

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)



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.

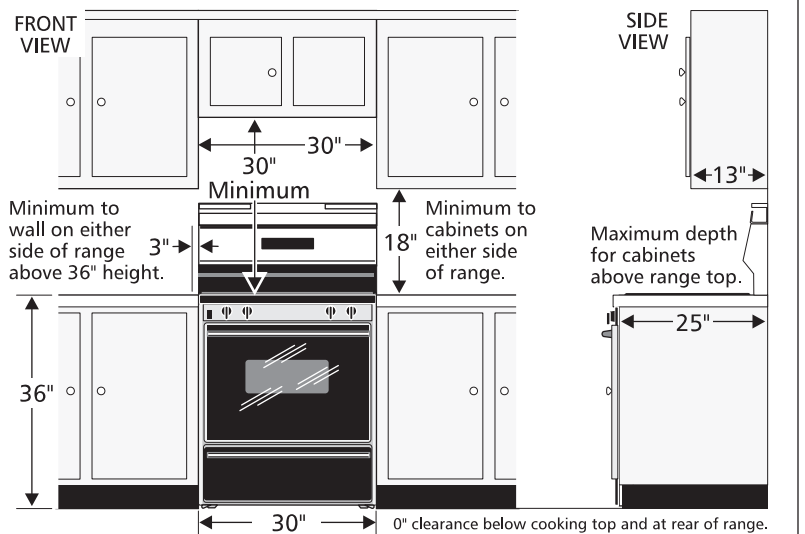
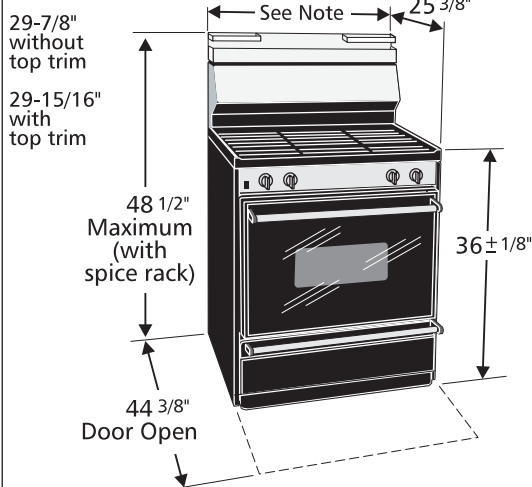
FOR YOUR SAFETY:

- 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.



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

Note:



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.

English—pages 1-8
 Español—pages 9-17
 Notes—pages 18-20
 Français—pages 21-28

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

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 owner's 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 Canada, installation must conform with CAN/CGA-B149.1 and CAN/CGA-B149.2.

This range has been design certified by the American Gas Association and the Canadian Gas Association. As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find them in the Owner's 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.** When installed in Canada, this range must be electrically grounded in accordance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1. 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.

⚠ 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 precleaning instructions in the Owner's Guide.
- **Unlike the standard gas range, THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove the cooktop.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

⚠ 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.

Before Starting

Tools You Will Need

For leveling legs:

- Socket wrench (1-3/8" hex) or channel lock pliers

For gas supply connection:

- Pipe wrench

For burner flame adjustment:

- Phillips® head and blade-type screwdrivers

Additional Materials You Will Need

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant that resists action of LP/Propane gas
- Flexible metal appliance conduit (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) must be AGA/CGA design certified. Because solid pipe restricts moving the range we recommend using this flexible conduit (4 to 5 foot length).
- (2) Flare union adapters (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) for connecting flexible appliance conduit.

Normal Installation Steps

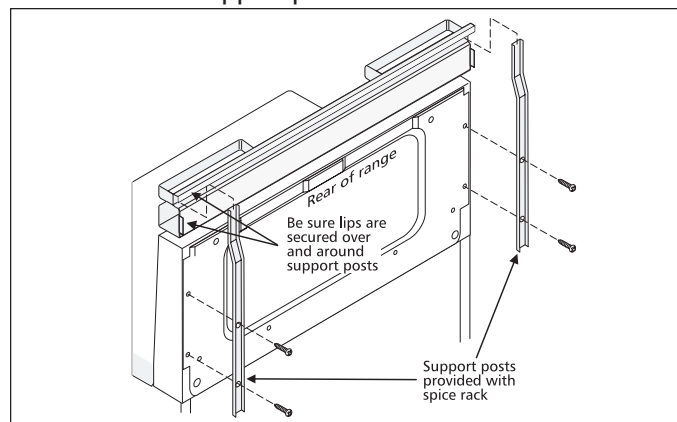
Before Proceeding:

Your range is preset to operate on natural gas only. Some models are shipped convertible with parts and conversion instructions supplied. If your model is equipped with two (2) 9,000 BTU top burners and two (2) 11,000 BTU top burners, Kit 80-8904-10 is required for conversion. The required LP/Conversion Kit is available through your dealer.

To convert your range for LP/Propane use, please follow conversion instructions supplied with the range or LP/Propane conversion kit now.

⚠ 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.

1. **Install Anti-Tip Brackets.** (See page 8.)
2. **Install Spice Rack.** This range is equipped with an optional spice rack. To mount rack to the top of the range:
 - a. Using a Phillips® screwdriver, remove four (4) screws from rear of range as shown in diagram below.
 - b. Using these four (4) screws, attach two (2) support posts (provided) to rear of range.
 - c. Set rack on support posts and rear end flanges are around support posts as shown.



3. **Provide an adequate gas supply.** This unit is pre-set to operate on 4" natural gas manifold pressure. A convertible pressure regulator is connected to the manifold and 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.

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.

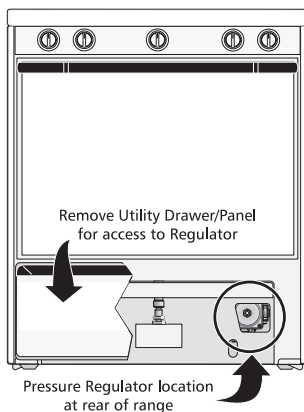
The gas supply line should be 1/2" or 3/4" I.D.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

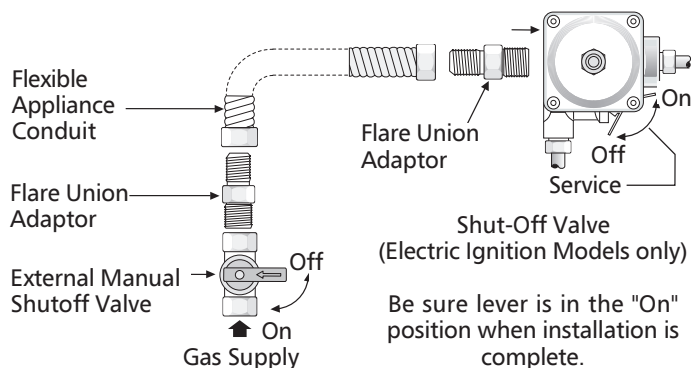
- Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range after gas supply line is installed.
- Connect the range to the gas supply. To prevent leaks, put a pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.

CAUTION Do not allow regulator to turn on pipe when tightening fittings. Your regulator is located in the area shown below.



- Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an easily-accessible location outside of the range. Be sure you know how and where to shut-off the gas supply to the range.
- Install 1/2" flare union adaptor to pressure regulator.
- Attach appliance conduit to flare union on regulator.
- Install flare union adaptor to external manual shut-off valve.
- Attach appliance conduit to flare union on shut-off valve.
- Make sure service shut-off valve on pressure regulator is in "ON" position.
- 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 a flame to check for gas leaks.



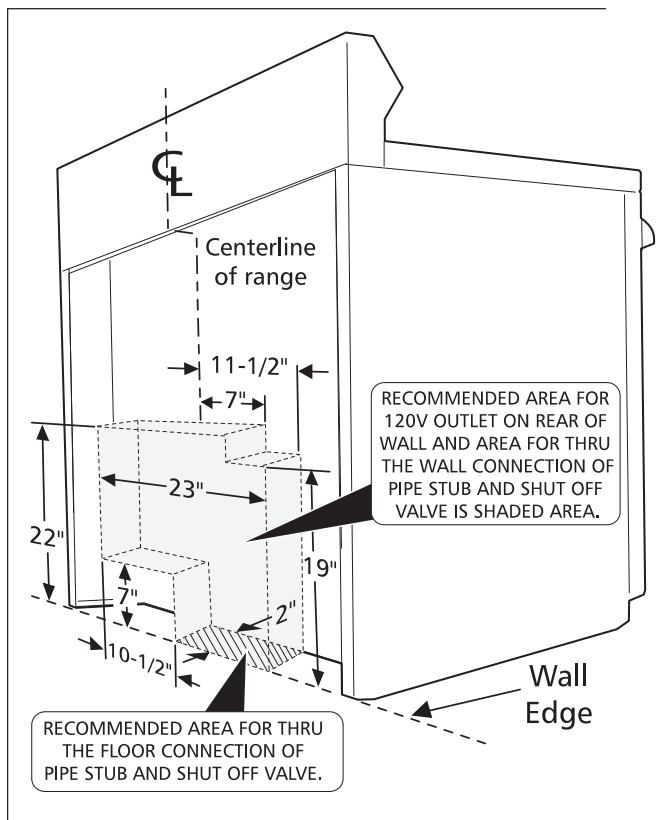
Checking Manifold Gas Pressure

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".



30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

6. Read electrical connection details below and connect electricity to range.

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

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

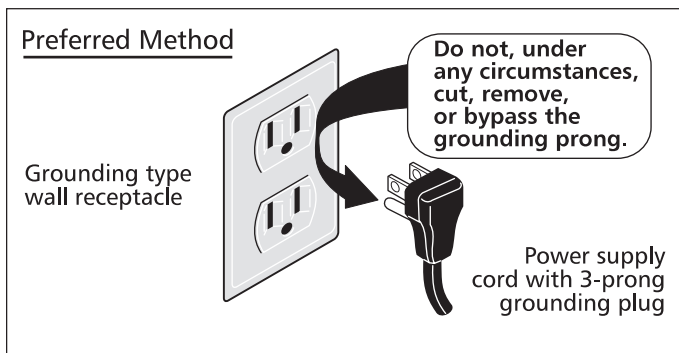
Extension Cord Precautions:

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.

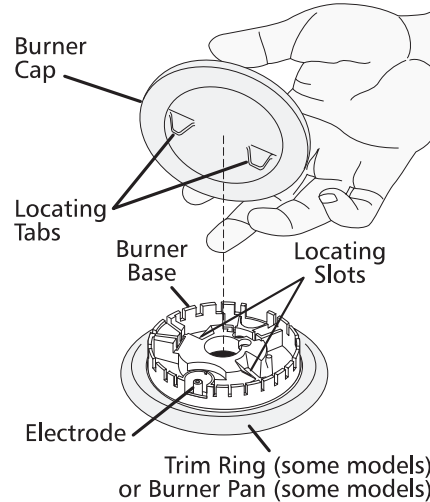


Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

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

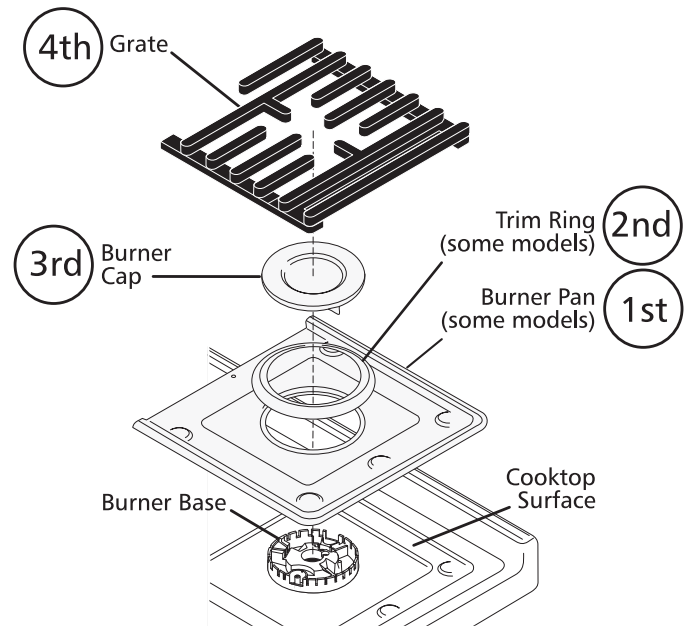
Operation of Surface Burners

This range is equipped with sealed burners as shown below.



