

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.  
IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.  
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

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

## FOR YOUR SAFETY:

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



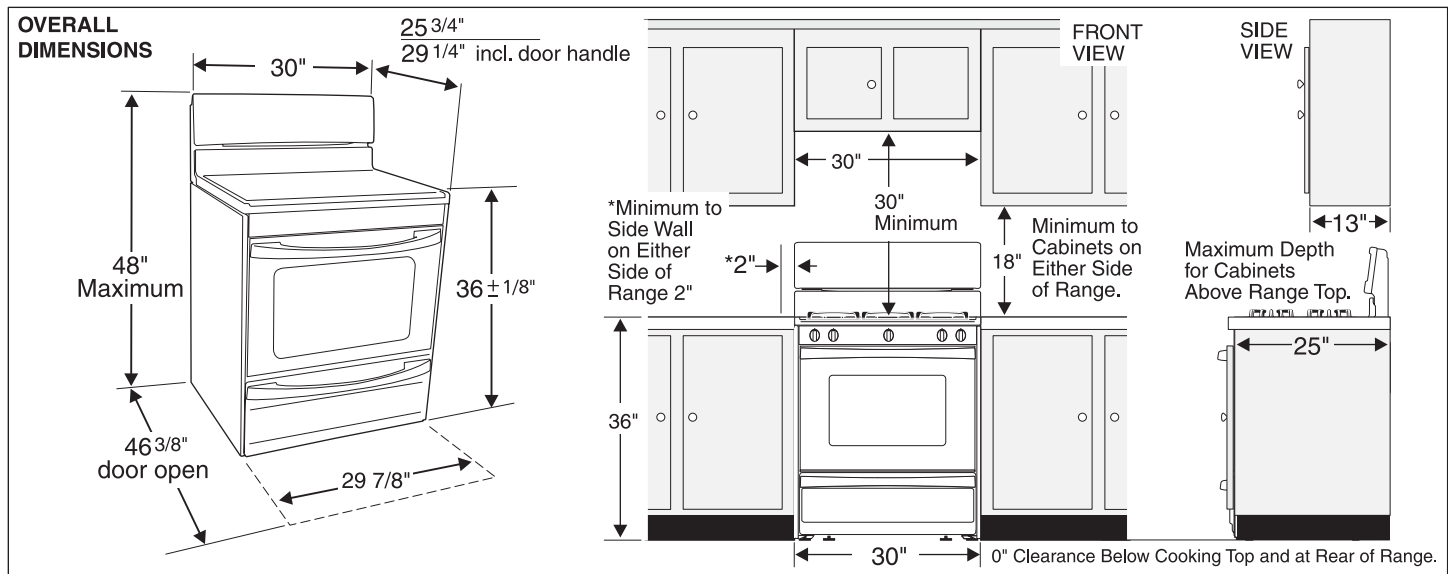
Refer to your serial plate for applicable agency certification



## ⚠ WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

*Note: For appliances installed in the Commonwealth of Massachusetts see page 2.*



## Clearances and Dimensions

1. **Location**—Check location where the range will be installed. Check for proper electrical and gas supply, and the stability of the floor.
2. **Dimensions** that are shown must be used. Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.

## Provide Proper Fuel Type

**Before Proceeding:** Your range is preset to operate on natural gas.

**⚠ CAUTION** DO NOT attempt to convert this range to LP/Propane settings without the proper LP/Propane conversion kit provided with the range or obtained from your dealer. Follow all instructions provided with the LP Conversion Kit.

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

## Important Notes to the Installer

1. Read all instructions contained in these installation instructions before installing range.
2. Remove all packing material from the oven compartments before connecting the gas and electrical supply to the range.
3. Observe all governing codes and ordinances.
4. Be sure to leave these instructions with the consumer.

## Important Note to the Consumer

1. Keep these instructions with your Use & Care Guide for future reference.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition when installed in the United States.

When installed in a manufactured (mobile) home, installation must conform with 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)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, or with local codes.

This range has been design certified by CSA International. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Use & Care Guide, read it carefully.

- **Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.**
- **This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No .70—latest edition when installed in the United States.** See Grounding Instructions on page 5.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F above room temperature without shrinking, warping or discoloring.** Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/4-inch thick plywood between the range and carpeting.
- **Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.**
- **Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range.** Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.
- Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

**⚠ WARNING** Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. As children grow, teach them the proper, safe use of all appliances. Never leave the oven door open when the range is unattended.

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and can also cause damage to the range.

- **Do not store items of interest to children in the cabinets above the range.** Children could be seriously burned climbing on the range to reach items.
- **To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.**
- **Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.** Excessive flame is hazardous.
- **Do not use the oven as a storage space.** This creates a potentially hazardous situation.
- **Never use your range for warming or heating the room.** Prolonged use of the range without adequate ventilation can be dangerous.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance.** Explosions or fires could result.
- **Reset all controls to the "off" position after using a programmable timing operation.**

## FOR MODELS WITH SELF-CLEAN FEATURE:

- **Remove broiler pan, food and other utensils before self-cleaning the oven.** Wipe up excess spillage. Follow the cleaning instructions in the Use & Care Guide.

*Special instructions for appliances installed in the Commonwealth of Massachusetts: This appliance can only be installed in the Commonwealth of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter. When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet (36 inches) in length. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.*

**⚠ WARNING** DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. RESET ALL OVEN CONTROLS TO "OFF" IN THE EVENT OF A POWER FAILURE.

The electric ignitor will automatically re-ignite the oven burner when power resumes if the oven thermostat control was left in the "ON" position.

When an electrical power failure occurs during use, the surface burners will continue to operate.

During a power outage, the surface burners can be lit with a match. Hold a lighted match to the burner, then slowly turn the knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.



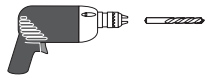
# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

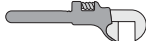
## Before Starting

### Tools You Will Need

#### For leveling legs and Anti-Tip Bracket:

- Adjustable wrench or channel lock pliers 
- 5/16" Nutdriver or Flat Head Screw Driver 
- Electric Drill & 1/8" Diameter Drill Bit (5/32" Masonry Drill Bit if installing in concrete) 


#### For gas supply connection:

- Pipe wrench 

#### For burner flame adjustment:

- Phillips head  and blade-type screwdrivers 

#### For gas conversion (LP/Propane or Natural):

- Open end wrench - 1/2" 

### Additional Materials You Will Need

- Gas line shut-off valve 
- Pipe joint sealant that resists action of LP/Propane gas 

- A new flexible metal appliance conduit (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) must be design certified by CSA International. Because solid pipe restricts moving the range we recommend using a new flexible conduit (4 to 5 foot length) for each new installation and additional reinstallations.



- Always use the (2) new flare union adapters (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) supplied with the new flexible appliance conduit for connection of the range.

## Normal Installation Steps

### 1. Anti-Tip Bracket Installation Instructions

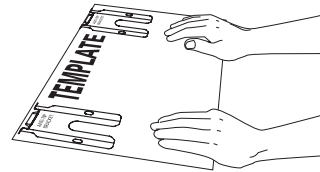
#### Important Safety Warning

To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if a child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

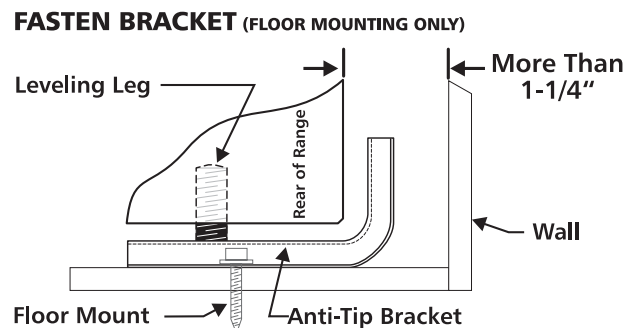
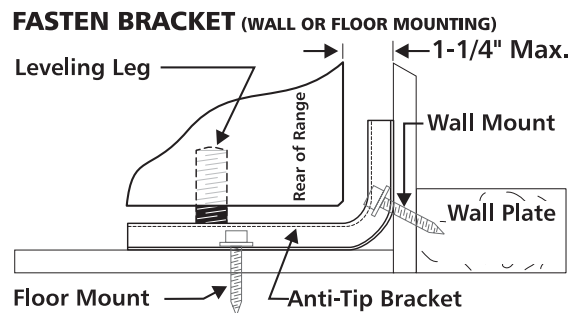
If range is ever moved to a different location, the anti-tip brackets must also be moved and installed with the range.

Instructions are provided for installation in wood or cement fastened to either the floor or wall. When installed to the wall, make sure that screws completely penetrate dry wall and are secured in wood or metal. When fastening to the floor or wall, be sure that screws do not penetrate electrical wiring or plumbing.

- A. Locate the Bracket Using the Template** - (Bracket may be located on either the left or right side of the range. Use the information below to locate the bracket if template is not available). Mark the floor or wall where left or right side of the range will be located. If rear of range is against the wall or no further than 1-1/4" from wall when installed, you may use the wall or floor mount method. If molding is installed and does not allow the bracket to fit flush against the wall, remove molding or mount bracket to the floor. For wall mount, locate the bracket by placing the back edge of the template against the rear wall and the side edge of template on the mark made referencing the side of the range. Place bracket on top of template and mark location of the screw holes in wall. If rear of range is further than 1-1/4" from the wall when installed, attach bracket to the floor. For floor mount, locate the bracket by placing back edge of the template where the rear of the range will be located. Mark the location of the screw holes, shown in template.



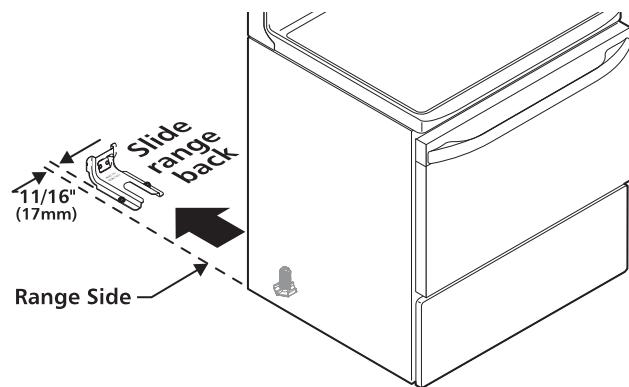
- B. Drill Pilot Holes and Fasten Bracket** - Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill a 3/16" pilot hole 1-3/4" deep. The screws provided may be used in wood or concrete material. Use a 5/16" nut-driver or flat head screwdriver to secure the bracket in place.



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

**C. Level and Position Range** - Level range by adjusting the (4) leveling legs with a wrench. Note: A minimum clearance of 1/8" is required between the bottom of the range and the leveling leg to allow room for the bracket. Use a spirit level to check your adjustments. Slide range back into position. Visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the Anti-Tip Bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer or broiler compartment, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



## 2. Provide an adequate gas supply.

This appliance is pre-set to operate on 4" natural gas manifold pressure. The pressure regulator **MUST** be connected in series with the gas supply line. If the LP/Propane conversion kit has been used, follow instructions provided with the kit for converting the pressure regulator to LP/Propane use. The LP kit can be found on the back side of the range (some models).

Care must be taken during installation of range not to obstruct the flow of combustion and ventilation air.

*For proper operation*, the maximum inlet pressure to the regulator should be no more than 14 inches of water column pressure. The inlet pressure to the regulator must be at least 1 inch greater than regulator manifold pressure. Examples: If regulator is set for natural gas 4 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 5 inches; if regulator has been converted for LP/Propane gas 10 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 11 inches.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the instructions in step 4g.

The gas supply line should be 1/2" or 3/4" I.D.

## 3. Seal wall openings.

Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range after gas supply line is installed.

## 4. Connect the range to the gas supply.

NOTE: To prevent leaks use pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.

**\*Please note:** Models without self-cleaning feature may have an additional 4 to 7 inches clearance from the floor.

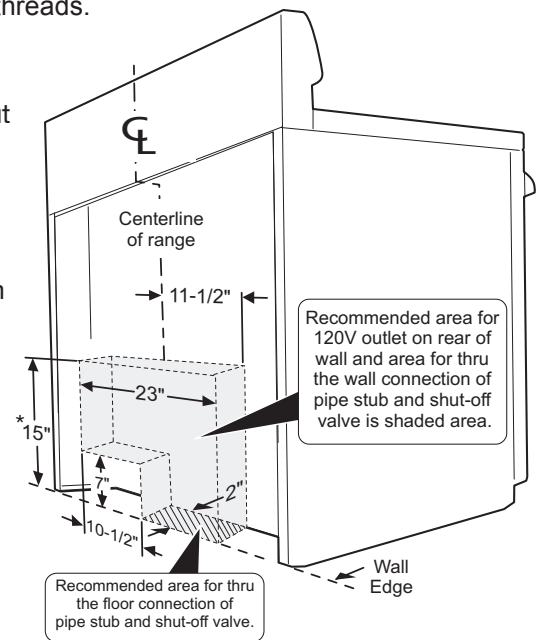
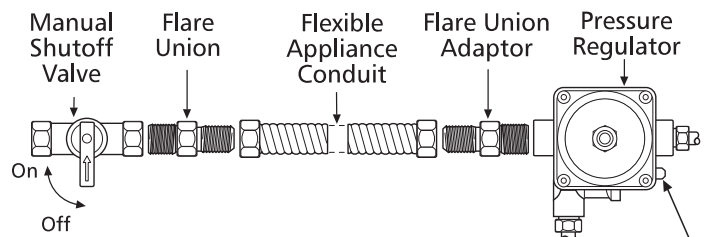


Fig. 4a



Service Shut-Off Valve Electric Ignition models only (Shown in ON Position).  
Be sure lever is in the "On" position when installation is complete

Fig. 4b

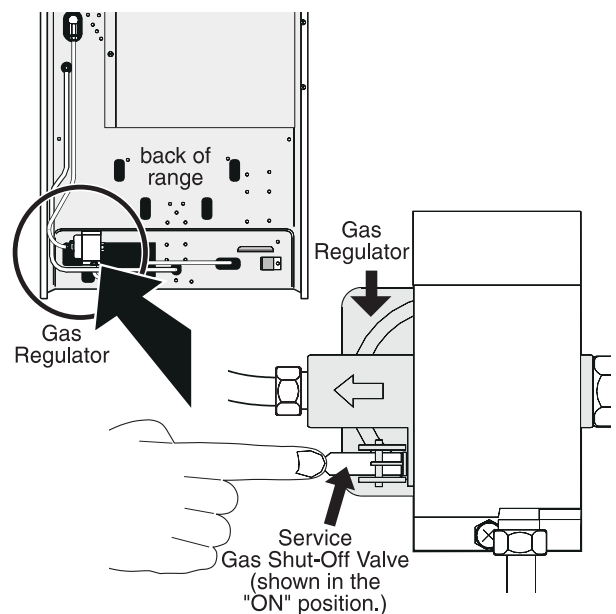


Fig. 4c



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

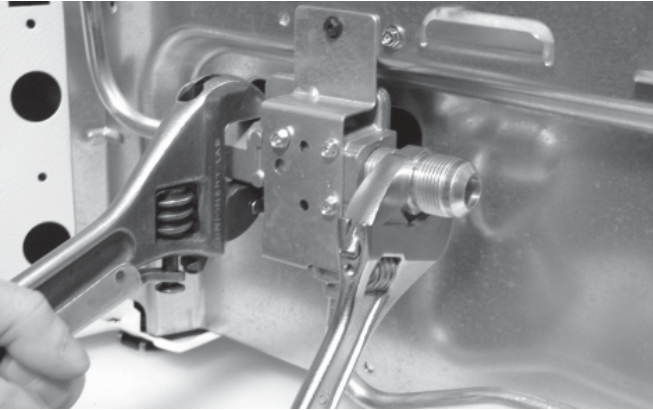


Fig. 4d

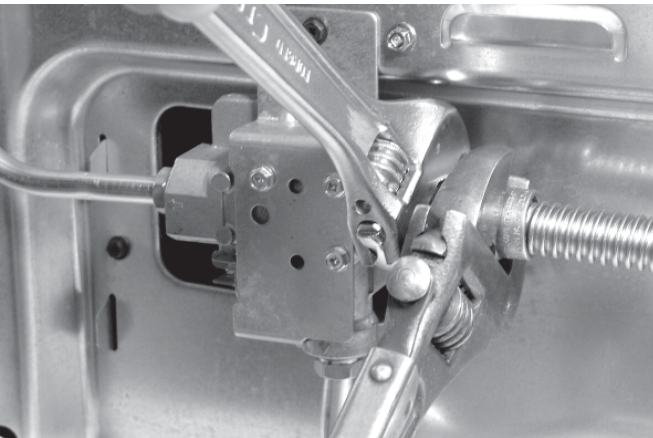


Fig. 4e



Fig. 4f

the 1/2" flare union adapter with an adjustable wrench before tightening the gas supply fitting and/or appliance conduit (Refer to Fig. 4e).

