

# Installation Instructions

## Gas Slide-In Range

JGSP23, JGSP44

**Questions? Call GE Answer Center at 800.626.2000** or visit our Website at: [www.geappliances.com](http://www.geappliances.com)

**CAUTION:** Before you begin- read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT-** Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT-OBSERVE ALL GOVERNING CODES AND ORDINANCES.**
- **Note to Installer-** Be sure to leave these instructions with the Consumer.

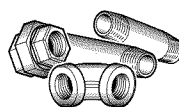
- **Note to Consumer-** Keep these instructions for future reference.
- **Note-** This appliance must be properly grounded.
- **IMPORTANT:** Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

## Parts Included



Filler Strip

## Materials Needed



Pipe Fittings

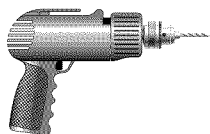


Joint Sealant



Shut Off Valves

## Tools You Will Need



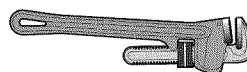
1/8" Drill Bit & Electric or Hand Drill



Phillips Head Screwdriver



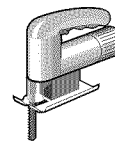
Pencil



Pipe Wrench



Ruler or Straightedge



Saber Saw

# Installation Instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### For Your Safety



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

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance!



#### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance. Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

This range has been design certified by CSA International. You'll find safety precautions in your Use and Care Book. Read them carefully.

- 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.
- Be sure your range is installed properly by a qualified installer or service technician.
- To eliminate reaching over surface burners, cabinet storage above burner should be avoided.
- Do not install the unit near an outside door or where a draft may affect its use.

### Electrical Requirements

**This Appliance must be electrically grounded.** Check with your local codes which apply in your area. If no local codes apply, the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition must be followed. Write to:

National Fire Protection Association  
Battery March Park  
Quincy, MA 02269

Be sure the installation of this cooktop in a mobile home conforms with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280. If this standard does not apply, you must follow the standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225. 1 and Manufactured Home Installations, Sites, and Communities and ANSI/NFPA 501A or with local codes. You can get a copy of the Federal Standard by Writing:

Office of Mobile Home Standards  
HUD Building  
451 7th Street, S.W.  
Washington, D.C. 24010



**WARNING: To reduce the risk of tipping, the appliance must be secured by properly installed anti-tip device packed with the appliance.**



#### WARNING

- All ranges can tip
- Injury to persons could result
- Install anti-tip bracket packed with range
- See Installation Instructions

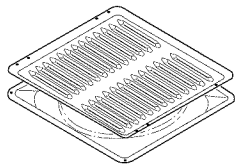
If you pull the range out and away from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is engaged when the range is pushed back against the wall.

# Installation Instructions

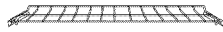
## Pre- Installation Checklist

When preparing the range opening, make sure the inside of the cabinet and the slide-in do not interfere with each other. (See section on preparing the opening.)

Remove packaging materials and literature package from the oven before beginning installation.



**Broiler Pan and Grid**



**Oven Racks**



**Literature Pack**

Remove Installation Instruction from literature pack and read them carefully before you begin. Be sure to place all literature, Use and Care, Installations, etc. in a safe place for future reference.



Make sure you have all the tools and materials you need before starting the installation of the range.

Your home must provide the adequate electrical service needed to safely and properly use your range. (Refer to section on electrical requirements.)

When installing your range in your home, make sure all local codes and ordinances are followed exactly as stated.

Make sure the wall coverings, counter top and cabinets around the range can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.

