

# 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.



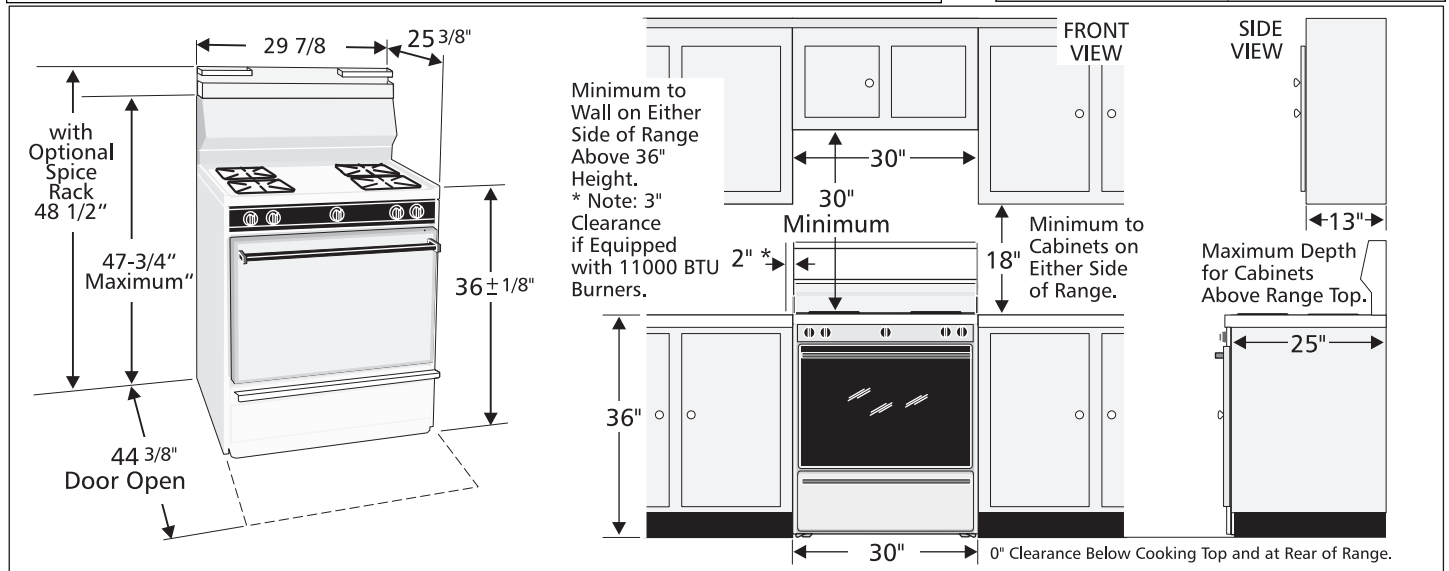
**⚠ WARNING** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

## 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.

**⚠ WARNING**

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



## 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 only. Some models are shipped convertible with parts and conversion instructions supplied. Other models have a LP/Propane Conversion Kit available through your dealer.

For models equipped with 4-9,000 BTU surface burners order kit #80-8802-10. For models equipped with 2-9,000 BTU and 2-11,000 BTU surface burners order kit 80-8904-10. For models equipped with 3-9,000 BTU and 1-11,000 BTU surface burners order kit 80-8809-10.

**⚠ 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 conversion kit.

# 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.

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 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. 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.

**⚠ 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

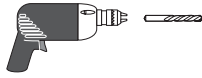
(For Models with Sealed Top Burners)

## 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):

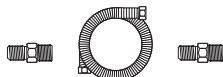
- Open end wrench - 1/2" 

### 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

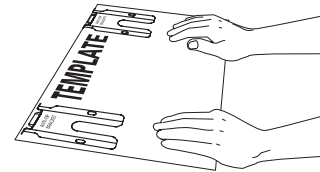
#### Important Safety Warning

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.

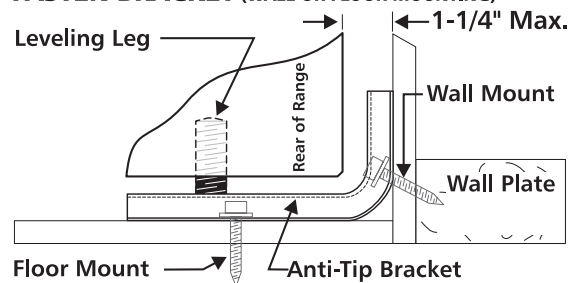
Instructions are provided for installation in wood or cement fastened to either the floor or wall. When installed to the wall, make sure that screws completely penetrate dry wall and are secured in wood or metal. When fastening to the floor or wall, be sure that screws do not penetrate electrical wiring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

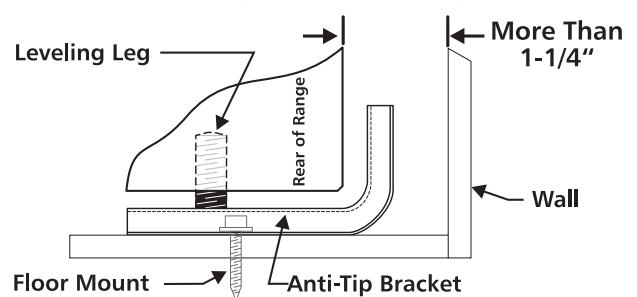


- B. **Drill Pilot Holes and Fasten Bracket** - Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill a 5/32" pilot hole 1-3/4" deep. The screws 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)



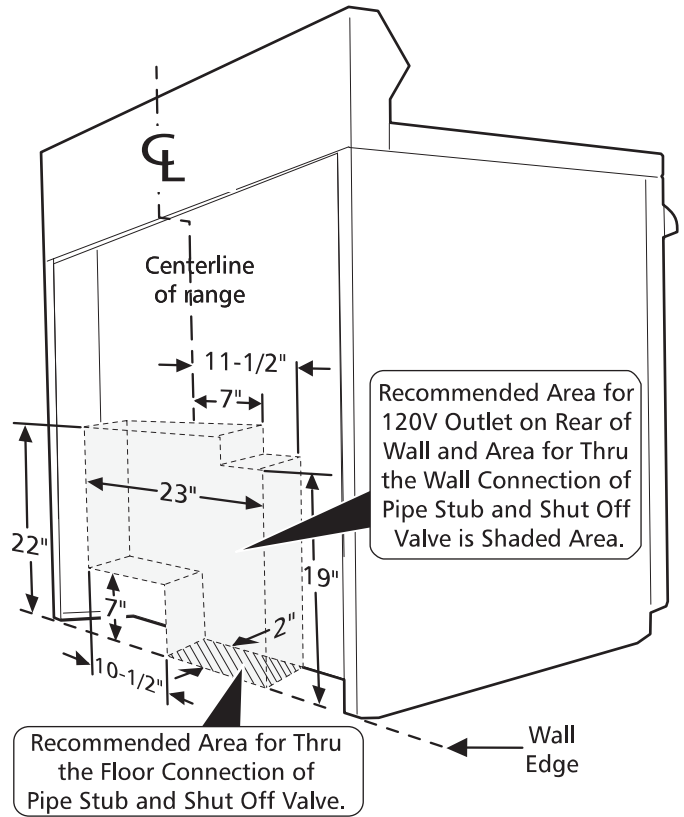
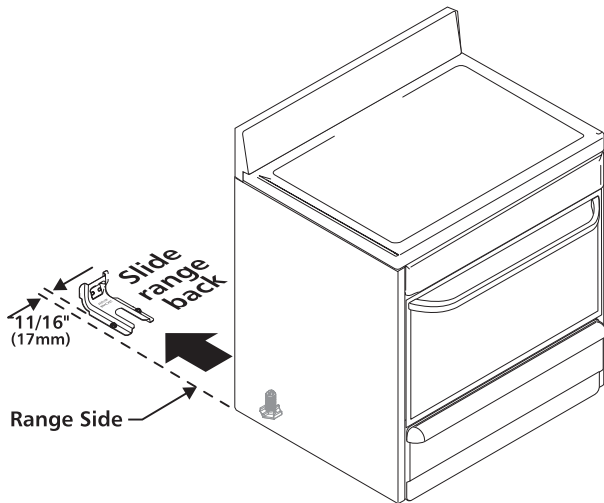
#### FASTEN BRACKET (FLOOR MOUNTING ONLY)



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

- 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 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.

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 the openings.

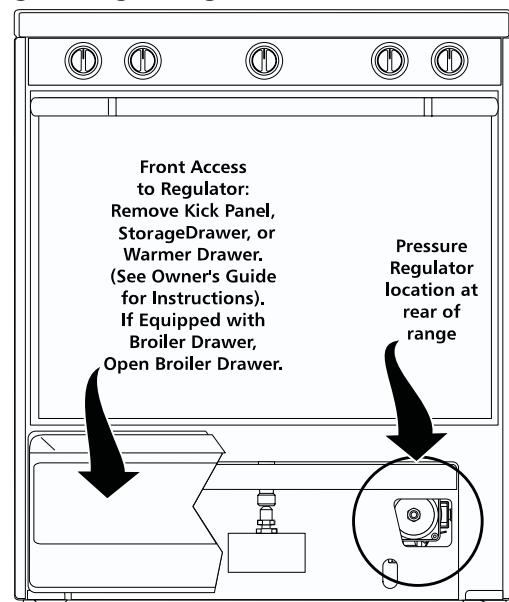
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range after gas supply line is installed.

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

To prevent leaks, put a pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.

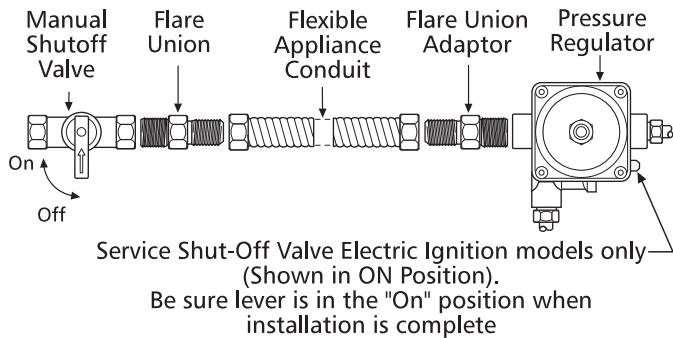
Your regulator is in the location shown below.

**⚠ CAUTION** Do not allow regulator to turn on pipe when tightening fittings.



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)



- 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.")

## 5. 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.

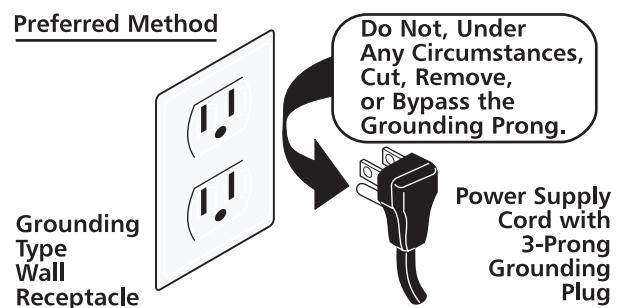
### Extension Cord Precautions:

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.**

# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

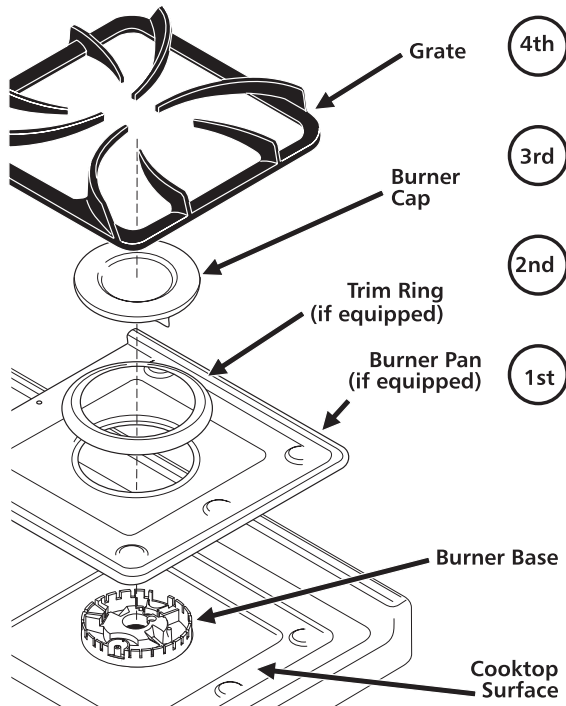
(For Models with Sealed Top Burners)

## Operation of Surface Burners

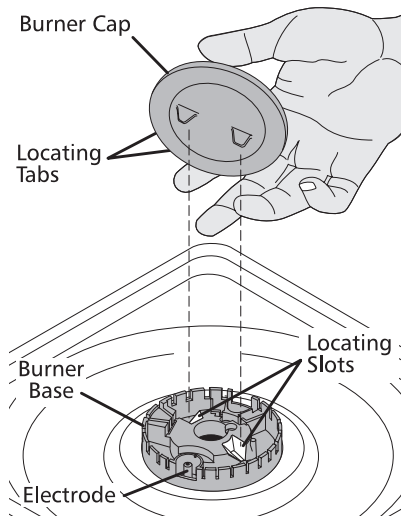
### 6. Installation of Burner Cap Assembly

Your range is equipped with any combination of the sealed burners as shown below. Unlike many ranges, the cooktop on this model does not lift up. The sealed burners prevent spills from getting under the cooktop.