- d) Install flare union adapter to external manual shut-off valve.
- e) Attach appliance conduit to flare union on shut-off valve.
- f) **Make sure service shut-off valve on pressure regulator is in the "ON" position** (See Fig. 4f).
- g) Check for leaks. Turn the gas supply on to the range and use a liquid leak detector at all joints and conduits to check for leaks in the system.

**⚠ WARNING** Do not use flame to check for gas leaks.

## Checking Manifold Gas Pressure

Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect manometer (water gauge) or other pressure device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4," hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

For an accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted for Natural Gas the manifold pressure is 4." (For LP/Propane Gas the manifold pressure is 10.")

**⚠ CAUTION** DO NOT allow regulator to turn on pipe when tightening fittings.

- a) Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an accessible location outside of the range. Be sure you know where and how to shut off the gas supply to the range.
- b) Install 1/2" flare union adapter to pressure regulator using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque  
**NOTE:** Be sure to **stabilize** the left side of the pressure regulator with adjustable wrench before tightening ANY fittings to the pressure regulator (Refer to Fig. 4d).
- c) Tighten the gas supply fitting and/or appliance conduit to flare union on the right side of the pressure regulator using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque. Be sure to **stabilize**

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

## 5. Read these electrical connection details first then connect electricity to range.

**⚠ WARNING** Before servicing, disconnect electrical supply at circuit breaker, fuse or power cord.

Electric Requirements: A dedicated, properly grounded and polarized branch circuit protected by a 15 amp. circuit breaker or time delay fuse. See serial plate for proper voltage.

### Extension Cord Precautions:

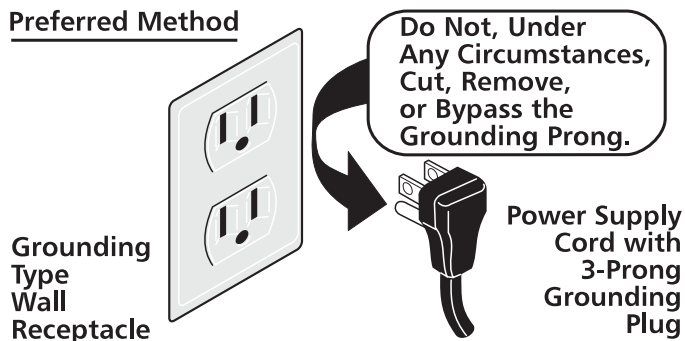
Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of any extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL listed 3-wire grounding type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to or greater than the branch circuit rating. Such extension cords are obtainable through your local service organization.

**⚠ WARNING PLEASE READ CAREFULLY!** For personal safety, this product must be properly grounded.

## Grounding Instructions

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded and polarized.

### Preferred Method



Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

**DONOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.**

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

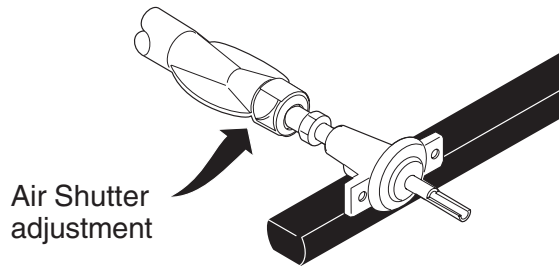
(For gas venturi models with electric ignition)

## 6. Operation of Surface Burners

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

### Check Surface Burners

To check for proper lighting, push in and turn a surface burner knob to the LITE position. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation. Once the burner lights, the knob should be rotated out of the LITE position. Try each knob separately until all burner valves have been checked.



## 7. Air adjustment

The air shutter (adjustment) for each of the four top burners is located at the open end of the venturi tube and sets on the hood of the valve.

Should the air shutter need adjusting, rotate the air shutter to allow more or less air into the burner tubes as needed.

If the air is properly adjusted, the flame will be steady, relatively quiet, and have approximately 1/2" sharp blue cone. (Usually about the center of air shutter's adjustment.)

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. If the flame is a distinct blue, but lifting away from the burner, reduce the air shutter opening size.

## 8. Oven Burner Adjustments

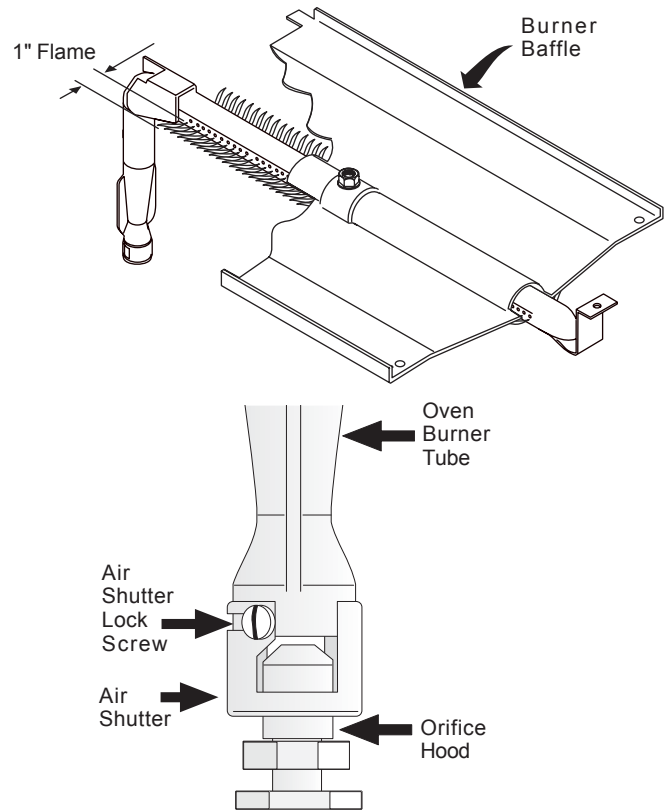
Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

The oven burner is equipped with an electric control system as well as an electric oven burner igniter.

These control systems require no adjustment. When the oven is set to operate, current will flow to the igniter. It will "glow" similar to a light bulb. When the igniter has reached a temperature sufficient to ignite gas, the electrically controlled oven valve will open and flame will appear at the oven burner. There is a time lapse from 30 to 60 seconds after the thermostat is turned ON before the flame appears at the oven burner. When the oven reaches the dial setting, the glowing igniter will go off. The burner flame will go "out" in 20 to 30 seconds after the igniter goes "OFF." To maintain any given oven temperature, this cycle will continue as long as the dial (or display) is set to operate.

After removing all packing materials and literature from the oven:

- Set oven to BAKE at 300°F. See Owner's Guide for operating instructions.
- Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame, and allow the burner to cycle once. Reset controls to off.
- Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to off.



## 9. Air Shutter-Oven Burner

The approximate flame length of the oven burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

To determine if the oven burner flame is proper, remove the oven bottom and burner baffle and set the oven to bake at 300°F.

To remove the oven bottom, remove oven hold down screws at rear of oven bottom. Pull up at rear, disengage front of oven bottom from oven front frame, and pull the oven bottom out of the oven. Remove burner baffle so that the burner flame can be observe.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust loosen lock screw, reposition air shutter, and tighten lock screw. Replace oven bottom.

## 10. Make Sure Range is Level.

Level the range by placing a level horizontally on an oven rack. Check diagonally from front to back, then level the range by either adjusting the leveling legs or by placing shims under the corners of the range as needed.

## 11. After installation is complete, make sure all controls are left in the OFF position.

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

## **Model and Serial Number Location**

The serial plate is located under the lift-up cooktop. When ordering parts for or making inquiries about your range, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your range. Your serial plate also tells you the rating of the burners, the type of fuel and the pressure the range was adjusted for when it left the factory.

## **Before You Call for Service**

Check to make sure the house fuses or circuit breakers for your range are not blown or open. Refer to the Avoid Service Checklist and operating instructions in your Owner's Guide. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

**Refer to the warranty in your Owner's Guide for our toll-free service number and address. Please call or write if you have inquiries about your range product and/or need to order parts.**

## **Care, Cleaning and Maintenance**

Refer to the Owner's Guide for operating and cleaning instructions.

If removing the range for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas and electrical supply. If the gas or electrical supply is inaccessible, lift the appliance slightly at the front and pull out away from the wall. Pull only as far as necessary to disconnect the gas and electrical supply. Finish removing the unit for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the range and check gas connections for leaks. See Anti-Tip Instructions for proper anchoring instructions.



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

LA INSTALACIÓN Y CUALQUIER TIPO DE SERVICIO DEBERÁN REALIZARLO UN INSTALADOR CUALIFICADO.

IMPORTANTE: GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL Y PARA REFERENCIAS FUTURAS.

**⚠ PRECAUCIÓN** Si no se sigue con exactitud la información que se proporciona en el presente manual, podría producirse fuego o una explosión y causar graves daños a la propiedad, personales e incluso la muerte.

## PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene, ni utilice gasolina o cualquier otro tipo de líquidos o gases inflamables cerca de esta o de cualquier otra aplicación de este tipo.
- **QUE DEBE HACER SI HUELE A GAS:**
  - No intente encender ninguna de las aplicaciones.
  - No toque ningún interruptor eléctrico, ni utilice los teléfonos que pueda haber en el edificio.
  - Avise inmediatamente a la empresa de suministro de gas desde un teléfono en el exterior del edificio. Siga las instrucciones que le proporcione la empresa de suministro de gas.
  - Si no pudiera ponerse en contacto con la empresa de suministro de gas, avise de inmediato al cuerpo de bomberos de su localidad.
- La instalación y cualquier tipo de servicio deberá realizarlo un instalador cualificado, una agencia de reparaciones certificada o la empresa de suministro de gas.



Refiera a su placa serial para la certificación aplicable de la agencia

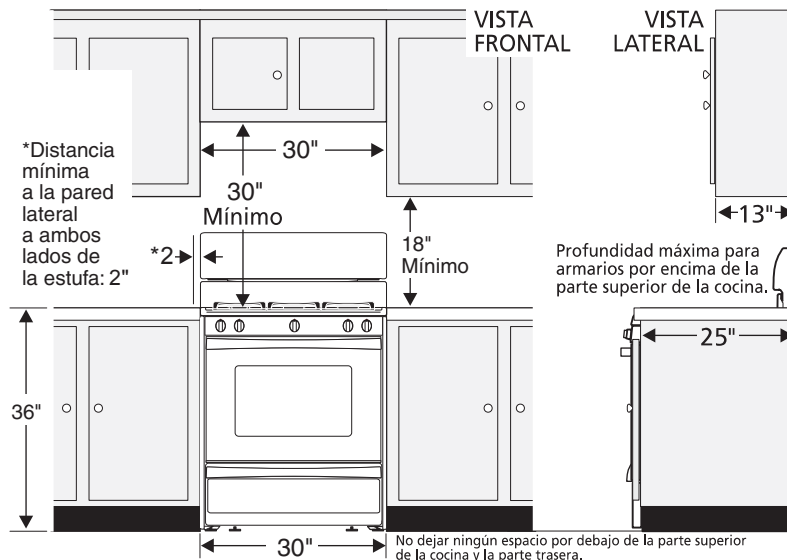
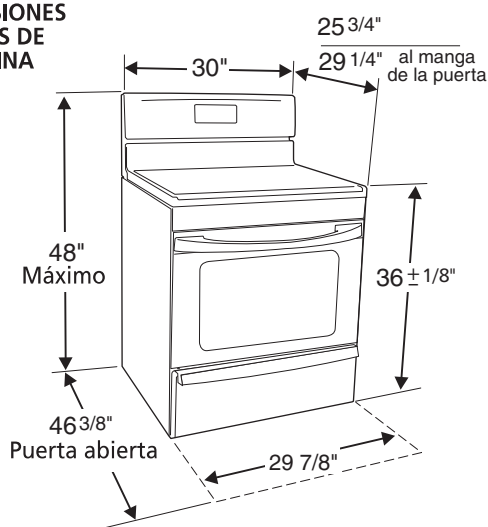


## ⚠ ADVERTENCIA

- Todas las cocinas pueden volcar
- Pueden producirse daños personales
- Instale el dispositivo antivuelco que se suministra con la cocina
- Consulte las instrucciones de instalación

*Electrodomesticos instalados en el estado de Massachusetts (vea la página 10).*

## DIMENSIONES TOTALES DE LA COCINA



## Dimensiones y distancias

1. **Ubicación** — Compruebe el lugar de instalación de la cocina. Compruebe que los suministros de gas y electricidad son los adecuados y la estabilidad del suelo.
2. **Las dimensiones que se muestran son las que deben utilizarse.** Las dimensiones que se proporcionan dejarán el espacio mínimo. La superficie de contacto debe ser sólida y estar nivelada.

## Tipo de combustible adecuado

### Antes de conectarlo:

La estufa que adquirió esta ajustada para operar con gas natural.

**⚠ ADVERTENCIA** NUNCA intente convertir esta cocina para hacerla funciona con propano/PL sin poseer el juego de conversión adecuado para llevarlo a cabo que se suministra o que podrá adquirir en las instalaciones de su proveedor habitual. Siga todas las instrucciones proporcionadas con el kit de conversión a gas LP.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

## Instrucciones importantes para el instalador

1. Lea todas las instrucciones que se proporcionan en este manual de instalación antes de comenzar a instalar la cocina.
2. Retire todo el material de embalaje de los compartimentos del horno antes de conectar el suministro de energía eléctrica y de gas a la cocina.
3. Siga siempre todos los códigos y normativas locales referentes a instalación de cocinas.
4. Asegúrese de que el comprador guarde estas instrucciones.

Instrucciones importantes para el comprador

1. Guarde estas instrucciones junto con la [Guía de uso y mantenimiento](#) para referencias futuras.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La instalación de esta cocina deberá realizarse de acuerdo a la normativa local o, en caso de que no existiera, de acuerdo a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—última edición, si la instalación se realiza en Estados Unidos.

Si la cocina se instala en una casa móvil (caravana), la instalación deberá realizarse de acuerdo a los estándares de seguridad Manufactured Home Construction and Safety Standard (Estándar de seguridad y construcción de casa prefabricadas), Título 24 CFR, Sección 3280 [anteriormente denominada Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety (Estándar federal para seguridad y construcción de casas prefabricadas), Título 24, HUD (Sección 280)] o, en caso de que dicho estándar no sea aplicable, deberá seguirse la norma marcada por el Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, o bien, toda la normativa legal existente referente a casas móviles.

El diseño de esta cocina posee la certificación de CSA International. Del mismo modo que sucede con otras aplicaciones que utilizan gas y generan calor, existen ciertas recomendaciones de seguridad que deberán seguirse siempre. Lea con detenimiento la [Guía de uso y mantenimiento](#).

- Asegúrese de que un instalador cualificado o un técnico del servicio de reparaciones certifica que su cocina se ha instalado y posee una toma de tierra adecuada.
- Esta cocina deberá poseer una toma de tierra adecuada de acuerdo a la normativa local o bien, si no existiera, de acuerdo a lo establecido en el código National Electrical Code ANSI/NFPA N° 70—última edición si se instala en los Estados Unidos. Consulte las instrucciones de instalación de la toma de tierra que se proporcionan en la página 5.
- Antes de instalar la cocina en una zona con recubrimiento de linóleo o con cualquier otro tipo de suelo sintético, deberá asegurarse de que el recubrimiento del suelo podrá soportar temperaturas que superen 32°C la temperatura ambiente sin que se deterioren, se resquebrajen o pierdan color. No instale la cocina sobre suelos enmoquetados a no ser que se coloque un recubrimiento de protección o una lámina de aislamiento de 1/4" contrachapada para aislar la cocina de la moqueta.
- Asegúrese de que las cubiertas que se coloquen alrededor de la cocina puedan soportar el calor que genere la cocina.
- No obstruya el flujo de aire de combustión del orificio de ventilación, ni alrededor de la base o entre el panel frontal inferior de la cocina. No toque las aperturas de ventilación, ni las superficies adyacentes ya que es posible que se calienten en exceso cuando el horno esté en funcionamiento. Esta cocina requiere aire fresco para que la combustión del quemador sea la adecuada.
- No se deben usar las cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

**⚠ PRECAUCIÓN** No deje nunca niños solos o desatendidos en la zona en la que se utilice la aplicación. Conforme vayan creciendo los niños, deberá explicarles el modo correcto de utilizar este tipo de aplicaciones. No deje nunca abierta la puerta del horno si la cocina se va a quedar desatendida.