# Installation Instructions

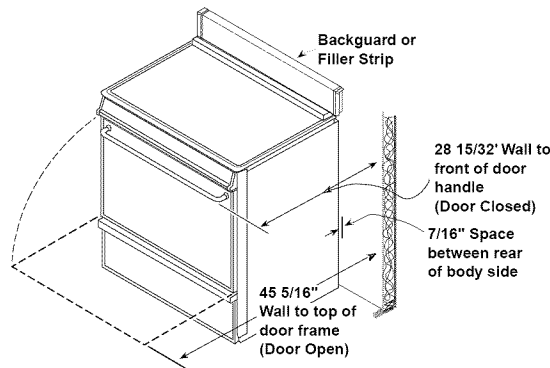
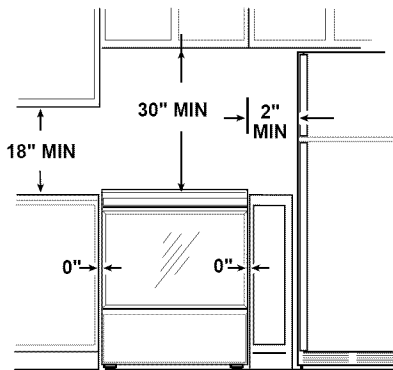
## A PREPARING THE OPENING

### A1 Location of Range

- The distance from the floor to the top of the counter must be at least 35 7/8". The maximum counter height is 38".
- Do not put the range near an outside door or where a draft may affect use.
- Cabinet space directly over the range should not be used. You could be seriously injured when reaching over the range for items stored in such cabinets. This hazard can be reduced by installing a range hood that projects a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets. Cabinets installed above the range may be no deeper than 13".

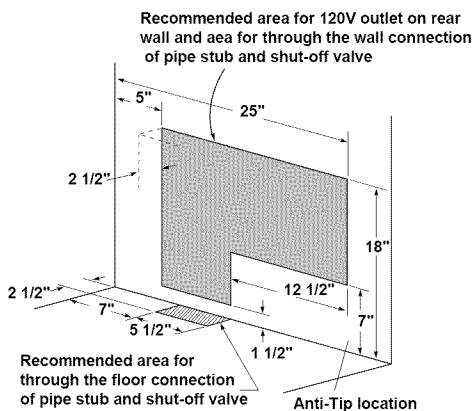
### A2 CLEARANCES

- You must keep a clearance of at least 2" between the sides of cooktop portion of range and any material that could catch fire, from the cooktop upward, to a height of at least 18".
- You must keep a vertical distance of at least 30" between the cooktop and any overhead cabinets for an area equal to the width and depth of the range (30" x 28").



**▲** The cabinet must have solid sides, back, and bottom. The bottom must be solid either at floor level or with the bottom edge of the cutout. Any openings around the gas or electrical outlets must be sealed. All cabinet openings must be sealed at the time of installation to prevent drafts. Drafts will affect safe use of the oven.

**NOTE: 2" minimum dimension to nearest combustible side wall on either side of cooktop. Dimension extends upward 18" minimum from cooktop.**



#### All rough-in and minimum clearance dimensions.

- For listed over-the-range microwave ovens, the oven can be installed above the cooktop as per manufacturer's instructions.
- Some vinyl wall tiles and floor coverings, as well as some indoor-outdoor carpeting, soften at fairly low temperatures. If you are unsure of the heat resistance of a material, put a protective covering under the range to prevent possible heat damage during range use.
- Recommended location for the gas inlet pipe and electrical outlet.
- Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the range can withstand the heat (up to 200° F) generated by the range.

# Installation Instructions

## B Preparing the Counter

### B1 Filler Strips or Backguard



**WARNING: The Filler Strip supplied or optional backguard must be used.**

With any installation do not let the countertop or other combustible material fill the space between the back edge of the cooktop and back of the required cutout.

Your range is designed to be installed in a 30" wide opening; the cutout depth will vary with the type countertop you have. There are three basic recommended installations:

1. Standard 25" countertop without post-formed backsplash.
2. Island.
3. Standard countertop with post-formed backsplash.

After deciding the countertop type you have, choose the best installation to meet your needs.

With any installation, mark the cutout on the counter.

Dimensions given in the following references are measured from the front of the counter, not from the cabinet face. To minimize chipping, you may apply masking tape. For best appearance, it is important that the cut be smooth and straight.