7. Installation of Burner Cap Assembly

Your range may be equipped with either trim rings or burner pans, or trim rings and burner pans. Install pans (some models) and trim rings (some models) as follows:

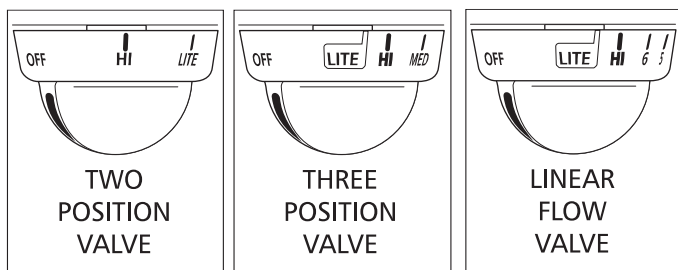


30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

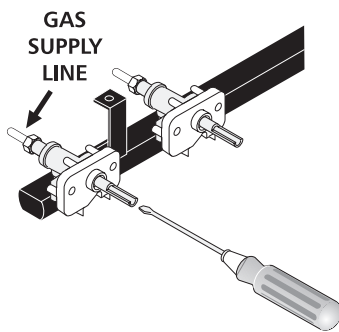
8. Electric Ignition Surface Burners

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. To check for proper lighting, push in and turn a surface burner knob to the LITE position. You will hear the igniter sparking. The surface burner should light when gas is available to the top burner. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation after air has been purged from supply lines. Visually check that burner has lit. Once the burner lights, the control knob should be rotated out of the LITE position. There are separate ignition devices for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.



Note: Knob styles may vary from those pictured above.

9. Adjust the "LOW" Setting of Surface Burner Valve (Linear Flow and Three Position Valves Only):



- Turn control to LITE until burner ignites.
- Quickly turn knob to LOWEST POSITION.
- If burner goes out, readjust valve as follows:

Reset control to OFF. Remove the surface burner control knob, insert a thin-bladed screw driver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Adjust flame until you can quickly turn knob from LITE to LOWEST POSITION without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible without going out.

Note: Air mixture adjustment is not required on surface burners.

Operation of Oven Burners and Oven Adjustments

10. Electric Ignition 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.

The oven burner is equipped with an electric control system as well as an electric oven burner igniter. If your model is equipped with a waist-high broil burner, it will also have an electric 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:

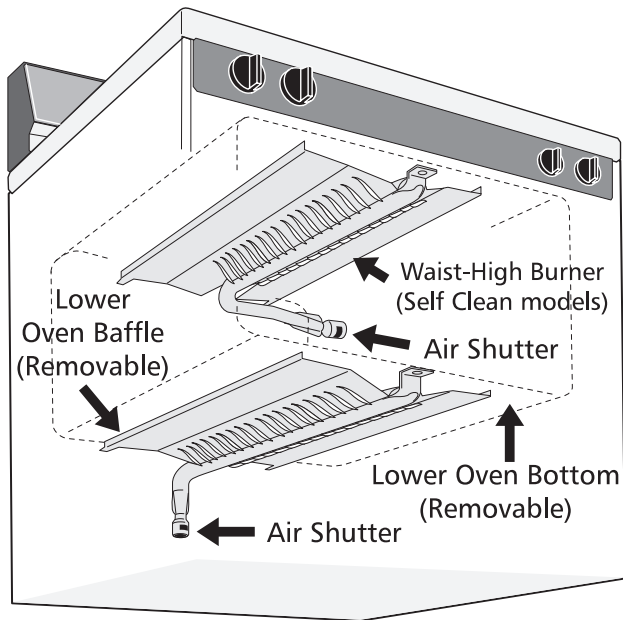
- Set oven to BAKE at 300°F. See Owner's Guide for operating instructions.
- Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame, and allow the burner to cycle once. Reset controls to off.
- If your model is equipped with a waist-high broiler, set oven to BROIL. See Owner's Guide for operating instructions.
- Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to off.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

11. Air Shutter-Oven Burner

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

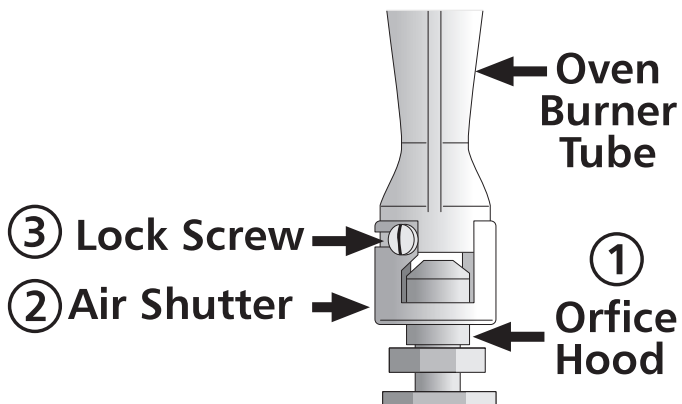


To determine if the oven burner flame is proper, remove the oven bottom and burner baffle and set the oven to bake at 300°F.

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 observed.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration below.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust loosen lock screw (see "3" illustration below), reposition air shutter, and tighten lock screw. Replace oven bottom.



12. Air Shutter-Broil Burner (if equipped)

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

To determine if the broil burner flame is proper, set the oven to broil.

If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration at base of previous page.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust, loosen lock screw (see "3" in illustration at base of previous page), reposition air shutter, and tighten lock screw.

13. 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.

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

Model and Serial Number Location

For porcelain enamel ovens, the serial plate is located on the right-hand surface of the oven front frame in the broiler or storage drawer area.

For continuous clean ovens, the serial plate is located on the right front edge of the floor shield located in the broiler compartment.

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

Read 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.

30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

Care, Cleaning and Maintenance

Refer to the Owner's Guide for cleaning instructions.

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas and electrical supply. If the gas or electrical supply is inaccessible, lift the unit 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 below for proper anchoring instructions.

Anti-Tip Brackets 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 brackets and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip brackets 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.

Follow the instructions below to install the anti-tip brackets.

If range is ever moved to a different location, the anti-tip brackets must also be moved and installed with the range. To check for proper installation, see step 5.

Tools Required:

5/16" Nutdriver or Flat Head Screwdriver

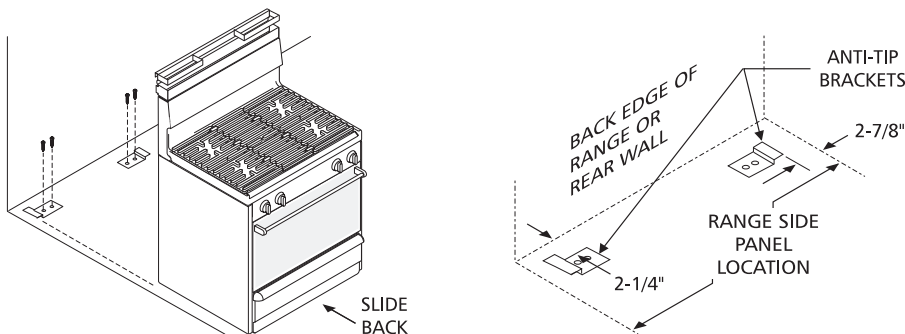
Adjustable Wrench

Electric Drill

3/16" Diameter Drill Bit

3/16" Diameter Masonry Drill Bit (if installing in concrete)

Two Piece Anti-Tip Bracket (some models)

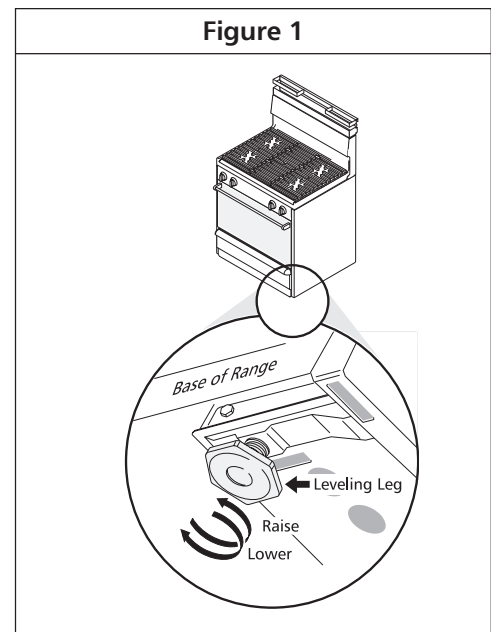


Anti-Tip Brackets Installation Instructions

Brackets attach to the floor at the back of the range to hold both rear leg levelers. When fastening to the floor, be sure that screws do not penetrate electrical wiring or plumbing. The screws provided will work in either wood or concrete. The anti-tip brackets are attached to the back of the range.

1. Unfold paper template and place it flat on the floor with the back and side edges positioned exactly where the back and sides of range will be located when installed. (Use the diagram below to locate brackets if template is not available.)
2. Mark on the floor the location of the 4 mounting holes shown on the template. For easier installation, 3/16" diameter pilot holes 1/2" deep can be drilled into the floor.
3. Remove template and place brackets on floor with turned up flange to the front. Line up holes in brackets with marks on floor and attach with 4 screws provided. Brackets must be secured to solid floor. If attaching to concrete floor, first drill 3/16" dia. pilot holes using a masonry drill bit.
4. Level range if necessary, by adjusting 4 leg levelers with wrench. (See Figure 1 below.) A minimum clearance of 1/8" is required between the bottom of the range and the rear leg levelers to allow room for the anti-tip brackets.
5. Slide range into place making sure rear legs are trapped by ends of brackets. Range may need to be shifted slightly to one side as it is being pushed back to allow rear legs to align with brackets. Remove lower panel, storage drawer or open broiler compartment to inspect brackets. You may also grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward to make sure range is properly anchored.

Figure 1



INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)



LA INSTALACION Y EL SERVICIO DEBEN SER EFECTUADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO.
IMPORTANTE: CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DEL INSPECTOR LOCAL DE ELECTRICIDAD.
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.



⚠ ADVERTENCIA Si la información contenida en este manual no es seguida exactamente, puede ocurrir un incendio o explosión causando daños materiales, lesión personal o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto.
- **QUE DEBE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
 - No trate de encender ningún artefacto.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no logra comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio de mantenimiento debe realizarlo un instalador calificado, la agencia de servicios o el proveedor de gas.



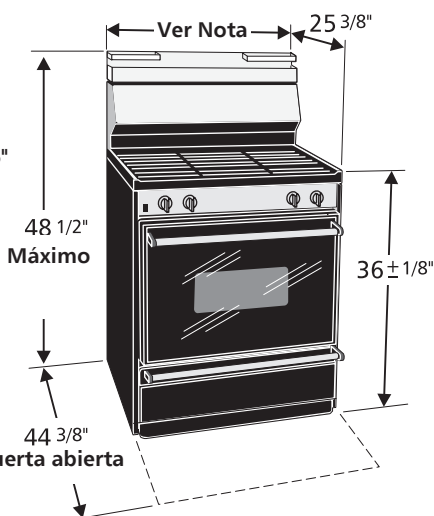
⚠ ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE.
- PUEDEN RESULTAR LESIONES PERSONALES.
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO EMPACADO CON LA ESTUFA.
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION.

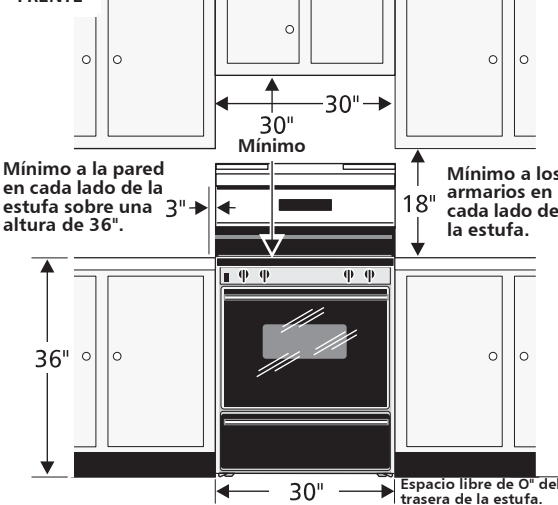
Nota:

29-7/8" sin la moldura superior

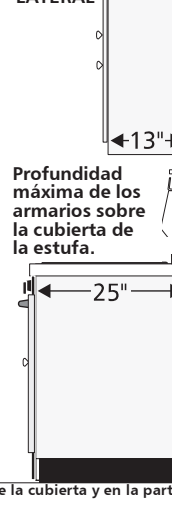
29-15/16" con la moldura superior



VISTA DE FRENTE



VISTA LATERAL



Espacios Libres y Dimensiones

1. Ubicación - Revise el lugar donde será instalada la estufa. Verifique el suministro de servicio eléctrico y de gas y la estabilidad del piso.
2. Es esencial que se usen las dimensiones que se muestran. Las dimensiones indicadas proveen los espacios libres mínimos. La superficie de contacto debe ser firme y nivelada.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

Importantes Notas para el Instalador

1. Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de instalar la estufa.
2. Saque todo el material usado en el embalaje del compartimiento del horno antes de conectar el suministro eléctrico o de gas a la estufa.
3. Observe todos los códigos y reglamentos pertinentes.
4. Deje estas instrucciones con el comprador.

Nota Importante para el Consumidor

1. Conserve estas instrucciones y el manual del usuario para futura referencia.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La instalación de esta estufa debe cumplir con todos los códigos locales, o en ausencia de códigos locales con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 última edición, cuando sea instalada en los Estados Unidos. En Canadá, la instalación debe cumplir con CAN/CGA-B149.1 y CAN/CGA-B149.2.