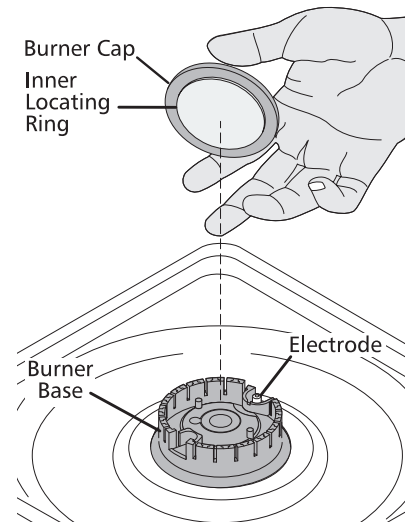
Your range may be equipped with either trim rings or burner pans, or trim rings and burner pans. Install pans (some models) and trim rings (some models) as follows:



- Place trim ring or burner pan around burners (if equipped). There will be two different size trim rings. The larger rings are for the larger burners. The smaller rings are for the medium and small burners.



Large and medium burners (if equipped)



### Smaller Simmer Burner (if equipped)

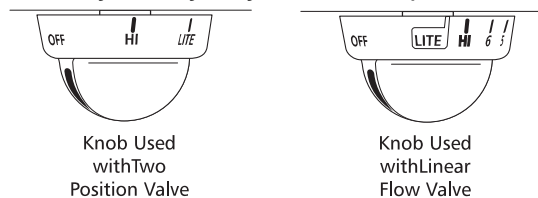
- Place burner caps on top of burners as shown. There will be three different size burner caps.

### 7. 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. The surface burner gas valves have detent positions in both the **Off** and **LITE** positions. The knob must be pushed in to rotate the knob past these detent positions.

- 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. Purge air from supply lines by leaving knob in the **LITE** position until burner ignites. 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 **pushed in and turned** out of the **LITE** position.
- There are separate electrodes (igniters) for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.

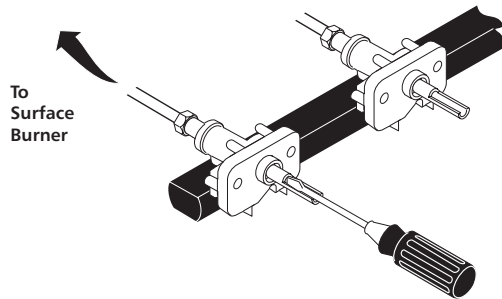
**Note:** Knob styles may vary from those pictured below.



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

## 8. Adjust the "LOW" Setting of Surface Burner Valve (Linear Flow Valves Only):



Test to verify if "LOW" setting should be adjusted

- Push in and turn control to LITE until burner ignites.
- Push in and quickly turn knob to LOWEST POSITION.
- If burner goes out, reset control to OFF.
- Remove the surface burner control knob.
- Insert a thin-bladed screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside. Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Turn counterclockwise to increase flame size. Turn clockwise to decrease flame size.

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

### 9. Electric Ignition Burners

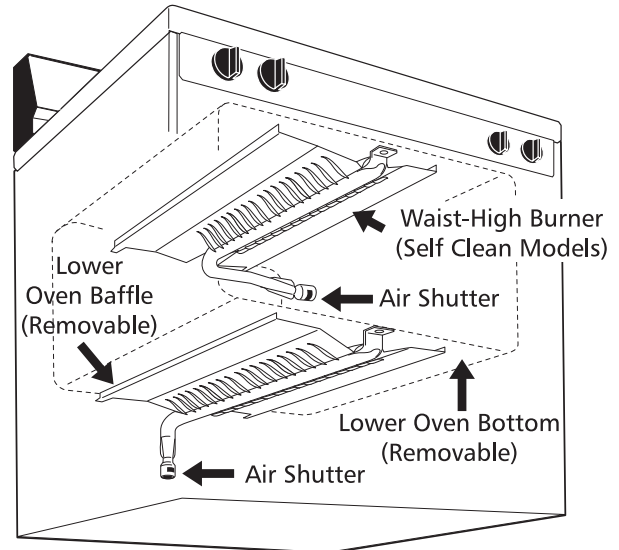
Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks and range has been connected to electric power.

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.

### 10. Air Shutter-Oven Burner



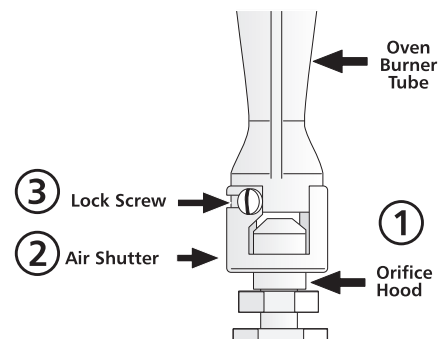
The approximate flame length of the oven burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

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.



# 30" GAS RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(For Models with Sealed Top Burners)

## 11. Air Shutter-Broil Burner

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 above.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust, loosen lock screw (see "3" in illustration above), reposition air shutter, and tighten lock screw.

## 12. 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.

**13. 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.

## Care, Cleaning and Maintenance

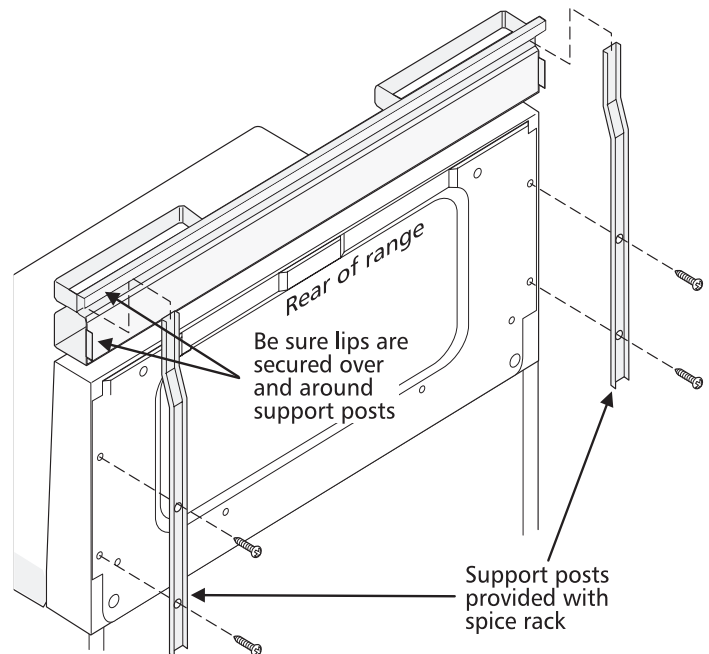
Refer to the Owner's Guide for cleaning instructions.

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 page 3, step 1 for proper anchoring instructions.

## Optional Spice Rack

Some models are equipped with an optional spice rack. Follow the instructions below for installation:

- Using a 1/4" nutdriver or Phillips screwdriver, remove four (4) screws from rear of range as shown in diagram below.
- Using these four (4) screws, attach two (2) support posts (provided) to rear of range.
- Set rack on support posts and make sure rear end flanges are around support posts as shown.





# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

(Pour les modèles possédant des 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** Si l'information de cette notice n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

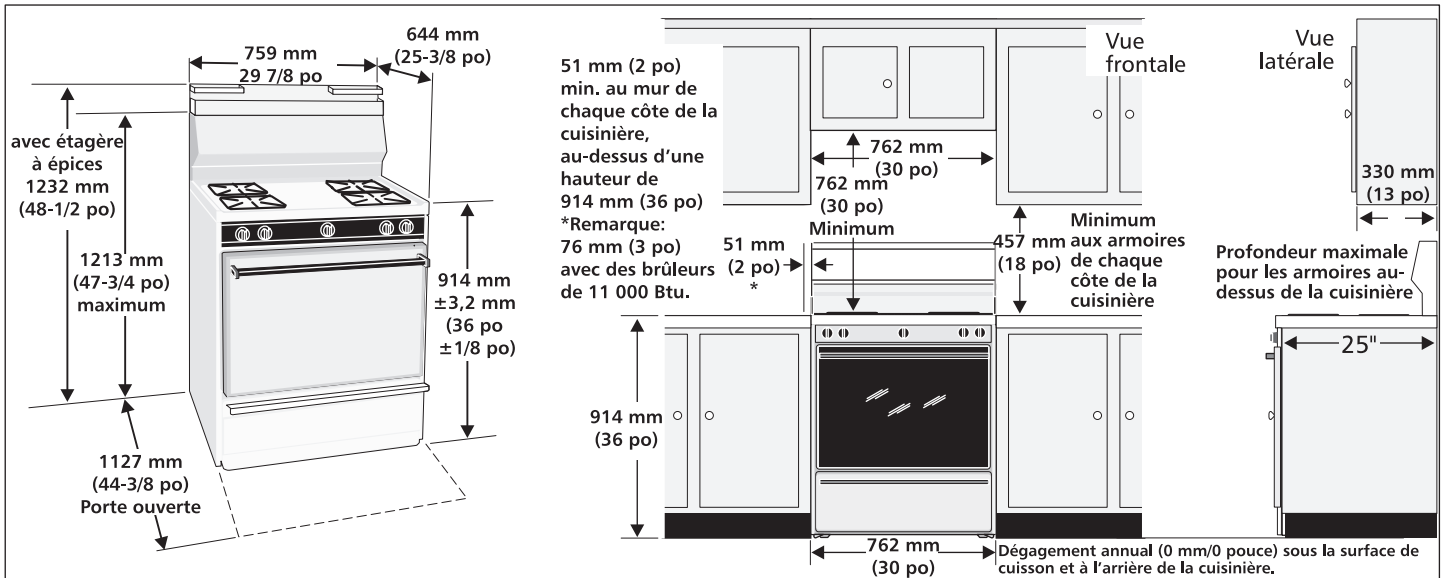
## POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - Ne mettez pas d'appareil en marche.
  - Ne touchez pas de commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
  - Chez le voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
  - S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.



**⚠ AVERTISSEMENT**

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENVERSER.
- IL PEUT EN RÉsulTER DES BLESSURES.
- INSTALLEZ LE SUPPORT ANTI-RENVERSEMENT FOURNI AVEC L'APPAREIL.
- VOYEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.



## Dégagements et dimensions

1. **Emplacement—Vérifiez l'emplacement où la cuisinière sera installée.** Vérifiez si l'alimentation en gaz et électrique convient, ainsi que la stabilité du sol.
2. **Les dimensions indiquées doivent être respectées.** Elles indiquent les dégagements minimum à respecter. La surface d'appui doit être solide et de niveau.

## Prévoir l'énergie appropriée avant de commencer

**Avant de commencer:** La cuisinière est prévue pour fonctionner au gaz naturel seulement. Certains modèles peuvent être convertis. Les pièces et notices de conversion sont fournies avec la cuisinière. Pour d'autres modèles, un nécessaire de conversion au GPL est disponible auprès du marchand.

Pour les modèles équipés de 4 brûleurs de surface de 9 000 Btu, commandez l'ensemble n° 80-8802-10. Pour les modèles équipés de 2 brûleurs de surface de 9 000 Btu et 2 de 11 000 Btu, commandez l'ensemble 80-8904-10. Pour les modèles équipés de 3 brûleurs de surface de 9 000 Btu et d'un de 11 000 Btu, commandez l'ensemble 80-8809-10.

**⚠ ATTENTION** Ne pas essayer de convertir cette cuisinière au GPL sans installer au préalable le bon ensemble de conversion au GPL fourni avec la cuisinière ou obtenu chez le marchand. Suivre toutes les instructions fournies avec l'ensemble de conversion.

# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

(Pour les modèles possédant des brûleurs de surface scellés)

## Remarque importante pour l'installateur

1. Lire toutes les instructions contenues dans cette notice avant d'installer la cuisinière.
2. Enlever tous les matériaux d'emballage des compartiments du four avant de raccorder la cuisinière à l'électricité et au gaz.
3. Observer tous les codes et réglementations applicables.
4. S'assurer de remettre ces instructions au client.

## Remarque importante pour le consommateur

1. Conserver ces instructions avec le guide de l'utilisateur pour s'y reporter ultérieurement.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci, à la dernière édition de la norme Z223.1 de l'ANSI, du National Fuel Gas Code, si l'installation est faite aux États-Unis. Au Canada, l'installation doit respecter les normes CAN/ACG-B149.1 et CAN/ACG-B149.2.

La conception de cette cuisinière a été certifiée par CSA International. Comme avec tout appareil utilisant du gaz et produisant de la chaleur, il existe certaines précautions de sécurité qu'il faut suivre. Ces précautions se trouvent dans le guide de l'utilisateur. Le lire avec soin.