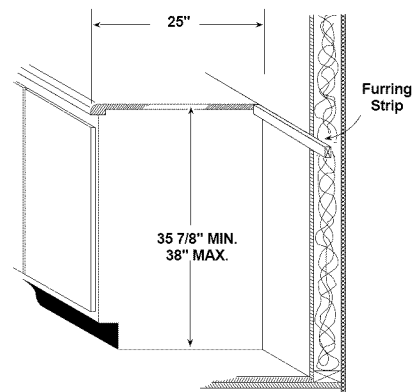
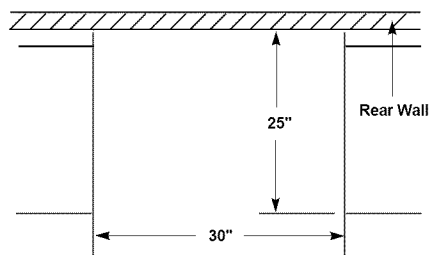
### B2 Side Trim Extension Kit

If there is a small gap between the sides of the range and the cabinets (up to 1/4" each side) you can order a side trim extension kit through any Service Center.

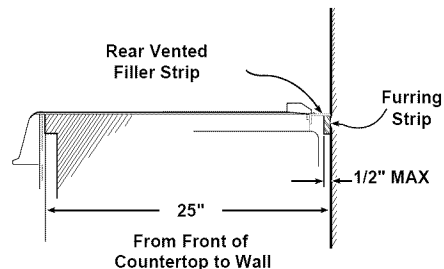
Order Pub. No. 8078690/3-A040.

### B3 For Standard 25" Counter Without Post-Formed Backsplash

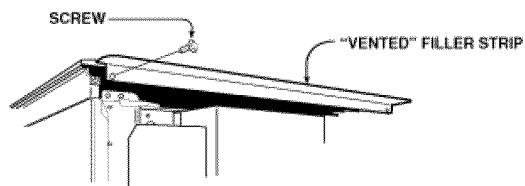
(Top view of counter cutout)



Range to Wall with Filler Strip



From Front of Countertop to Wall

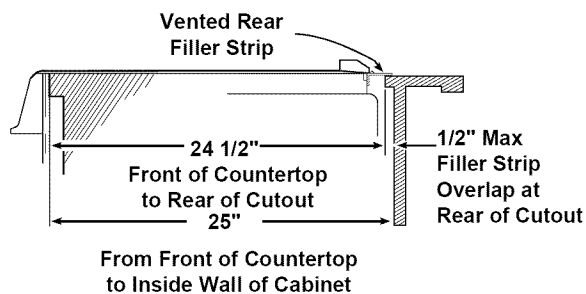
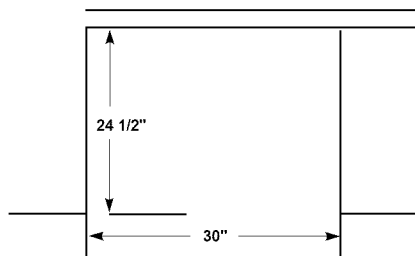


# Installation Instructions

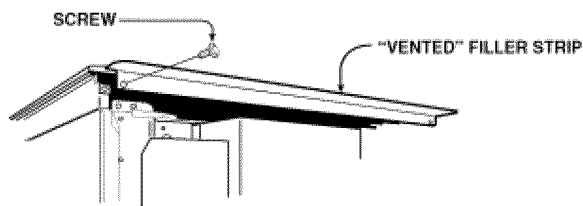
## B Preparing the Counter

### B4 Island Installation with Rear Filler Strip

If your countertop does not have a post-formed backsplash your choice may be to use the rear filler strip kit.



Use the screws provided to attach the filler strip to the back of the range.



**▲ IMPORTANT:** For proper operation of your self-cleaning gas range, you must provide the correct cutout depth as shown. **DO NOT** let the countertop or other materials fill the space between the back edge of the cooktop and the back of the required cutout.