El diseño de esta estufa ha sido certificado por la Asociación de Gas Americana y por la Asociación de Gas Canadiense. En este como en cualquier otro artefacto que use gas y genere calor, hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe seguir. Estas serán encontradas en el Manual del Usuario, léalo cuidadosamente.

- **Asegúrese de que la estufa sea instalada y conectada a tierra en forma apropiada por un instalador calificado o por un técnico.**
- **Esta estufa debe ser eléctricamente puesta a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en su ausencia, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No.70, última edición, cuando sea instalada en los Estados Unidos.** Cuando sea instalada en Canadá, esta estufa debe ser puesta a tierra de acuerdo con la norma C22.1 de la CSA, el Código Eléctrico Canadiense, Parte 1. Vea las instrucciones para la puesta a tierra en la página 5.
- **Antes de instalar la estufa en un área cuyo piso este recubierto con linóleo u otro tipo de piso sintético, asegúrese de que éstos puedan resistir una temperatura de por lo menos 90°F sobre la temperatura ambiente sin provocar encogimiento, deformación o decoloración.** Si la estufa va a ser instalada sobre alfombra, coloque una plancha de material aislante de por lo menos 1/4 de pulgada, entre la estufa y la alfombra.
- **Asegúrese de que el material que recubre las paredes alrededor de la estufa, pueda resistir el calor generado por la estufa.**

- **No obstruya el flujo del aire de combustión en la ventilación del horno ni tampoco alrededor de la base o debajo del panel inferior delantero de la estufa.** Evite tocar las aberturas o áreas cercanas de la ventilación, ya que pueden estar muy calientes durante el funcionamiento del horno. La estufa requiere aire fresco para la combustión apropiada de los quemadores.

⚠ ADVERTENCIA Nunca deje niños solos o desatendidos en un área donde un artefacto está siendo usado. A medida que los niños crecen, enséñeles el uso apropiado y de seguridad para todos los artefactos. Nunca deje la puerta del horno abierta cuando la estufa está desatendida.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en las puertas o cajones de esta estufa pues puede resultar en serias lesiones y puede también causar daño a la estufa.

- **No almacene artículos que puedan interesar a los niños en los gabinetes sobre la estufa.** Los niños pueden quemarse seriamente tratando de trepar a la estufa para alcanzar estos artículos.
- **Los gabinetes de almacenamiento sobre la estufa deben ser evitados, para eliminar la necesidad de tener que pasar sobre los quemadores superiores de la estufa para llegar a ellos.**
- **Ajuste el tamaño de la llama de los quemadores superiores de tal manera que ésta no sobrepase el borde de los utensilios de cocinar.** La llama excesiva es peligrosa.
- **No use el horno como espacio de almacenaje.** Esto creará una situación potencialmente peligrosa.
- **Nunca use la estufa para calentar el cuarto.** El uso prolongado de la estufa sin la adecuada ventilación puede resultar peligroso.
- **No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro artefacto eléctrico.** Puede provocar incendio o explosión.
- **Ajuste todos los controles a la posición "off" (apagada) después de haber hecho una operación con tiempo programado.**

PARA MODELOS CON LA CARACTERISTICA DE AUTOLIMPIEZA:

- **Saque la asadera, alimentos o cualquier otro utensilio antes de usar el ciclo de autolimpieza del horno.** Limpie todo exceso de derrame de alimentos. Siga las instrucciones de prelimpiado en el Manual del Usuario.
- **A diferencia de las estufas a gas comunes, LA TAPA DE LA ESTUFA NO ES REMOVIBLE.** No trate de sacar la tapa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

⚠ ADVERTENCIA NO TRATE DE USAR EL ENCENDIDO ELECTRICO DEL HORNO DURANTE FALLAS DE CORRIENTE ELECTRICA. AJUSTE LOS CONTROLES EN LA POSICION "OFF" (APAGADA) CUANDO SE PRODUZCA UNA FALLA DE CORRIENTE.

El mecanismo de encendido eléctrico automáticamente volverá a tratar de encender el quemador del horno cuando la corriente sea vuelta a conectar, si el control fué dejado en la posición "ON" (ENCENDIDO) .

Cuando ocurre una falla de corriente durante el uso, los quemadores de superficie continúan operando.

Durante la falla de corriente los quemadores de superficie pueden ser encendidos con una cerilla. Sostenga una cerilla encendida al lado del quemador, luego lentamente gire la perilla a la posición "LITE" (ENCENDER). Tenga mucho cuidado cuando encienda los quemadores de esta forma.

Antes de Comenzar

Herramientas Necesarias

Para nivelar las patas:

- Bocallave (1-3/8" hexagonal) o pinza de presión

Para conectar la tubería de gas:

- Llave de tubo

Para ajustar la llama del quemador:

- Destornilladores Phillips® de cabeza cruz y de cabeza plana.

Materiales Adicionales Necesarios

- Válvula de cierre para la tubería de gas
- Sellador de juntas para tuberías que resista la acción del gas propano líquido
- Tubo conducto de metal flexible (1/2" NPT x 3/4" o 1/2" D.I.) Debe ser de diseño certificado AGA/CGA. Debido a que la tubería rígido impide el movimiento de la estufa, nosotros recomendamos el uso del conducto flexible (4 a 5 pies de longitud).
- (2) adaptadores de para gas (1/2" NPT x 3/4" o 1/2" D.I.) para conectar la estufa al conducto flexible.

Pasos Normales Para la Instalación

Antes de proceder:

Su estufa ha sido ajustada para operar con gas natural solamente. Algunos modelos son convertibles y vienen equipados con las instrucciones y las partes necesarias para efectuar la conversión.

Si su modelo viene equipado con dos (2) quemadores superiores de 9.000 BTU y dos (2) quemadores superiores de 11.000 BTU, el juego 80-8904-10 es requerido para la conversión. Este juego para la conversión a propano líquido puede ser obtenido a través del distribuidor.

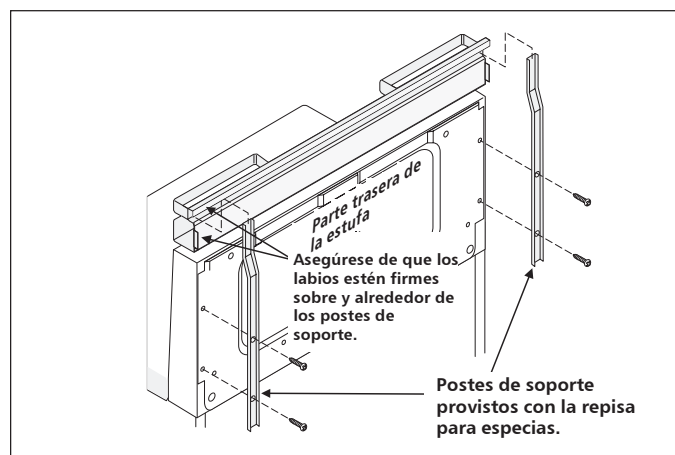
Para convertir su estufa para ser usada con propano líquido, siga las instrucciones provistas con la estufa o con el juego de conversión.

⚠ ATENCION No trate de convertir esta estufa para ser usada con propano líquido sin el juego de conversión provisto con la estufa o el provisto por el distribuidor.

1. Instalación del Soporte Antivuelco. (Ver página 9.)

2. Instalación de la Repisa para Especies. Esta estufa está equipada con una repisa para especies opcional. Para instalar la repisa en la parte superior de la estufa:

- a. Utilizando un destornillador Phillips®, saque los cuatro tornillos de la parte trasera de la estufa como se muestra en la figura siguiente.
- b. Usando estos cuatro tornillos instale los dos postes de soporte (provistos) a la parte trasera de la estufa.
- c. Coloque la repisa en estos soportes. Asegúrese de que el labio superior trasero quede enganchado en los postes de soporte y las bridas de la parte trasera de la repisa queden alrededor de los postes de soporte como se muestra.



INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

3. Provea un suministro de gas apropiado.

Esta unidad ha sido ajustada para operar con un múltiple de admisión para gas natural de 4". Un regulador de presión convertible esta conectado a la válvula distribuidora y DEBE ser conectado en serie con la tubería de suministro de gas. Si el juego de conversión a propano líquido ha sido usado, siga las instrucciones provistas con el juego para convertir el regulador de presión para uso con propano líquido.

Se debe tener cuidado durante la instalación de la estufa para no obstruir el flujo de combustión y la ventilación.

Para la operación apropiada, la máxima presión de entrada al regulador no debe exceder la presión de una columna de agua de 14 pulgadas. La presión de entrada al regulador debe ser por lo menos 1 pulgada más grande que la válvula distribuidora. Ejemplos: Si el regulador ha sido ajustado para gas natural a 4 pulgadas de presión para la válvula distribuidora, la presión de entrada debe ser por lo menos de 5 pulgadas; si el regulador ha sido convertido a propano líquido a 10 pulgadas de presión para la válvula distribuidora, la presión de entrada debe ser por lo menos de 11 pulgadas.

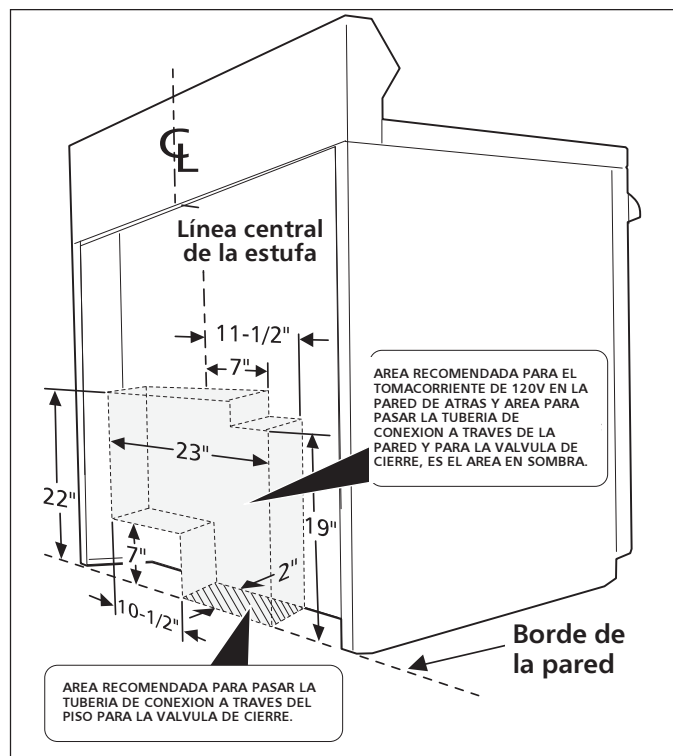
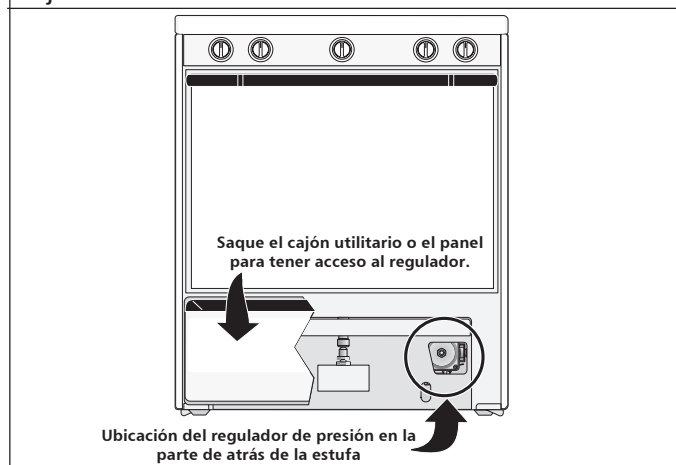
La tubería de suministro de gas debe ser de 1/2" o 3/4" D.I.

4. Selle todas las aberturas en la pared de atrás de la estufa y en el piso luego que la tubería de gas haya sido instalada.

5. Conecte la estufa a la tubería de gas.

Para prevenir pérdidas, use un sellador de juntas en todas las tuberías con rosca macho (afuera).

⚠ ATENCION No permita que el regulador gire en la tubería cuando apriete los conectores. El regulador esta ubicado en el área mostrada más a bajo.

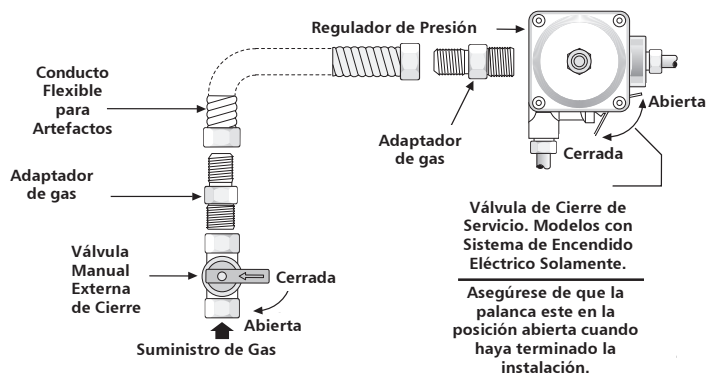


- Instale una válvula manual externa para el cierre del gas en la tubería de suministro de gas, en un lugar que tenga fácil acceso fuera de la estufa. Está seguro de saber como y cuando cerrar el suministro de gas a la estufa.
- Instale un adaptador para gas de 1/2" al regulador de presión.
- Una el conducto flexible para artefactos al adaptador en el regulador.
- Instale un adaptador para gas a la válvula manual externa de cierre.
- Una el conducto flexible para artefactos al adaptador en la válvula de cierre.
- Asegúrese de que la válvula de cierre en el regulador de presión esté en la posición "ON" (ABIERTA).
- Controle que no haya pérdidas. Abra el suministro de gas a la estufa y use un detector líquido de pérdidas en todas las juntas y conexiones para controlar que no haya pérdidas en el sistema.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

⚠ ADVERTENCIA No use llama para controlar que no hayan pérdidas de gas.