- S'assurer de faire correctement installer et mettre à la terre la cuisinière par un installateur qualifié ou un technicien du service après-vente.
- Cette cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux, ou en leur absence, à la dernière édition n° 70-ANSI/NFPA du National Electrical Code, lorsque l'installation est faite 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. Voir les instructions à la page 13.
- **Avant d'installer la cuisinière sur du linoléum ou tout autre revêtement synthétique, s'assurer que le revêtement peut résister à une chaleur d'au moins 32°C (90°F) au-dessus de la température ambiante, sans rétrécir, se gondoler ou se décolorer.** Ne pas installer la cuisinière sur du tapis à moins de placer une feuille isolante de contre-plaqué de 64 mm (1/4 de pouce) d'épaisseur entre la cuisinière et le tapis.
- **S'assurer que les revêtements de mur autour de la cuisinière peuvent résister à la chaleur dégagée.**
- **Ne pas gêner la circulation de l'air de combustion à l'évent du four, près de la base ou sous le panneau frontal inférieur.** Lorsque le four est en marche, ne pas toucher les ouvertures des événements ou les surfaces proches, la chaleur risquant d'être élevée. Cette cuisinière a besoin d'air frais pour que la combustion se fasse correctement.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne jamais laisser les enfants sans surveillance dans la pièce où se trouve un appareil ménager en fonctionnement. Leur apprendre à se servir correctement des appareils alors qu'ils grandissent. Ne jamais laisser la porte du four ouverte sans surveillance.

**⚠ AVERTISSEMENT** Il peut être très dangereux pour soi et pour l'appareil de monter dessus, de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs.

- Ne pas ranger des objets intéressant les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Ils pourraient se brûler gravement en grim pant sur la cuisinière pour essayer de les atteindre.
- **Pour ne pas avoir à atteindre au-dessus des brûleurs, éviter de ranger des articles dans les armoires au-dessus.**
- **Régler la flamme des brûleurs pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile de cuisine.** Une flamme trop grande risque d'être dangereuse.
- **Ne pas utiliser le four comme espace de rangement,** au risque de créer une situation dangereuse.
- **Ne jamais se servir de la cuisinière pour chauffer ou réchauffer une pièce.** L'usage prolongé de la cuisinière sans une bonne ventilation peut être dangereux.
- **Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou autre produit inflammable, liquide ou gazeux, près de cet appareil ou d'un autre.** Il peut en résulter explosion ou incendie.
- **Remettre toutes les commandes à la position «arrêt» après le fonctionnement de la minuterie programmable.**

### POUR LES MODÈLES AUTONETTOYANTS:

- **Enlever la lèchefrite, la nourriture et les autres ustensiles avant l'autonettoyage.** Enlever les renversements en suivant les instructions de prénettoyage données dans le guide de l'utilisateur.
- **Contrairement à la cuisinière à gaz standard, CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE.** Ne pas essayer de l'enlever ni de la soulever.

**⚠ AVERTISSEMENT** NE PAS ESSAYER DE FAIRE FONCTIONNER L'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DU FOUR LORS D'UNE PANNE DE COURANT. REMETTRE TOUTES LES COMMANDES DU FOUR SUR "ARRÊT" LORS D'UNE PANNE DE COURANT.

L'allumeur électrique va automatiquement réallumer le brûleur du four lorsque l'électricité revient si la commande du thermostat a été laissée à la position «ON» (MARCHE).

Si une panne de courant a lieu en cours d'utilisation, les brûleurs de surface continuent de fonctionner.

En cas de coupure de courant, il est possible d'allumer les brûleurs de surface de la cuisinière avec une allumette. Tenir l'allumette enflammée près du brûleur, puis tourner lentement le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE). Être extrêmement prudent pour allumer les brûleurs de cette façon.

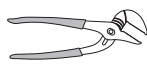


# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

(Pour les modèles possédant des brûleurs de surface scellés)

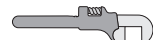
## Avant de commencer

### Outils nécessaires



Pour les pieds de nivellement et le support anti-renversement:

- Clé à molette ou pince multiprise 
- Tourne-écrou de 5/16 po (7,94 mm) ou tournevis à lame plate 
- Perceuse électrique et foret de 1/8 po (3,2 mm) de diamètre (foret à maçonnerie de 5/32 po (3,97 mm) pour l'installation dans le béton) 


Pour le raccordement à l'alimentation de gaz:

- Clé serre-tubes 


Pour le réglage de la flamme du brûleur:

- Tournevis Phillips  et à lame plate 

Pour la conversion au gaz (propane ou naturel):

- Clé ouverte de 1/2 po (12,7 mm) 

### Matériel supplémentaire

- Robinet d'arrêt du gaz 
- Pâte à joint résistant à l'action du propane



- Nouveau conduit en métal souple pour appareil ménager (1/2 po NPT x 3/4 po ou 1/2 po D.I. [12,7 mm NPT x 19 mm ou 12,7 mm D.I.]), certifié par CSA International. Les tuyaux rigides gênant le déplacement de la cuisinière, nous recommandons l'utilisation de ce tuyau souple [d'une longueur de 1,20 à 1,50 m (4 à 5 pieds)] pour chaque nouvelle installation et réinstallation supplémentaire.



- Utilisez toujours les deux nouveaux raccords à collet (1/2 po NPT x 3/4 po ou 1/2 po D.I. [12,7 mm NPT x 19 mm ou 12,7 mm D.I.]) fournis avec le nouveau tuyau souple pour appareil ménager, prévu pour raccorder la cuisinière.

## Étapes d'installation

### 1. Directives de montage du support anti-renversement

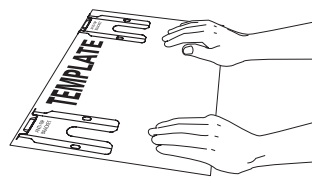
#### Avertissement important sur la sécurité

La cuisinière doit être fixée au plancher pour éviter qu'elle ne se renverse. Ceci se réalise en installant un support anti-renversement à l'aide des vis fournies avec la cuisinière. Si le support anti-renversement n'est pas installé, la cuisinière peut basculer lorsqu'un poids excessif est exercé sur une porte ouverte ou qu'un enfant monte dessus. Des blessures graves peuvent s'ensuivre provenant de la cuisinière elle-même ou du renversement de liquides chauds.

S'il fallait déplacer la cuisinière à un autre endroit, les supports anti-renversement devraient également être enlevés et remontés à nouveau avec la cuisinière.

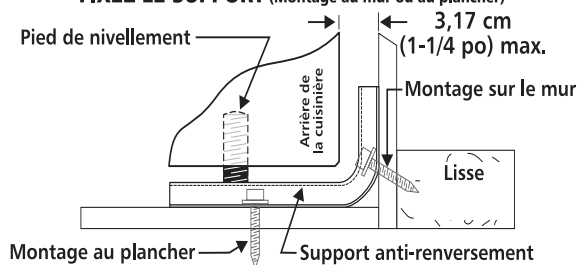
Les directives fournies sont prévues pour la fixation dans le bois ou dans le béton, dans le plancher ou dans un mur. Lors de l'installation sur un mur, assurez-vous que les vis traversent complètement le mur sec et qu'elles se fixent dans du bois ou du métal. Lors de la fixation à un plancher ou à un mur, assurez-vous que les vis ne pénètrent pas dans du câblage électrique ou des accessoires de plomberie.

- A. **Positionnez le support à l'aide du gabarit** – (Le support peut être placé sur la gauche comme sur la droite de la cuisinière. Si vous n'avez pas de gabarit, utilisez les informations ci-dessous pour positionner le support). Faites un repère sur le plancher ou sur le mur, là où le côté gauche ou le côté droit de la cuisinière se trouvera situé. Si l'arrière de la cuisinière est contre le mur ou à une distance maximale de 1-1/4 po (3,18 cm) une fois installée, vous pouvez recourir à la méthode de l'installation au mur ou au plancher. Si une moulure vous empêche de monter le support contre le mur, enlevez-la ou fixez le support au plancher. Pour un montage au mur, sisez le support en plaçant le bord arrière du gabarit contre le mur arrière, et le bord latéral du gabarit sur le repère fait par rapport au côté de la cuisinière. Placez le support au-dessus du gabarit et marquez l'emplacement des trous de vis dans le mur. Si l'arrière de la cuisinière est à plus de 1-1/4 po (3,18 cm) du mur une fois installée, fixez le support au plancher. Pour un montage au plancher, sisez le support en plaçant le bord arrière du gabarit là où sera situé l'arrière de la cuisinière. Faites un repère des trous de vis indiqués sur le gabarit.

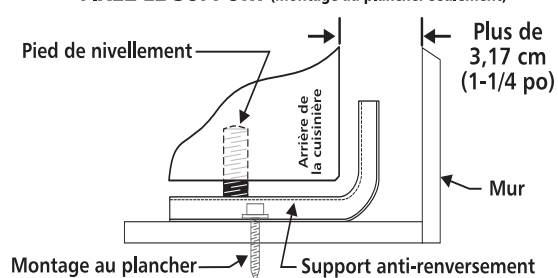


- B. **Percez des avant-trous et fixez le support** – Percez un avant-trou de 1/8 po (3,2 mm) là où seront situées les vis. Si le support doit être monté au mur, percez un avant-trou à une inclinaison d'environ 20° vers le bas. Si vous installez le support sur un plancher en céramique ou maçonnerie, percez un avant-trou de 5/32 po (3,97 mm) à une profondeur de 1-3/4 po (4,44 cm). Les vis fournies pourront être utilisées dans le bois comme dans le béton. Utilisez un tourne-écrou de 5/16 po (7,94 mm) ou un tournevis à lame plate pour fixer le support en place.

#### FIXEZ LE SUPPORT (Montage au mur ou au plancher)



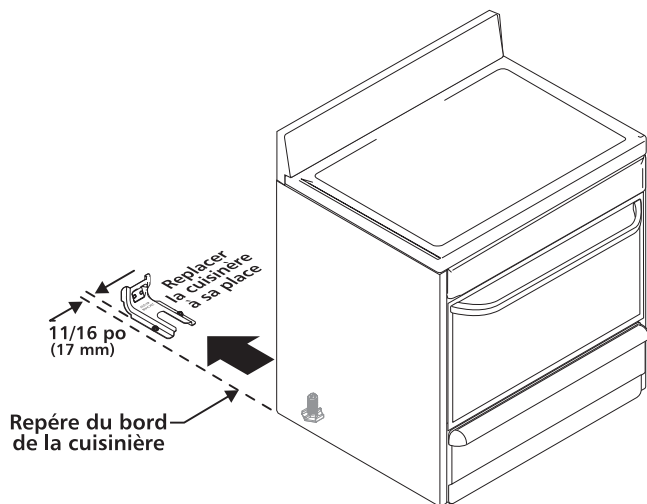
#### FIXEZ LE SUPPORT (Montage au plancher seulement)



# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

(Pour les modèles possédant des brûleurs de surface scellés)

C. **Placement et mise à niveau de la cuisinière** – Mettez la cuisinière à niveau en réglant les quatre (4) pieds de nivellement à l'aide d'une clé. Remarque: Un dégagement minimal de 1/8 po (3,2 mm) est nécessaire entre le bas de la cuisinière et le pied de nivellement pour loger le support. Utilisez un niveau à bulle d'air pour vérifier vos réglages. Remettez la cuisinière en place. Vérifiez visuellement si le pied de nivellement arrière se trouve logé et bien fixé dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Pour les modèles avec tiroir chauffant ou compartiment à lèchefrite, prenez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez doucement d'incliner la cuisinière vers l'avant.



## 2. Alimentation en gaz

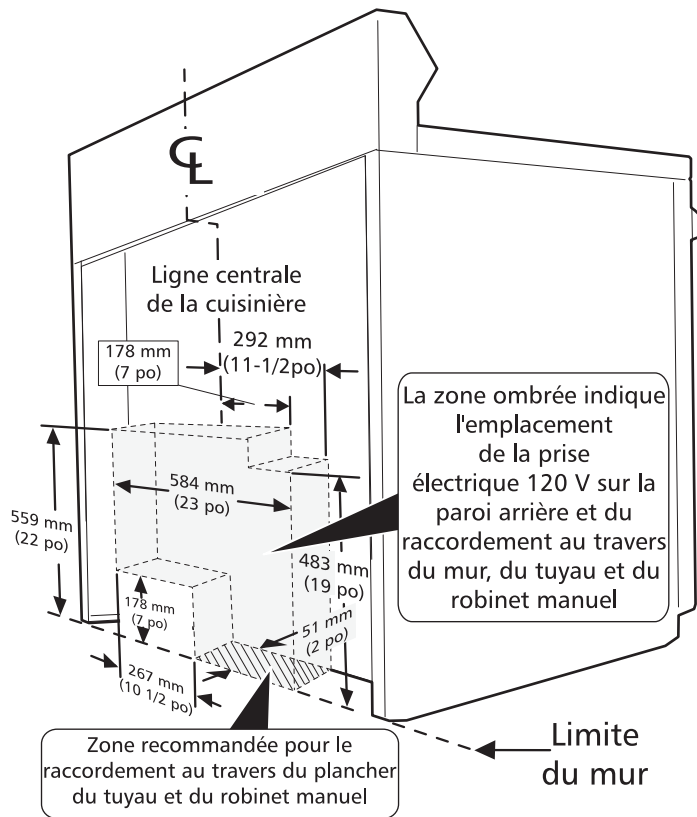
Cette cuisinière fonctionne à une pression au collecteur de (10,2 cm) 4 po pour le gaz naturel. Un détendeur convertible est relié au collecteur et DOIT rester en série avec la conduite d'alimentation. Si l'on utilise l'ensemble de conversion au propane/GPL, suivez les instructions fournies avec l'ensemble pour convertir le détendeur à une utilisation au propane/GPL.