**⚠ PRECAUCIÓN** No se suba, se apoye o se siente en las puertas o en los cajones de esta cocina ya que podrían producirse graves daños personales y en la propia cocina.

- No almacene artículos que puedan llamar la atención de niños en los armarios que haya encima de la cocina. Cualquier niño podría sufrir quemaduras de gravedad al subirse en la cocina para alcanzar dichos objetos.
- Para evitar tener que alcanzar cualquier objeto que se encuentre por encima de los quemadores de la cocina, evite la instalación de armarios encima de la misma.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de tal modo que no rebase los límites de los cazos o utensilios que se utilicen para cocinar. Una llama excesiva puede ser peligrosa.
- No utilice el horno como lugar de almacenamiento. Si lo hace pueden producirse situaciones de peligro reales.
- No utilice nunca la cocina para calentar la habitación. Un uso prolongado de la cocina en espacios sin la ventilación adecuada es peligroso.
- No almacene gasolina ni cualquier otro tipo de combustible o gas inflamable cerca de la cocina o de cualquier otro tipo de aplicación. Puede producirse fuego o una explosión.
- Coloque todos los controles de la cocina en la posición de "apagado" después de haber utilizado la función de temporización programable.

**PARA MODELOS AUTOLIMPIABLES:**

- Retire la parrilla, alimentos o cualquier otro utensilio antes de activar esta función. Retire con un paño si hay un exceso de derrames. Siga las instrucciones de limpieza que se proporcionan en la Guía de uso y mantenimiento.
- A diferencia que las cocinas de gas estándar, **ESTA PLACA NO SE PUEDE RETIRAR**. No intente levantar la placa.

*Electrodomesticos instalados en el estado de Massachusetts:*  
Este electrodomestico solo puede ser instalado en el estado de Massachusetts por un profesional de plomería o instalador de equipos de gas. Cuando se utilice un conector de gas flexible, este no debe exceder los tres 3 pies (36 pulgadas) de longitud. Se debe instalar una valvula de manejo de gas tipo "T" en la linea de alimentacion de gas de este electrodomestico.

**⚠ PRECAUCIÓN** NO INTENTE ENCENDER EL HORNO DE IGNICIÓN ELÉCTRICA DURANTE UN APAGÓN DE LUZ. COLOQUE TODOS LOS CONTROLES EN LA POSICIÓN DE "APAGADO" CUANDO SE PRODUZCAN SITUACIONES DE ESTE TIPO.

El encendedor eléctrico, volverá a encenderse automáticamente al volver a conectarse el suministro de energía eléctrica tras un apagón si se han dejado los controles en la posición de "ENCENDIDO".

Si se produce un apagón eléctrico cuando esté utilizando la aplicación, los quemadores de superficie continuarán en funcionamiento y podrá encenderlos con una cerilla.

Coloque una cerilla encendida al lado del quemador y, a continuación, gire lentamente el mando hasta colocarlo en a posición LITE de encendido. Extreme las precauciones al encender el quemador de este modo.


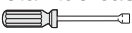
# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

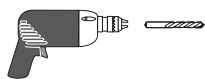
(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

## Antes de comenzar

### Herramientas que va a necesitar

#### Para patas de nivelación y montura anti-vuelco:

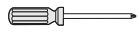

- Llave ajustable o alicates 
- Llave para apretar tuercas de 5/16" o un destornillador de cabeza plana 
- Taladro eléctrico y una broca de 1/8" (broca de taladro de hormigón de 5/32" si se instala sobre hormigón)



#### Para la conexión al suministro de gas:

- Llave grifa 


#### Para el ajuste de la llama de los quemadores:

- Destornilladores de estrella y de cabeza plana  y 

#### Para la conversión a gas (PL/Propano o gas natural):

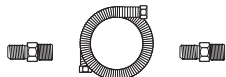
- Llave de boca de 1/2" 

## Material adicional que va a necesitar

- Válvula de desconexión de la línea de gas 
- Sellador para uniones de tuberías que resista la acción del gas propano/PL



- Un conducto de metal flexible (1/2" NPT x 3/4" o de 1/2" de D.I.) con diseño certificado por CSA International. Ya que las tuberías rígidas restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso de tuberías flexibles nuevas (de entre 1,20 a 1,50 mts) durante la instalación y cada vez que se vaya a instalar de nuevo o se cambie de lugar posteriormente.



- Utilice siempre los dos (2) adaptadores de campana (1/2" NPT x 3/4" o de 1/2" D.I.) que se suministran con el conducto flexible nuevo para la conexión de la cocina.

## Pasos para la instalación

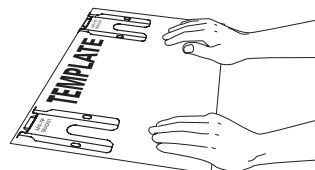
### 1. Advertencia de seguridad importante sobre las instrucciones de instalación de la montura anti-vuelco

Para reducir el riesgo de que se vuelque la cocina, ésta deberá asegurarse al suelo mediante la montura especial anti-vuelco que deberá sujetarse al mismo del modo adecuado con los tornillos que se suministran. Si no se instala del modo adecuado esta montura, la cocina está expuesta a volcarse si se coloca un peso excesivo sobre una puerta abierta o en el caso de que un niño se agarre a la misma e intente subirse a ella. Estas situaciones pueden provocar graves daños personales por el derramamiento de líquidos muy calientes o bien, por el peso de la cocina en sí.

Si en algún momento se cambia de lugar la cocina, deberán cambiarse de lugar también e instalarse de nuevo las monturas anti-vuelco.

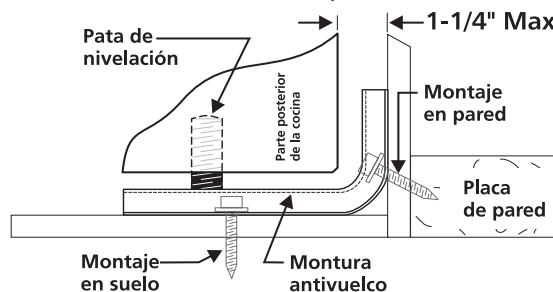
Estas instrucciones explican el modo de instalar la cocina sobre madera o cemento y el modo de sujetarla a la pared o al suelo. Si se instala sujeta a la pared, deberá asegurarse de que los tornillos se introducen completamente en la pared seca y se aseguran en madera o metal. Cuando sujete la cocina al suelo o a la pared, deberá asegurarse de que los tornillos no perforan ningún cable eléctrico o tuberías.

- A. Ubicación de la montura con la ayuda de la plantilla-** (la montura puede ubicarse a la izquierda o a la derecha de la cocina. A continuación se proporciona la información necesaria para ubicar la montura si no dispone de la plantilla). Haga una marca en el suelo o en la pared a la izquierda o a la derecha. Si la parte posterior de la cocina va a quedar apoyada contra la pared o va a quedar a menos de 1-1/4" de la misma. Siga los pasos que se describen en el método de montaje en pared o suelo. Si se coloca una moldura que impide que la montura se adapte completamente a la pared, deberá retirar la moldura o bien, instalar la montura en el suelo. En caso de que se monte en la pared, ubique la montura colocando el borde trasero de la plantilla contra la pared posterior y el borde lateral sobre la marca de referencia realizada en el lateral de la cocina. Coloque la montura sobre la plantilla y marque la ubicación de los agujeros de los tornillos en la pared. Si la parte posterior de la cocina se encuentra a más de 1-1/4" de la pared cuando la instale, deberá fijar la montura al suelo. Para montaje sobre suelo, coloque el borde trasero de la plantilla en el lugar en el que se vaya a instalar la cocina. Marque la ubicación de los agujeros de los tornillos que se muestra en la plantilla.

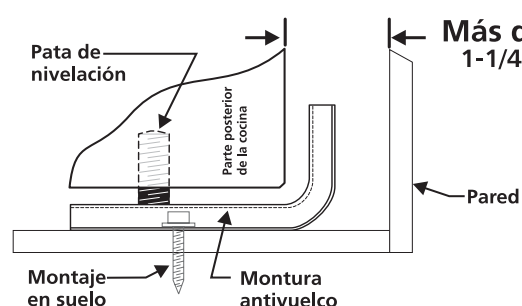


- B. Perforación de agujeros piloto y montura de sujeción –** Perfore un agujero piloto de 1/8" en el lugar en el que se vayan a instalar los tornillos. Si la montura se va a instalar a en la pared, practique un agujero piloto con una inclinación aproximada de 20° hacia abajo. Si la montura se va a instalar sobre hormigón para suelos cerámicos, practique un agujero de 3/16" con una profundidad de 1-3/4". Los tornillos que se suministran pueden utilizarse en hormigón o madera. Para fijar la montura en su sitio, utilice un destornillador de cabeza plana o una llave para apretar tuercas de 5/16".

### MONTURA DE SUJECIÓN (MONTAJE EN PARED O SUELO)



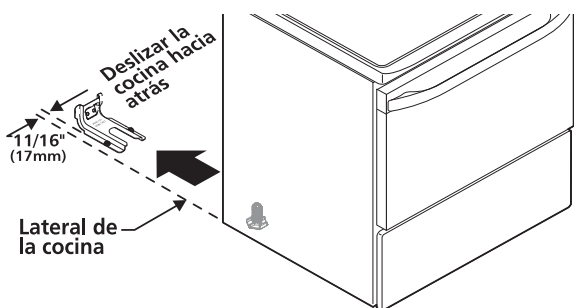
### MONTURA DE SUJECIÓN (SÓLO MONTAJE EN SUELO)



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

**C. Nivelación y colocación de la cocina** – Para nivelar la cocina, deberá ajustar las cuatro (4) patas de nivelación con una llave. Nota: Es necesario mantener un espacio mínimo de 1/8" entre el fondo de la cocina y la pata de nivelación para dejar espacio suficiente para instalar la montura de sujeción. Compruebe los ajustes realizados con un nivel de burbuja de aire. Deslice la cocina hacia atrás hasta colocarla en su posición. Retire el panel posterior o el cajón de almacenamiento para comprobar que la pata de nivelación posterior se introduce y queda completamente fijada en la montura anti-vuelco. En modelos que posean un cajón para calentar o un grill, deberá sujetar el borde trasero superior de la cocina e intentar, con cuidado, inclinarlo hacia adelante.



## 2. Conexión a un suministro de gas adecuado.

Esta unidad se ha diseñado para funcionar con un colector de gas natural de 4". El colector está conectado a un regulador de presión convertible y DEBE conectarse en serie con la línea de suministro de gas. Si se ha utilizado el juego de conversión para PL/Propano, siga las instrucciones que se proporcionan con el juego de conversión. Este juego podrá encontrarlo en la parte posterior de la cocina. Extreme las precauciones durante la instalación de la cocina para no obstruir el flujo del aire de combustión y ventilación (algunos modelos).

Para que el funcionamiento sea adecuado, la presión de entrada máxima al regulador no debe ser superior a 14" de presión de columna de agua. La presión de entrada al regulador deberá ser al menos 1" más que la presión del colector del regulador. Ejemplo: Si el regulador se configura para una presión de colector de 4" de gas natural, la presión de entrada deberá ser al menos de 5". Si el regulador se ha convertido para uso con una presión de colector de 10" de gas Propano/PL, la presión de entrada deberá ser al menos de 11".

Realice una comprobación del sistema para buscar fugas tal y como se describe en el paso 4g de las instrucciones.

La línea de suministro de gas debe ser de 1/2" o 3/4" de D.I.

## 3. Selle las aberturas de la pared.

Selle las aberturas de la pared por detrás de la cocina y en el suelo bajo la cocina después de haber instalado la línea de suministro de gas.

## 4. Conecte la cocina al suministro de gas.

NOTA: Para evitar escapes, use sellante de conexiones de tuberías en todas las roscas macho (lado externo) de la tubería.

**\*Por favor note:** Los modelos sin la función de auto-limpieza deben tener una separación adicional de 4 a 7 pulgadas del piso.

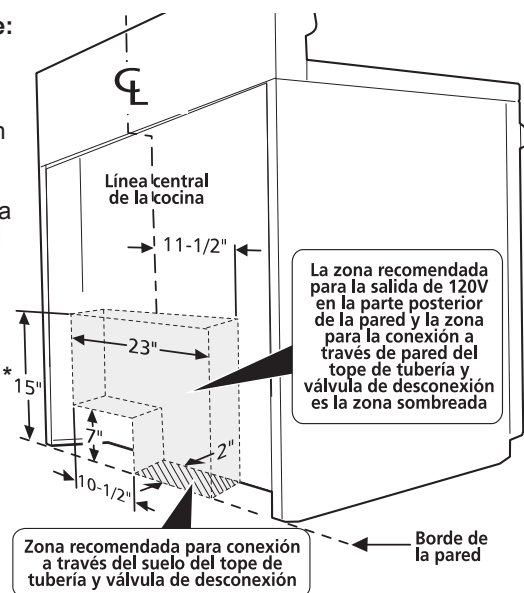
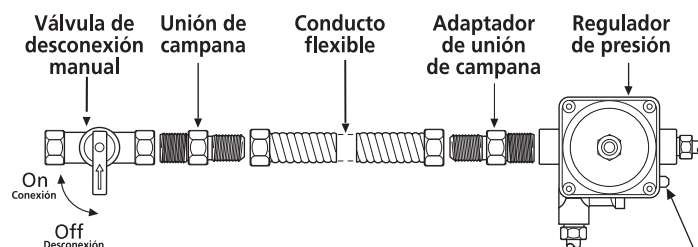


Fig. 4a



Sólo modelos de ignición eléctrica con válvula de desconexión de servicio (se muestra en la posición de conexión "ON"). Asegúrese de que la palanca esté en la posición de conexión "ON" al finalizar la instalación.