### B5 Standard 25" Countertop with a Post-Formed Backsplash

If your countertop has a post-formed backsplash your choice may be to use the 4" backguard kit. Your choice may be:

**Kit No. JXS31/ 80501 (White)**

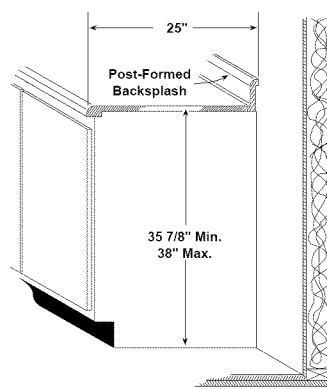
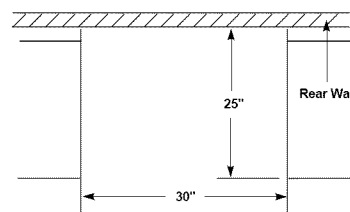
**Kit No. JXS32/ 22555 (Brushed Chrome)**

**Kit No. JXS33/ 80508 (Bisque)**

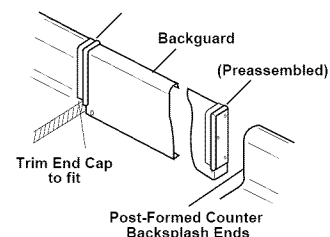
**Kit No. JXS34/ 80509 (Black)**

You may order either of these kits from your Service Center. The backguard kit will attach to the back of the range and fill in the space between the back of the range and wall. When using the backsplash kit, the post-formed backsplash of the countertop must be cut.

(Top view of counter cutout)



(End Caps Overlap Counter Backsplash)



# Installation Instructions

## C Electrical Connections

### C1 The Three-Prong Outlet

The range cord has a three-prong plug and must be plugged into a properly grounded three-hole outlet. The outlet must be in a standard 120 Volt, 60 Hertz AC household circuit.

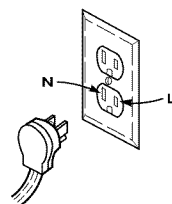
**▲** Do not under any circumstances cut or remove the grounding prong from the range cord. Failure to provide proper polarization may cause shock and fire hazard.

Improper grounding can affect spark ignition on models so equipped.

If you do not have a grounded three-hole outlet, have an electrician change your old outlet or install a new one.

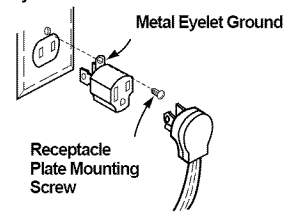
To temporarily use a properly polarized and grounded two-hole outlet until a grounded three-hole outlet can be installed, a grounding adapter plug may be used. Have an electrician test the outlet to be sure it meets requirements.

Plug with Ground Prong Properly Polarized and Grounded Receptacle



PREFERRED METHOD

Polarized Receptacle Properly Grounded



TEMPORARY METHOD

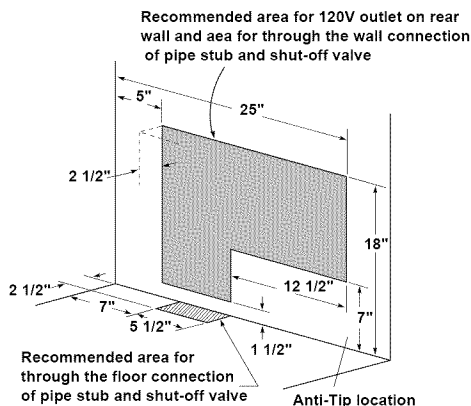
Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

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

# Installation Instructions

## D Gas Connections

### D1 Making the Connections

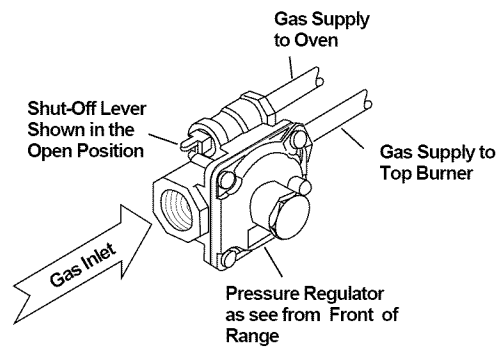


1. Install a manual shut-off valve in the gas supply line in an easily accessible location.
2. Know how and where to shut off the gas supply to the range.
3. Shut off gas supply before removing an old range. Leave it off until hookup of new range is finished.
4. Because solid pipe restricts moving the range, we recommend use of an A.G.A. certified metal appliance connector.