En installant la cuisinière, s'assurer de ne pas gêner la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

Pour assurer un bon fonctionnement, la pression maximale d'entrée ne doit pas être supérieure à 35,56 cm (14 po) à la colonne d'eau. La pression d'entrée au détendeur doit être supérieure d'au moins 2,5 cm (1 po) à la colonne d'eau par rapport à la pression au collecteur. Exemples: si le détendeur est réglé pour 10,2 cm (4 po) de pression au collecteur pour le gaz naturel, la pression d'entrée doit être d'au moins 12,7 cm (5 po); si le détendeur est réglé pour une pression au collecteur de 25,4 cm (10 po) pour le propane/GPL, la pression d'entrée doit être d'au moins 27,94 cm (11 po).

Vérifiez l'absence de fuites en suivant les indications données au paragraphe 4.g.

La conduite d'alimentation en gaz de la cuisinière doit avoir un diamètre intérieur de 12,7 mm (1/2 pouce) ou 19 mm (3/4 pouce).



## 3. Obturation des ouvertures

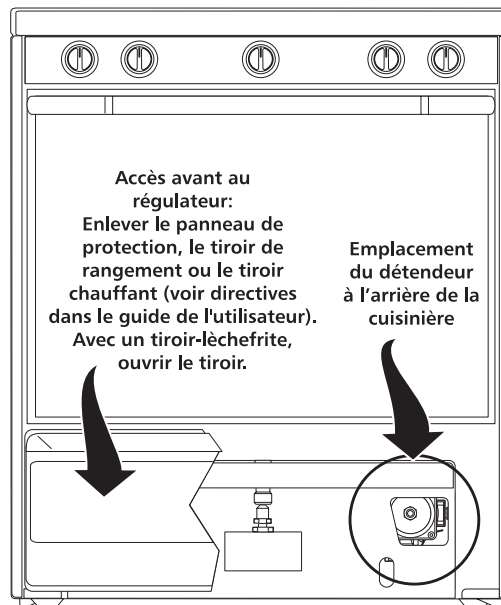
Obturez toutes les ouvertures du mur, derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière, une fois la conduite d'alimentation en gaz installée.

## 4. Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

Pour empêcher les fuites, appliquez une pâte à joint sur tous les filetages (externes) mâles.

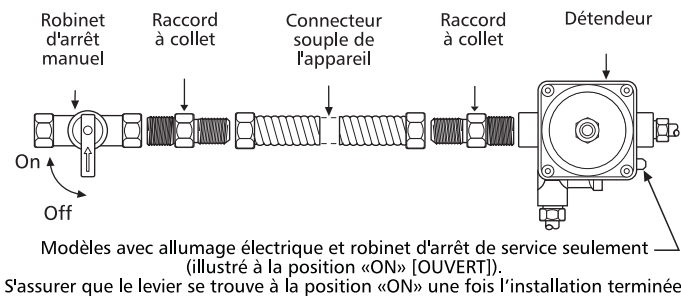
Le détendeur est situé à l'emplacement ci-dessous.

**ATTENTION** Ne pas laisser le détendeur tourner sur le tuyau lors du serrage des raccords.



# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

(Pour les modèles possédant des brûleurs de surface scellés)



- Installez un robinet d'arrêt manuel sur la conduite de gaz, à un endroit facilement accessible, à l'écart de la cuisinière. Assurez-vous de savoir comment et où fermer l'alimentation en gaz de la cuisinière.
- Installez un raccord à collet de 1/2 po (12,7 mm) sur le détendeur.
- Raccordez le tuyau souple au raccord à collet du détendeur.
- Installez le raccord à collet sur le robinet d'arrêt de gaz.
- Raccordez le tuyau souple au raccord à collet du robinet d'arrêt.
- Assurez-vous que le robinet d'arrêt du détendeur est sur "ON" (MARCHE).
- Vérification des fuites. Ouvrez l'alimentation en gaz de la cuisinière et à l'aide d'un détecteur de fuites, vérifiez l'absence de fuites à tous les joints et raccordements.

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

## Vérification de la pression de gaz au collecteur

Débranchez la cuisinière et son robinet d'arrêt manuel du système d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions supérieures à 35,56 cm (14 po) à la colonne d'eau (environ 3,45 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>) au manomètre).

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel lors de tout essai de pression du système à des pressions égales ou inférieures à 35,56 cm (14 po) à la colonne d'eau (environ 3,45 kPa (1/2 lb/po<sup>2</sup>) au manomètre).

S'il est nécessaire de vérifier la pression de gaz au collecteur, branchez le manomètre ou autre appareil de mesure de pression dans le gicler arrière droit du brûleur de surface. À l'aide d'un tuyau en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ 1/4 de po (6,4 mm), tenez le tube juste au-dessus de l'orifice. Ouvrez la soupape du brûleur.

Pour une mesure précise, vérifiez ainsi au moins deux (2) autres brûleurs de surface. La pression d'alimentation (d'entrée) de gaz doit être d'au moins 2,5 cm (un pouce) supérieure à la pression au collecteur. La pression d'alimentation en gaz ne doit jamais être supérieure à 35,56 cm (14 po) à la colonne d'eau. Lorsque le réglage est bien fait, la pression au collecteur pour le gaz naturel est de 10,2 cm (4 po) et pour le gaz propane/GPL, de 25,4 cm (10 po).

## 5. Raccordement électrique et branchement de la cuisinière.

**⚠ AVERTISSEMENT** Avant toute réparation, débrancher l'alimentation électrique au coupe-circuit, fusible ou cordon d'alimentation.

**Impératifs:** Circuit de dérivation individuel polarisé, correctement mis à la terre, protégé par un coupe-circuit ou un fusible à action retardée de 15 ampères. Voir la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée.

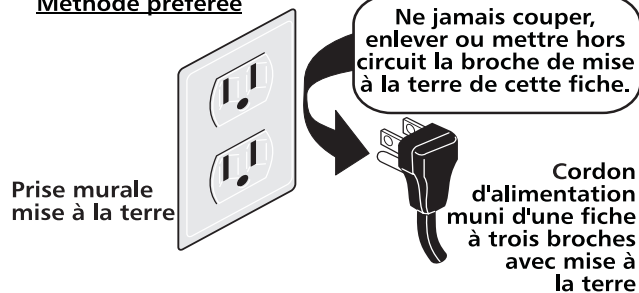
**Précautions pour la rallonge:** En raison des risques potentiels existant sous certaines conditions, nous recommandons fortement de ne pas utiliser de rallonge. Cependant, si on désire utiliser une rallonge, il faudra que ce cordon soit trifilaire, du type pour appareil, avec mise à la terre, agréé UL avec une intensité admissible en ampères équivalente ou supérieure à celle du circuit de dérivation. De telles rallonges se trouvent dans votre centre de service après-vente.

**⚠ AVERTISSEMENT** LIRE ATTENTIVEMENT! Par mesure de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre.

### Mise à la terre

Le cordon d'alimentation de cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) qui se branche dans une prise murale standard à trois alvéoles, afin de réduire au minimum le risque de décharge électrique. Le client devrait faire vérifier par un électricien qualifié la prise murale et le circuit pour s'assurer que la prise est correctement mise à la terre et polarisée.

### Méthode préférée



Si la prise murale n'a que deux alvéoles, il revient au client de la remplacer par une prise à trois alvéoles, correctement mise à la terre.

**EN AUCUN CAS, IL NE FAUT COUPER OU ENLEVER LA TROISIÈME BROCHE (DE MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.**

# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

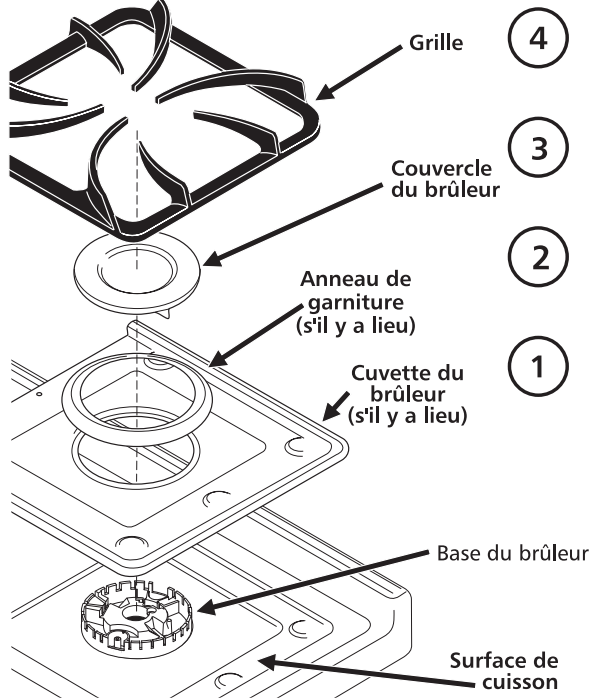
(Pour les modèles possédant des brûleurs de surface scellés)

## Fonctionnement des brûleurs de surface

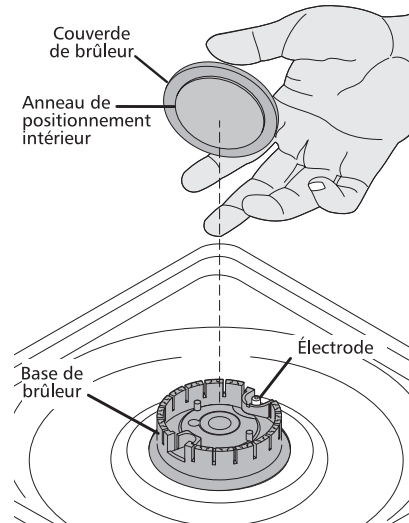
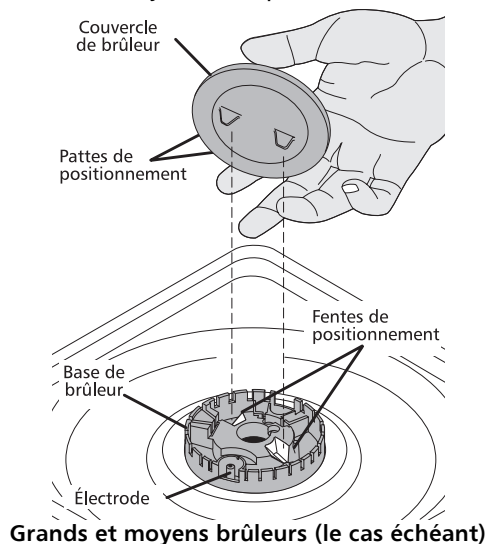
### 6. Installation du couvercle de brûleur

Votre cuisinière est équipée d'une des combinaisons de brûleurs scellés indiqués ci-dessous. Contrairement à de nombreuses cuisinières, la table de cuisson de ce modèle ne se relève pas. Les brûleurs scellés empêchent les débordements de se réunir sous la table de cuisson.

Votre cuisinière peut être équipée d'anneaux de garniture ou de cuvettes de brûleur, ou des deux. Installez les cuvettes de brûleur (certains modèles) et les anneaux de garniture (certains modèles) comme ci-dessous.



- a. Placez l'anneau de garniture ou la cuvette de brûleur autour des brûleurs (le cas échéant). Il existe deux dimensions d'anneaux de garniture. Les plus grands anneaux sont pour les grands brûleurs. Les petits anneaux sont pour les brûleurs de dimensions moyenne et petite.



Petit brûleur (de mijotage) (le cas échéant)

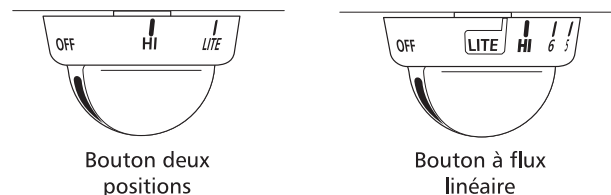
- b. Placez les couvercles de brûleur par-dessus les brûleurs, comme il est indiqué. Il existe trois tailles différentes de couvercle.

### 7. 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. Les soupapes de surface sont dotées d'un encliquetage aux positions «OFF» (arrêt) et «LITE» (allumage). Il faut enfoncer le bouton et le tourner au-delà de ces positions d'encliquetage.

- a. Pour vérifier l'allumage, enfoncez et tournez le bouton d'un brûleur de surface à la position «LITE». On entend une étincelle dans le dispositif d'allumage.
- b. Le brûleur de surface devrait s'allumer si l'alimentation en gaz est reliée au brûleur. Purgez l'air des canalisations d'alimentation en laissant le bouton à la position «LITE» jusqu'au moment où le brûleur s'allume. 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.
- c. Vérifiez visuellement si le brûleur est allumé. Une fois le brûleur allumé, le bouton de commande doit être enfoncé et tourné hors de la position «LITE».
- d. Chaque brûleur est pourvu d'un allumeur distinct. Vérifiez chacun des boutons pour tester tous les brûleurs.

