la parrilla del horno (si es necesario)

Mire a través de la ventana del horno para verificar si la llama del quemador para asar a la parrilla es adecuada. Esta llama deberá tener un cono interior largo de color verde azulado de ½" (1,3 cm) con un manto azul oscuro y deberá ser limpia y suave. No debe haber llamas con puntas amarillas, explotando ni levantadas.

Si se debe ajustar la llama:

1. Afloje el tornillo de sujeción en el obturador de aire ubicado en la parte posterior del quemador de asar a la parrilla.
2. Ajuste el obturador de aire según sea necesario.

3. Apriete el tornillo de sujeción.



A. Tornillo de sujeción
B. Obturador de aire

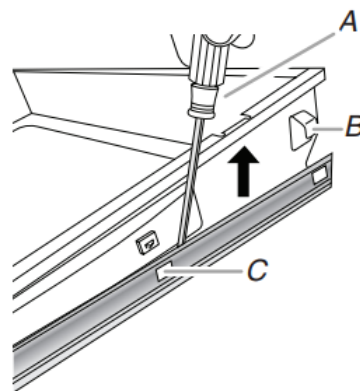
4. Presione CANCEL/OFF (Cancelar/Apagar) cuando haya terminado.

Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium (en algunos modelos)

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

Para retirar:

1. Abra el cajón por completo.
2. Con un destornillador de cabeza plana, afloje suavemente el cajón de la muesca de alineación deslizante y levante la lengüeta de alineación del cajón de la guía de deslizamiento.

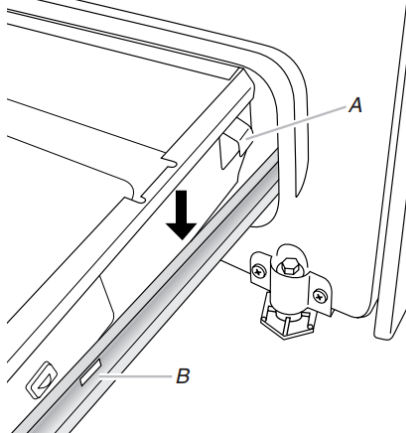


A. Destornillador de cabeza plana
B. Lengüeta de alineación del cajón
C. Muesca de deslizamiento del cajón

3. Repita el paso 2 en el otro lado. El cajón ya no está más sujeto a las guías del cajón. Con ambas manos, tome el cajón para extraerlo completamente.

Para colocar:

1. Alinee las muescas de la parte de adelante del cajón con las muescas en las guías del cajón que hay a ambos lados. Inserte las lengüetas de alineación de la parte trasera en las guías del cajón a ambos lados.



A. Lengüeta de alineación del cajón
B. Muesca de deslizamiento del cajón

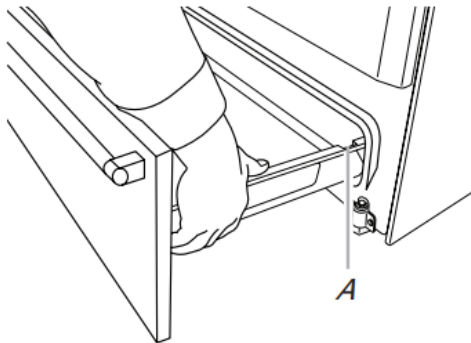
2. Empuje el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium por completo hacia adentro.
3. Abra y cierre el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium para asegurarse de que esté bien encajado sobre las guías a ambos lados.

Cajón de almacenamiento (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento puede retirarse. Antes de retirarlo, cerciórese de que esté frío y vacío.