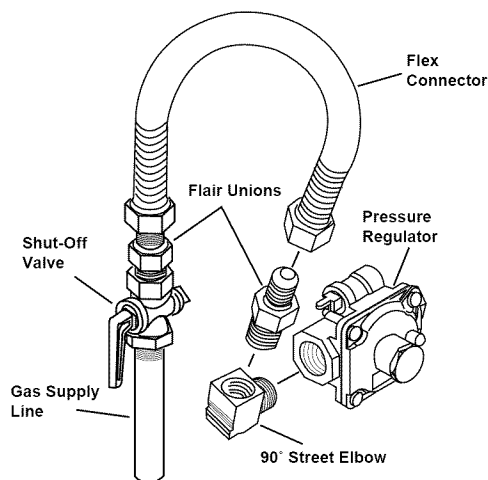
**NEVER REUSE AN OLD CONNECTOR WHEN INSTALLING A NEW RANGE.**

**▲ WARNING:** Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use new flexible connectors when installing a gas appliance.

5. Before making gas connections, make sure that the oven shut-off lever (visible at the back of range) is in the open position.



6. Install 1/2" flare union adaptor to the 1/2" NPT elbow on pressure regulator.
7. Connect flexible appliance connector to flare union.
8. Move range into approximate position and connect flexible connector to gas supply line with proper flare union adaptor.



9. To prevent gas leaks, put a pipe joint sealant on all male threads.
10. When you are finished making connections, be sure that all range knobs are turned to OFF before you open the main gas supply valve.

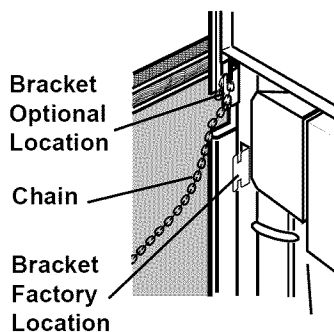


# Installation Instructions

## E Anti-Tip Device

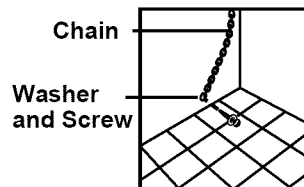
### E1 Installing the Anti-Tip Device

Before placing range in the counter, check the factory location of the stability device on the back of the range. This location should work for most installations. For convenience you can hook the stability chain in the upper set of holes. Make sure there is no structural interference when using the upper set of holes.

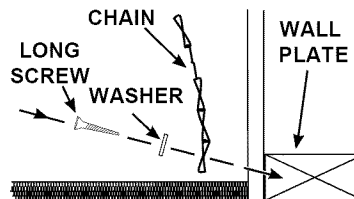


The upper set of holes are intended for use with an optional backsplash kit. If a backsplash kit is being used, the stability bracket can be relocated and put on the same time as the optional backsplash kit. If the backsplash is not being used, make sure that there are no countertop structural supports which will interfere with the stability bracket when located in the upper set of holes.