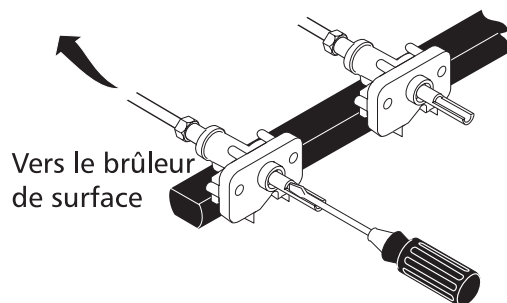
Remarque : Le style des boutons peut différer des styles illustrés.



# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

(Pour les modèles possédant des brûleurs de surface scellés)

## 8. Réglage bas de la soupape des brûleurs de surface (boutons à flux linéaire seulement):



Vérifiez si le réglage faible «LOW» doit être ajusté.

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position «LITE» (allumage) jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le rapidement à la POSITION LA PLUS FAIBLE.
- Si le brûleur s'éteint, remettez le bouton sur «OFF» (arrêt).
- Retirez le bouton de commande du brûleur de surface.
- Insérez un tournevis à lame mince dans la tige creuse du robinet et tournez la vis à l'intérieur. La longueur de la flamme peut être augmentée ou réduite par le réglage de cette vis. Tournez le bouton à gauche pour augmenter la flamme et tournez-le à droite pour diminuer la flamme.

Ajustez 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: Le réglage du mélange d'air n'est pas nécessaire sur les brûleurs de surface.

## Fonctionnement et réglages des brûleurs de four

### 9. Brûleurs à allumage électrique

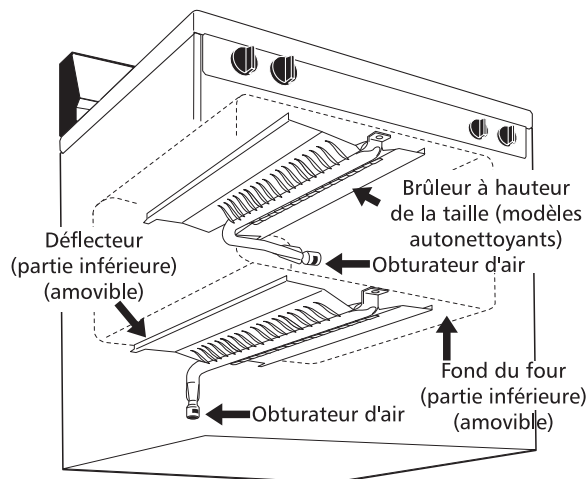
Le fonctionnement des allumeurs doit être vérifié après avoir soigneusement contrôlé l'absence de fuites aux raccords de gaz et après avoir branché la cuisinière.

Le brûleur de four est équipé d'un système de commande électrique ainsi que d'un allumeur électrique. Si votre modèle est équipé d'un brûleur de gril à hauteur de la taille, il sera aussi équipé d'un allumeur électrique. Ces systèmes de commande n'ont pas besoin d'être réglés. Lorsque le four est prêt à fonctionner, le courant arrive à l'allumeur. Celui-ci va s'éclairer comme une ampoule électrique. Lorsque l'allumeur atteint une température suffisante pour allumer le gaz, l'électrovalve s'ouvre et la flamme apparaît au brûleur de four. Il s'écoule 30 à 60 secondes après que le thermostat est ALLUMÉ, avant que la flamme n'apparaisse au brûleur du four. Lorsque le four atteint le réglage, l'allumeur s'éteint. La flamme du brûleur disparaît en 20 à 30 secondes après l'EXTINCTION de l'allumeur. Pour maintenir une température donnée du four, ce cycle va continuer tant que les commandes sont réglées pour fonctionner.

Après avoir enlevé tous les matériaux d'emballage et la documentation du four:

- Réglez le four à «BAKE» (CUISSON) sur 150°C (300°F). Voyez les instructions dans le GUIDE DE L'UTILISATEUR.
- En moins de 60 secondes, le brûleur de four doit s'allumer. Vérifiez la flamme et laissez une fois la température du brûleur s'élever au niveau voulu, puis baisser. Remettez les commandes à l'arrêt.
- Si votre modèle est équipé d'un brûleur à hauteur de la taille, réglez le four à «BROIL» (GRIL). Voir les instructions dans le GUIDE DE L'UTILISATEUR.
- En moins de 60 secondes, le brûleur de gril doit s'allumer. Vérifiez la flamme. Remettez les commandes à l'arrêt.

### 10. Obturateur d'air / brûleur de four



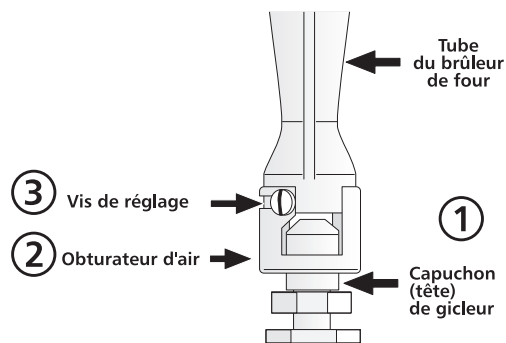
La longueur approximative de la flamme du brûleur de four est de 25 mm (1 po) (flamme bleue aux contours précis).

Pour vérifier la flamme du brûleur de four, enlevez la plaque de sole et le déflecteur de brûleur et réglez le four pour une cuisson de 150°C (300°F).

Pour enlever la plaque de sole du four, enlevez les vis de retenue à l'arrière. Tirez à l'arrière et dégagez l'avant de la plaque par le devant du four puis tirez et sortez la plaque de sole du four. Enlevez le déflecteur de brûleur pour observer la flamme.

Si la flamme est jaune, augmentez l'ouverture de l'obturateur d'air ("2" dans l'illustration ci-dessous). Si la flamme est bleue, aux contours précis, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour régler, desserrez la vis de verrouillage ("3" dans l'illustration ci-dessous), remettez en place l'obturateur d'air et serrez la vis de verrouillage. Remettez la plaque de sole en place.



# NOTICE D'INSTALLATION – CUISINIÈRE À GAZ de 30 po

(Pour les modèles possédant des brûleurs de surface scellés)

## 11. Obturateur d'air / brûleur de grill

La longueur approximative de la flamme du brûleur de grill est de 25 mm (1 po) (flamme bleue aux contours précis).

Pour vérifier la flamme du brûleur de grill, réglez le four sur «BROIL» (GRIL).

Si la flamme est jaune, augmentez l'ouverture de l'obturateur d'air ("2" dans l'illustration ci-dessus). Si la flamme est bleue, aux contours précis, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour régler, desserrez la vis de verrouillage ("3" dans l'illustration ci-dessus), remettez en place l'obturateur d'air et serrez la vis de verrouillage.

## 12. La cuisinière doit être de niveau.

Placer un niveau à l'horizontale sur une grille du four. Vérifier diagonalement d'avant en arrière. Puis, mettez la cuisinière à niveau en réglant les pieds de mise à niveau ou en plaçant au besoin des cales sous les coins de la cuisinière.

## 13. Une fois l'installation terminée, toutes les commandes doivent être à l'arrêt.

## Emplacement des numéros de série et de modèle

Pour les fours en émail vitrifié, la plaque signalétique se trouve sur la surface du châssis avant, côté droit, dans la lèchefrite ou dans le tiroir de rangement.

Pour les fours à nettoyage continu, la plaque signalétique est située sur le bord avant droit du déflecteur situé dans le compartiment de la lèchefrite.

Pour commander des pièces ou demander des renseignements, assurez-vous d'inclure toujours les numéros de modèle et de série et la lettre ou le numéro de lot indiqués sur la plaque signalétique.

Cette plaque indique aussi les valeurs nominales des brûleurs et le type de combustible ainsi que la pression à laquelle la cuisinière a été réglée à sa sortie de l'usine.

## Avant d'appeler le service après-vente

Lisez toujours les instructions de fonctionnement et la liste de contrôle anti-panne de votre Guide de l'utilisateur. Elle pourra vous 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.

Regardez dans la garantie qui se trouve dans le Guide de l'utilisateur l'adresse et le numéro de service sans frais. Veuillez appeler ou écrire si vous avez des questions concernant votre cuisinière et pour commander des pièces.

## Entretien et nettoyage

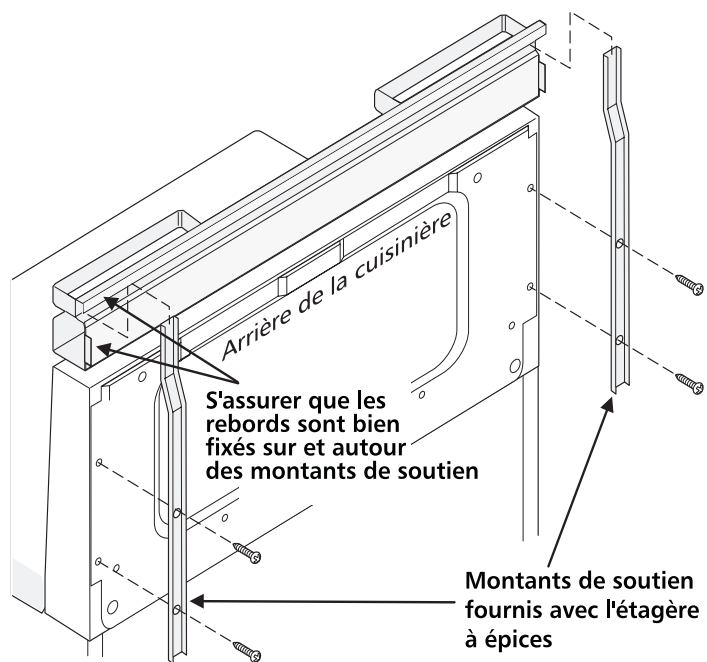
Reportez-vous au GUIDE DE L'UTILISATEUR pour les instructions de fonctionnement et de nettoyage.

S'il est nécessaire de déplacer la cuisinière pour la nettoyer ou l'entretenir, fermez l'arrivée de gaz. Débranchez l'alimentation électrique et l'arrivée de gaz. Si l'alimentation de gaz ou électrique n'est pas accessible, soulevez légèrement l'appareil à l'avant et éloignez-le du mur. Tirez-le aussi loin qu'il est nécessaire pour débrancher les conduites d'alimentation électrique et de gaz et retirez complètement l'appareil pour l'entretenir et le nettoyer. Réinstallez-le dans l'ordre inverse en vous assurant de le mettre à niveau et vérifiez que les raccords de gaz ne fuient pas. Voyez à la page 11, paragraphe 1 la bonne méthode pour fixer l'appareil au plancher.

## Étagère à épices en option

Certains modèles sont équipés d'une étagère à épices en option. Suivez les instructions ci-dessous pour l'installer:

- À l'aide d'un tournevis Phillips ou tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm), retirez les quatre vis de l'arrière de la cuisinière, comme il est indiqué dans le schéma ci-dessous.
- Avec ces quatre vis, fixez les deux montants de soutien (fournis) à l'arrière de la cuisinière.
- Fixez l'étagère sur les montants de soutien et assurez-vous que les rebords arrière sont bien autour des montants de soutien, comme l'indique le schéma.





# 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 no se sigue estrictamente la información de este manual, se puede producir un incendio o una explosión causando daños materiales, lesiones corporales o fatales.

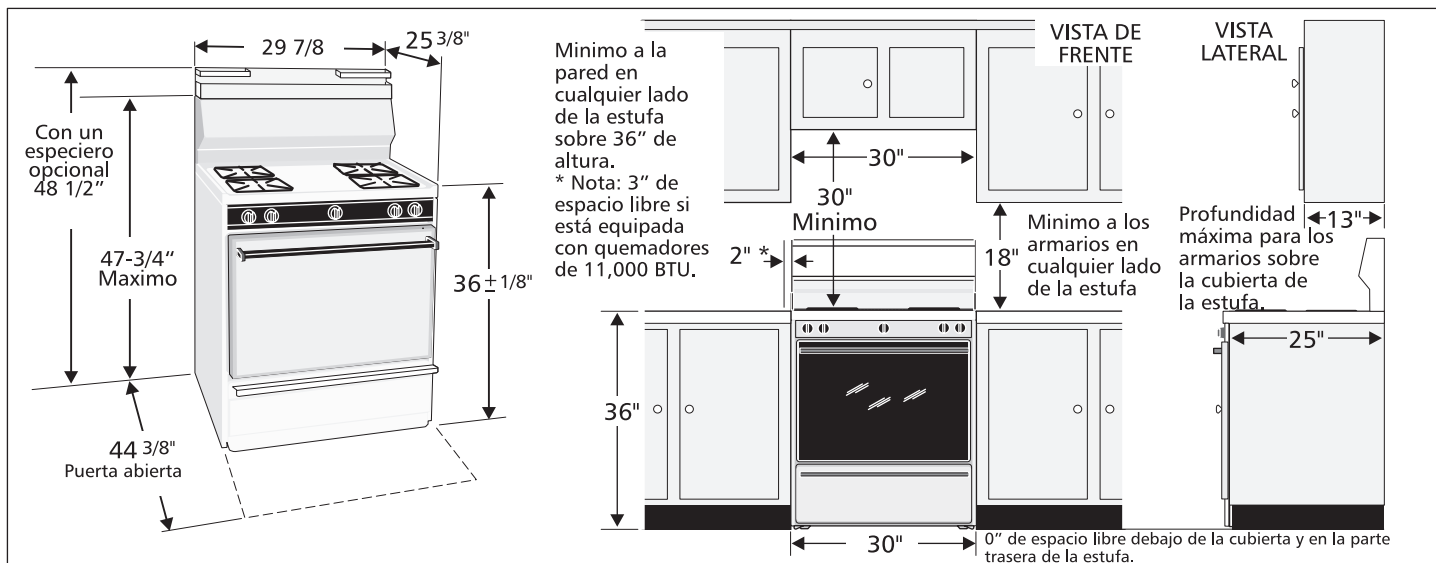
## PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro artefacto.
- **SI SIENTE OLOR A GAS:**
  - No trate de encender el artefacto.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un teléfono vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser efectuados por un instalador o técnico calificado o por el proveedor de gas.