Para retirar:

1. Retire el cajón de almacenamiento en sentido recto hasta el tope.



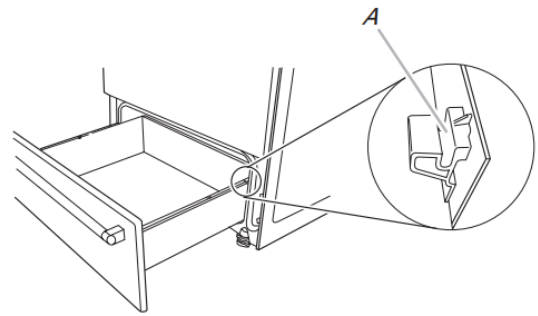
A. Muesca de tope del cajón

2. Levante el frente del cajón y tire del cajón hacia afuera.

Para colocar:

1. Levante el frente del cajón y coloque la parte posterior del cajón dentro de la estufa de modo que la muesca de tope del cajón quede detrás de la guía del cajón.
2. Baje el cajón de modo que el borde del riel de deslizamiento caiga dentro de la ranura en la guía del cajón.

3. Empuje lentamente el cajón dentro de la estufa.



A. Enganche la guía del cajón

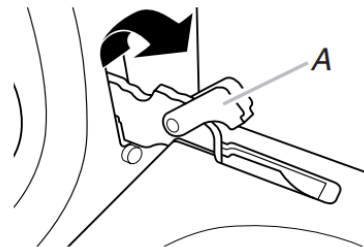
NOTA: cuando están correctamente instaladas, las guías deslizantes posteriores de la base del cajón se engancharán con los rieles de la base y el cajón no se inclinará cuando se coloquen elementos en su interior.

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.

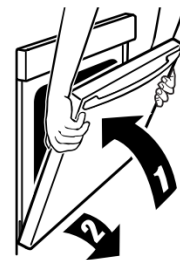
Para retirar:

1. Abra por completo la puerta del horno.
2. Tome 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 la bisagra

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



Para colocar:

1. Inserte los dos brazos de suspensión en la puerta.



2. Abra la puerta del horno.
Debería escuchar un chasquido cuando la puerta queda en su lugar.
3. Mueva las palancas de la bisagra nuevamente a la posición trabada. Verifique que la puerta pueda abrirse y cerrarse bien. De lo contrario, repita los procedimientos para retirar y colocar la puerta.

Finalización de la instalación

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si sobra alguna pieza, repase todos los pasos para averiguar cuál omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Deseche o recicle todo el material de empaque.
4. Verifique que la estufa esté nivelada. Consulte la sección "Nivelación de la estufa".
5. 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 obtener más información, lea la sección "Cuidado y mantenimiento de la estufa".
6. Lea la Guía de inicio rápido y la Guía de controles en línea.
7. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte la Guía de inicio rápido y la Guía de controles en línea para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la estufa.

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 estufa esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
 - Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "abierta".
 - Que el suministro eléctrico esté conectado.
 - Consulte la sección "Solución de problemas" en línea.
8. 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 como se ha descrito.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, presione el botón CANCEL (Cancelar) en el panel de control del horno y póngase en contacto con un técnico calificado.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

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, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

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 esta instrucción 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 antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

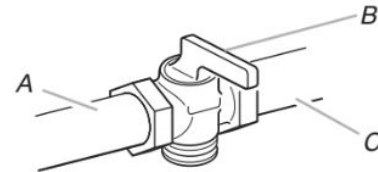
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

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

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



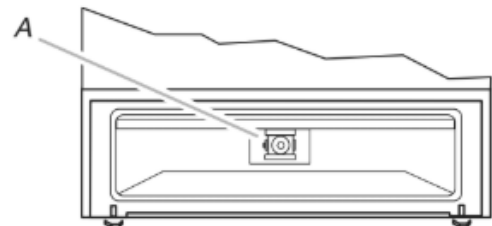
- A. A la estufa
- B. Válvula de manual en la posición cerrada
- C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

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

1. Retire el cajón de almacenamiento Premium, el cajón de calentamiento o el cajón de horneado. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón", "Cajón de almacenamiento" o "Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium".
2. Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

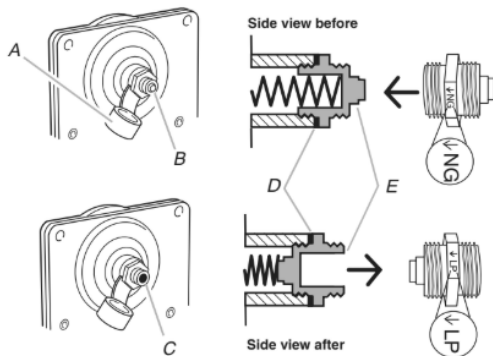
NOTA: en los modelos con cajón de calentamiento o cajón de horneado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.