1. Decide on a location that has no electrical wiring or plumbing.



2. With the long screw provided anchor the chain to the floor or wall.



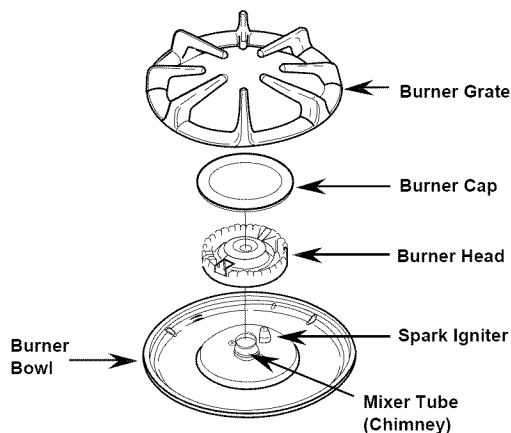
3. Make sure the screw is going into the wall plate or stud at the base of the wall at least 3/4".
4. Attach the stability chain so that it lines up with the bracket on the back of the range.
5. Tug the chain to make sure it is securely fastened.
6. Take the packaging tape and temporarily attach the loose end of the chain to the rear of the countertop.
7. Slide the range into the counter leaving enough space behind to attach the chain to the bracket.
8. Slip the nearest link of the chain onto the bracket. Pull to make sure it is as snug as possible.
9. Slide the range all the way back. It is normal to have some slack in the chain, but it should not be excessive.

# Installation Instructions

## F Cooktop Burners

### F1 Assembling The Burners

**CAUTION:** The electrode of the spark igniter is exposed and the mixer bowl may have sharp edges. When cleaning the burner bowl, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with a cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. Be careful not to turn on any cooktop controls while cleaning burner bowls. A slight electrical shock might result, which could cause you to knock over hot cookware.



1. Place the Burner Head onto the Burner Bowl. Line the opening of the Burner Head with the location of the Spark Igniter.
2. Place the Burner Cap onto the Burner Head.
3. Place the grate over the burner assembly and burner bowl. The indentations of the bowl should match the location pins on the bottom of the grate.

### F2 Check for Leaks

Turn the gas supply on and use a liquid leak detector (soap solution) at all joints and connections to check for leaks. **Do not use an open flame to look for leaks.** Be sure all leaks are stopped before lighting burners.

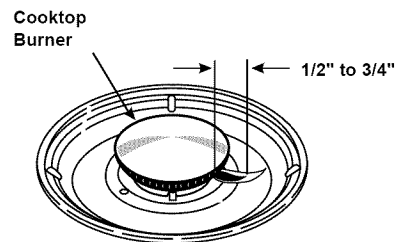
### F3 Pressure Test Information

The maximum allowable pressure for the regulator is 14" W.C. The minimum pressure needed to check the regulator setting is 7" W.C. for natural gas.

**CAUTION:** The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the gas supply system at test pressures of more than 1/2 psig (pounds per square inch gauge). The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2" psig.

### F4 About the Cooktop Burners

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.



Foreign particles in the gas line may cause an orange flame at first, but this will soon disappear.

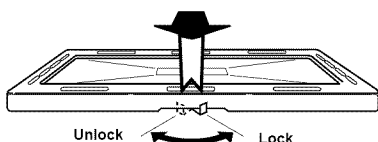
# Installation Instructions

## G Bake and Broil Burners

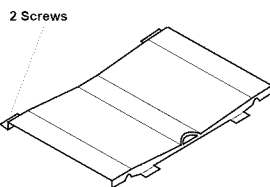
### G1 Checking the Oven The Burners

To check the bake burner flames with the oven door in the closed position:

1. Open the door.
2. Remove the oven bottom.
  - a. Slide the tab to the left to unlock.
  - b. Lift the oven bottom up and out.



3. Remove the two screws holding the burner baffle (flame spreader) to the burner box.



4. Close the oven door.
5. Turn on the bake or broil burner.

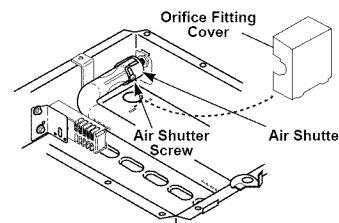
**As you watch the flames, check the following:**

- Burner flames should not flutter or blow away from the burner.
- They should be blue in color with no trace of yellow.