## ⚠ ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS PUEDEN VOLCARSE.
- SE PUEDEN CAUSAR LESIONES.
- INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA.
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION.



## Espacios Libres y Dimensiones

1. Ubicación—Revise el lugar donde será instalada la estufa. Verifique el suministro de energía eléctrica 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.

## Use el Tipo de Combustible Adecuado

**Antes de Proceder:** Su estufa ha sido diseñada para funcionar con gas natural solamente. Algunos modelos pueden ser transformados y se envían con las piezas e instrucciones de conversión. Otros modelos tienen un Juego de Conversión para Gas Propano/G.L.P. que puede obtener a través de su distribuidor.

Para los modelos equipados con 4 quemadores superiores de 9.000 BTU solicite el juego #80-8802-10. Para los modelos equipados con 2 quemadores superiores de 9.000 BTU y 2 quemadores superiores de 11.000 BTU, solicite el juego #80-8904-10. Para los modelos equipados con 3 quemadores superiores de 9.000 BTU y 1 quemador superior de 11.000 BTU, solicite el juego 80-8809-10.

**⚠ ATENCION** NO intente convertir esta estufa a Gas Propano/G.L.P. sin tener el juego de conversión suministrado con la estufa u obtenido de su distribuidor. Siga todas las instrucciones incluidas con el juego de conversión.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

## Notas Importantes para el Instalador

1. Lea todas las instrucciones indicadas en estas instrucciones de instalación antes de instalar la estufa.
2. Saque todo el material de empaque del compartimiento del horno antes de conectar el suministro de gas y de electricidad a la estufa.
3. Observe todos los códigos y reglamentos pertinentes.
4. Asegúrese de dejar estas instrucciones con el usuario.

## Nota Importante para el Usuario

1. Mantenga estas instrucciones con su manual del usuario para referencia futura.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La instalación de esta estufa debe estar de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 - última edición cuando sea instalado en los Estados Unidos.

El diseño de esta estufa ha sido certificado por la CSA International. Al igual que con cualquier artefacto que use gas y genere calor, se deben seguir ciertas precauciones de seguridad. Las encontrará en el Manual del Usuario, léalo atentamente.

- Asegúrese de que su estufa sea instalada y puesta a tierra en forma debida por un instalador calificado o un técnico de servicio.
- Esta estufa debe ser puesta a tierra eléctricamente de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 - última edición cuando es instalada en los Estados Unidos. Ver instrucciones para la puesta a tierra en la página 5.
- Antes de instalar la estufa en un área que esté cubierta con linóleo o con cualquier otro revestimiento sintético de piso, asegúrese de que el revestimiento del piso pueda soportar calor de por lo menos 90°F sobre la temperatura ambiente sin encogerse, combarse o descolorarse. No instale la estufa sobre una alfombra a menos que usted coloque un cojín aislante o una hoja de madera contrachapada de 1/4" de grosor entre la estufa y la alfombra.
- Asegúrese de que los revestimientos de la pared alrededor de la estufa puedan soportar el calor generado por la estufa.
- No obstruya el flujo del aire de combustión en la ventilación del horno ni alrededor de la base ni debajo del panel delantero inferior de la estufa. Evite tocar las aberturas de ventilación o las superficies cercanas pues pueden calentarse cuando el horno está en funcionamiento. Esta estufa necesita aire fresco para una combustión adecuada de los quemadores.

**⚠ ADVERTENCIA** No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el artefacto. A medida que los niños crecen, enséñeles el uso adecuado y seguro de todos los artefactos. Nunca deje la puerta del horno abierta cuando la estufa esté sin vigilancia.

**⚠ ADVERTENCIA** Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones corporales graves y puede también dañar la estufa.

- No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa. Los niños pueden quemarse seriamente si se trepan a la estufa para alcanzar artículos.
- Para eliminar la necesidad de alcanzar artículos pasando sobre los quemadores, se debe evitar colocar armarios de almacenamiento sobre los quemadores.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior de manera que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. Una llama excesiva es peligrosa.
- No use el horno como espacio para almacenamiento. Esto crea una situación potencialmente peligrosa.
- Nunca use este artefacto para calentar o calefaccionar la habitación. El uso prolongado de la estufa sin ventilación adecuada puede ser peligroso.
- No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro artefacto. Se pueden producir explosiones o incendios.
- Vuelva a colocar todos los controles en la posición "OFF" después de usar una operación programable cronometrada.

## PARA LOS MODELOS CON LA CARACTERISTICA DE AUTOLIMPIEZA:

- Saque la asadera, los alimentos y otros utensilios antes de efectuar la autolimpieza del horno. Limpie los derrames. Sigas las instrucciones de prelimpieza indicadas en el Manual del Usuario.
- A diferencia de una estufa a gas convencional, **ESTA CUBIERTA NO SE PUEDE SACAR**. No trate de sacar la cubierta.

**⚠ ADVERTENCIA** NO INTENTE USAR EL HORNO DE ENCENDIDO ELECTRICO DURANTE UNA INTERRUPCION DE LA CORRIENTE ELECTRICA. COLOQUE TODOS LOS CONTROLES EN LA POSICION "OFF" (APAGADO) EN CASO DE UNA INTERRUPCION DE LA CORRIENTE ELECTRICA.

El encendedor eléctrico volverá a encender automáticamente el quemador del horno cuando se restaure la corriente eléctrica si es que el control del termostato del horno se dejó en la posición "ON" (ENCENDIDO).

Cuando ocurre una interrupción de la corriente eléctrica durante el uso, los quemadores superiores continúan funcionando.

Durante una interrupción de la corriente eléctrica, los quemadores superiores pueden ser encendidos con un fósforo. Sujete un fósforo encendido cerca del quemador, luego gire lentamente la perilla a la posición "LITE". Tenga mucho cuidado cuando encienda los quemadores de esta manera.

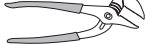

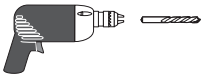
# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

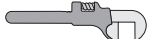
## Antes de Comenzar

### Herramientas Necesarias



Para las patas niveladoras y soporte antivuelco:

- Llave ajustable o pinzas ajustables 
- Llave de Tuerca de 5/16" o Destornillador de Hoja Plana 
- Taladro Eléctrico y Broca de 1/8" de Diám. (Broca para Taladro de Mampostería de 5/32" si está instalando en concreto) 

Para la conexión al suministro del gas:

- Llave de tubo 



Para ajustar la llama del quemador:

- Destornillador Phillips  y destornilladores de punta plana 

Para conversión del gas (Gas propano/G.L.P.):

- Llave de boca abierta – 1/2" 

### Materiales adicionales que usted necesitará

- Llave de cierre de la tubería del gas 
- Compuesto sellador de juntas que resista la acción del gas G.L.P./Propano 
- Un conducto nuevo para artefacto de metal flexible (1/2" NPT x 3/4" o 1/2" de D.I.) certificado por la CSA International. Debido a que la tubería sólida restringe la movilidad de la estufa, recomendamos que use un conducto nuevo flexible (4 a 5 pies de largo) para cada nueva instalación y reinstalaciones adicionales.



- Siempre use los (2) adaptadores de unión abocinados nuevos (1/2" NPT x 3/4" o 1/2" de D.I.) suministrados con el nuevo conducto flexible de artefacto para conexión de la estufa.

## Pasos Normales de la Instalación

### 1. Instrucciones de Instalación para el Soporte Antivuelco

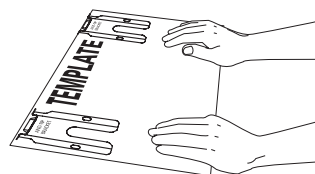
#### Importante Advertencia de Seguridad

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

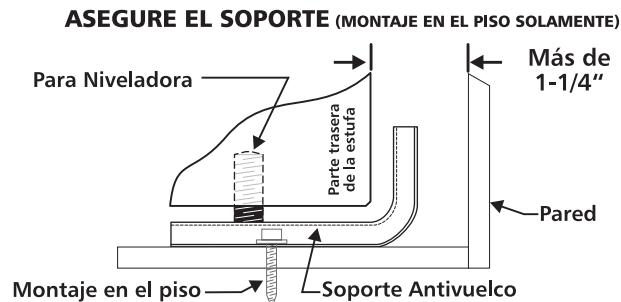
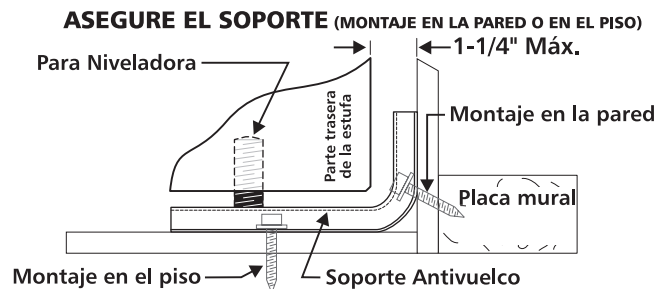
Si la estufa es movida a otro lugar, el soporte antivuelco debe también ser movido e instalado en la estufa.

Las instrucciones son adecuadas para instalación en pisos de madera o cemento sujeto ya sea al piso o la pared. Cuando se instala en la pared, asegúrese de que los tornillos penetren completamente en el muro seco y que estén asegurados en madera o metal. Cuando se asegura al piso o en la pared, asegúrese de que los tornillos no penetren ningún cableado eléctrico o plomería.

- A. Ubique el soporte utilizando la plantilla - (El soporte puede ser instalado ya sea en el lado izquierdo o derecho de la estufa. Use la información siguiente para colocar el soporte si no se dispone de una plantilla). Marque el piso o la pared donde se colocará el lado izquierdo o derecho de la estufa. Si la parte trasera de la estufa será colocada contra la pared o a no más de 1-1/4" de la pared cuando ya esté instalada, usted puede usar el método de instalación en el piso o en la pared.. Si tiene moldura instalada y ésta no permite que el soporte quede a ras contra la pared, retire la moldura o instale el soporte en el piso. Para montaje en la pared, ubique la plantilla colocando el borde trasero de la plantilla contra la pared trasera y el borde lateral de la plantilla en la marca hecha indicando el lado de la estufa. Coloque el soporte sobre la plantilla y marque la ubicación de los agujeros de los tornillos en la pared. Si la parte trasera de la estufa está amás de 1-1/4" de la pared cuando ya está instalada, instale el soporte en el piso. Para montaje en el piso, ubique el soporte colocando el borde trasero de la plantilla donde quedará ubicada la parte trasera de la estufa. Marque la ubicación de los agujeros de los tornillos, mostrados en la plantilla.