Verificación de la Presión de Gas en la Válvula Distribuidora

Desconecte la estufa y su válvula individual de cierre de la tubería de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema, con presiones más altas que 14" de columna de agua (aproximadamente 1/2" lb./pulg.²).

El artefacto debe estar aislado de la tubería de suministro de gas, lo cual se obtendrá cerrando la válvula individual de cierre manual, durante toda prueba de presión de suministro del sistema de gas, a presiones de prueba iguales o menores que 14" de presión de columna de agua (aproximadamente 1/2" lb./pulg.²).

Si fuera necesario verificar la presión de gas de la válvula distribuidora, conecte un manómetro (calibre de agua) u otro dispositivo de presión al orificio trasero derecho del quemador superior. Usando una manguera de goma con un diámetro interior de aproximadamente 1/4", sostenga el tubo apretadamente sobre el orificio. Coloque la válvula del quemador en la posición "ON" (ABIERTA).

Para un control correcto de la presión, tenga dos quemadores superiores encendidos. Asegúrese de que la presión de suministro de gas (entrada) sea de por lo menos una pulgada más alta que la presión especificada para la válvula distribuidora de la estufa. La presión de suministro de gas no debe ser nunca más alta que 14" por columna de agua. Cuando está correctamente ajustada para gas natural, la presión de la válvula distribuidora es de 4". (Para propano líquido, la presión es 10".)

6. Lea más abajo los detalles para la conexión eléctrica y conecte la electricidad a la estufa.

⚠ ADVERTENCIA Antes de reparar, desconecte el suministro de corriente del disyuntor, fusibles o cordón de conexión.

Requerimiento Eléctrico: Un circuito individual, que esté correctamente puesto a tierra y protegido por un fusible de tiempo diferido de 15 amperios. Vea la placa de serie para el voltaje apropiado. **Precauciones para Cordones de Extensión:** Por razones de seguridad bajo ciertas condiciones, se recomienda no usar cordones de extensión. Sin embargo si usted decidiera usarlos, es absolutamente necesario que sea un cordón de extensión trifilar con conexión a tierra aprobado por UL con una capacidad de conducción equivalente o superior a la del circuito. Estos cordones de extensión pueden ser obtenidos localmente.

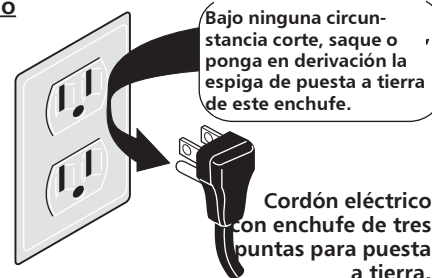
⚠ ADVERTENCIA ¡POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE! Para seguridad personal, este producto debe ser puesto a tierra en forma apropiada.

Instrucciones Para La Puesta A Tierra

El cordón eléctrico de este artefacto viene equipado con un enchufe de tres espigas (para puesta a tierra) que calza en un tomacorriente de tres tomas para puesta a tierra para minimizar el peligro de choque eléctrico de este artefacto. El cliente debe hacer verificar el circuito y el tomacorriente de pared por un electricista calificado, para asegurarse de que el circuito está debidamente puesto a tierra y polarizado.

Método Preferido

Tomacorriente de pared con conexión a tierra



Si encontrara un tomacorriente de pared común para enchufe de dos espigas, es la responsabilidad personal del cliente reemplazarlo por uno de tres tomas debidamente puesto a tierra.

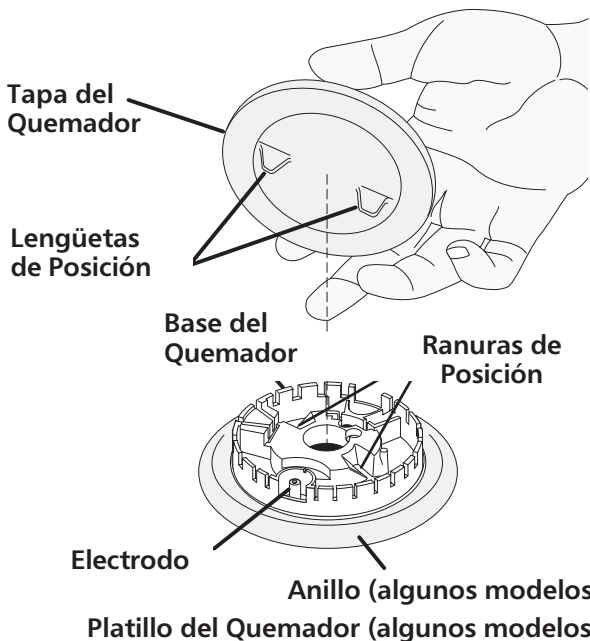
BAJO, NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE O SAQUE LA TERCERA ESPIGA (TIERRA) DEL CORDON DE SUMINISTRO DE ELECTRICIDAD.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

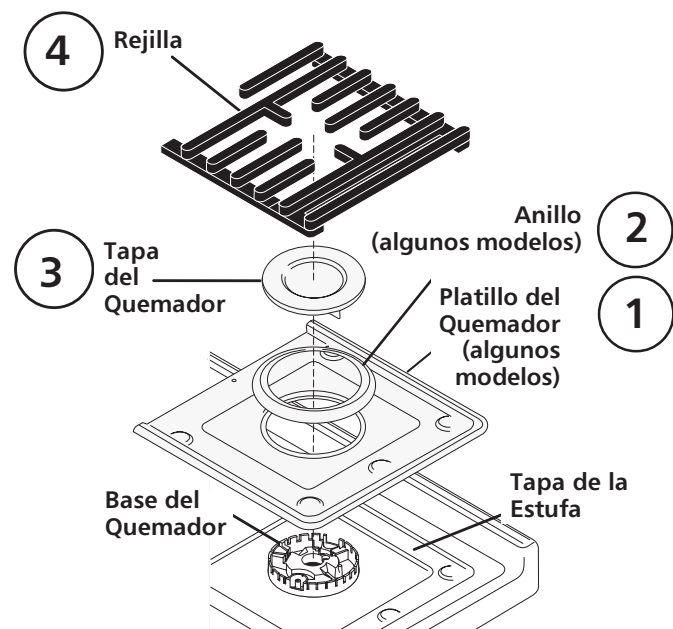
Funcionamiento de los Quemadores Superiores

Esta estufa esta equipada con quemadores sellados como se muestra más abajo.



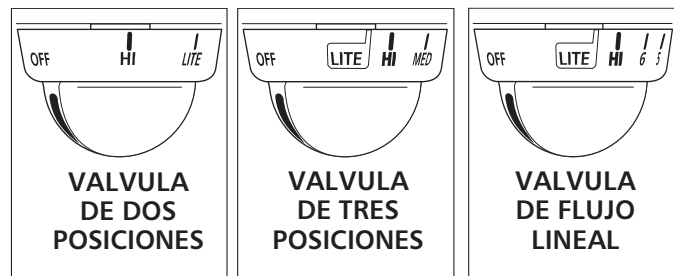
7. Instalación y Armado de la Tapa del Quemador

Su estufa puede estar equipada con anillos o platillos del quemador, o anillos y platillos del quemador. Instale los platillo (algunos modelos) y los anillos (algunos modelos) de la siguiente forma:



8. Encendedor Eléctrico de los Quemadores Superiores

El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser controlado después que la estufa y los conectores a la tubería de suministro de gas hayan sido controlados por pérdidas y la estufa haya sido conectada eléctricamente. Para verificar que el encendido sea correcto, empuje y gire la perilla del quemador superior hasta la posición "LITE" (ENCENDER). Se podrá oír el encendedor haciendo chispas. El quemador de superficie se encenderá cuando el gas llegue al quemador. Cada quemador se deberá encender en cuatro (4) segundos para un funcionamiento normal, luego de que el aire haya sido purgado de la tubería de suministro de gas. Controle visualmente que el quemador se haya encendido. Luego que el quemador se haya encendido, la perilla debe ser girada fuera de la posición "LITE" (ENCENDER). Cada quemador tiene su encendedor individual. Controle las perillas separadamente hasta que todas las válvulas hayan sido controladas.

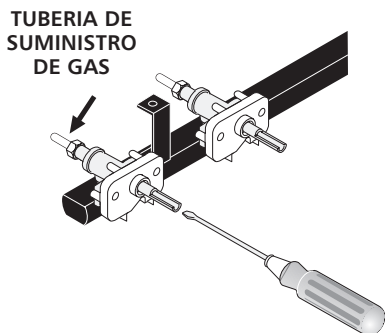


Nota: El diseño de las perillas puede variar con respecto a las mostradas más arriba.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

9. Ajuste de la posición "LOW" (BAJA) Para la Válvula del Quemador Superior (Válvula de Flujo Lineal y Válvula de Tres Posiciones Solamente):



- Gire la perilla a la posición "LITE" (ENCENDER) hasta que el quemador encienda.
- Rápidamente** gire la perilla a la POSICION MAS BAJA.
- Si el quemador se apaga, reajuste la válvula de la siguiente forma:

Mueva el control a la posición "OFF" (APAGADO). Saque la perilla de control del quemador superior, inserte un destornillador plano pequeño en el hueco del vástago de la válvula hasta enganchar el tornillo interior. El tamaño de la llama puede ser aumentado o disminuido girando el tornillo. Ajuste el tamaño de la llama hasta que pueda pasar rápidamente de la posición "LITE" (ENCENDER) hasta la posición MAS BAJA sin que se apague la llama. La llama debe ser lo más pequeña posible sin que se apague.

Nota: El ajuste de la mezcla de aire no es necesario en los quemadores superiores.

Funcionamiento de los Quemadores del Horno y Ajustes del Horno

10. Encendedor Eléctrico de los Quemadores

El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser verificado después de comprobar cuidadosamente si la estufa y los conectores de la tubería de suministro de gas tienen pérdidas y la estufa haya sido conectada a la energía eléctrica.

El quemador del horno está equipado con un sistema de control eléctrico y también con un encendedor eléctrico. Si su modelo está equipado con un quemador para asar a la altura de la cintura, éste también tendrá un encendedor eléctrico. Estos sistemas de control no requieren ajuste. Cuando el horno se enciende, la corriente fluirá al encendedor. Este brillará igual que una bombilla de luz. Cuando el encendedor haya llegado a una temperatura suficiente como para encender el gas, la válvula que es controlada eléctricamente se abrirá y una llama aparecerá en el quemador del horno. Hay un lapso de tiempo de 30 a 60 segundos luego de que el termostato se haya puesto en la posición "ON" (ENCENDIDO) hasta que aparece la llama. Cuando el horno haya llegado a la posición del dial, el

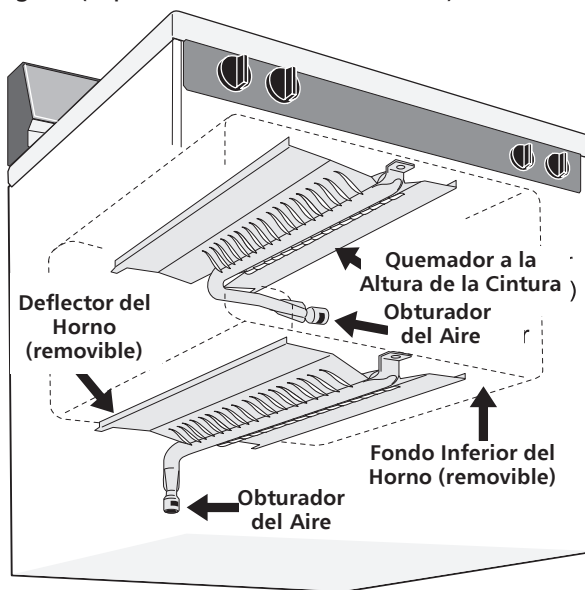
encendedor dejará de brillar y se apagará. La llama en el quemador se "apagará" en 20 o 30 segundos luego de que el encendedor se haya "OFF" (APAGADO). Para mantener en el horno una temperatura dada, este ciclo continuará mientras el dial (o visor) se mantenga en la posición de funcionamiento.