- 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.

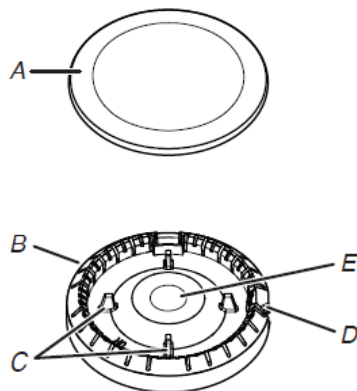


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

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 de plástico sobre la tapa del regulador de presión de gas.

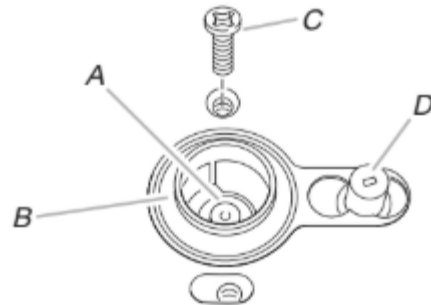
Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

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



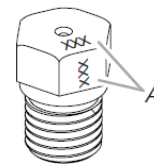
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineamiento
- D. Electrodo encendedor
- E. Abertura del tubo de gas

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Tornillo del orificio
- B. Soporte de tornillo del orificio
- C. Tornillo
- D. Electrodo de chispa

4. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número al costado o arriba. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano.



A. Número grabado

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

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

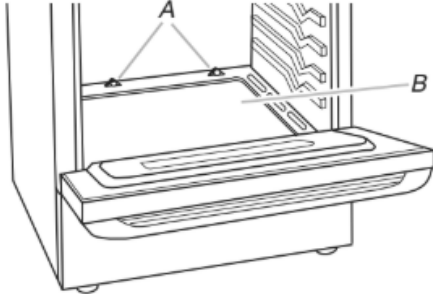
Ubicación	Valor nominal/Tipo de quemador	Tamaño	Número de identificación
FI	14 200 BTU	1.08AM	108AM
LR	8000 BTU	0.84AM	084AM
RF	14 200 BTU	1.08AM	108AM
RR	5000 BTU	0.64AM	064AM
CTR	8000 BTU	0.84AM	084AM

NOTA: Consulte la placa que indica número de modelo y número de serie, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado derecho de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

5. Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en el soporte del tornillo de los orificios de cartón.
6. Vuelva a colocar la base del quemador.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

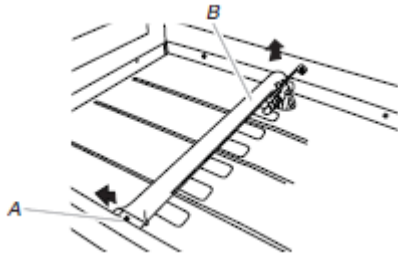
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas natural a gas propano)

1. Retire las parrillas del horno y la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
2. Retire los dos 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 deje sobre una superficie cubierta.



A. Tornillos
B. Base del horno

4. Retire 1 tornillo 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 deje a un lado el quemador de hornear.

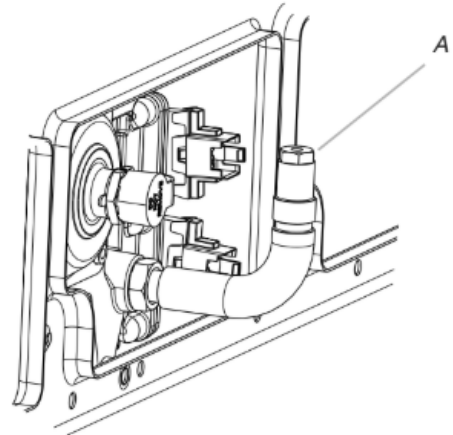


A. Tornillos
B. Base del horno

6. Use una llave para tuercas o una llave de combinación de 3/8" (9,5 mm) y gire en sentido antihorario el tornillo de orificios del quemador de hornear de gas natural para retirarlo. El tornillo tendrá grabado el número "47".