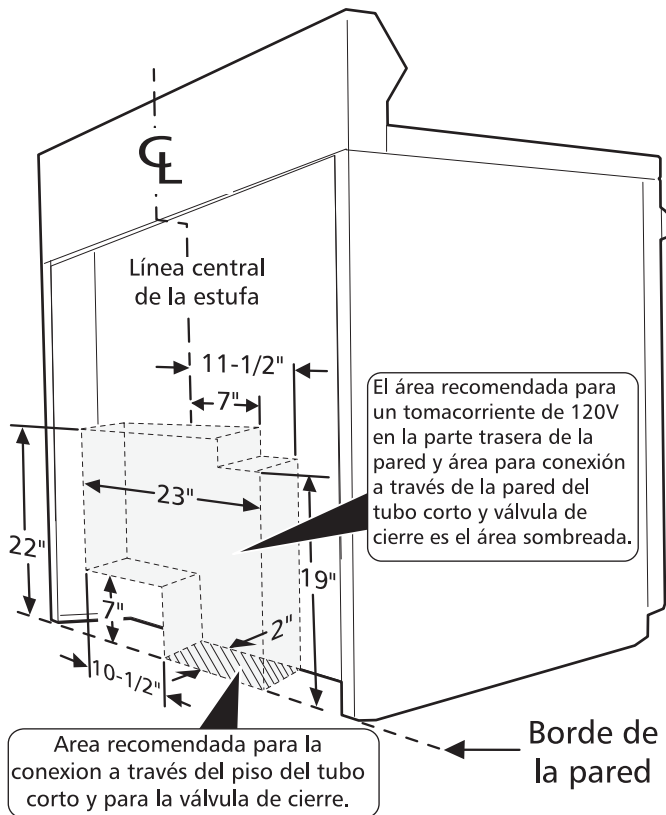
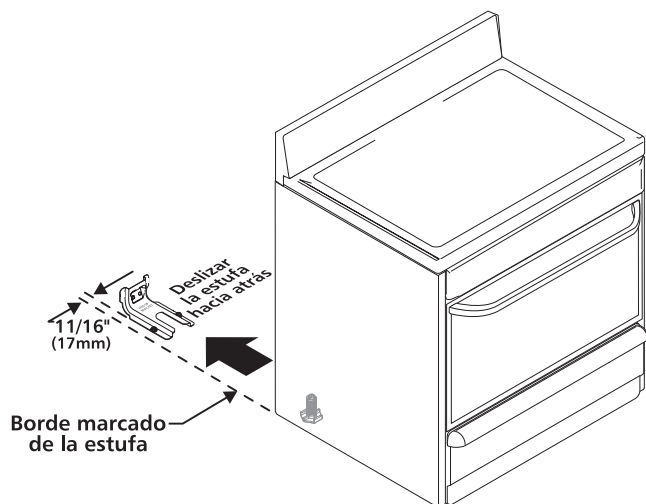
- B. Taladre agujeros pilotos e instale el soporte - Taladre un agujero piloto de 1/8" donde se van a instalar los tornillos. Si el soporte va a ser instalado en la pared, taladre un agujero piloto en un ángulo descendente de aproximadamente 20°. Si el soporte va a ser instalado en pisos de mampostería o de cerámica, taladre un agujero piloto de 5/32" y 1-3/4" de profundidad. Los tornillos provistos pueden ser usados en materiales de madera o concreto. Use una llave de tuerca de 5/16" o un destornillador de hoja plana para asegurar el soporte en su lugar.



# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

- C. **Nivele y Ubique la Estufa** – Nivele la estufa ajustando las cuatro (4) patas niveladoras con una llave. Nota: Se debe dejar un espacio libre de por lo menos 1/8" entre la parte inferior de la estufa y la pata niveladora a fin de que quede espacio para el soporte. Use un nivel de burbuja para verificar los ajustes. Deslice la estufa de nuevo a su lugar. Verifique visualmente si la pata niveladora trasera está bien insertada y asegurada en el soporte antivuelco, retirando el panel inferior o la gaveta de almacenamiento. Para los modelos con un compartimiento calefactor o compartimiento de asador, sujete la estufa desde borde superior trasero y trate de inclinarla hacia adelante cuidadosamente.



## 2. Use un suministro de gas adecuado.

Esta estufa ha sido ajustada para funcionar a una presión de 4" (columna de agua) del gas natural en el colector. Un regulador de presión convertible ha sido conectado al colector y DEBE ser conectado en serie con la tubería de suministro de gas. Si se usa el juego de conversión a Gas Propano/G.L.P., siga las instrucciones provistas con el juego para convertir el regulador de presión para uso con Gas Propano/G.L.P.

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

Para funcionamiento adecuado, la presión máxima de entrada al regulador no debe ser de más de 14 pulgadas de columna de agua. La presión de entrada al regulador debe de ser de por lo menos 1 pulgada mayor que la presión del regulador/colector. Ejemplos: Si la presión del gas natural en el colector es de 4 pulgadas, la presión de entrada debe ser de por lo menos 5 pulgadas; si el regulador ha sido convertido a gas licuado de petróleo/gas propano a una presión de 10 pulgadas de columna de agua en el colector, la presión de entrada debe ser de por lo menos 11 pulgadas (columna de agua).

La prueba de escapes del electrodoméstico será efectuada de acuerdo con las instrucciones en el Paso 4g.

La tubería de suministro del gas debe tener un diámetro interior de 1/2" o 3/4".

## 3. Selle las aberturas.

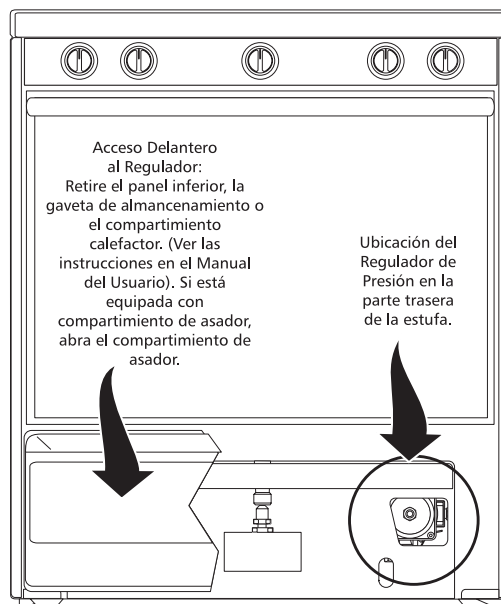
Selle cualquier abertura que pueda haber en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa después de que se instale la tubería de suministro de gas.

## 4. Conexión del suministro del gas a la estufa

Para evitar escapes, coloque compuesto sellador para juntas en todas las roscas machos de la tubería (exterior).

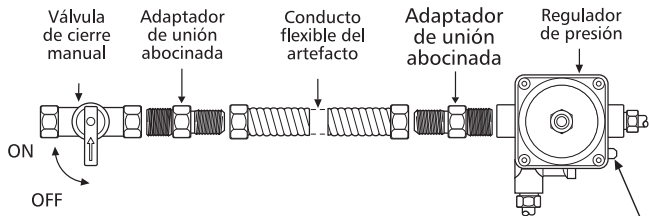
La ubicación del regulador se muestra abajo.

**⚠ ATENCION** No permita que el regulador gire en la tubería cuando esté apretando los conectores.



# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)



Válvula de cierre de servicio modelos con encendido eléctrico solamente (Mostrada en la posición "ON" [abierta])  
Asegúrese de que la palanca esté en la posición "ON" cuando se termine la instalación

- Instale una válvula de cierre manual del gas externa para la tubería de suministro de gas en un lugar fácilmente accesible fuera de la estufa. Asegúrese de que usted sabe cómo y dónde cerrar el suministro de gas de la estufa.
- Instale un adaptador de unión abocinado de 1/2" en el regulador de presión.
- Instale el conducto del artefacto a la unión abocinada en el regulador.
- Instale un adaptador de unión abocinado en la válvula de cierre manual externa.
- Instale el conducto del artefacto en la unión abocinada en la válvula de cierre.
- Asegúrese de que la válvula de cierre de servicio en el regulador de presión este en la posición "ON".
- Verifique si hay fugas. Abra el suministro de gas hacia la estufa y use un detector de fugas líquidas en todas las juntas.

**⚠ ADVERTENCIA** No use una llama para verificar si hay fugas de gas.

## Verificación de la Presión del Gas en el Colector

Desconecte la estufa y su válvula de cierre individual del sistema de tubería del suministro de gas cuando efectúe cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 14" de la presión en la columna de agua (aproximadamente 1/2 lb/pulg.<sup>2</sup>).

La estufa debe aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería del suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 14" de la presión en la columna de agua (aproximadamente 1/2 lb/pulg.<sup>2</sup>).

Si fuera necesario verificar la presión del gas en el colector, conecte un manómetro (columna de agua) u otro dispositivo para medir la presión en la tobera del quemador superior derecho trasero. Use una manguera de goma con un diámetro interior de aproximadamente 1/4" (0,63 cm) y mantenga la manguera bien apretada sobre la tobera. Abra la válvula del quemador.

Para una verificación exacta de la presión, tenga por lo menos dos (2) de los quemadores superiores encendidos. Asegúrese de que la presión de suministro del gas (de admisión) sea por lo menos una (1) pulgada más alta que la presión especificada para el colector de la estufa. La presión del suministro de gas no debe ser superior a 14 pulgadas (columna de agua). Cuando está debidamente ajustada para gas natural, la presión en el colector es de 4". (Para G.L.P./gas propano, la presión en el colector es de 10".)

## 5. Lea los detalles de la conexión eléctrica indicados a continuación y conecte la estufa al suministro eléctrico.

**⚠ ADVERTENCIA** Antes de reparar, desconecte el suministro eléctrico en el disyuntor, fusible o cordón eléctrico.

**Requerimientos Eléctricos:** Un circuito derivado debidamente puesto a tierra y polarizado protegido por un disyuntor de 15 amperes o un fusible de tiempo retrasado. Vea en la placa de fabricante el voltaje apropiado.

### Precauciones para el Cordón de Extensión:

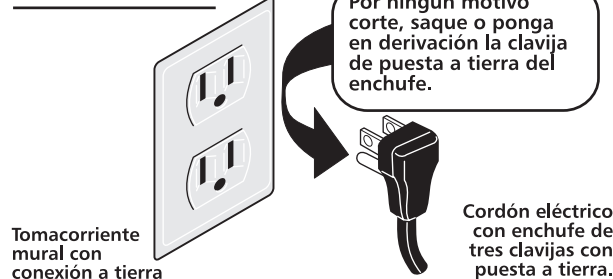
Debido a los peligros de seguridad potenciales bajo ciertas condiciones, recomendamos estrictamente que no se use ningún cordón de extensión. Sin embargo, si usted decide usar un cordón de extensión, es absolutamente necesario que sea un cordón de extensión para electrodoméstico del tipo puesto a tierra trifilar aprobado por el UL y que la potencia nominal del cordón en amperes debe ser equivalente o mayor que la potencia del circuito. Tales cordones de extensión pueden obtenerse a través de su agencia de servicio local.

**⚠ ADVERTENCIA** ¡POR FAVOR LEA ATENTAMENTE! Para seguridad personal, esta estufa debe ser puesta a tierra de manera correcta.

### Instrucciones para la Puesta a Tierra

El cordón eléctrico de este electrodoméstico está equipado con un enchufe de 3 clavijas (con puesta a tierra) que calza en un tomacorriente mural estándar para enchufes de 3 clavijas del tipo con puesta a tierra con el objeto de reducir a un mínimo la posibilidad de sufrir un choque eléctrico en la estufa. El usuario debe hacer revisar el tomacorriente mural y el circuito por un electricista calificado para asegurarse de que el tomacorriente está debidamente puesto a tierra y polarizado.

### Método Preferido



Cuando se dispone solamente de un tomacorriente mural para enchufes de dos clavijas, el usuario es personalmente responsable y es su obligación reemplazarlo por un tomacorriente mural puesto a tierra para enchufes de tres clavijas.

**BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE O ELIMINE LA TERCERA CLAVIJA (DE TIERRA) DEL ENCHUFE DEL CORDON ELECTRICO.**

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

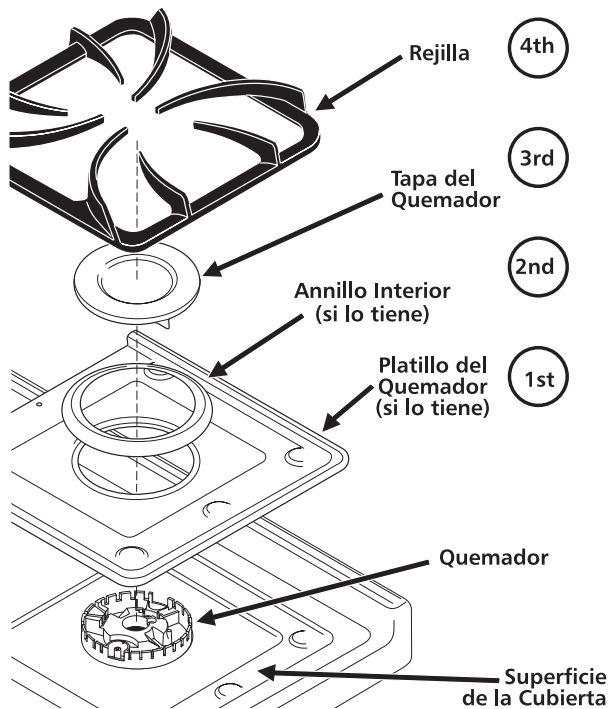
(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

## Funcionamiento de los Quemadores Superiores

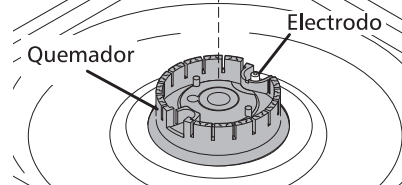
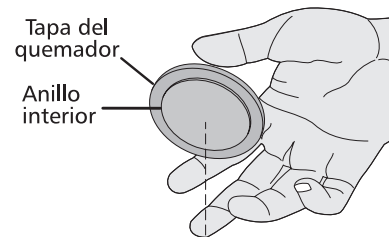
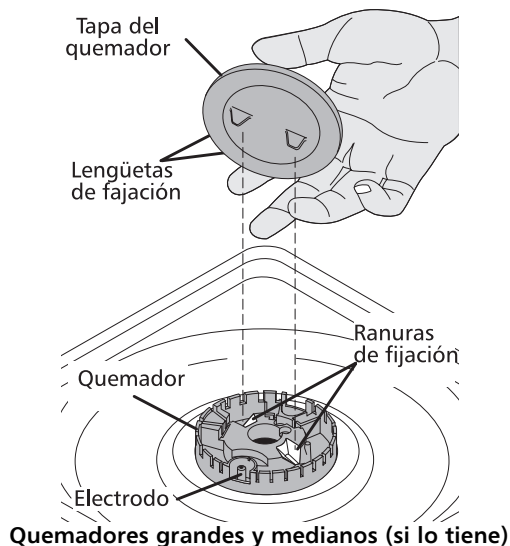
### 6. Instalación del Conjunto de la Tapa del Quemador

Su estufa está equipada con alguna de las combinaciones de quemadores sellados que se muestran a continuación. Al contrario de muchas estufas, la cubierta en este modelo no se levanta. Los quemadores sellados evitan que los derrames penetren bajo la cubierta.