Luego de haber sacado todos los materiales de embalaje y literatura del horno:

- Coloque el control del horno en "BAKE" (HORNEAR) a 300°F. Vea las instrucciones para el funcionamiento en el Manual del Usuario.
- Dentro de los 60 segundos el quemador del horno se deberá encender. Controle que la llama sea apropiada y permita al horno hacer un ciclo completo. Coloque los controles en "OFF" (APAGADO).
- Si su modelo está equipado con un quemador para asar a la altura de la cintura, coloque los controles en la posición "BROIL" (ASAR). Vea las instrucciones para el funcionamiento en la Manual del Usuario.
- Dentro de los 60 segundos el quemador para asar se deberá encender. Controle que la llama sea apropiada. Coloque los controles en "OFF" (APAGADO).

11. Control del Obturador del Aire para el Quemador del Horno

El largo aproximado de la llama del quemador del horno es 1 pulgada (la parte interior azul de la llama).



Para determinar si la llama del quemador del horno es apropiada, saque el fondo del horno y el deflector y coloque el control para hornear a 300°F.

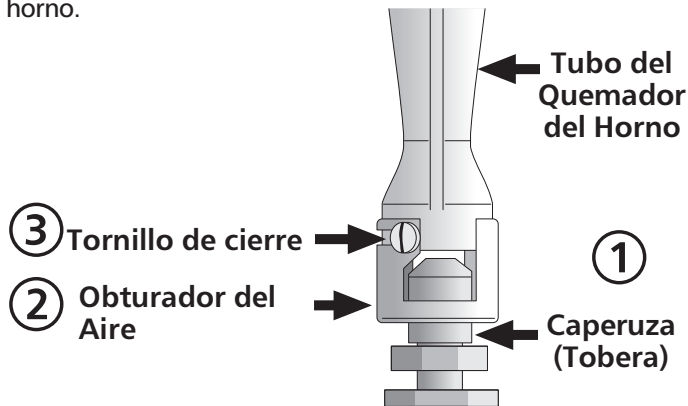
Para remover el fondo del horno, saque los tornillos que lo sujetan en la parte de atrás del fondo. Levante la parte de atrás, desenganche el frente del fondo del marco delantero del horno. Saque el deflector para que la llama pueda ser observada.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

Si la llama es de color amarillo, aumente la abertura del obturador para la mezcla del aire (ver "2" en la ilustración siguiente). Si la llama es muy azul, disminuya la abertura del obturador del aire.

Para modificar la posición del obturador afloje el tornillo (ver "3" en la ilustración siguiente), modifique la posición del obturador y apriete el tornillo. Vuelva a colocar el fondo del horno.



12. Obturador del Aire para el Quemador del Horno (si lo tiene)

El tamaño aproximado de la llama del quemador del horno es 1 pulgada (parte interior azul de la llama).

Para determinar si la llama del quemador del horno es apropiada, coloque el control para asar.

Si la llama es de color amarillo, aumente la abertura del obturador del aire (ver "2" en la ilustración anterior). Si la llama es muy azul, disminuya la abertura del obturador del aire.

Para ajustar, afloje el tornillo (ver "3" en la ilustración anterior), modifique la posición del obturador y apriete el tornillo.

13. Asegúrese de que la estufa esté nivelada.

Nivele la estufa colocando un nivel horizontalmente en la parrilla del horno. Verifique diagonalmente de adelante hacia atrás, luego nivele la estufa ajustando las patas o colocando tantas láminas como sea necesario en las esquinas de la estufa.

14. Después de terminar la instalación, asegúrese de que todos los controles queden en la posición "OFF" (APAGADA).

Ubicación del Número de Modelo y de Serie

Para hornos de porcelana esmaltada, la placa con el número de serie está ubicada en el lado derecho del marco del horno, en el área del cajón de almacenamiento o el quemador de asar.

Para hornos de limpieza continua, la placa con el número de serie está ubicada en el borde delantero derecho del protector del piso en el compartimiento del asador.

Cuando haga pedidos de repuestos o solicite información con respecto a su estufa, esté siempre seguro de incluir el número de modelo y de serie y el número o letra del lote la placa de serie de su estufa.

La placa con el número de serie también le da la potencia nominal de los quemadores, el tipo de combustible y la presión a la cual fué ajustada la estufa en la fábrica.

Antes de Llamar al Servicio

Lea en su [Manual del Usuario](#) la sección Evite Llamadas de Servicio. Esto le podrá ahorrar tiempo y gastos. Esta lista incluye ocurrencias comunes que no son el resultado de defectos de materiales o fabricación de este artefacto.

Lea la garantía en su [Manual del Usuario](#) para obtener el número de teléfono gratuito y la dirección del servicio. Por favor llame o escriba si tiene preguntas acerca de su estufa o necesita repuestos.

Cuidado, Limpieza y Mantenimiento

Lea el [Manual del Usuario](#) para las instrucciones de limpieza.

Si fuera necesario mover la estufa para limpieza o mantenimiento, cierre el suministro de gas. Desconecte el suministro de gas y electricidad. Si el gas y el suministro de gas fueran inaccesibles, levante la estufa ligeramente del frente y tire hacia afuera alejándose de la pared. Muévela solo lo necesario como para poder desconectar el suministro de gas y electricidad. Termine de mover la estufa para el servicio y la limpieza. Vuelva a instalar en orden inverso asegurándose de que quede nivelada y verifique las conexiones por pérdidas. Ver la página 9, parágrafo 5 para las instrucciones de anclaje.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

Instrucciones de Instalación del Soporte Antivuelco

Importante Advertencia de Seguridad

Para reducir el riesgo de que la estufa se vuelque, es necesario asegurarla al piso instalando los soportes antivuelco y los tornillos suministrados con la estufa. Si no se instalan los soportes antivuelco, la estufa se puede volcar si se coloca exceso de peso en una puerta abierta o si un niño se sube a ella. Se pueden ocasionar lesiones graves causadas por los líquidos calientes derramados o por la estufa misma.

Siga las instrucciones que más abajo se indican para instalar los soportes antivuelco.

Si la estufa es movida a otro lugar, los soportes antivuelco deben también ser movidos e instalados en la estufa. Para controlar la instalación apropiada, vea el paso número 5.

Herramientas Necesarias:

Llave de Tuerca de 5/16" o Destornillador para Tornillos de Cabeza Plana

Llave Inglesa

Taladro Eléctrico

Broca de 3/16" de Diám.

Broca para Taladro de Mampostería de 3/16" de Diám. (si está instalando en concreto)

Instrucciones de Instalación del Soporte Antivuelco

El (los) soporte(s) se fija(n) al suelo en la parte trasera de la estufa para sujetar ambos niveladores de las patas traseras. Cuando los esté instalando al piso, asegúrese de que los tornillos no penetren el alambreado eléctrico o plomería. Los tornillos provistos pueden utilizarse en madera o concreto. Los soportes antivuelco están unidos a la parte de atrás de la estufa.

1. Desdoble la plantilla de papel y colóquela plana en el piso con los bordes laterales y el trasero colocados exactamente donde la parte trasera y los lados de la estufa serán colocados cuando sea instalada. (Use el diagrama siguiente para ubicar los soportes si no se dispone de la plantilla.)
2. Marque en el piso la ubicación de los 4 agujeros de montaje como se muestra en la plantilla. Para facilitar la instalación, se pueden taladrar agujeros piloto de 3/16" de diám. y 1/2" de profundidad en el piso.
3. Saque la plantilla y coloque los soportes en el piso con la brida hacia arriba dirigida hacia el frente. Alinee los agujeros en los soportes con las marcas en el piso y sujete con los 4 tornillos provistos. Los soportes deben estar asegurados al piso firme. Si se va a instalar en piso de concreto, primero debe taladrar agujeros guía de 3/16" de diámetro usando una broca para taladro de mampostería.
4. Nivele la estufa si es necesario ajustando las cuatro patas niveladoras con una llave. (Ver la Figura 1 siguiente.) Se requiere un espacio libre mínimo de 1/8" entre la parte inferior de la estufa y los niveladores de las patas traseras para dejar espacio para los soportes antivuelco.
5. Deslice la estufa a su lugar asegurándose de que las patas traseras estén sujetas por los extremos de los soportes. La estufa puede necesitar ser movida ligeramente a un lado cuando está siendo empujada hacia atrás para permitir que las patas se alineen con los soportes. Saque el panel inferior o el cajón de almacenamiento para inspeccionar los soportes, sujetando por la parte superior del borde trasero de la estufa y cuidadosamente tratando de inclinarla hacia adelante para asegurarse que la estufa está debidamente anclada.

Soporte Antivuelco de Dos Piezas (algunos modelos)

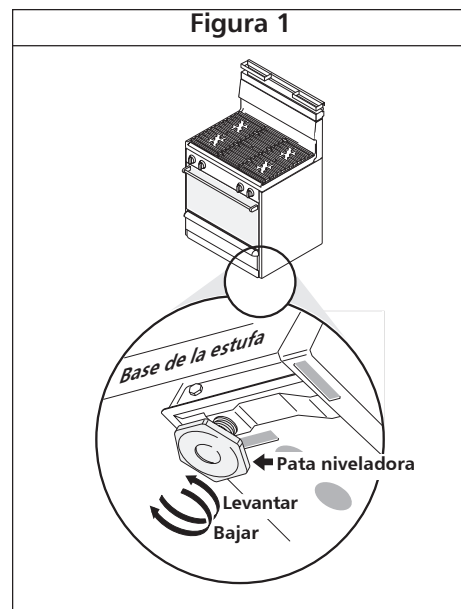
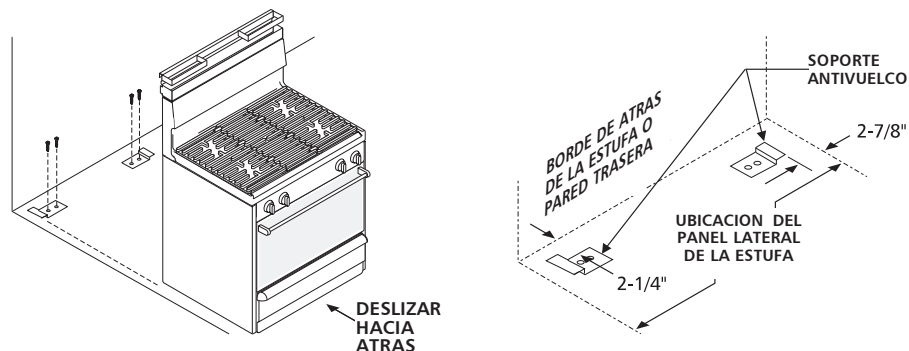


Figura 1

Notes

Notes

Notes

NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)



L'INSTALLATION ET LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

IMPORTANT : CONSERVER CETTE NOTICE POUR L'INSPECTEUR D'INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES DE LA LOCALITÉ.

LIRE ET CONSERVER CETTE NOTICE POUR RÉFÉRENCE FUTURE.



⚠ AVERTISSEMENT Toute dérogation aux directives données dans cette notice peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion, de dommages matériels, de blessures ou de mort.

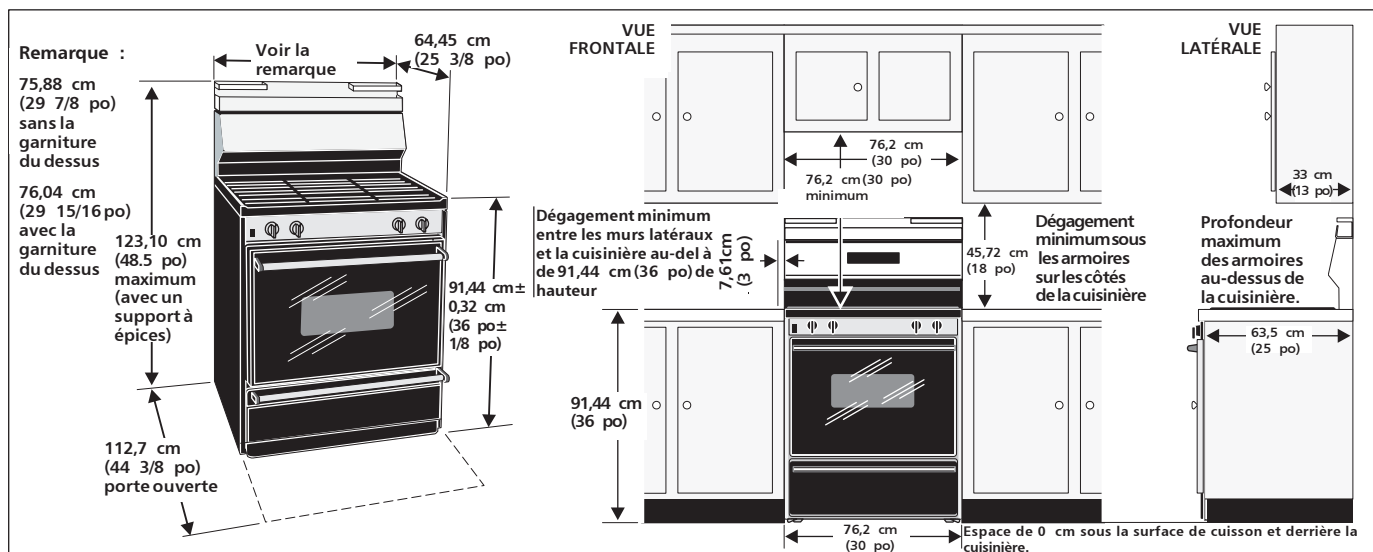
POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autre vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cette cuisinière ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ
 - N'allumer aucun appareil électrique.
 - Ne toucher aucun commutateur électrique; ne pas utiliser le téléphone dans l'immeuble.
 - Appeler la compagnie de gaz immédiatement en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivre les instructions de la compagnie de gaz.
 - S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, un agent de service ou la compagnie de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT



- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER.
- DES BLESSURES POURRAIENT SURVENIR.
- INSTALLER LES AMARRES QUI ACCOMPAGNENT LA CUISINIÈRE.
- SE REPORTER AUX DIRECTIVES D'INSTALLATION DES AMARRES.