7. 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 ajuste demasiado.



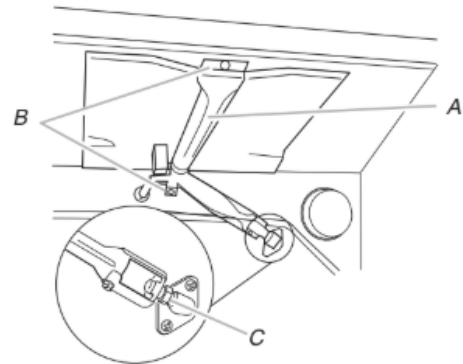
A. Tornillo del orificio

8. Coloque la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y deslice la lengüeta situada en el frente del quemador de hornear hacia el frente del horno.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 1 tornillo.
10. Ubique la parte frontal del panel de la base del horno hacia el marco frontal y 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 tornillos.

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

1. Retire el 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 a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.

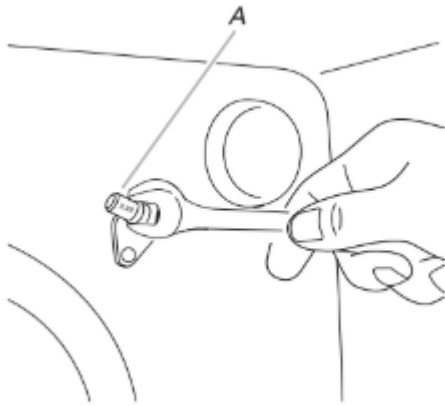


A. Quemador para asar a la parrilla
B. Tornillos
C. Campana del orificio

4. Utilice una llave de tuercas de 3/8" (1 cm) y gire a contrarreloj la campana del orificio del quemador para asar a la parrilla de gas natural para quitarla. La campana tendrá grabado el número "155".
5. Reemplace la campana con el "155" por una con un "100". Para instalar la campana del orificio del quemador para asar a la parrilla de gas propano, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: no ajuste demasiado.

- Ubique el quemador para asar a la parrilla en la campana del orificio del quemador e inserte el electrodo encendedor de cerámica del quemador en el orificio de la parte posterior del horno.



A. Campana del orificio

- Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 2 tornillos.
- Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento, el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento" o "Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium".
- Vuelva a colocar la puerta del horno si fue retirada. Consulte la sección "Puerta del horno".
- Vuelva a colocar las rejillas del horno.

Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

- Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
- Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: es posible que tenga que regular el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada de los quemadores de la superficie de cocción, de hornear y de asar a la parrilla. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (0,64 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

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

NOTA: asegúrese de conservar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

Conversión a gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

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

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

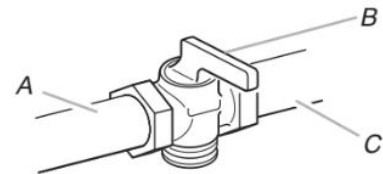
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

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

- Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



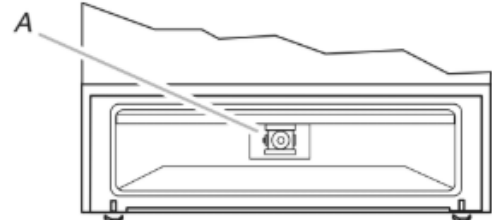
A. A la estufa
B. Válvula de manual en la posición cerrada
C. Línea de suministro de gas

- Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

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

- Retire el cajón de almacenamiento Premium, el cajón de calentamiento o el cajón de hornado. Consulte la sección "Retire/vuelva a colocar el cajón almacenamiento, el cajón de calentamiento o el cajón de almacenamiento Premium".
- Ubique el regulador de presión de gas en la parte posterior del compartimiento del cajón.