Su estufa puede estar equipada con anillos interiores o platillos de quemador, o con anillos interiores y platillos de quemador. Instale los platillos (algunos modelos) y los anillos interiores (algunos modelos) como sigue:



- a. Coloque el anillo interior o el platillo alrededor de los quemadores (si los tiene). Habrán dos tamaños diferentes de anillos. Los anillos más grandes son para los quemadores más grandes. Los anillos más pequeños son para los quemadores medianos y pequeños.



Quemador más Pequeño para Cocinar a Fuego Lento (si lo tiene)

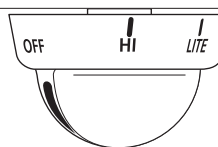
- b. Coloque las tapas de los quemadores sobre los quemadores como se muestra. Habrá tres tamaños diferentes de tapas de quemadores.

### 7. Quemadores Superiores de Encendido Eléctrico

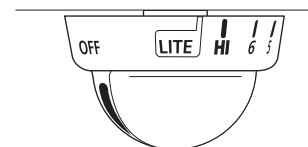
Se debe revisar el funcionamiento de los encendedores eléctricos después de que la estufa y los conectores de la tubería de suministro han sido cuidadosamente revisados para verificar fugas y la estufa ha sido conectada a la energía eléctrica. Las válvulas del gas de los quemadores superiores tienen posiciones con retén en las posiciones "OFF" y "LITE". La perilla debe ser oprimida para poder girarla más allá de estas posiciones.

- a. Para verificar el encendido adecuado, oprima y gire la perilla de un quemador superior a la posición "LITE". Usted oírá el ruido de las chispas del encendedor.
- b. El quemador superior debe encenderse cuando llega gas al quemador superior. Purgue el aire de las tuberías de suministro dejando la perilla en la posición "LITE" hasta que el quemador se encienda. Todos los quemadores deben encenderse dentro de cuatro (4) segundos en funcionamiento normal después de que el aire ha sido purgado de la tubería de suministro.
- c. Verifique visualmente si se encendió el quemador. Una vez que el quemador se enciende, la perilla de control debe ser oprimida hacia adentro y girada para sacarla de la posición "LITE".
- d. Hay electrodos (encendedores) separados para cada quemador. Pruebe cada perilla separadamente hasta que todas las válvulas de los quemadores hayan sido revisadas.

**Nota:** Los esitlos de las perillas pueden ser distintos a los de la siguiente ilustración.



Perilla usada con válvula de dos posiciones

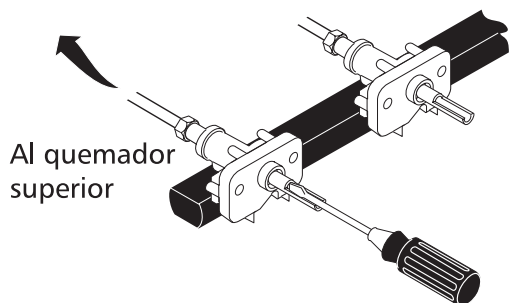


Perilla usada con válvula de lujo lineal

# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

## 8. Regule el ajuste "LOW" (BAJO) de la válvula del quemador superior (Válvulas de Flujo Lineal Solamente):



Prueba para verificar si el ajuste "LOW" debe ser regulado.

- Oprima y gire la perilla de control a LITE hasta que el quemador se encienda.
- Oprima y rápidamente gire la perilla a la POSICION MAS BAJA.
- Si el quemador se apaga, reponga el control en OFF.
- Quitar la perilla de control del quemador superior.
- Insertar un destornillador de hoja delgada en el vástago hueco de la válvula hasta que haga contacto con el tornillo de cabeza ranurada que se encuentra en el interior. El tamaño de la llama se puede aumentar o disminuir haciendo girar el tornillo. Gire a la izquierda para aumentar el tamaño de la llama. Gire a la derecha para disminuir el tamaño de la llama.

Regular la llama hasta que se pueda cambiar rápidamente de "LITE" a "LOWEST POSITION" sin que se extinga la llama. La llama debe quedar lo más pequeña posible pero sin que se apague.

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

## Funcionamiento de los Quemadores del Horno y Ajustes del Horno

### 9. Quemadores de Encendido Eléctrico

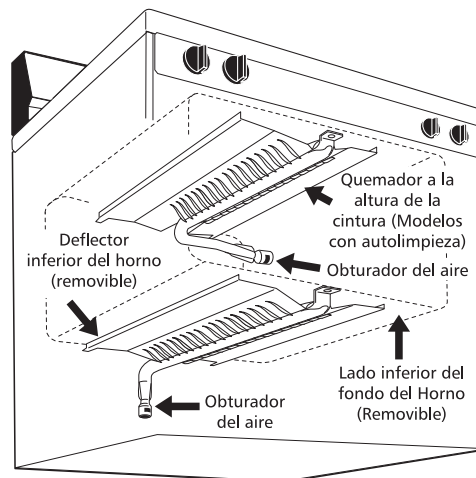
El funcionamiento de los encendedores eléctricos debe ser revisado después de que la estufa y los conectores de la tubería de suministro han sido cuidadosamente verificados para ver si hay fugas y la estufa ha sido conectada al suministro eléctrico.

El quemador del horno está equipado con un sistema de control eléctrico así como también con un encendedor eléctrico para el quemador del horno. Si su modelo está equipado con un quemador del asador a la altura de la cintura, también tendrá un encendedor eléctrico para el quemador. Estos sistemas de control no requieren ajustes. Cuando el horno está programado para funcionar, la corriente pasará al encendedor y éste brillará como una bombilla. Cuando el encendedor haya alcanzado una temperatura suficiente para encender el gas, la válvula del horno controlada eléctricamente, se abrirá y la llama aparecerá en el quemador del horno. Hay un intervalo de tiempo de 30 a 60 segundos después de que el termostato es encendido hasta que aparece la llama en el quemador del horno. Cuando el horno llega al ajuste del dial, el encendedor brillante se apagará. La llama del quemador se apagará en 20 o 30 segundos después que se apague el encendedor. Para mantener cualquier temperatura predeterminada del horno, este ciclo continuará tanto tiempo como se haya previsto en el dial (o en el indicador).

Después de sacar todos los materiales de empaque y los documentos del horno:

- Ajuste el horno para "BAKE" (HORNEAR) a 300°F. Ver en el Manual del Usuario las instrucciones de funcionamiento.
- Dentro de 60 segundos se debe encender el quemador del horno. Verifique que la llama sea adecuada y deje que el quemador complete un ciclo. Vuelva a ajustar los controles a la posición "off".
- Si su modelo está equipado con un asador a la altura de la cintura, ajuste el horno en "BROIL". Ver en el Manual del Usuario las instrucciones de funcionamiento.
- Dentro de 60 segundos el quemador del asador debe encenderse. Verifique que la llama sea adecuada. Vuelva a ajustar los controles a la posición "off".

## 10. Obturador del Aire-Quemador del Horno



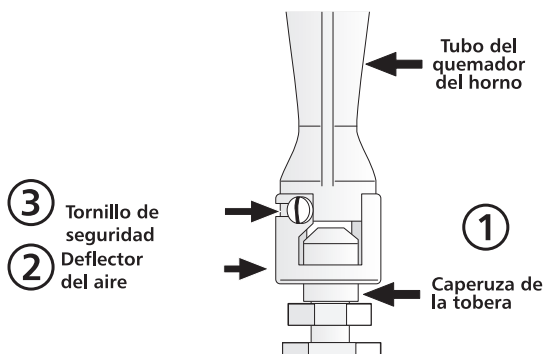
La longitud aproximada de la llama del quemador del horno es de 1 pulgada (2,54 cm) (llama interior claramente azul).

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

Para quitar el fondo del horno, retire los tornillos de sujeción del horno situados en la parte trasera del fondo del horno. Tire hacia arriba de la parte trasera, desenganche del marco delantero del horno la parte delantera del fondo del horno y tire hacia afuera del horno el fondo del horno. Retire el deflector del quemador a fin de que se pueda ver la llama del quemador.

Si la llama es de color amarillo, aumente el tamaño de la abertura del obturador de aire. (Ver "2" en la ilustración siguiente.) Si la llama es de un color claramente azul, se debe reducir el tamaño de la abertura del obturador de aire.

Para ajustar, afloje el tornillo de seguridad (ver "3" en la ilustración siguiente), vuelva a colocar el deflector del aire y apriete el tornillo de seguridad. Vuelva a colocar el fondo del horno.



# INSTRUCCIONES DE INSTALACION PARA LA ESTUFA A GAS DE 30"

(Para Modelos con Quemadores Superiores Sellados)

## 11. Obturador del Aire-Quemador del asador

La longitud aproximada de la llama del quemador del asador es de 1 pulgada (2,54 cm) (llama interior claramente azul).

Para determinar si la llama del quemador es apropiada, coloque el horno en "Broil".

Si la llama es de color amarillo, aumente el tamaño de la abertura del obturador de aire. (Ver "2" en la ilustración anterior.) Si la llama es de un color claramente azul, se debe reducir el tamaño de la abertura del obturador de aire.

Para ajustar, afloje el tornillo de seguridad (ver "3" en la ilustración anterior), vuelva a colocar el deflector del aire y apriete el tornillo de seguridad.

## 12. Asegúrese de que la Estufa esté Nivelada.

Nivele la estufa colocando un nivel horizontalmente en una de las parrillas del horno. Verifique diagonalmente desde el frente hacia atrás, luego nivele la estufa ya sea ajustando los tornillos niveladores o colocando láminas debajo de las esquinas de la estufa como sea necesario.

## 13. Después de haberse completado la instalación, asegúrese de que todos los controles fueron dejados en la posición "OFF" (APAGADO).

## Ubicación del Número de Modelo y Número de Serie

En los hornos de porcelana esmaltada, la placa con el número de serie está ubicada en la superficie del lado derecho del marco delantero del horno en el área del asador o de la gaveta de almacenamiento.

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

Cuando haga pedidos de piezas para su estufa o haga consultas acerca de su estufa, siempre asegúrese de incluir el número de modelo y de serie y un número de lote o letra de la placa de identificación de su estufa.

La placa de identificación también le indica la potencia nominal de los quemadores, el tipo de combustible y la presión a que fue ajustada la estufa cuando salió de la fábrica.

## Antes de Hacer una Llamada de Servicio

Lea la lista de comprobación para evitar llamadas de servicio y las instrucciones de mantenimiento en su [Manual del Usuario](#). Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos en este artefacto.

Consulte la garantía en su [Manual del Usuario](#) para el número de teléfono gratis de servicio y la dirección. Por favor llame o escriba si usted tiene preguntas sobre su estufa y/o necesidad de hacer pedidos de piezas.

## Cuidado, Limpieza y Mantenimiento

Consulte el [Manual del Usuario](#) para las instrucciones de limpieza. Si es necesario sacar la estufa para limpieza o mantenimiento, cierre el suministro del gas. Desconecte el gas y el suministro eléctrico. Si el suministro del gas o el suministro eléctrico no son accesibles, levante ligeramente la estufa del frente y retírela de la pared. Retírela solamente hasta donde sea necesario para desconectar el gas y la electricidad. Termine de sacar la estufa para servicio y limpieza. Vuelva a instalar en el orden inverso asegurándose de nivelar la estufa y revisar las conexiones del gas para verificar si hay fugas. Ver en la Página 19, Paso 1 las instrucciones para el anclaje apropiado.

## Especiero Opcional

Algunos modelos están equipados con un especiero opcional. Siga las instrucciones siguientes para su instalación:

- Usando una llave de tuerca o un destornillado Phillips, retire los cuatro (4) tornillos de la parte trasera de la estufa, como se muestra en el diagrama siguiente.
- Usando estos cuatro (4) tornillos, instale dos (2) postes de soporte (provistos) en la parte trasera de la estufa.
- Coloque el especiero en los postes de soporte y asegúrese que las bridas traseras estén alrededor de los postes de soporte como se muestra.