Dégagement et dimensions

1. Emplacement—Vérifier l'espace où la cuisinière doit être installée. S'assurer que l'alimentation en gaz et en électricité est adéquate et que le plancher est stable.
2. Les dimensions indiquées doivent être respectées. Les dimensions indiquées stipulent le dégagement minimum requis. Le plancher doit être ferme et au niveau.

English—pages 1-8
Español—pages 9-17
Notes—pages 18-20
Français—pages 21-28

NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)

Remarques importantes à l'intention de l'installateur

1. Lire les directives contenues dans cette notice d'installation avant d'installer la cuisinière.
2. Retirer tout le matériel d'emballage de l'intérieur de la cuisinière avant de brancher la cuisinière à l'alimentation en gaz et en électricité.
3. Respecter tous les codes et ordonnances qui s'appliquent.
4. Laisser cette notice d'installation au client.

Remarque importante à l'intention du client

1. Conserver cette notice d'installation avec le Guide de l'utilisateur pour référence future.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cette cuisinière doit être installée conformément aux codes locaux ou, s'il n'existe pas de codes locaux, à l'édition la plus récente de la norme ANSI Z223.1 si elle est installée aux États-Unis. Au Canada, l'installation doit respecter les normes CAN/CGA-B149.1 et CAN/CGA-B149.2

La conception de cette cuisinière a été agréée par l'*American Gas Association* et par l'Association canadienne du gaz. Comme c'est le cas pour tout appareil qui utilise du gaz naturel et qui émet de la chaleur, certaines consignes de sécurité doivent être respectées. Ces consignes sont énoncées dans le Guide de l'utilisateur; lire ce guide attentivement.

- S'assurer que la cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur ou un technicien qualifié.
- Cette cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, s'il n'existe pas de codes locaux, à l'édition la plus récente de la norme ANSI/NFPA n° .70 si elle est installée aux États-Unis. Au Canada, la mise à la terre doit respecter la norme CSA C22.1 du Code de l'électricité du Canada, partie 1. Se reporter aux directives de mise à la terre à la page 5.
- Avant d'installer la cuisinière dans un endroit recouvert de linoléum ou de tout autre couvre-plancher synthétique, s'assurer que le couvre-plancher peut supporter une chaleur supérieure d'au moins 32,2°C (90°F) à la température de la pièce sans rétrécir, se tordre ou changer de couleur. Ne pas installer la cuisinière sur un tapis à moins de placer un revêtement isolant en contre-plaqué de 0,64 cm (1/4 po) entre la cuisinière et le tapis.
- S'assurer que le revêtement des murs qui entourent la cuisinière peut supporter la chaleur qu'émet cet appareil.

- Ne pas obstruer la circulation de l'air servant à la combustion près de la grille d'aération ni autour de la base ou sous le panneau avant de la cuisinière. Éviter de toucher aux ouvertures d'aération ou aux surfaces avoisinantes car elles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Cette cuisinière a besoin d'air frais pour que la combustion soit adéquate.

⚠ AVERTISSEMENT Ne jamais laisser des enfants seuls ou sans surveillance près d'un appareil électroménager en marche. Dès que les enfants sont assez grands, leur enseigner l'utilisation correcte et sécuritaire de tous les appareils électroménagers. Ne jamais laisser la porte du four ouverte lorsque aucun adulte ne se trouve à proximité.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas monter, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de cette cuisinière; cela pourrait entraîner des blessures graves et endommager la cuisinière.

- Ne pas ranger des articles pouvant attirer des enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les enfants pourraient se brûler gravement en grim pant sur la cuisinière pour atteindre ces objets.
- Il est préférable de ne pas utiliser l'espace de rangement situé au-dessus des brûleurs de surface pour ne pas avoir à tendre les bras au-dessus de ceux-ci.
- Ajuster l'intensité de la flamme des brûleurs de surface de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Les flammes trop vives présentent des dangers.
- Ne pas utiliser la cuisinière comme espace de rangement. Cela pourrait présenter des dangers.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce. Il est dangereux d'utiliser la cuisinière de façon prolongée sans une aération suffisante.
- Ne pas entreposer d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager. Cela pourrait entraîner une explosion ou un incendie.
- Remettre tous les boutons de commande à la position «off» après avoir utilisé une fonction de la minuterie.

POUR LES MODÈLES AUTONETTOYANTS:

- Retirer la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile de cuisson avant de nettoyer la cuisinière. Essuyer le surplus de saleté. Suivre les directives de préparation au nettoyage contenues dans le Guide de l'utilisateur.
- Contrairement à la cuisinière au gaz standard, LA SURFACE DE CUISSON DE CETTE CUISINIÈRE N'EST PAS AMOVIBLE. Ne pas tenter de retirer la surface de cuisson.

NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)

⚠ AVERTISSEMENT NE PAS TENTER DE QUELQUE FAÇON QUE CE SOIT D'UTILISER LE FOUR À ALLUMAGE ÉLECTRIQUE PENDANT UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ. EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ, REMETTRE TOUTES LES COMMANDES DU FOUR À LA POSITION «OFF».

Si le thermostat du four restait allumé (position «ON») pendant une panne d'électricité, l'allumeur électrique redémarrerait automatiquement le brûleur du four une fois la panne rétablie.

Si la panne d'électricité survient après l'allumage de l'un des brûleurs de surface, ce brûleur continuera de fonctionner.

Pendant une panne d'électricité, les brûleurs de surface peuvent être allumés à l'aide d'une allumette. Tenir une allumette allumée au-dessus du brûleur, puis tourner lentement le bouton vers la position d'allumage «LITE». Faire preuve d'une grande prudence en allumant les brûleurs de cette façon.

Avant l'installation

Outils requis

Pour mettre les pieds au niveau :

- Clé à douille (1 3/8 po hexagonale) ou pinces multiprise

Pour le branchement du gaz :

- Clé à tuyau

Pour ajuster la flamme du brûleur :

- Tournevis Phillips® et tournevis à pointe plate

Matériel additionnel requis

- Robinet d'arrêt de la conduite de gaz
- Mastic pour joints de tuyaux qui résiste à l'action corrosive du propane
- Conduit en métal souple (1,27 cm (1/2 po) NPT sur 1,9 cm (3/4 po) ou 1,27 cm (1/2 po) d.i.) approuvé AGA/CGA. Puisque les tuyaux rigides restreignent les déplacements de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser ce conduit souple (1,2 m à 1,5 m de long).
- 2 adaptateurs à évasement (1,27 cm (1/2 po) NPT sur 1,9 cm (3/4 po) ou 1,27 cm (1/2 po) d.i.) pour brancher le conduit souple.

Étapes habituelles d'installation

Avant l'installation :

La cuisinière est conçue de façon à ne fonctionner que sur une alimentation en gaz naturel. Toutefois, certains modèles sont accompagnés de pièces et d'instructions de conversion. Si votre modèle est équipé de deux (2) brûleurs de surface de 9.000 unités de chaleur et deux (2) brûleurs de surface de 11.000 unités de chaleur, la trousse 80-8904-10 est requise pour conversion. La trousse est disponible pour un négociant.

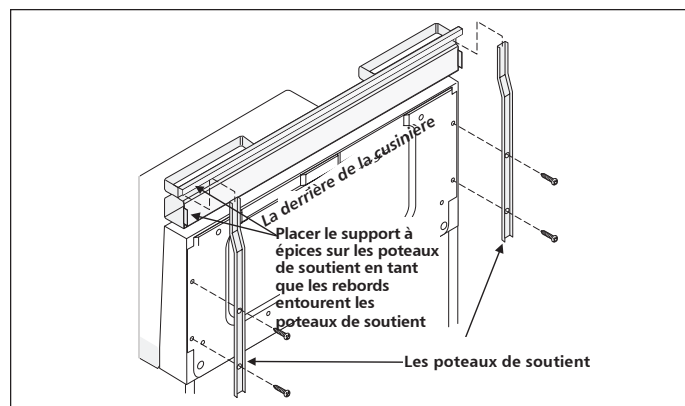
Pour convertir la cuisinière au gaz propane, suivre les directives qui accompagnent la cuisinière ou l'ensemble de conversion au propane.

⚠ ATTENTION NE PAS tenter de convertir cette cuisinière au gaz propane sans l'ensemble de conversion qui accompagne la cuisinière ou que l'on peut se procurer auprès d'un fournisseur de pièces.

1. Poser les amarres. (Se reporter à la page 8.)

2. Installer le support à épices. Ce four est équipé d'un support à épices à ajouter ou non, au choix. Pour affixer-le sur la cuisinière:

- a. Avec un tournevis Phillips, enlever quatre (4) vis de la derrière de la cuisinière comme indiqué ci-dessous.
- b. Employant ces quatre (4) vis, rattacher les deux colonnes de soutien (fournis) à l'arrière de la cuisinière.
- c. Placer le support à épices sur les poteaux de soutien en tant que les rebords entourent les poteaux de soutien comme indiqué ci-dessous.



3. Assurer une alimentation en gaz adéquate. Cet appareil est conçu pour fonctionner sur une pression de 10,16 cm (4 po) produite par un distributeur de gaz naturel. Un régulateur de pression ajustable est branché au distributeur; ce régulateur DOIT être relié en série avec la conduite d'alimentation en gaz. Si un ensemble de conversion au gaz propane a été installé, suivre les directives qui accompagnent l'ensemble en question pour convertir le régulateur de pression à l'alimentation de gaz propane.

Il faut prendre grand soin pendant l'installation de la cuisinière de ne pas obstruer la circulation de l'air servant à la combustion et à la ventilation.

Pour que la cuisinière fonctionne correctement, la pression d'admission maximum au régulateur ne doit pas dépasser 35,56 cm (14 po) d'eau. La pression d'admission au régulateur doit être d'au moins 2,54 cm (1 po) plus élevée que la pression au distributeur. Par exemple, si le régulateur est réglé de façon à ce que la pression de gaz naturel soit de 10,16 cm (4 po) au distributeur, la pression d'admission doit être d'au moins 12,7 cm (5 po). Si le régulateur a été converti à une alimentation en gaz propane et que la pression au distributeur est de 25,4 cm (10 po), la pression d'admission doit être d'au moins 27,94 cm (11 po).

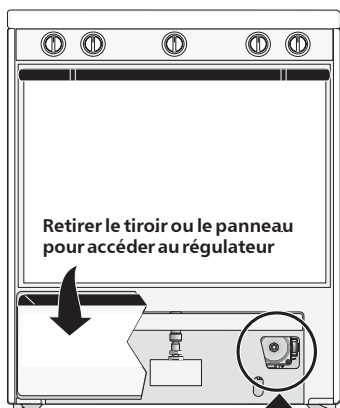
La conduite d'alimentation en gaz doit être de 1,27 cm (1/2 po) ou 1,9 cm (3/4 po) d.i.

NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)

4. Sceller toute ouverture dans le mur, derrière la cuisinière, et dans le plancher, sous la cuisinière, une fois la conduite d'alimentation en gaz installée.
5. Brancher la cuisinière à l'alimentation en gaz. Pour prévenir les fuites, appliquer un mastic de joint pour tuyaux sur les filets de tous les raccords mâles (filets sur l'extérieur).

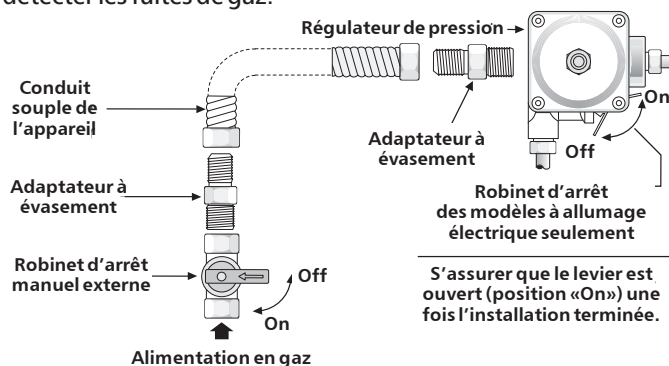
ATTENTION Ne pas permettre au régulateur de tourner sur le tuyau pendant le serrement des pièces. Le régulateur est situé dans l'espace indiqué ci-dessous.