NOTA: en los modelos con cajón de calentamiento o cajón de hornado, se debe retirar una cubierta de acceso para llegar al regulador de presión de gas.



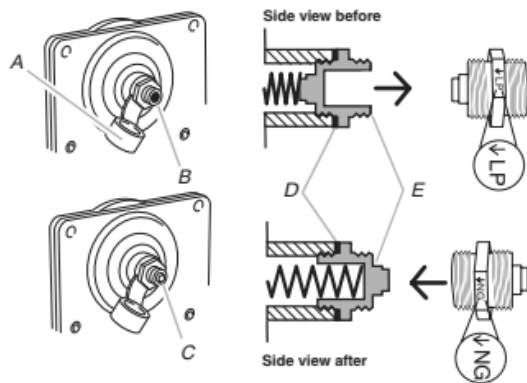
A. Regulador de presión de gas

IMPORTANTE: no retire el regulador de presión de gas.

- 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.

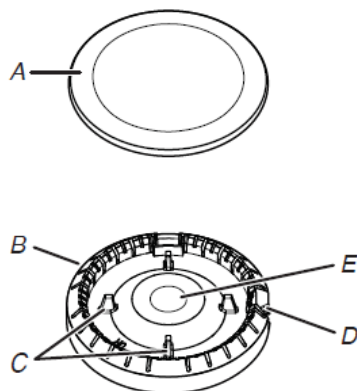


- A. Cubierta de plástico
- B. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo hueco mirando hacia fuera
- C. Tapa del regulador de presión de gas con el extremo macizo mirando hacia fuera
- D. Arandela
- E. Tapa del regulador de presión de gas

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

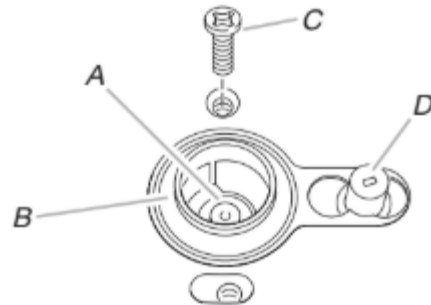
Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

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



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

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Tornillo del orificio
- B. Soporte de tornillo del orificio
- C. Tornillo
- D. Electrodo de chispa

4. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número al costado. Reemplace el tornillo de los orificios de gas propano con el tornillo de 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.

Tabla de tornillos de los orificios de gas natural

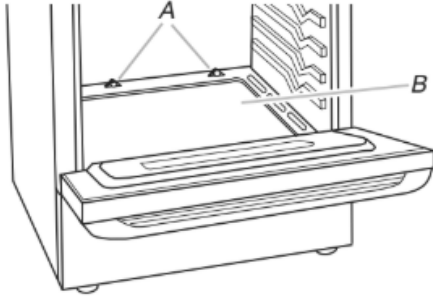
Valor nominal del quemador	Tamaño (mm)	Número de identificación
18 000 BTU	2.00	200AM
17 000 BTU	1.96	196AM
15 000 BTU	1.80	180AM
9500 BTU	1.40	140AM
8000 BTU	1.30	130AM
5000 BTU	1.00	100AM

NOTA: Consulte la placa que indica número de modelo y número de serie, ubicada en el marco del horno detrás de la parte superior del lado derecho de la puerta del horno, para ver el tamaño correcto de los tornillos para cada ubicación de quemador.

5. Deje las tuercas para el orificio de gas propano en bolsas plásticas para utilizarlas en el futuro y guarde el paquete con la documentación.
6. Vuelva a colocar la base del quemador usando ambos tornillos.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

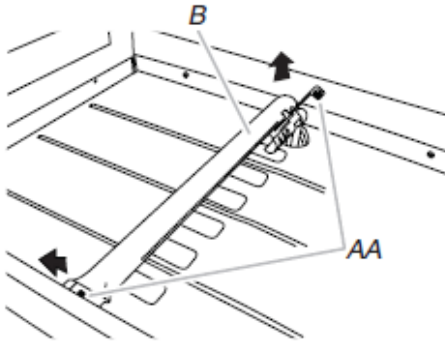
Para convertir el quemador de hornear del horno (de gas propano a gas natural)

1. Saque las parrillas del horno.
2. Retire los dos 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 deje sobre una superficie cubierta.