Fig. 4b

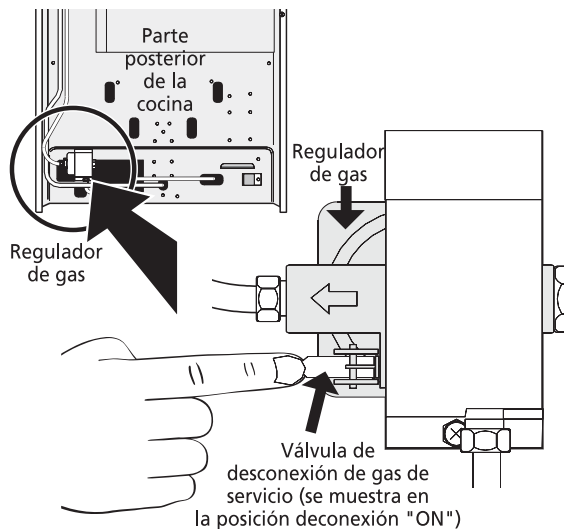


Fig. 4c



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

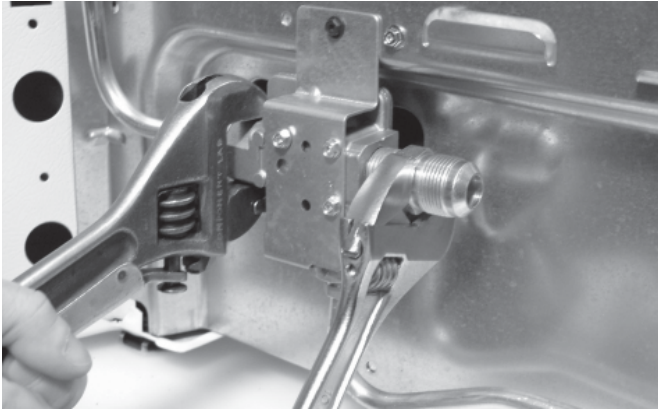


Fig. 4d

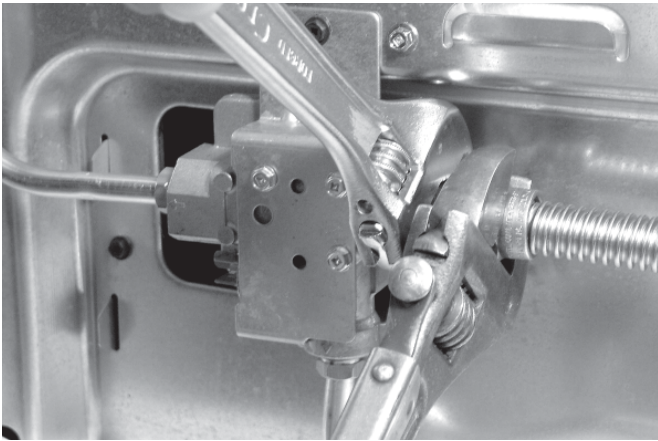


Fig. 4e

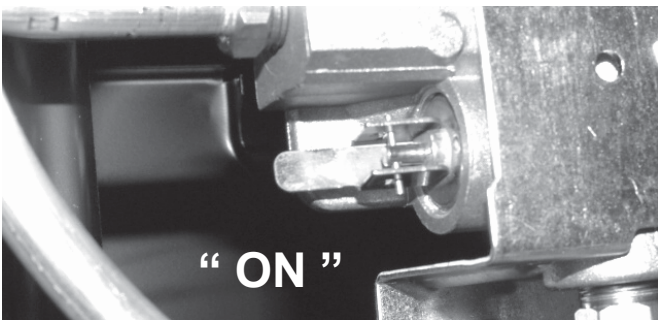


Fig. 4f

**⚠ PRECAUCIÓN** NO permita que el regulador se mueva sobre la tubería cuando apriete las conexiones.

- Instale una válvula de cierre manual externa en la tubería de suministro de gas en una ubicación accesible por fuera de la estufa. Asegúrese de saber dónde y cómo cerrar el suministro de gas a la estufa.
- Instale un adaptador de unión cónica de 1/2" al regulador de presión usando **NO MÁS DE 15 pies/lb.** de torque.  
**NOTA:** Asegúrese de **estabilizar** el costado izquierdo del regulador de presión usando una llave ajustable antes de apretar CUALQUIER accesorio al regulador de presión (consulte la fig. 4d).
- Apriete el accesorio del suministro de gas y/o el conducto del electrodoméstico a la unión cónica en el costado derecho usando **NO MÁS DE 15 pies/lb.** de torque. Asegúrese de **estabilizar** el adaptador de unión cónica de 1/2" con una llave ajustable antes de apretar el accesorio de suministro de gas y/o el conducto del electrodoméstico (consulte la fig. 4e).

- Instale el adaptador de unión cónica en la válvula de cierre manual externa.
- Fije el conducto del electrodoméstico a la unión cónica que se encuentra en la válvula de cierre.
- Asegúrese de que la válvula de cierre de servicio en el regulador de presión esté en la posición "ON" (abierto)** (vea la fig. 4f).
- Verifique que no haya escapes. Abra el suministro de gas a la estufa y use un detector de escapes líquido en todas las conexiones y conductos para verificar que no haya escapes en el sistema.

**⚠ PRECAUCIÓN** No use fuego para comprobar la existencia de fugas de gas.

## Revisión de la presión de gas en el colector

Desconecte la cocina y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema para presiones de prueba superiores a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2" psig).

La aplicación debe aislarse del sistema de la tubería de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería de suministro de gas para presiones de prueba iguales o mayores a 14" de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2" psig).

Si fuera necesario revisar la presión de gas en el colector, conecte el manómetro (medidor de agua) u otro dispositivo de presión al orificio posterior derecho del quemador superior. Usando una manguera de caucho con un diámetro interior de aproximadamente 1/4", sostenga fuerte la tubería hacia abajo sobre el orificio. Encienda la válvula del quemador.

Para una revisión exacta de la presión, tenga por lo menos otros dos (2) quemadores superiores. Asegúrese que la presión del suministro de gas (entrada) se encuentra por lo menos una pulgada por encima de la presión especificada en el colector de la cocina. La presión del suministro de gas nunca debe encontrarse por encima de 14" de la columna de agua. Cuando se encuentra debidamente ajustado para Gas Natural, la presión en el colector es 4" (para PL/Gas Propano, la presión en el colector es 10").

## 5. Lea estos detalles de la conexión eléctrica primero y luego conecte la electricidad a la estufa.

**⚠ PRECAUCIÓN** Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, desconecte el suministro eléctrico en el interruptor, fusible o cable del suministro de energía eléctrica.

Requisitos del sistema eléctrico: Un circuito de derivación individual polarizado, con toma de tierra, protegido por un interruptor de 15 A o un fusible de retardo de tiempo. Consulte la placa de datos técnicos en la que se indica la tensión adecuada.

Precauciones a tener en cuenta sobre alargadores de cables: Debido a los peligros potenciales de seguridad bajo algunas condiciones, le recomendamos no hacer uso de ningún cable de extensión. Sin embargo, si a pesar de esto elige usar un cable de extensión, es absolutamente necesario que sea un cable de extensión tipo cableado a tierra de tres cables con aprobación UL y que el promedio de carga de corriente del cable en amperios sea equivalente o mayor al promedio del circuito de derivación. Estos cables de extensión pueden obtenerse a través de su organización de servicio local.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

## 5. Lea los siguientes detalles de conexión y conecte la electricidad a la estufa.

**⚠ ADVERTENCIA** Antes de realizar el mantenimiento, desconecte el suministro eléctrico del disyuntor, el fusible o el cable de alimentación.

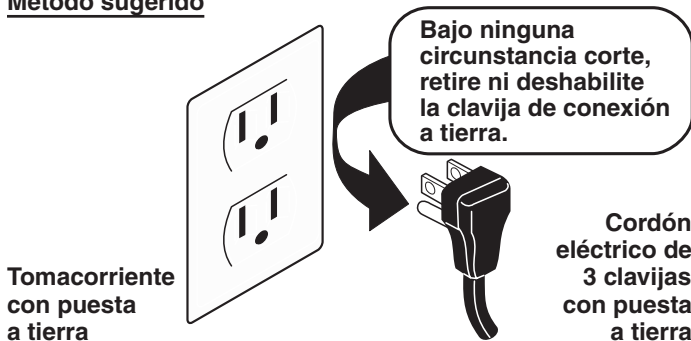
Requisitos eléctricos: un circuito de bifurcación individual, correctamente conectado a tierra y polarizado, protegido por un fusible de acción retardada o disyuntor de 15 amp. Consulte la placa de serie para verificar el voltaje adecuado.

Precauciones del cable de extensión:

Debido a los riesgos potenciales de seguridad en ciertas condiciones, recomendamos enfáticamente evitar el uso de todo cable de extensión. No obstante, si prefiere usarlo, es absolutamente necesario que sea de 3 filamentos aprobado por UL para electrodomésticos con conexión a tierra y que la corriente que transporta en amperes sea equivalente o mayor que la del circuito de bifurcación. Estos cables de extensión se consiguen en la organización del servicio local.

**⚠ ADVERTENCIA** ¡LEA CUIDADOSAMENTE! Para su seguridad personal, este producto debe ser puesto a tierra correctamente.

### Método sugerido



**BAJONINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O REMUEVA LA TERCERA CLAVIJA (TIERRA) DEL CORDÓN ELÉCTRICO.**

### Instrucciones de puesta a tierra

El cable de alimentación de este producto está equipado con un enchufe (a tierra) de 3 clavijas que coincide con el receptáculo de pared con puesta a tierra de 3 clavijas para minimizar la posibilidad de choque eléctrico de este producto. El cliente debe hacer revisar el tomacorriente de pared y el circuito por un electricista calificado para asegurarse de que esté debidamente polarizado y puesto a tierra.

Donde encuentre un tomacorriente normal de dos clavijas, es obligación y responsabilidad personal del cliente reemplazarlo con un tomacorriente de tres clavijas debidamente puesto a tierra.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

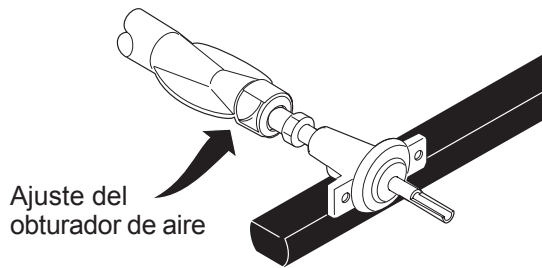
(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

## 6. Funcionamiento de los quemadores superiores

El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe verificarse después de que se hayan controlado atentamente los conectores de la línea de suministro y de la estufa en busca de escapes, y de que el electrodoméstico haya sido conectado al suministro eléctrico.

### Control de los quemadores superiores

Para verificar el correcto encendido, presione y gire la perilla de un quemador superior hasta la posición LITE (encender). Cada quemador debe encenderse antes de que hayan transcurrido cuatro (4) segundos si el funcionamiento es normal. Una vez que el quemador se enciende, debe girar la perilla fuera de la posición LITE (encender). Pruebe cada perilla por separado hasta que se hayan verificado todas las válvulas.



## 7. Ajuste del aire

El obturador de aire (ajuste) de cada uno de los cuatro quemadores superiores se encuentra ubicado en el extremo abierto del tubo Venturi y se asienta sobre la campana de la válvula.

Si hubiera necesidad de ajustar el obturador de aire, gírelo para permitir el ingreso de más o menos aire a los tubos del quemador según sea necesario.

Si el aire se ajusta correctamente, la llama será pareja, silenciosa y formará un cono definido y azul de aproximadamente 1/2" (1,27 cm). (Normalmente, cerca del centro del ajuste del obturador de aire.)

Si la llama es de color amarillo, aumente el tamaño de la abertura del obturador de aire. Si la llama es de color azul nítido, pero se levanta del quemador, reduzca el tamaño de la abertura del obturador de aire.

## 8. Ajustes del quemador del horno

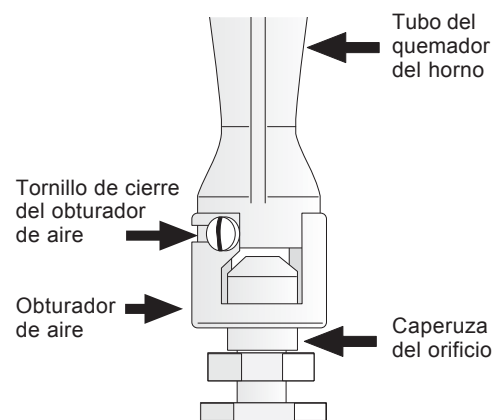
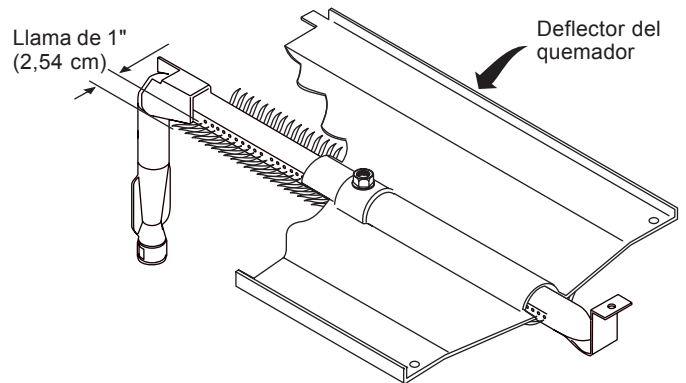
El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe verificarse después de que se hayan controlado atentamente los conectores de la línea de suministro y de la estufa en busca de escapes, y de que la estufa haya sido conectada al suministro eléctrico.

El quemador del horno está equipado con un sistema de control y un encendedor eléctricos.

Estos sistemas de control no requieren de ajustes. Cuando el horno comience a funcionar, la corriente eléctrica llegará al encendedor. Brillará como si fuera una bombilla. Cuando el encendedor haya alcanzado la temperatura suficiente para prender el gas, la válvula del horno controlada eléctricamente se abrirá y aparecerá la llama en el quemador. Existe un lapso de tiempo de 30 a 60 segundos después de que el termostato se enciende y antes de que la llama aparezca en el quemador del horno. Cuando el horno alcance la programación de la perilla, el dispositivo de encendido se apagará. La llama del quemador "desaparecerá" de 20 a 30 segundos después de que se apague el encendedor. Para mantener una temperatura determinada del horno, este ciclo continuará siempre y cuando la perilla (o pantalla) esté configurada en la posición de funcionamiento.

Después de quitar todo el material de empaque y la información del horno: realice lo siguiente:

- Programa el horno en BAKE (hornear) a 300 °F (148 °C). Consulte la guía del propietario para verificar las instrucciones de funcionamiento.
- El quemador del horno debería encenderse en el transcurso de 60 segundos. Verifique que la llama sea correcta y permita que el horno cumpla un ciclo una vez. Apague los controles.
- El quemador de asar debería encenderse en el curso de 60 segundos. Verifique que la llama sea correcta. Apague los controles.



## 9. Obturador de aire del quemador del horno

El largo aproximado de la llama del quemador del horno es de 1 pulgada (2,5 cm) (llama nítida de color azul).

Para determinar si la llama del quemador del horno es la correcta, retire la parte inferior del horno y el deflector, y programe el horno a 300 °F (148 °C).

Para extraer la parte inferior del horno, retire los tornillos de sujeción en la parte trasera de la base del horno. Levante en la parte trasera, desenganche el frente de la parte inferior del horno del marco delantero y tire el fondo hacia afuera del horno. Retire el deflector para que pueda observar la llama del quemador.

Si la llama es de color amarillo, aumente el tamaño de la abertura del obturador de aire. Si la llama tiene un color diferente del azul, reduzca la abertura del obturador de aire.

Para ajustar, afloje el tornillo de fijación, ajuste el obturador de aire y apriete el tornillo de fijación. Vuelva a colocar la parte inferior del horno.

## 10. Asegúrese de que la estufa esté nivelada.

Nivele la estufa mediante la colocación horizontal de un nivel en una parrilla del horno. Verifique diagonalmente desde la parte frontal hacia atrás y luego nivele la estufa mediante el ajuste de las patas o la colocación de cuñas debajo de las esquinas de la estufa, si es necesario.

## 11. Una vez que haya finalizado la instalación, asegúrese de que todos los controles estén en la posición APAGADO.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE COCINAS DE GAS DE 30"

(Para los modelos a gas con tubo Venturi y encendido eléctrico)

## **Ubicación de la placa de número de modelo y de serie**

La placa de serie está ubicada debajo de la cubierta. Para realizar pedidos de piezas o realizar consultas sobre la estufa, asegúrese de especificar siempre el modelo y los números de serie, así como la letra o el número de lote que figura en la placa del número de serie de la estufa. La placa de serie también le informa datos sobre los quemadores, el tipo de combustible y la presión en la que fue ajustada la estufa cuando salió de la fábrica.

## **Antes de solicitar servicio**

Verifique para estar seguro de que los fusibles o disyuntores de la casa no estén quemados o abiertos. Consulte la lista de control para evitar el servicio técnico y las instrucciones de funcionamiento de la guía del propietario. Al hacerlo, puede ahorrar tiempo y dinero. Esta lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por mano de obra o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

**Consulte la garantía que se encuentra en su guía del propietario para obtener nuestro número gratuito de servicio y dirección. Si tiene alguna pregunta sobre el producto o necesita realizar un pedido de piezas, puede llamarnos o escribirnos.**

## **Limpieza y mantenimiento**

Consulte la guía del propietario para obtener las instrucciones de funcionamiento y limpieza.

Si necesita retirar la estufa para realizar una limpieza o mantenimiento, cierre el suministro de gas. Desconecte el suministro de gas y electricidad. Si no puede acceder al suministro eléctrico o de gas, levante levemente el artefacto en la parte frontal y aléjelo de la pared. Retírelo solamente lo necesario para desconectar el suministro de gas y electricidad. Termine de retirar la unidad para realizar el servicio técnico y la limpieza. Reinstale en sentido inverso, asegúrese de nivelar la estufa y verifique la presencia de escapes en las conexiones de gas. Consulte las instrucciones antivuelco para obtener las instrucciones correctas de anclaje.