Emplacement du régulateur de pression sur l'arrière de la cuisinière

- a) Poser un robinet d'arrêt manuel externe sur la conduite d'alimentation en gaz dans un endroit facile d'accès à l'extérieur de la cuisinière. S'assurer de savoir comment et où couper l'alimentation en gaz de la cuisinière.
- b) Poser un adaptateur à évasement de 1,27 cm (1/2 po) sur le régulateur de pression.
- c) Fixer le conduit de l'appareil à l'adaptateur à évasement relié au régulateur.
- d) Fixer un autre adaptateur à évasement au robinet d'arrêt manuel externe.
- e) Fixer le connecteur de l'appareil à l'adaptateur à évasement relié au robinet d'arrêt.
- f) S'assurer que le robinet d'arrêt du régulateur de pression est ouvert (position «ON»).
- g) Vérifier s'il y a des fuites. Ouvrir l'alimentation en gaz de la cuisinière et appliquer un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et les raccords de façon à déceler toute fuite dans la conduite.

AVERTISSEMENT Ne pas utiliser une flamme vive pour détecter les fuites de gaz.



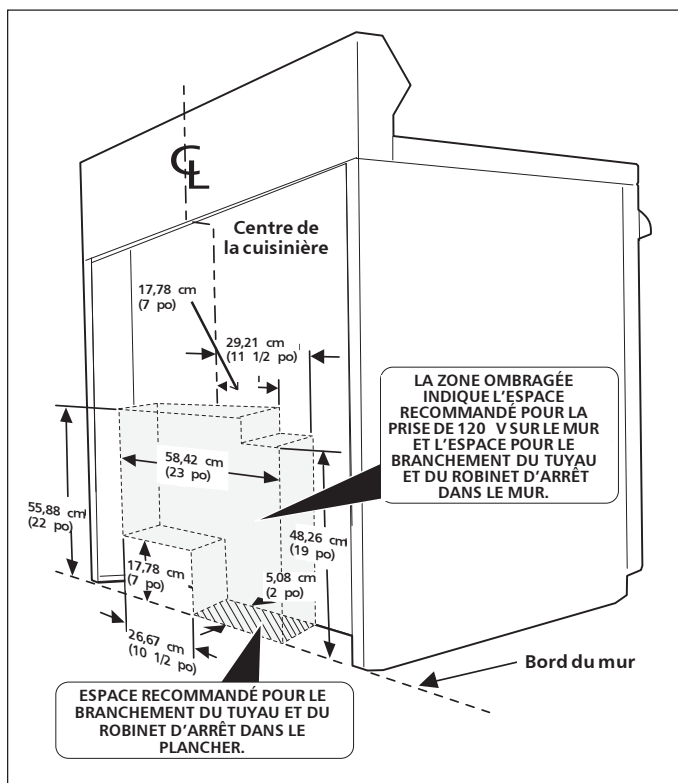
Vérifier la pression de gaz du distributeur

Débrancher la cuisinière et son robinet d'arrêt distinct de la canalisation de gaz pendant toute vérification de pression de l'alimentation en gaz à des pressions qui dépassent 35,56 cm (14 po) d'eau (environ 3,45 kPa (1/2 lb/po²)).

L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz par la fermeture de son robinet d'arrêt manuel pendant toute vérification de pression de la canalisation de gaz à des pressions égales ou inférieures à 35,56 cm (14 po) d'eau (environ 3,45 kPa (1/2 lb/po²)).

S'il s'avère nécessaire de vérifier la pression de la canalisation de gaz, brancher un manomètre (hydromètre) ou un autre appareil de vérification de pression à l'orifice du brûleur de surface arrière droit. Tenir un boyau en caoutchouc d'environ 0,6 cm (1/4 po) de diamètre intérieur relié à l'appareil de vérification bien serré sur l'orifice. Ouvrir le robinet du brûleur.

Pour une vérification de pression fiable, faire fonctionner au moins deux (2) autres brûleurs de surface pendant la vérification. S'assurer que la pression d'alimentation en gaz (pression d'admission) est supérieure d'au moins 2,54 cm (1 po) à la pression du distributeur. La pression de l'alimentation en gaz ne doit jamais être supérieure à 35,56 cm (14 po) d'eau. Lorsque la pression du distributeur est bien ajustée au gaz naturel, elle est de 10,16 cm (4 po). (Dans le cas du gaz propane, la pression du distributeur est de 25,4 cm (10 po)).



NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)

6. Lire les directives relatives au branchement électrique ci-dessous et brancher la cuisinière à l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT Avant le branchement, couper l'alimentation électrique à la boîte de fusibles ou de disjoncteurs ou au cordon d'alimentation.

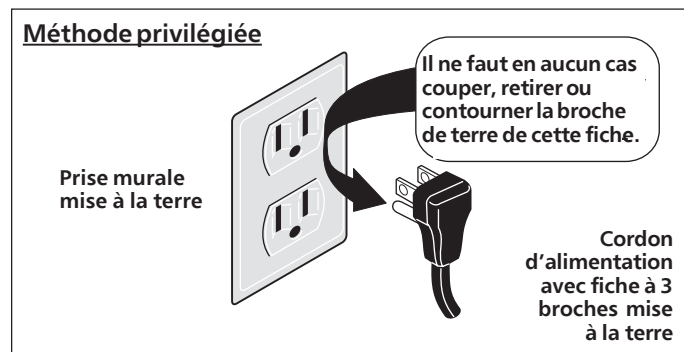
Installation électrique : Dérivation distincte adéquatement mise à la terre et polarisée avec disjoncteur ou fusible à retardement de 15 A. Se reporter à la plaque signalétique pour la tension recommandée.

Consignes de sécurité relatives aux cordons de rallonge : En raison des risques que peuvent présenter les cordons de rallonge dans certaines circonstances, nous recommandons fortement de ne pas utiliser de cordon de rallonge avec la cuisinière. Toutefois, si l'on décide tout de même d'utiliser un cordon de rallonge, celui-ci doit être à 3 conducteurs, agréé UL, mis à la terre et conçu pour le branchement d'appareils électroménagers; il doit être en mesure de soutenir une tension équivalente ou supérieure à l'ampérage de la dérivation. On peut se procurer ce type de cordon de rallonge auprès de l'agent de service après-vente agréé le plus proche.

⚠ AVERTISSEMENT LIRE ATTENTIVEMENT ! Pour votre sécurité, cet appareil doit être convenablement mis à la terre.

Mise à la terre

Le cordon d'alimentation électrique de cet appareil est pourvu d'une fiche à 3 broches (mise à la terre) qui convient aux prises murales standard à 3 ouvertures mises à la terre, et ce de façon à minimiser les risques d'électrocution que pourrait présenter cet appareil. Le consommateur doit faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien agréé afin de s'assurer que la prise est correctement mise à la terre et polarisée.

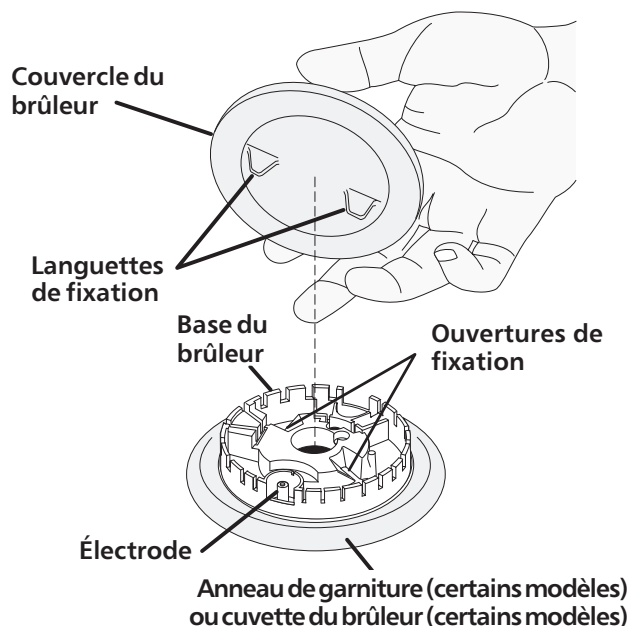


Lorsque la prise murale n'a que deux ouvertures, il incombe au propriétaire de l'appareil de faire remplacer cette prise par une prise à trois ouvertures convenablement mise à la terre.

IL NE FAUT EN AUCUN CAS COUPER OU RETIRER LA BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

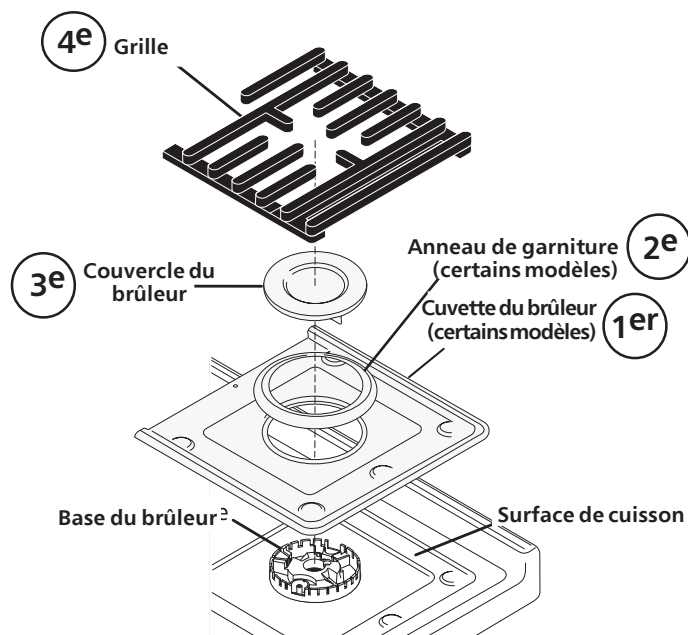
Fonctionnement des brûleurs de surface

Cette cuisinière est pourvue de brûleurs scellés, comme le montre l'illustration qui suit.



7. Installation des pièces qui recouvrent le brûleur

La cuisinière est pourvue d'anneaux de garniture ou de cuvettes, ou encore de ces deux dispositifs. Installer les cuvettes (certains modèles) et les anneaux de garniture (certains modèles) comme suit :

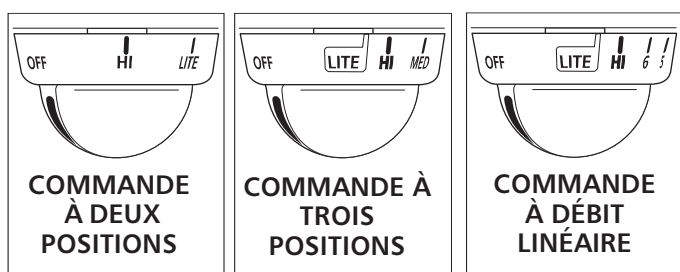


NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)

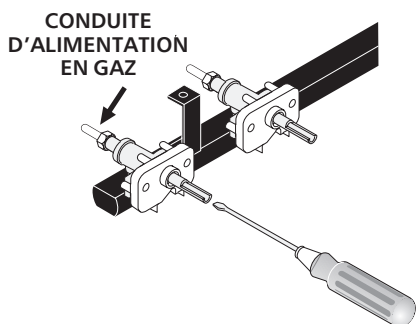
8. Brûleurs de surface à allumage électrique

Le fonctionnement de l'allumage électrique doit être vérifié une fois que la détection de fuite dans les raccords de la cuisinière et de la conduite d'alimentation a été effectuée et que la cuisinière a été branchée à l'alimentation électrique. Pour vérifier l'allumage, enfoncer et tourner un bouton d'allumage de brûleur de surface à la position «LITE». On entend une étincelle dans le dispositif d'allumage. Le brûleur de surface devrait s'allumer si l'alimentation en gaz est reliée au brûleur. Dans des conditions normales, chaque brûleur devrait s'allumer dans les quatre (4) secondes une fois que l'air a été purgé des conduites d'alimentation. Vérifier visuellement si le brûleur est allumé. Une fois le brûleur allumé, le bouton de commande doit être retiré de la position «LITE». Chaque brûleur est pourvu d'un dispositif d'allumage distinct. Vérifier chacun des boutons pour tester tous les brûleurs.



Remarque : Le style des robinets peut différer des styles illustrés.

9. Ajustement du réglage faible «LOW» du robinet des brûleurs (commandes à débit linéaire ou à trois positions seulement) :



- Tourner le bouton de commande à la position «LITE» jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Tourner rapidement la commande à la POSITION LA PLUS FAIBLE.
- Si le brûleur s'éteint, ajuster le robinet de la façon suivante :

Remettre le bouton de commande à la position «OFF». Retirer le bouton de commande du brûleur, insérer un tournevis à lame mince dans la tige creuse du robinet et saisir la vis à filets interrompus. La taille de la flamme peut être augmentée ou réduite par le réglage de cette vis. Ajuster la flamme jusqu'à ce que le bouton de commande puisse être tourné rapidement de la position «LITE» à la POSITION LA PLUS FAIBLE sans que la flamme ne s'éteigne. La flamme doit être aussi petite que possible sans s'éteindre.

Remarque : L'ajustement du mélange d'air n'est pas requis pour les brûleurs de surface.