### G2 To Adjust the Air Shutter

#### BAKE BURNER

1. Remove the orifice fitting cover.
2. Use a screwdriver to loosen the air shutter screw.
3. Adjust the air shutter.
4. Retighten the air shutter screw.



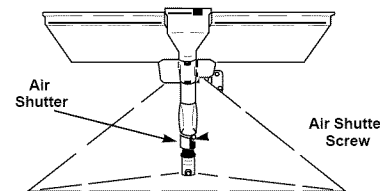
#### WHAT ADJUSTMENT TO MAKE:

- a. If the flames are yellow, open the air shutter more than the original setting.
- b. If the flames blow away or fluttered from the burner, close the air shutter more than the original setting.

**Burners should be checked frequently.**

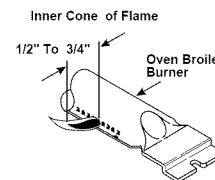
#### BROIL BURNER

1. The broil burner is located and accessible in the top rear of the oven.
2. Using a screwdriver, loosen the air shutter adjustment screw.



3. Make the air shutter adjustment.
4. Retighten the air shutter screw.

5. Check the inner cone of the flame. It should be between 1/2" and 3/4" long for the oven bake and broil burners.



#### WHEN ALL ADJUSTMENTS ARE MADE AND THE RESULTS ARE SATISFACTORY

1. Replace the orifice fitting cover.
2. Replace the burner baffle (flame spreader) and screws.
3. Replace the oven bottom.

# Installation Instructions

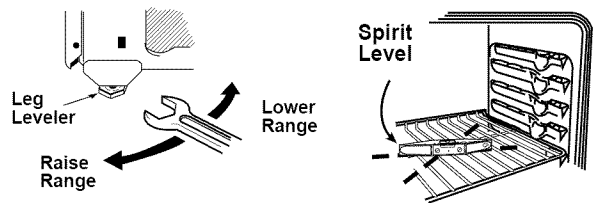
## H Leveling the Range

### H1 Checking the Range

For proper baking results, the range must be leveled. The height of the range must also be adjusted to the height of the counter.

#### To do this:

1. Install the oven racks (see cleaning sections of the Use and Care Manual for instructions and additional information).
2. Use a 1 3/8" open end or adjustable wrench to equally back out the four leg levelers until the flanges (rims) on the sides of the cooktop are above the top of the counter.
3. Place range where it will be installed. Put a spirit level or glass measuring cup partially filled with water on one of the open racks.
4. Use the wrench to adjust the leg levelers.



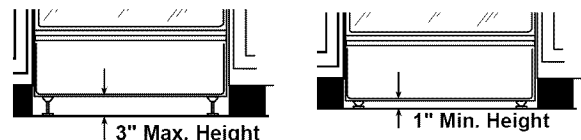
## I 38" Cabinet Installation

### I1 Adjusting the height of the range to match that of the cabinet height

The height of the range must be adjusted to the countertop height. For countertop heights greater than 37", additional measurements may need to be taken as detailed below.

When the range is elevated to the maximum height, there is a large space between the bottom of the range and the floor, referred to as the toe space. This may be visually objectionable. The legs should not be extended any further than to provide a maximum of 3" toe space.

The range is designed to provide a minimum of 1" air gap at the bottom of the range. (Example: When legs are screwed all the way into the base rail).



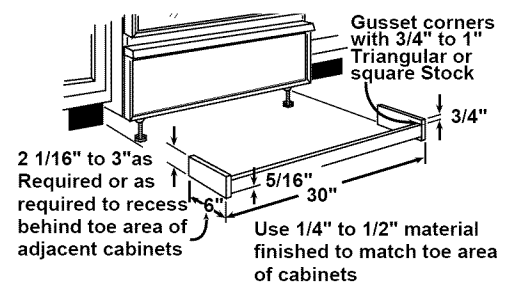
This gap is very important to the proper ventilation of the range and must be maintained when treating the appearance of the toe space.

The following is a suggested method of making a filler for the toe space when the legs are extended as mentioned before.