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.  
IMPORTANT: SAVE FOR LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.  
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

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

## FOR YOUR SAFETY:

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



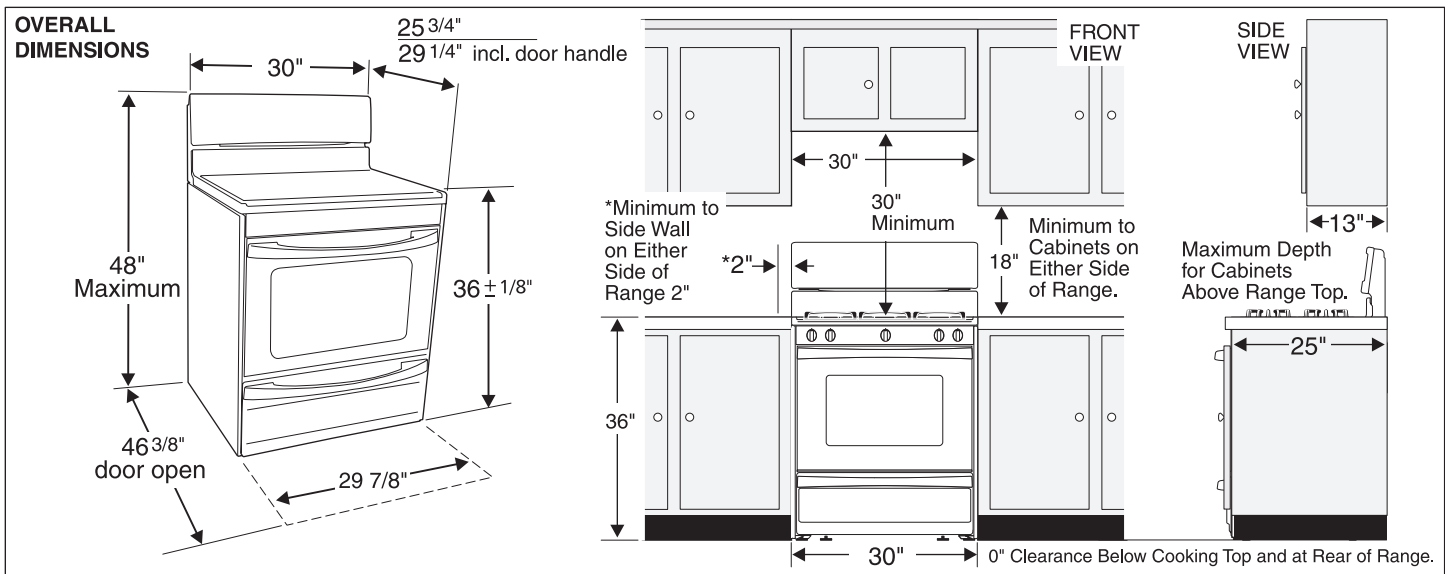
Refer to your serial plate for applicable agency certification



## ⚠ WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

*Note: For appliances installed in the Commonwealth of Massachusetts see page 2.*



## Clearances and Dimensions

1. **Location**—Check location where the range will be installed. Check for proper electrical and gas supply, and the stability of the floor.
2. **Dimensions that are shown must be used.** Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.

## Provide Proper Fuel Type

**Before Proceeding:** Your appliance was preset at the factory to operate on Natural Gas.

**Please note:** For operation at elevations above 2000 ft. (610m), appliance rating shall be reduced at the rate of 4 percent for each 1000 ft. (305m) above sea level.

**⚠ CAUTION** DO NOT attempt to convert this range to L.P. (Propane) without the proper L.P. (Propane) conversion kit provided with this appliance or obtained from your dealer. Follow all instructions provided with the conversion kit.

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

## Important Notes to the Installer

1. Read all instructions contained in these installation instructions before installing range.
2. Remove all packing material from the oven compartments before connecting the gas and electrical supply to the range.
3. Observe all governing codes and ordinances.
4. Be sure to leave these instructions with the consumer.

## Important Note to the Consumer

1. Keep these instructions with your Use & Care Guide for future reference.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition when installed in the United States.

When installed in a manufactured (mobile) home, installation must conform with 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)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, or with local codes.

This range has been design certified by CSA International. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Use & Care Guide, read it carefully.

- **Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.**
- **This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No .70—latest edition when installed in the United States.** See Grounding Instructions on page 5.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F above room temperature without shrinking, warping or discoloring.** Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/4-inch thick plywood between the range and carpeting.
- **Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.**
- **Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range.** Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.
- Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

**⚠ WARNING** Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. As children grow, teach them the proper, safe use of all appliances. Never leave the oven door open when the range is unattended.

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and can also cause damage to the range.

- **Do not store items of interest to children in the cabinets above the range.** Children could be seriously burned climbing on the range to reach items.
- **To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.**
- **Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.** Excessive flame is hazardous.
- **Do not use the oven as a storage space.** This creates a potentially hazardous situation.
- **Never use your range for warming or heating the room.** Prolonged use of the range without adequate ventilation can be dangerous.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance.** Explosions or fires could result.
- **Reset all controls to the "off" position after using a programmable timing operation.**

## FOR MODELS WITH SELF-CLEAN FEATURE:

- **Remove broiler pan, food and other utensils before self-cleaning the oven.** Wipe up excess spillage. Follow the cleaning instructions in the Use & Care Guide.

*Special instructions for appliances installed in the Commonwealth of Massachusetts: This appliance can only be installed in the Commonwealth of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter. When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet (36 inches) in length. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.*

**⚠ WARNING** DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. RESET ALL OVEN CONTROLS TO "OFF" IN THE EVENT OF A POWER FAILURE.

The electric ignitor will automatically re-ignite the oven burner when power resumes if the oven thermostat control was left in the "ON" position.

When an electrical power failure occurs during use, the surface burners will continue to operate.

During a power outage, the surface burners can be lit with a match. Hold a lighted match to the burner, then slowly turn the knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.



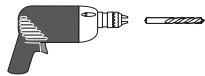
# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

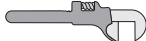
## Before Starting

### Tools You Will Need

#### For leveling legs and Anti-Tip Bracket:

- Adjustable wrench or channel lock pliers 
- 5/16" Nutdriver or Flat Head Screw Driver 
- Electric Drill & 1/8" Diameter Drill Bit (5/32" Masonry Drill Bit if installing in concrete) 


#### For gas supply connection:

- Pipe wrench 

#### For burner flame adjustment:

- Phillips head  and blade-type screwdrivers 

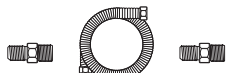
#### For gas conversion (LP/Propane or Natural):

- Open end wrench - 1/2" 

### Additional Materials You Will Need

- Gas line shut-off valve 
- Pipe joint sealant that resists action of LP/Propane gas 

- A new flexible metal appliance conduit (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) must be design certified by CSA International. Because solid pipe restricts moving the range we recommend using a new flexible conduit (4 to 5 foot length) for each new installation and additional reinstallations.



- Always use the (2) new flare union adapters (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) supplied with the new flexible appliance conduit for connection of the range.

## Normal Installation Steps

### 1. Anti-Tip Bracket Installation Instructions

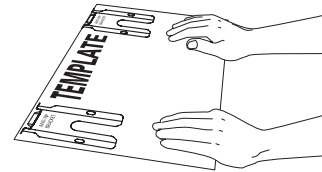
#### Important Safety Warning

To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if a child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

If range is ever moved to a different location, the anti-tip brackets must also be moved and installed with the range.

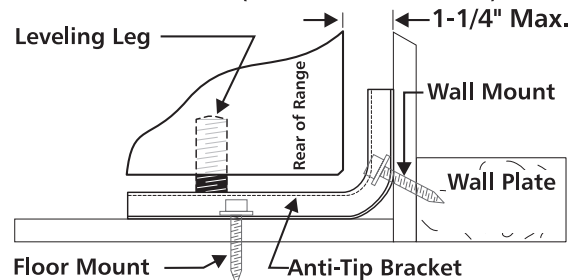
Instructions are provided for installation in wood or cement fastened to either the floor or wall. When installed to the wall, make sure that screws completely penetrate dry wall and are secured in wood or metal. When fastening to the floor or wall, be sure that screws do not penetrate electrical wiring or plumbing.

- A. Locate the Bracket Using the Template -** (Bracket may be located on either the left or right side of the range. Use the information below to locate the bracket if template is not available). Mark the floor or wall where left or right side of the range will be located. If rear of range is against the wall or no further than 1-1/4" from wall when installed, you may use the wall or floor mount method. If molding is installed and does not allow the bracket to fit flush against the wall, remove molding or mount bracket to the floor. For wall mount, locate the bracket by placing the back edge of the template against the rear wall and the side edge of template on the mark made referencing the side of the range. Place bracket on top of template and mark location of the screw holes in wall. If rear of range is further than 1-1/4" from the wall when installed, attach bracket to the floor. For floor mount, locate the bracket by placing back edge of the template where the rear of the range will be located. Mark the location of the screw holes, shown in template.

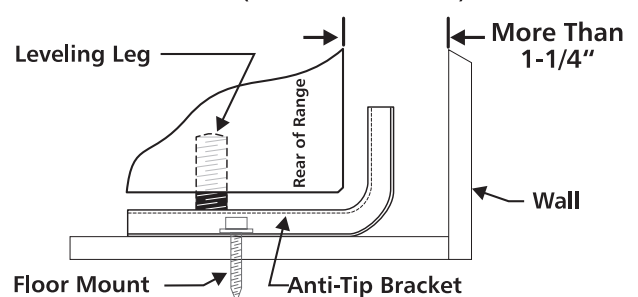


- B. Drill Pilot Holes and Fasten Bracket -** Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill a 3/16" pilot hole 1-3/4" deep. The screws provided may be used in wood or concrete material. Use a 5/16" nut-driver or flat head screwdriver to secure the bracket in place.

#### FASTEN BRACKET (WALL OR FLOOR MOUNTING)



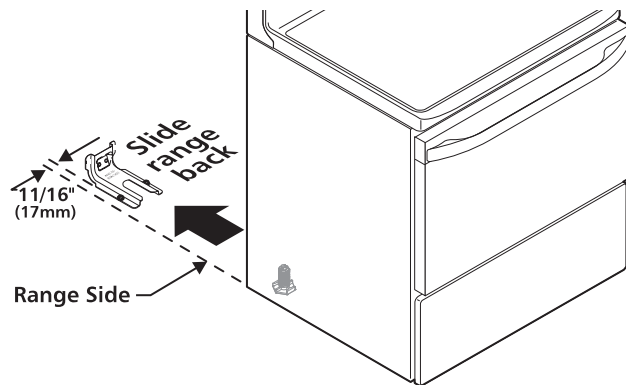
#### FASTEN BRACKET (FLOOR MOUNTING ONLY)



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

**C. Level and Position Range** - Level range by adjusting the (4) leveling legs with a wrench. Note: A minimum clearance of 1/8" is required between the bottom of the range and the leveling leg to allow room for the bracket. Use a spirit level to check your adjustments. Slide range back into position. Visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the Anti-Tip Bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer or broiler compartment, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.



## 2. Provide an adequate gas supply.

This appliance is factory pre-set to operate on 4" natural gas manifold pressure. A gas pressure regulator is connected to the manifold and **MUST** be connected in series with the gas supply line.

Care must be taken during installation of the appliance not to obstruct the flow of combustion and ventilation air.

For proper operation, the maximum inlet pressure to the regulator should be no more than 14 inches of water column pressure. The inlet pressure to the regulator must be at least 1 inch greater than regulator manifold pressure. Examples: If regulator is set for natural gas 4 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 5 inches.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the instructions in step 4g.

The gas supply line should be 1/2" or 3/4" I.D.

## 3. Seal wall openings.

Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range after gas supply line is installed.

## 4. Connect the range to the gas supply.

NOTE: To prevent leaks use pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.

**\*Please note:** Models without self-cleaning feature may have an additional 4 to 7 inches clearance from the floor.

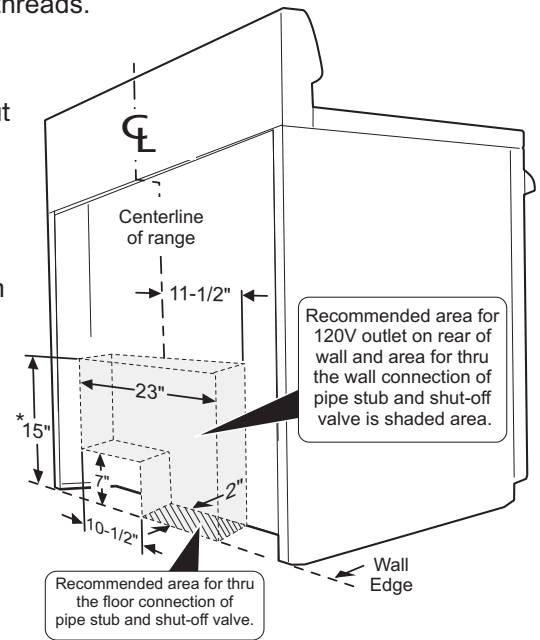
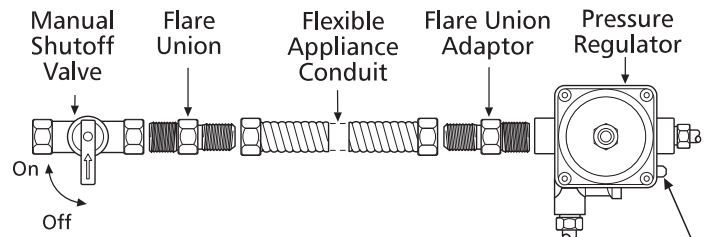


Fig. 4a



Service Shut-Off Valve Electric Ignition models only (Shown in ON Position). Be sure lever is in the "On" position when installation is complete

Fig. 4b

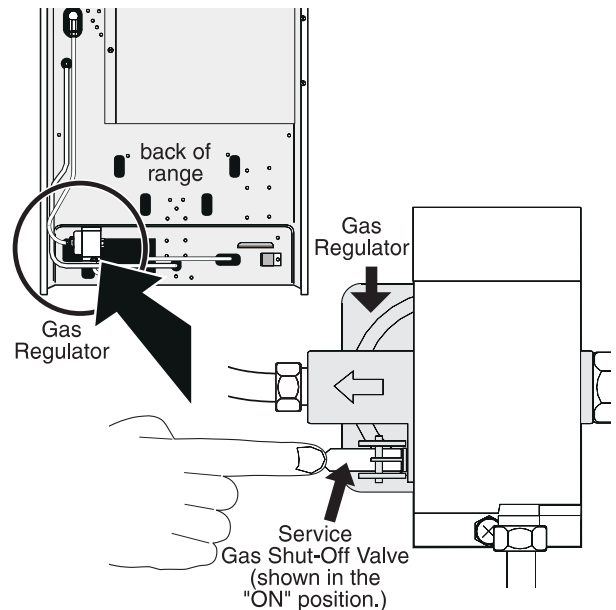


Fig. 4c



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

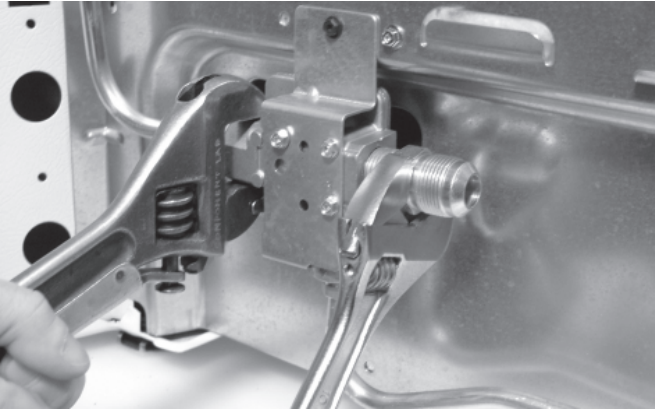


Fig. 4d

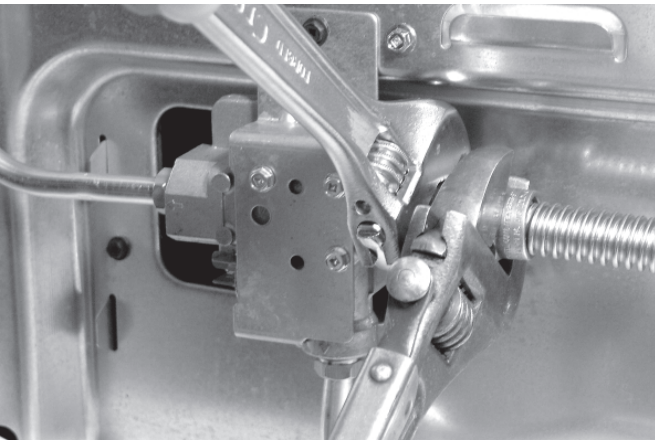


Fig. 4e



Fig. 4f

the 1/2" flare union adapter with an adjustable wrench before tightening the gas supply fitting and/or appliance conduit (Refer to Fig. 4e).