Fonctionnement des brûleurs du four et ajustement du four

10. Brûleurs à allumage électrique

Le fonctionnement de l'allumage électrique doit être vérifié une fois que la détection de fuite dans les raccords de la cuisinière et de la conduite d'alimentation a été effectuée et que la cuisinière a été branchée à l'alimentation électrique.

Le brûleur du four est pourvu d'un dispositif de contrôle électrique ainsi que d'un dispositif d'allumage électrique. Si la cuisinière est pourvue d'un brûleur de grillage à hauteur de la taille, ce brûleur dispose également d'un dispositif d'allumage électrique. Ces dispositifs de contrôle n'ont pas à être ajustés. Une fois le four prêt à fonctionner, l'alimentation électrique sera envoyée au dispositif d'allumage. Ce dispositif «s'illumine» comme une ampoule électrique. Lorsque le dispositif d'allumage atteint la température requise pour enflammer le gaz, le robinet à commande électrique du four s'ouvre et la flamme se forme sur le brûleur. Il faut de 30 à 60 secondes entre le moment où le thermostat est allumé et l'apparition de la flamme sur le brûleur. Lorsque le four atteint la température prévue, le dispositif d'allumage s'éteint. La flamme du brûleur s'éteint dans les 20 à 30 secondes qui suivent la fermeture du dispositif d'allumage. Pour maintenir une température donnée dans le four, le cycle se poursuit tant que la commande (ou le voyant) fonctionne.

Une fois tout le matériel d'emballage et la documentation sortis du four :

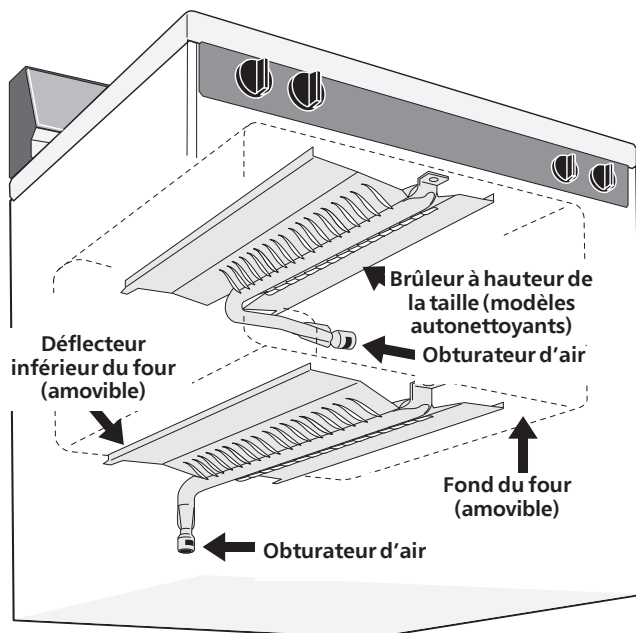
- Régler le four sur CUISSON «BAKE» à 154°C (300°F). Se reporter au Guide de l'utilisateur pour les directives de fonctionnement.
- Le brûleur du four devrait s'allumer dans les 60 secondes qui suivent. S'assurer que la flamme est adéquate et permettre au brûleur d'accomplir un cycle complet. Refermer les boutons de commande (position «off»).
- Si la cuisinière est pourvue d'un brûleur de grillage à hauteur de la taille, régler le four sur GRILLAGE «BROIL». Se reporter au Guide de l'utilisateur pour les directives de fonctionnement.
- Le brûleur de grillage devrait s'allumer dans les 60 secondes qui suivent. S'assurer que la flamme est adéquate. Refermer les boutons de commande.

NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)

11. Obturateur d'air / brûleur du four

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

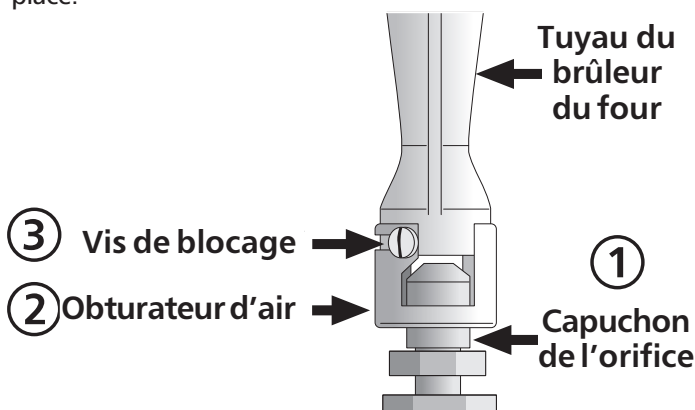


Pour déterminer si la flamme du brûleur du four est adéquate, retirer le fond du four et le déflecteur, puis régler le four sur CUISSON «BAKE» à 154°C (300°F).

Pour retirer le fond du four, enlever les vis de support situées sur sa partie arrière. Le soulever par l'arrière, désengager son devant du cadre avant du four, puis le tirer pour le sortir du four. Retirer le déflecteur de façon à pouvoir observer la flamme du brûleur.

Si la flamme est de couleur jaune, accroître l'ouverture de l'obturateur d'air. (Se reporter au numéro 2 de l'illustration qui suit.) Si la flamme est d'un bleu marqué, réduire l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour ajuster la flamme, desserrer la vis de blocage (se reporter au numéro 3 de l'illustration qui suit), ajuster l'obturateur d'air, puis resserrer la vis de blocage. Remettre le fond du four en place.



12. Obturateur d'air / brûleur de grillage (s'il y a lieu)

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

Pour déterminer si la flamme du brûleur de grillage est adéquate, régler le four sur GRILLAGE «BROIL».

Si la flamme est de couleur jaune, accroître l'ouverture de l'obturateur d'air. (Se reporter au numéro 2 de l'illustration qui précède.) Si la flamme est d'un bleu marqué, réduire l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour ajuster la flamme, desserrer la vis de blocage (se reporter au numéro 3 de l'illustration qui précède), ajuster l'obturateur d'air, puis resserrer la vis de blocage.

13. S'assurer que la cuisinière est au niveau

Mettre la cuisinière au niveau en plaçant un niveau à l'horizontale sur une gille du four. Vérifier en diagonale d'avant en arrière, puis mettre la cuisinière au niveau, soit en ajustant les pieds de nivellement, soit en plaçant des cales sous les coins au besoin.

14. Une fois l'installation terminée, s'assurer que tous les boutons de commande sont fermés (position «off»).

Emplacement des numéros de modèle et de série

Dans le cas des fours émaillés, la plaque signalétique est située sur le bord avant droit du cadre du four, dans le compartiment du grilloir ou le tiroir de rangement.

Dans le cas des fours à nettoyage continu, la plaque signalétique est située sur le bord avant droit du protecteur de plancher situé dans le compartiment du grilloir.

Lorsqu'il faut commander des pièces ou poser des questions sur la cuisinière, s'assurer de mentionner le numéro de modèle et le numéro de série ainsi que le numéro de lot ou la lettre qui figurent sur la plaque signalétique de la cuisinière.

La plaque signalétique indique également le calibre des brûleurs, le type de carburant à utiliser et la pression préajustée au moment où la cuisinière a quitté l'usine.

Avant de faire appel à un centre de service

Lire le Guide de dépannage et les directives d'utilisation qui figurent dans le Guide de l'utilisateur. Cela peut épargner du temps et des dépenses inutiles. Le Guide de dépannage décrit les problèmes courants qui ne sont pas causés par un vice de fabrication ou de matériaux.

Se reporter à la garantie qui figure dans le Guide de l'utilisateur pour connaître le numéro sans frais et l'adresse de notre service à la clientèle. N'hésitez pas à nous appeler ou à nous écrire si vous avez des questions au sujet de votre cuisinière ou pour commander des pièces.

NOTICE D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ DE 76,2 CM (30 PO)

(Pour les modèles pourvus de brûleurs de surface scellés)

Entretien et nettoyage

Se reporter au Guide de l'utilisateur pour les directives de nettoyage.

S'il faut déplacer la cuisinière pour la nettoyer ou la réparer, fermer l'alimentation en gaz. Débrancher l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique. Si les sources de gaz et d'électricité ne sont pas accessibles, soulever légèrement le devant de la cuisinière et tirer. Tirer juste assez pour être en mesure de couper l'alimentation en gaz et en électricité. Poursuivre le déplacement de la cuisinière pour l'entretien ou le nettoyage. Réinstaller la cuisinière dans l'ordre inverse en s'assurant qu'elle est au niveau et qu'il n'y a pas de fuite dans les raccords de la conduite de gaz. Se reporter au paragraphe 5 de la page 8 pour savoir comment amarrer correctement la cuisinière.

Directives d'installation des amarres

Consigne de sécurité importante

Pour prévenir tout risque de basculement de la cuisinière, cet appareil doit être fixé correctement au plancher à l'aide des amarres et des vis qui l'accompagnent. Si les amarres n'étaient pas installées, la cuisinière pourrait basculer si un poids excessif était déposé sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte ou qu'un enfant grimpeait sur la porte. Des blessures graves pourraient alors être causées par le renversement de liquides chauds ou par la cuisinière elle-même.

Suivre les directives qui suivent pour installer les amarres.

Si la cuisinière doit être déplacée après son installation initiale, les amarres doivent également être déplacées et réinstallées. Pour s'assurer que l'installation a été effectuée correctement, se reporter à l'étape 5.

Outils requis :

Tournevis à douille de 5/16 po ou tournevis à pointe plate

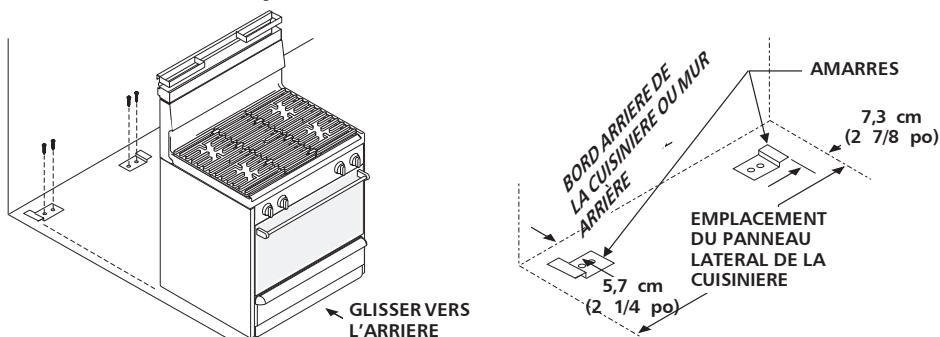
Clé à molette

Perceuse électrique

Foret de 3/16 po de diamètre

Foret à maçonnerie de 3/16 po de diamètre (si les amarres doivent être installées dans du béton)

Amarres en deux pièces (certains modèles)



Directives d'installation des amarres

Les amarres se fixent au plancher sur l'arrière de la cuisinière de façon à tenir les deux pieds de nivellement arrière. En attachant les amarres au plancher, s'assurer que les vis ne percent pas de fil électrique ni de conduite de plomberie. Les vis fournies conviennent aussi bien au bois qu'au béton. Les amarres sont fixées sur l'arrière de la cuisinière.

1. Déplier le gabarit en papier et le placer à plat sur le plancher en ajustant bien les bords arrière et latéraux du gabarit sur l'endroit précis où la cuisinière doit être installée. (Utiliser le diagramme qui figure ci-dessous pour déterminer l'emplacement des amarres si le gabarit n'est pas disponible.)
2. Tracer sur le plancher l'emplacement des quatre trous de montage indiqués sur le gabarit. Pour faciliter l'installation, des trous de guidage de 0,47 cm (3/16 po) de diamètre et de 1,27 cm (1/2 po) de profondeur peuvent être percés dans le plancher.
3. Retirer le gabarit et poser les amarres sur le plancher en tournant les languettes vers le devant. Aligner les trous des amarres avec les traits sur le plancher, puis attacher les amarres à l'aide des quatre vis fournies. Les amarres doivent être fixées à un plancher ferme. Si elles doivent être fixées à un plancher en béton, percer d'abord des trous de guidage de 0,47 cm (3/16 po) de diamètre à l'aide d'un foret à maçonnerie.
4. Mettre la cuisinière au niveau en ajustant au besoin les quatre pieds de nivellement à l'aide d'une clé. (Se reporter à la figure 1 ci-dessous.) Un espace minimum de 0,32 cm (1/8 po) est requis entre le fond de la cuisinière et les pieds de nivellement arrière pour les amarres.
5. Glisser la cuisinière en place en s'assurant que les pieds de nivellement arrière sont bien immobilisés par l'extrémité des amarres. Il peut être nécessaire de tourner légèrement la cuisinière vers la gauche ou la droite en la poussant pour permettre aux pieds de s'aligner sur les amarres. Retirer le panneau inférieur ou le tiroir de rangement, ou encore ouvrir le compartiment du grilloir pour inspecter les amarres. On peut aussi saisir la partie supérieure de l'arrière de la cuisinière pour faire basculer légèrement celle-ci vers l'avant de façon à s'assurer qu'elle est bien ancrée.

Figure 1