A. Tornillos
B. Base del horno

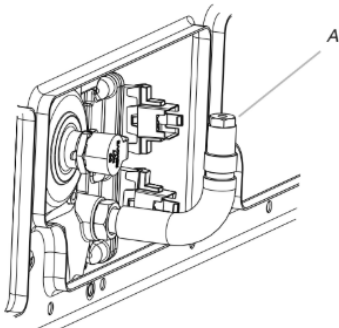
4. Retire 1 tornillo del quemador de hornear.
5. Deslice el frente del quemador de hornear hacia el costado para retirar la lengüeta de la parte frontal del horno. Levante la parte posterior del quemador de hornear fuera del orificio del horno y deje a un lado el quemador de hornear.



A. Tornillo
B. Quemador para hornear

6. Use una llave para tuercas o una llave de combinación de 3/8" (9,5 mm) y gire en sentido antihorario el tornillo de orificios del quemador de hornear de gas propano para retirarlo. El tornillo tendrá grabado el 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 ajuste demasiado.



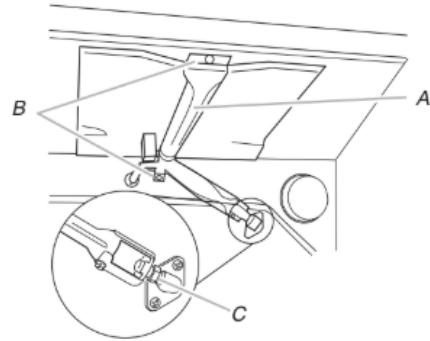
A. Tornillo del orificio

8. Coloque la parte posterior del quemador de hornear sobre el orificio del horno y deslice la lengüeta situada en el frente del quemador de hornear hacia el frente del horno.
9. Vuelva a instalar el quemador de hornear con 1 tornillo.
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.

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

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

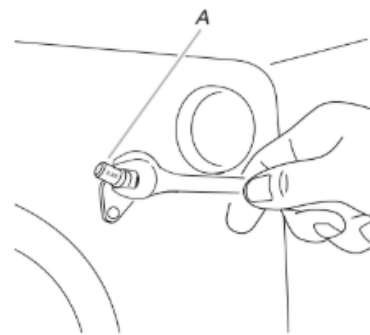
NOTA: el quemador para asar a la parrilla colgará en la parte posterior del horno mientras cambia la campana del orificio.



A. Quemador para asar a la parrilla
B. Tornillos
C. Campana del orificio

3. Utilice una llave de tuercas de 3/8" (9,5 mm) y gire en sentido antihorario la campana del orificio del quemador para asar a la parrilla de gas natural para quitarla. La campana tendrá grabado el número "100".
4. Reemplace la campana con el "100" por una con un "155". Para instalar la campana del orificio del quemador para asar a la parrilla de gas natural, gírela en sentido horario hasta que esté firme.

IMPORTANTE: no ajuste demasiado.



A. Campana del orificio

5. Ubique el quemador para asar a la parrilla en la campana del orificio del quemador e inserte el electrodo encendedor de cerámica del quemador en el orificio de la parte posterior del horno.
6. Ubique el quemador para asar a la parrilla contra la parte superior del horno y sujételo con 2 tornillos.
7. Vuelva a colocar el cajón de almacenamiento o el cajón de calentamiento. Consulte la sección "Cajón de almacenamiento" o "Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento Premium".

8. Vuelva a colocar la puerta del horno. Consulte la sección "Puerta del horno".
9. 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 los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: es posible que tenga que regular el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

Es muy importante verificar la llama adecuada de los quemadores de la superficie de cocción, de hornear y de asar a la parrilla. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (0,64 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

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

NOTA: asegúrese de conservar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.