- d) Install flare union adapter to external manual shut-off valve.
- e) Attach appliance conduit to flare union on shut-off valve.
- f) **Make sure service shut-off valve on pressure regulator is in the "ON" position** (See Fig. 4f).
- g) Check for leaks. Turn the gas supply on to the range and use a liquid leak detector at all joints and conduits to check for leaks in the system.

**⚠ WARNING** Do not use flame to check for gas leaks.

## Checking Manifold Gas Pressure

Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect manometer (water gauge) or other pressure device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4," hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

For an accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted for Natural Gas the manifold pressure is 4." (For LP/Propane Gas the manifold pressure is 10.")

**⚠ CAUTION** DO NOT allow regulator to turn on pipe when tightening fittings.

- a) Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an accessible location outside of the range. Be sure you know where and how to shut off the gas supply to the range.
- b) Install 1/2" flare union adapter to pressure regulator using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque  
**NOTE:** Be sure to **stabilize** the left side of the pressure regulator with adjustable wrench before tightening ANY fittings to the pressure regulator (Refer to Fig. 4d).
- c) Tighten the gas supply fitting and/or appliance conduit to flare union on the right side of the pressure regulator using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque. Be sure to **stabilize**

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

## 5. Read these electrical connection details first then connect electricity to range.

**⚠ WARNING** Before servicing, disconnect electrical supply at circuit breaker, fuse or power cord.

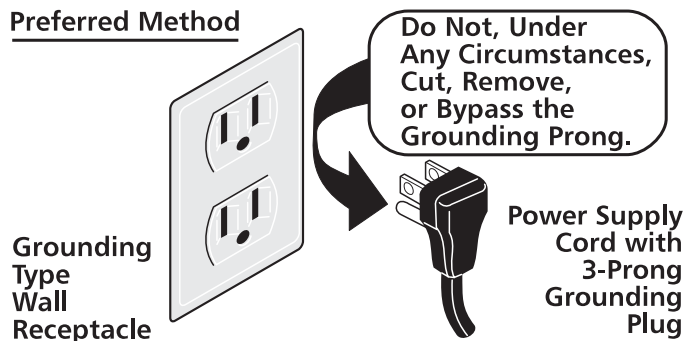
Electric Requirements: A dedicated, properly grounded and polarized branch circuit protected by a 15 amp. circuit breaker or time delay fuse. See serial plate for proper voltage.

### Extension Cord Precautions:

Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of any extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL listed 3-wire grounding type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to or greater than the branch circuit rating. Such extension cords are obtainable through your local service organization.

**⚠ WARNING PLEASE READ CAREFULLY!** For personal safety, this product must be properly grounded.

### Preferred Method



Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

**DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.**

## Grounding Instructions

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded and polarized.

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

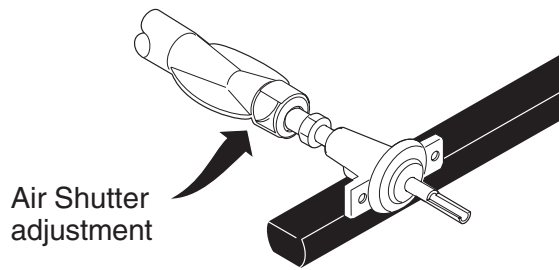
(For gas venturi models with electric ignition)

## 6. Operation of Surface Burners

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

### Check Surface Burners

To check for proper lighting, push in and turn a surface burner knob to the LITE position. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation. Once the burner lights, the knob should be rotated out of the LITE position. Try each knob separately until all burner valves have been checked.



## 7. Air adjustment

The air shutter (adjustment) for each of the four top burners is located at the open end of the venturi tube and sets on the hood of the valve.

Should the air shutter need adjusting, rotate the air shutter to allow more or less air into the burner tubes as needed.

If the air is properly adjusted, the flame will be steady, relatively quiet, and have approximately 1/2" sharp blue cone. (Usually about the center of air shutter's adjustment.)

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. If the flame is a distinct blue, but lifting away from the burner, reduce the air shutter opening size.

## 8. Oven Burner Adjustments

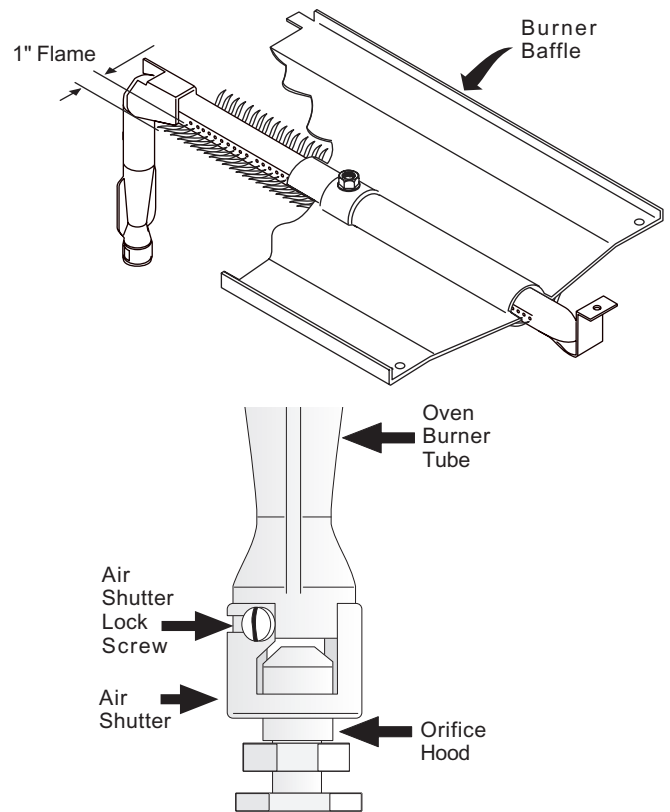
Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

The oven burner is equipped with an electric control system as well as an electric oven burner igniter.

These control systems require no adjustment. When the oven is set to operate, current will flow to the igniter. It will "glow" similar to a light bulb. When the igniter has reached a temperature sufficient to ignite gas, the electrically controlled oven valve will open and flame will appear at the oven burner. There is a time lapse from 30 to 60 seconds after the thermostat is turned ON before the flame appears at the oven burner. When the oven reaches the dial setting, the glowing igniter will go off. The burner flame will go "out" in 20 to 30 seconds after the igniter goes "OFF." To maintain any given oven temperature, this cycle will continue as long as the dial (or display) is set to operate.

After removing all packing materials and literature from the oven:

- Set oven to BAKE at 300°F. See Owner's Guide for operating instructions.
- Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame, and allow the burner to cycle once. Reset controls to off.
- Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to off.



## 9. Air Shutter-Oven Burner

The approximate flame length of the oven burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

To determine if the oven burner flame is proper, remove the oven bottom and burner baffle and set the oven to bake at 300°F.

To remove the oven bottom, remove oven hold down screws at rear of oven bottom. Pull up at rear, disengage front of oven bottom from oven front frame, and pull the oven bottom out of the oven. Remove burner baffle so that the burner flame can be observe.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust loosen lock screw, reposition air shutter, and tighten lock screw. Replace oven bottom.

## 10. Make Sure Range is Level.

Level the range by placing a level horizontally on an oven rack. Check diagonally from front to back, then level the range by either adjusting the leveling legs or by placing shims under the corners of the range as needed.

**11. After installation is complete, make sure all controls are left in the OFF position.**

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For gas venturi models with electric ignition)

## **Model and Serial Number Location**

When ordering parts for or making inquiries about your range, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your range. Your serial plate also tells you the rating of the burners, the type of fuel and the pressure the range was adjusted for when it left the factory.

## **Before You Call for Service**

Check to make sure the house fuses or circuit breakers for your range are not blown or open. Refer to the Avoid Service Checklist and operating instructions in your Owner's Guide. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

**Refer to the warranty in your Owner's Guide for our toll-free service number and address. Please call or write if you have inquiries about your range product and/or need to order parts.**

## **Care, Cleaning and Maintenance**

Refer to the Owner's Guide for operating and cleaning instructions.

If removing the range for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas and electrical supply. If the gas or electrical supply is inaccessible, lift the appliance slightly at the front and pull out away from the wall. Pull only as far as necessary to disconnect the gas and electrical supply. Finish removing the unit for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the range and check gas connections for leaks. See Anti-Tip Instructions for proper anchoring instructions.



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ. IMPORTANT : CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN PRÉVISION D'UN USAGE ÉVENTUEL PAR L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ DE VOTRE LOCALITÉ. VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

Si l'information de ce guide n'est pas suivie à la lettre, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
  - Ne mettez pas d'appareil en marche.
  - Ne touchez à aucun commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
  - En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.



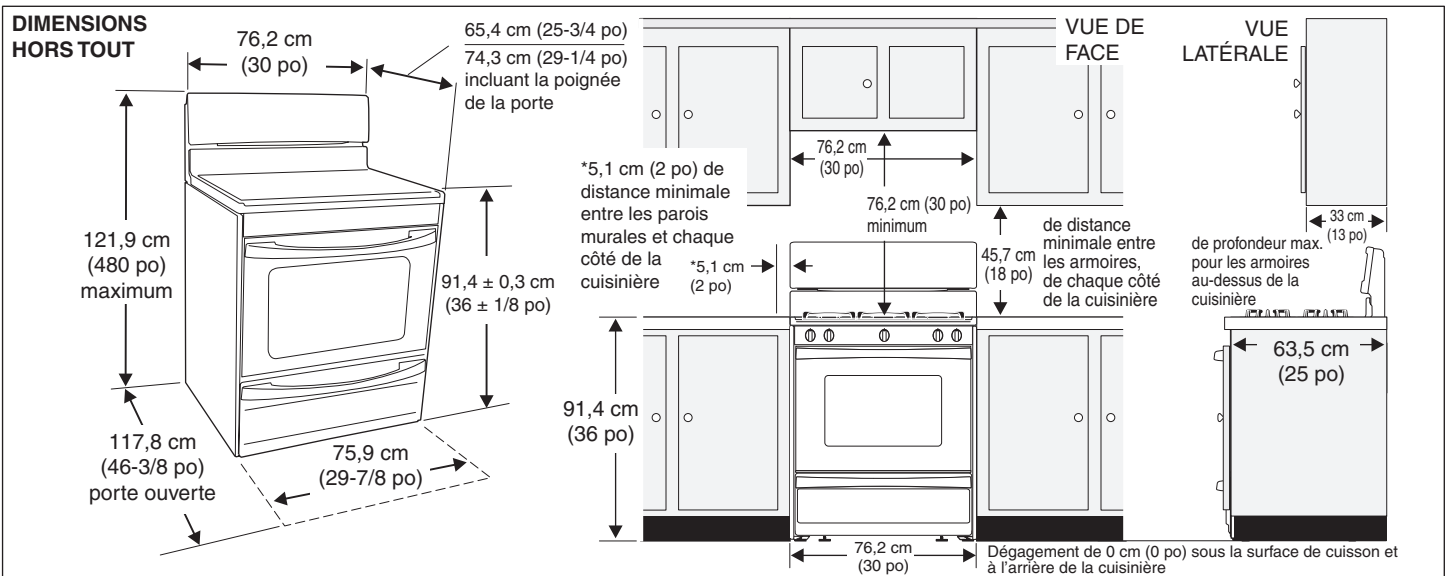
Reportez-vous à la plaque signalétique pour connaître les certifications reconnues.



## ⚠ AVERTISSEMENT

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENSERSE
- CELA PEUT CAUSER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT INCLUS AVEC CETTE CUISINIÈRE
- REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Remarque : Pour les appareils installés dans l'État du Massachusetts, reportez-vous à la page 2.



## Dégagements et dimensions

1. **Emplacement** — Vérifiez l'emplacement où sera installée la cuisinière. Vérifiez s'il y a une source d'électricité et une source de gaz appropriées, ainsi que la stabilité du plancher.
2. **Les dimensions données sur l'image doivent être respectées.** Les dimensions données procurent un dégagement minimal. La surface qui supportera l'appareil doit être solide et de niveau.

## Type de gaz approprié

**Avant de commencer :** Votre appareil est réglé à l'usine pour fonctionner au gaz naturel. **Remarque :** Pour un fonctionnement à une altitude supérieure à 610 m (2 000 pi), les caractéristiques nominales de l'appareil doivent être réduites de 4 % pour chaque tranche de 305 m (1 000 pi) d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

**⚠ ATTENTION** N'ESSAYEZ PAS de convertir cette cuisinière au GPL (propane) sans le nécessaire de conversion au gaz propane approprié fourni avec la cuisinière ou obtenu chez votre marchand. Suivez toutes les instructions fournies dans le nécessaire de conversion.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

## Remarques importantes pour l'installateur

1. Lisez toutes les instructions contenues dans ce guide avant de procéder à l'installation de la cuisinière.
2. Retirez tout le matériel d'emballage des compartiments du four avant de connecter la cuisinière à l'alimentation en gaz et à l'alimentation en électricité.
3. Respectez tous les codes et toutes les ordonnances.
4. Assurez-vous de laisser ces instructions à l'utilisateur.

## Remarque importante pour l'utilisateur

1. Conservez ces instructions avec le Guide d'utilisation et d'entretien pour vous y reporter ultérieurement.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'installation de cette cuisinière doit être faite conformément aux codes locaux ou, si ce type de code n'existe pas, au code national sur le gaz combustible ANSI Z223.1 (dernière édition si l'appareil est installé aux États-Unis).

Si la cuisinière est installée dans une maison préfabriquée (maison mobile), l'installation doit être conforme à la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, titre 24 CFR, partie 3280 (anciennement désignée comme la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, titre 24, HUD [partie 280]) ou, si cette norme ne s'applique pas, l'installation doit être conforme à la norme ANSI/NCSBCS A225.1 de la Standard for Manufactured Home Installations, ou aux codes locaux.

La conception de cette cuisinière a été approuvée par CSA International. Comme dans le cas de tous les appareils fonctionnant au gaz et produisant de la chaleur, il est nécessaire de suivre certaines règles de sécurité. Vous les trouverez dans le Guide d'utilisation et d'entretien. Lisez-les attentivement.

- **Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre de façon appropriée par un installateur qualifié ou un technicien de service.**
- **Cette cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément au National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition lorsque l'installation est faite aux États-Unis).** Reportez-vous aux instructions de mise à la terre se trouvant à la page 5.
- **Avant d'installer la cuisinière dans un endroit recouvert de linoléum ou de tout autre type de revêtement de sol synthétique, assurez-vous que ce revêtement peut supporter une chaleur se situant au moins à 50 °C (90 °F) au-dessus de la température de la pièce sans qu'il ne rétrécisse, ne gauchisse ou ne se décolore.** N'installez pas la cuisinière sur de la moquette, à moins que vous placiez une plaque isolante en contreplaqué d'une épaisseur de 0,6 cm (1/4 po) entre l'appareil et la moquette.
- **Assurez-vous que le revêtement des murs qui se trouve autour de la cuisinière peut supporter la chaleur produite par celle-ci.**
- **N'obstruez pas le débit d'air ni au niveau de l'évent du four, ni autour de sa base. Ne bloquez pas non plus le panneau avant inférieur de la cuisinière.** Évitez de toucher aux ouvertures de l'évent ou à la région située près des surfaces, car celles-ci peuvent devenir très chaudes lorsque le four fonctionne. Cette cuisinière nécessite de l'air frais pour permettre une bonne combustion des brûleurs.
- Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières en hauteur, qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas, ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne laissez jamais un enfant seul ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en marche. Lorsque les enfants grandissent, enseignez-leur la façon d'utiliser les appareils électroménagers de façon appropriée et sécuritaire. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque celui-ci est laissé sans surveillance.

**⚠ AVERTISSEMENT** Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut causer des blessures graves aux personnes ainsi que des dommages à la cuisinière.

- **Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires se situant au-dessus de la cuisinière.** En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se brûler gravement.
- **Pour éliminer le besoin d'avoir à se pencher au-dessus des brûleurs de surface, vous devriez éviter de ranger des articles dans les armoires situées au-dessus des brûleurs.**
- **Réglez la flamme du brûleur de surface pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile de cuisson.** Les flammes excessives sont dangereuses.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Cela pourrait créer une situation potentiellement dangereuse.
- **N'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer une pièce.** Une utilisation prolongée de la cuisinière sans aération adéquate peut s'avérer dangereuse.
- **N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides et vapeurs inflammables près de la cuisinière ou de tout autre appareil électroménager.** Cela pourrait causer des explosions ou des incendies.
- **Remettez toutes les commandes à la position « OFF » (arrêt) après avoir utilisé la fonction de programmation de la minuterie.**

## POUR LES MODÈLES MUNIS DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE :

- **Enlevez la lèchefrite, les aliments et les autres ustensiles avant de procéder à l'autonettoyage du four.** Essuyez les surplus de renversement. Suivez les instructions de nettoyage contenues dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

*Instructions particulières pour les appareils installés dans l'État du Massachusetts : Cet appareil ne peut être installé dans l'État du Massachusetts que par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifié de cet État. Si vous utilisez un raccord de gaz flexible, celui-ci ne doit pas excéder 0,91 m (3 pi) de longueur. Un robinet de gaz manuel en « T » doit être installé à la conduite de gaz qui est branchée à cet appareil.*

**⚠ AVERTISSEMENT** N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER LE FOUR À ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DURANT UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ. REMETTEZ TOUTES LES COMMANDES DU FOUR À LA POSITION « OFF » (ARRÊT) EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ.

L'allumeur électrique rallumera automatiquement le brûleur du four lorsque l'électricité reviendra, si les commandes du thermostat du four ont été laissées à « ON » (marche).

Lorsqu'une panne d'électricité survient durant l'utilisation, les brûleurs de surface continueront de fonctionner.

Durant une panne d'électricité, les brûleurs de surface peuvent être allumés au moyen d'une allumette. Tenez une allumette allumée près du brûleur, puis faites tourner lentement le bouton à la position « LITE » (allumage). Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.

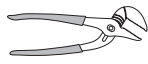
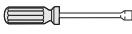
# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

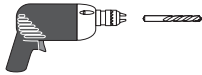
(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

## Avant de commencer

### Outils nécessaires

Pour l'ajustement des pieds de mise à niveau et l'installation du support anti-renversement :

- Clé à molette ou pince multiprise ordinaire 
- Tournevis à douille de 5/16 po ou tournevis à tête plate 
- Perceuse électrique munie d'une mèche de 1/8 po de diamètre (si l'installation est faite dans le béton, utilisez une mèche à maçonnerie de 5/32 po)



Pour le raccord d'alimentation en gaz :

- Clé à tuyau 


Pour l'ajustement de la flamme du brûleur :

- Tournevis Phillips  et à lame plate 

Pour la conversion au gaz (gaz propane/GPL ou gaz naturel) :

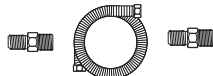
- Clé ouverte de 1/2 po 

### Autres articles dont vous aurez besoin :

- Robinet d'arrêt pour conduite de gaz 
- Pâte à joint pour tuyau résistante au gaz propane/GPL



- Conduite flexible en métal pour appareil électroménager neuve (1,3 cm [1/2 po] de NPT x 1,9 cm [3/4 po] ou 1,3 cm [1/2 po] de diam. int.) qui doit être approuvée par CSA International. En raison du fait que les tuyaux rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, nous recommandons l'utilisation d'une conduite flexible neuve (mesurant de 121,9 cm à 152,4 cm [4 pi à 5 pi]) pour chaque nouvelle installation ou réinstallation.



- Utilisez toujours les (2) raccords-unions à évasement neufs (1,3 cm [1/2 po] de NPT x 1,9 cm [3/4 po] ou 1,3 cm [1/2 po] de diam. int.) fournis avec la nouvelle conduite flexible pour appareil électroménager afin d'effectuer le raccordement de la cuisinière.

## Étapes à suivre pour une installation normale :

### 1. Instructions d'installation du support anti-renversement

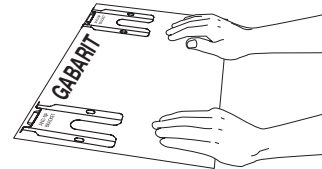
#### Avis de sécurité important

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au plancher de façon appropriée au moyen du support anti-renversement et des vis fournies avec la cuisinière. Ne pas installer le support anti-renversement peut faire en sorte que la cuisinière bascule si un poids excessif est placé sur la porte ouverte ou si un enfant grimpe sur l'appareil. Des blessures graves peuvent être causées par le renversement de liquides chauds ou par la cuisinière elle-même.

Si vous devez changer l'emplacement de la cuisinière, les supports anti-renversement doivent également être installés au nouvel endroit.

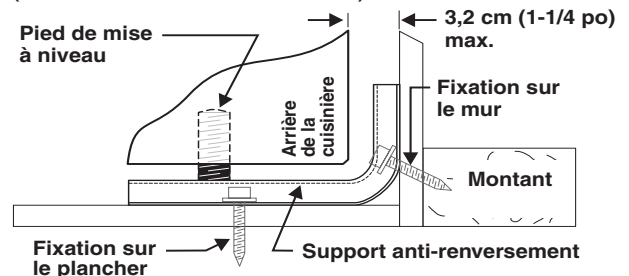
Des instructions sont fournies pour l'installation dans le bois ou dans le ciment, sur le plancher ou sur le mur. Lorsque vous faites l'installation sur le mur, assurez-vous que les vis sont bien enfoncées dans la cloison sèche et qu'elles sont fixées dans du bois ou du métal. Lorsque vous faites l'installation sur le plancher ou sur le mur, assurez-vous que les vis ne s'enfoncent pas dans des fils électriques ou de la tuyauterie.

**A. Installation du support à l'aide du gabarit** - (Le support peut être installé sur le côté gauche ou sur le côté droit de la cuisinière. Servez-vous de l'information fournie ci-dessous pour installer le support si le gabarit n'est pas disponible.) Faites une marque sur le plancher ou sur le mur à l'endroit où le côté gauche ou le côté droit de l'appareil se trouvera. Si l'arrière de la cuisinière repose contre le mur ou ne se situe pas à plus de 3,2 cm (1-1/4 po) de celui-ci lorsqu'elle est installée, vous pouvez utiliser soit la méthode de montage sur le plancher, soit la méthode de montage sur le mur. S'il y a une moulure et que celle-ci empêche d'appuyer complètement le support contre le mur, enlevez-la ou montez le support sur le plancher. Pour effectuer le montage sur le mur, installez le support en plaçant le bord arrière du gabarit contre le mur qui se trouve à l'arrière de la cuisinière et le bord latéral du gabarit sur la marque servant de repère pour l'emplacement du côté de la cuisinière. Placez le support sur le dessus du gabarit et faites des marques sur le mur pour indiquer à quel endroit seront insérées les vis. Si l'arrière de la cuisinière se situe à plus de 3,2 cm (1-1/4 po) du mur lorsqu'elle est installée, fixez le support au plancher. Pour effectuer le montage sur le plancher, installez le support en plaçant le bord arrière du gabarit à l'endroit où l'arrière de la cuisinière se trouvera. Faites des marques pour indiquer à quel endroit les vis seront enfoncées, tel que montré sur le gabarit.

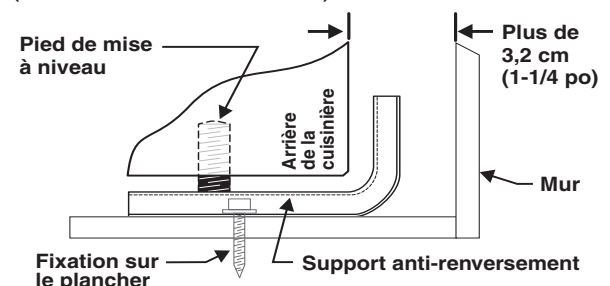


**B. Perçage d'avant-trous et fixation du support** - Percez un avant-trou de 0,3 cm (1/8 po) à l'endroit où les vis seront insérées. Si le support doit être monté sur le mur, percez les avant-trous dans un angle descendant d'environ 20°. Si le support doit être monté sur un plancher en béton ou en céramique, percez des avant-trous de 0,5 cm (3/16 po) d'une profondeur de 4,5 cm (1-3/4 po). Les vis fournies peuvent être utilisées dans le bois ou dans le béton. Servez-vous d'un tournevis à douille de 5/16 po ou d'un tournevis à tête plate pour fixer le support en place.

#### FIXATION DU SUPPORT (SUR LE PLANCHER OU SUR LE MUR)



#### FIXATION DU SUPPORT (SUR LE PLANCHER SEULEMENT)



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

**C. Mise à niveau et positionnement de la cuisinière** - Mettez la cuisinière de niveau en ajustant les 4 pieds de mise à niveau à l'aide d'une clé. Remarque : Il est nécessaire de laisser un espace de dégagement d'au moins 0,3 cm (1/8 po) entre la partie inférieure de la cuisinière et le pied de mise à niveau pour disposer d'un espace suffisant pour le support. Servez-vous d'un niveau à bulle pour vérifier vos ajustements. Faites glisser la cuisinière pour la remettre en place. Enlevez le panneau inférieur de la cuisinière ou le tiroir de rangement et effectuez une vérification visuelle pour vous assurer que le pied de mise à niveau arrière est bien inséré dans le support anti-renversement. Dans le cas des modèles comportant un tiroir chauffant ou un tiroir-gril, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et, avec précaution, tentez de la pencher vers l'avant.

## 2. Assurez-vous d'une alimentation en gaz appropriée.

Cet appareil est pré-réglé en usine pour fonctionner au moyen d'une pression au collecteur de 10,2 cm (4 po). Un détendeur de gaz est raccordé au collecteur et DOIT être branché en série avec la conduite d'alimentation en gaz.

Durant l'installation de l'appareil, il est important de s'assurer que le débit d'air nécessaire à la combustion et à la ventilation ne soit pas obstrué.

Pour assurer le bon fonctionnement de la cuisinière, la pression d'admission maximale allant vers le détendeur ne doit pas dépasser 35,6 cm (14 po) par rapport à la colonne d'eau. La pression d'admission allant vers le détendeur doit être supérieure d'au moins 2,5 cm (1 po) à la pression au collecteur du détendeur. Exemples : Si le détendeur est réglé à une pression au collecteur de 10,2 cm (4 po) pour le gaz naturel, la pression d'admission doit être d'au moins 12,7 cm (5 po).

Veillez procéder à la détection des fuites en suivant les instructions de l'étape 4g.

La conduite d'alimentation en gaz doit être d'un diamètre intérieur de 1,3 cm (1/2 po) ou de 1,9 cm (3/4 po).

## 3. Bouchez les ouvertures qui se trouvent dans le mur.

Après avoir installé la conduite d'alimentation en gaz, bouchez toutes les ouvertures qui se trouvent dans le mur situé derrière la cuisinière ainsi que ceux se trouvant dans la partie du plancher située sous la cuisinière.

**4. Raccordez la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz.**  
REMARQUE : Pour éviter les fuites, utilisez de la pâte à joint pour tuyau sur tous les raccords de tuyau de type mâle (vers l'extérieur).

**\*Remarque :**  
Un dégagement additionnel de 10,2 à 17,8 cm (4 à 7 po) au-dessus du plancher peut être utilisé avec les modèles qui ne sont pas munis de la fonction d'autonettoyage.

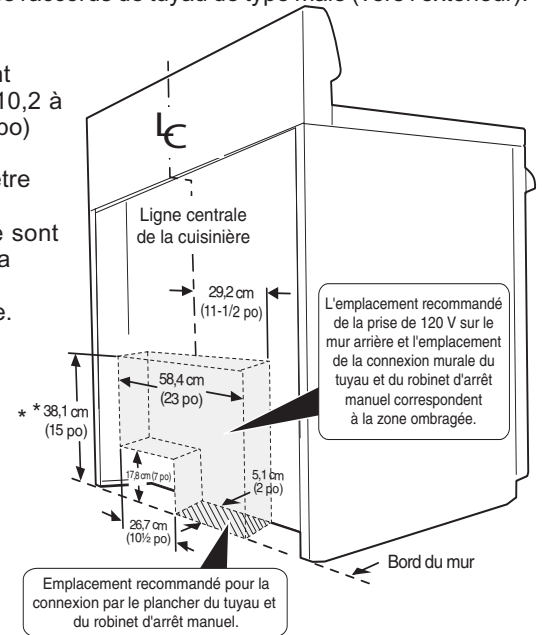
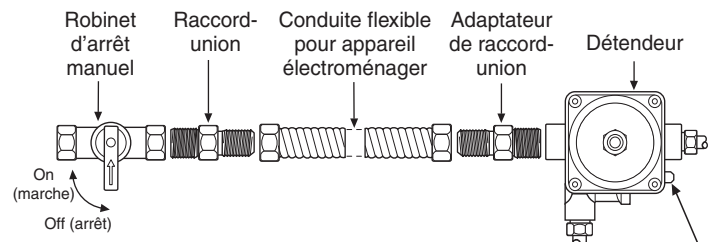


Fig. 4a



Robinet d'arrêt d'entretien, modèles à allumage électrique seulement (montré en position de marche). Assurez-vous que le levier est à la position « On » (marche) une fois l'installation complétée.

Fig. 4b

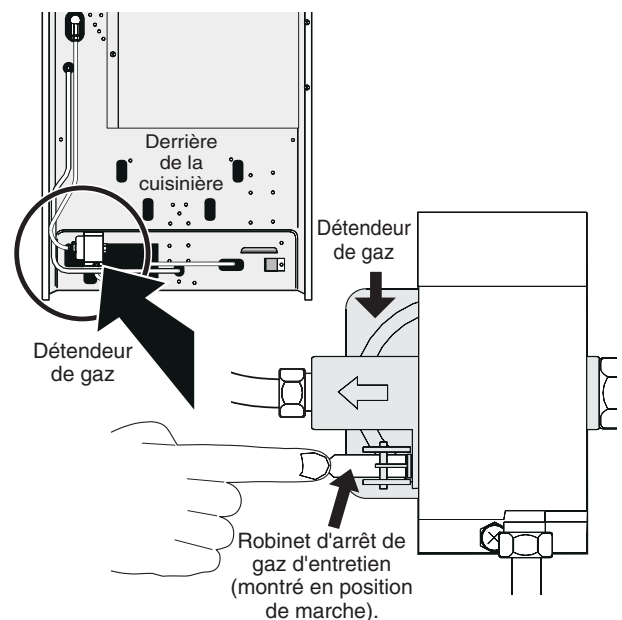


Fig. 4c



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

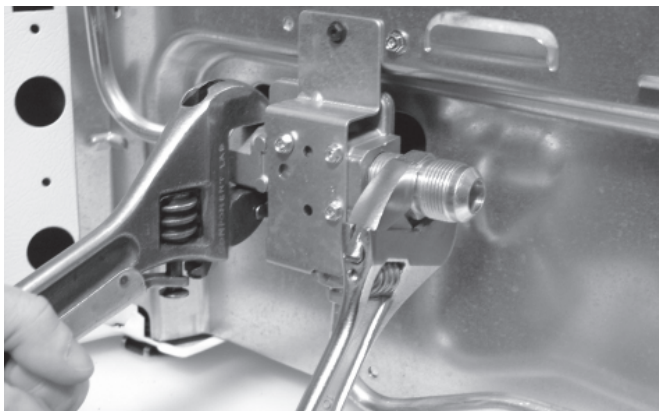


Fig. 4d

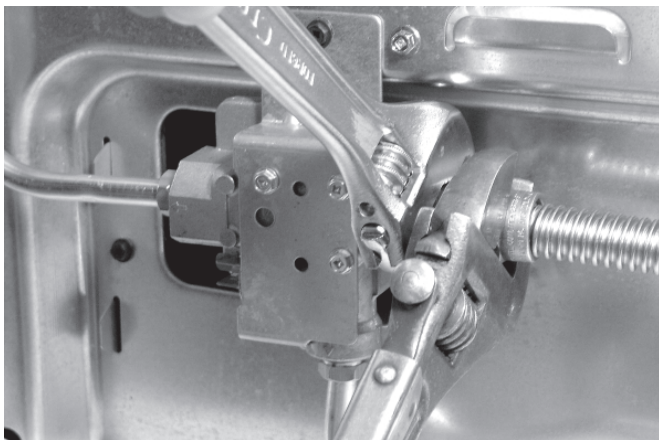


Fig. 4e

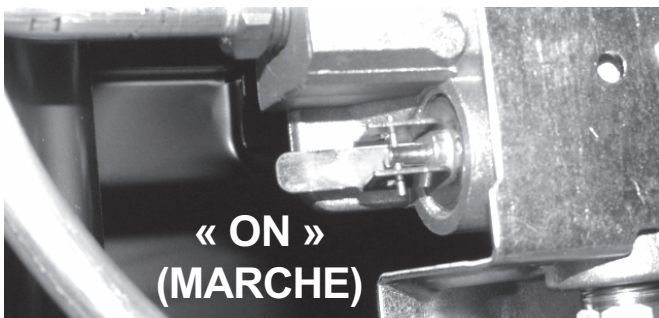


Fig. 4f

**ATTENTION** N'OUVREZ PAS le détendeur lorsque vous effectuez le serrage des raccords.

- Installez un robinet d'arrêt manuel externe sur la conduite d'alimentation en gaz dans un endroit accessible situé à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous de connaître l'endroit où se trouve le robinet d'arrêt ainsi que la façon d'arrêter l'alimentation en gaz de la cuisinière.
- Installez un raccord-union à évasement de 1,3 cm (1/2 po) sur le détendeur **EN NE DÉPASSANT PAS** un serrage au couple de 15 pi/lb.

**REMARQUE** : Assurez-vous de **stabiliser** le côté gauche du détendeur au moyen d'une clé à molette avant d'effectuer le serrage des autres raccords qui lui sont rattachés (reportez-vous à la fig. 4d).

- Serrez le raccord d'alimentation en gaz ou la conduite de l'appareil en le branchant au raccord-union à évasement qui se trouve du côté droit du détendeur **EN NE DÉPASSANT PAS** un serrage au couple de 15 pi/lb. Assurez-vous de **stabiliser** le raccord-union à évasement au moyen d'une clé à molette avant d'effectuer le serrage des raccords de l'alimentation en gaz ou de la conduite de l'appareil (reportez-vous à la fig. 4e).
- Branchez le raccord-union à évasement au robinet d'arrêt manuel externe.
- Fixez la conduite de l'appareil au raccord-union à évasement au moyen du robinet d'arrêt.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt d'entretien qui se trouve sur le détendeur est à la position « ON » (marche)** (reportez-vous à la fig. 4f).
- Vérifiez s'il y a des fuites. Ouvrez l'alimentation en gaz de la cuisinière et servez-vous d'un détecteur de fuite de liquide au niveau de tous les joints et de toutes les conduites pour vérifier s'il y a des fuites dans le système.

**AVERTISSEMENT** N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.

## Vérification de la pression de gaz au collecteur

Débranchez la cuisinière et son robinet d'arrêt de la canalisation de gaz si la vérification de la pression de l'alimentation en gaz indique une pression qui dépasse 35,6 cm (14 po) à la colonne d'eau, soit environ 3,54 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>).

L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel si la vérification de la pression de la canalisation de gaz indique une pression égale ou inférieure à 35,6 cm (14 po) à la colonne d'eau, soit environ 3,54 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>).

S'il s'avère nécessaire de vérifier la pression de gaz au collecteur, branchez un manomètre (hydromètre) ou un autre appareil de vérification de pression au gicleur du brûleur de surface arrière droit. Tenez un tuyau en caoutchouc d'environ 0,6 cm (1/4 po) de diamètre intérieur relié à l'appareil de vérification, bien serré contre le gicleur. Ouvrez la soupape du brûleur.

Pour obtenir une vérification précise de la pression, faites fonctionner au moins deux (2) autres brûleurs de surface pendant la vérification. Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (pression d'admission) est supérieure d'au moins 2,5 cm (1 po) à la pression du collecteur. La pression de l'alimentation en gaz ne doit jamais être supérieure à 35,6 cm (14 po) à la colonne d'eau. La pression au collecteur est de 10,2 cm (4 po) lorsque celle-ci est ajustée de façon appropriée pour le gaz naturel. (Pour le gaz propane/GPL, la pression au collecteur doit être de 25,4 cm [10 po].)

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

## 5. Lisez d'abord les détails suivants concernant les connexions électriques, puis branchez la cuisinière à une source d'alimentation électrique.

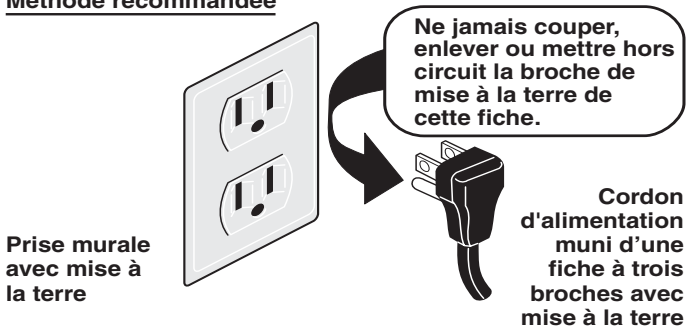
**⚠ AVERTISSEMENT** Avant d'effectuer une réparation, débranchez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur, du fusible ou du cordon d'alimentation.

Exigences concernant l'électricité : Circuit de dérivation séparé mis à la terre et polarisé correctement protégé par un disjoncteur de 15 A ou un fusible temporisé. Reportez-vous à la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée.

Précautions à prendre concernant l'utilisation d'une rallonge : En raison du danger potentiel que peuvent représenter les rallonges dans certaines situations, nous déconseillons fortement leur utilisation. Toutefois, si vous choisissez tout de même d'utiliser une rallonge, il est absolument nécessaire que celle-ci soit une rallonge pour électroménagers à trois broches avec mise à la terre homologuée UL et que le courant nominal de la rallonge soit équivalent ou supérieur au courant nominal du circuit de dérivation. Ce type de rallonge est disponible auprès du service après-vente de votre région.

**⚠ AVERTISSEMENT** VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS! Pour des raisons de sécurité, ce produit doit être correctement mis à la terre.

### Méthode recommandée



Si la prise murale ne possède que deux alvéoles, il vous revient de la faire remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

**NE COUPEZ JAMAIS, EN AUCUNE CIRCONSTANCE, LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.**

### Instructions de mise à la terre

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui correspond aux prises murales à trois alvéoles qui réduisent les risques de chocs électriques causés par cet appareil. L'utilisateur devrait faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est mise à la terre et polarisée de façon appropriée.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

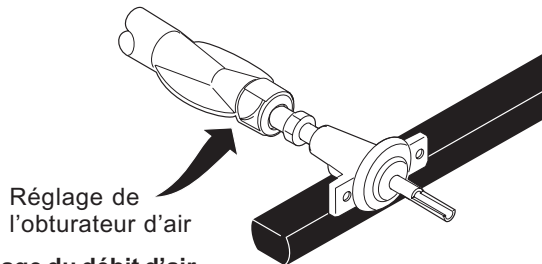
(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

## 6. Fonctionnement des brûleurs de surface

Après vous être assuré que la cuisinière et les raccords de la conduite d'alimentation ne présentent aucune fuite, branchez la cuisinière à l'alimentation en électricité et vérifiez le fonctionnement des allumeurs électriques.

### Vérification des brûleurs de surface

Pour vérifier l'allumage, poussez et tournez le bouton de l'un des brûleurs de surface et mettez-le à la position « LITE » (allumage). S'il fonctionne normalement, chaque brûleur devrait s'allumer en l'espace de 4 secondes. Une fois que le brûleur s'est allumé, le bouton de commande devrait être retiré de la position « LITE » (allumage). Essayez chaque bouton séparément jusqu'à ce que tous les robinets des brûleurs aient été vérifiés.



## 7. Réglage du débit d'air

L'obturateur d'air (réglage) de chacun des 4 brûleurs de surface se trouve à l'extrémité ouverte du tube de venturi et repose sur la tête du robinet.

Si l'obturateur d'air doit être réglé, tournez-le pour permettre d'ajuster au besoin le débit d'air qui entre dans les tuyaux des brûleurs.

Si le débit d'air est réglé de façon appropriée, la flamme sera constante, relativement silencieuse et aura un cône d'un bleu vif d'environ 1,3 cm (1/2 po). (Habituellement, l'obturateur d'air doit être ajusté au centre.)

Si la flamme est de couleur jaune, agrandissez l'ouverture de l'obturateur d'air. Si la flamme est d'un bleu franc, mais qu'elle s'éloigne du brûleur, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

## 8. Réglages du brûleur du four

Après vous être assuré que la cuisinière et les raccords de la conduite d'alimentation ne présentent aucune fuite, branchez la cuisinière à l'alimentation en électricité et vérifiez le fonctionnement des allumeurs électriques.

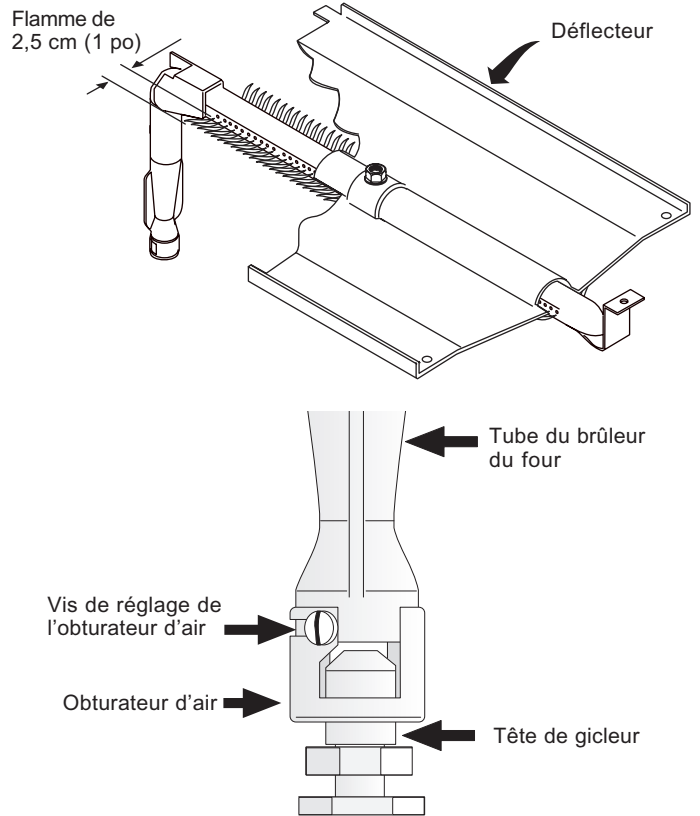
Le brûleur du four est muni d'un système de commande électrique ainsi que d'un allumeur électrique.

Ces systèmes de commande ne nécessitent aucun réglage. Lorsque le four est prêt à fonctionner, le courant se rendra jusqu'à l'allumeur. Celui-ci « brillera » un peu comme une ampoule. Lorsque l'allumeur a atteint une température suffisante pour permettre d'allumer le gaz, la soupape du four à commande électrique s'ouvrira et fera apparaître une flamme au niveau du brûleur du four. Il peut s'écouler de 30 à 60 secondes après la mise en marche du thermostat avant que la flamme apparaisse au niveau du brûleur du four. Lorsque le four aura atteint le réglage désiré, l'allumeur s'éteindra. La flamme du brûleur s'éteindra dans une période allant de 20 à 30 secondes après que l'allumeur se sera arrêté. Afin de maintenir la température du four, ce cycle continuera aussi longtemps que le cadran (ou l'afficheur) sera réglé pour fonctionner.

Après avoir retiré tous les matériaux d'emballage et la documentation se trouvant dans le four :

a) Réglez le four à BAKE (cuisson) à une température de 149 °C (300 °F). Reportez-vous au [Guide de l'utilisateur](#) pour obtenir des instructions.

- b) Le brûleur du four devrait s'allumer en l'espace de 60 secondes. Vérifiez la qualité de la flamme, puis laissez le brûleur effectuer un cycle. Éteignez les commandes.
- c) Le brûleur du gril devrait s'allumer en l'espace de 60 secondes. Vérifiez la qualité de la flamme. Éteignez les commandes.



## 9. Obturateur d'air du brûleur du four

La flamme du brûleur du four mesure environ 2,5 cm (1 po) (flamme intérieure distincte de couleur bleu franc).

Pour déterminer si la flamme du brûleur du four est correcte, enlevez la sole du four et le déflecteur, puis réglez le four à BAKE (cuisson) à une température de 149 °C (300 °F).

Pour enlever la sole du four, retirez les vis de retenue qui se situent à l'arrière de la sole du four. Tirez par l'arrière vers le haut, désengagez l'avant de la sole du four du cadre avant du four, puis enlevez la sole du four. Enlevez le déflecteur pour pouvoir examiner la flamme.

Si la flamme est de couleur jaune, agrandissez l'ouverture de l'obturateur d'air. Si la flamme est de couleur bleu franc, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour ajuster la flamme, desserrez le vis de blocage, ajustez l'obturateur d'air, puis resserrez le vis de blocage. Remettez la sole du four en place.

## 10. Assurez-vous que le four est de niveau.

Mettez le four à niveau en plaçant un niveau à l'horizontale sur une grille du four. Vérifiez en diagonale de l'avant vers l'arrière, puis mettez la cuisinière à niveau soit en ajustant les pieds de mise à niveau, soit en plaçant des cales au besoin sous les coins de la cuisinière.

**11. Après avoir terminé l'installation, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position « OFF » (arrêt).**

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CUISINIÈRES À GAZ DE 76,2 cm (30 po)

(Pour les modèles venturi à gaz munis d'un allumage électrique)

## Emplacement du numéro de modèle et du numéro de série

Lorsque vous commandez des pièces ou que vous désirez obtenir des renseignements à propos de votre cuisinière, assurez-vous de toujours inclure le numéro de série et le numéro de modèle ainsi que la lettre ou le numéro de lot, inscrits sur la plaque signalétique de votre cuisinière. La plaque signalétique donne également de l'information sur la capacité des brûleurs, le type de gaz à utiliser et la pression à laquelle la cuisinière a été ajustée à la sortie de l'usine.

## Avant de faire appel au service après-vente

Vérifiez si les fusibles ou les disjoncteurs de votre maison destinés à votre cuisinière ne sont pas grillés ou déclenchés. Reportez-vous à la liste de vérification et aux instructions d'utilisation contenues dans le Guide de l'utilisateur. Cela pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

**Consultez la page de garantie de votre Guide de l'utilisateur pour connaître notre numéro sans frais et notre adresse.**

**Veuillez nous appeler ou nous écrire si vous avez des questions à propos de votre cuisinière et/ou si vous désirez commander des pièces.**

## Nettoyage et entretien

Reportez-vous au Guide de l'utilisateur pour connaître les instructions d'utilisation et d'entretien.

Si le déplacement de la cuisinière est nécessaire pour effectuer du nettoyage et sa réparation, fermez l'alimentation au gaz. Débranchez l'alimentation en gaz et en électricité. Si l'alimentation en gaz ou en électricité est inaccessible, soulevez légèrement l'appareil par l'avant et tirez-le vers vous pour l'éloigner du mur. Tirez la cuisinière seulement sur la distance nécessaire pour permettre de débrancher l'alimentation en gaz et en électricité. Finissez de déplacer l'appareil pour effectuer l'entretien et le nettoyage. Réinstallez l'appareil en suivant l'ordre inverse tout en vous assurant de mettre le four à niveau et de vérifier si les raccords d'alimentation en gaz présentent des fuites. Reportez-vous aux instructions concernant le dispositif anti-renversement pour connaître les instructions permettant d'effectuer un ancrage approprié.