After the range is installed with the longer legs and is in position and level, measure from the bottom of the bodyside to the floor. This will be the required height of the toe space filler. This height may range from 2 1/16" to 3". Any height less than 2 1/16" may not be visually objectionable and not need the filler.

Build the filler as shown. Make sure to provide the 3/4" gap at the top and the 5/16" gap at the bottom. These gaps will provide the proper ventilation as mentioned before.

If you wish to attach the filler to the floor or adjacent cabinets, use screws or other removable fasteners, so that the range can be readily removed if necessary.



# Installation Instructions



## Operation Checklist



Double check to make sure everything in this guide has been completed. Rechecking steps will ensure safe use of the cooktop.



Make sure all controls are left in the OFF position.



Make sure the flow of combustion and ventilation air to the cooktop is unobstructed.



The serial plate for your Range is located on the bottom of the burner box . In addition to the model and serial numbers, it tells you the ratings of the burners and the type of fuel and pressure the cooktop was adjusted for when it left the factory.



When ordering parts, always include the serial number, model number and a code letter to ensure proper replacement parts.



**Recheck Steps:**  
**Double check to make sure everything in this guide has been completed. Rechecking steps will ensure safe use of the Range.**

# Installation Instructions

## J Making the L.P. Gas Conversion

### J1 Know what needs to be converted

The pressure regulator and the burner orifices are set for natural gas. To use liquid propane gas, the regulator and burner orifices must be converted. The L.P. orifice spuds for the cooktop burners can be located within a bracket located behind the storage drawer of this unit.

▲ Do not operate the cooktop or oven burners of this range when using L.P. (bottled) gas before converting the pressure regulator and burner orifices for L.P. gas use. Failure to do so could cause high flames and toxic fumes which can result in serious injury.

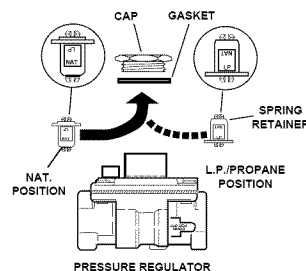
**WARNING:** This conversion must be performed by a qualified installer or gas supplier in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

To adjust your range for use with L.P. gas, follow these instructions:

1. Disconnect all electrical power at the main circuit breaker or fuse box.
2. Shut off the gas supply to the range by closing the manual shut-off valve.

### J2 Adjusting the Pressure Regulator

▲ CAUTION: If you are using L.P. (bottled) gas, all the adjustments described in the following steps must be made before you make any burner adjustments.



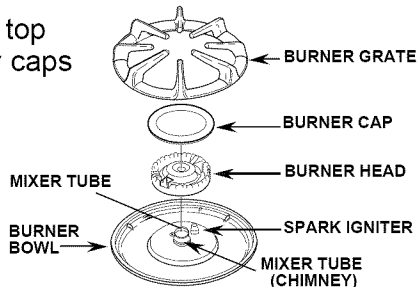
- a. Remove the storage drawer.
- b. Find the pressure regulator by reaching through the storage compartment and the opening at the back of the range.
- c. Unscrew the cap.
- d. Carefully look at the spring retainer to locate the NAT or LP position.
- e. Place your thumb against the flat side of the spring retainer and press down to remove the retainer.
- f. Turn the spring retainer over so that L.P. is showing on the bottom.
- g. Snap the retainer back into position and retighten the cap back onto the regulator.

# Installation Instructions

## J Making the L.P. Gas Conversion

### J3 Adjusting the Cooktop Burners

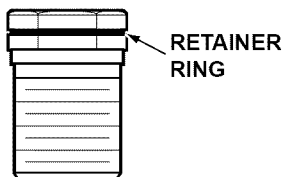
- a. Removing the top grates, burner caps



- b. Using a 7mm or 9/32" nut driver, remove the top burner orifices. These may be accessed through the burner air/gas mixer tube. (chimney)



**NOTE:** The orifices have a spring loaded retaining ring around the hex head to hold the orifice in the nut driver during installation and removal. A slight amount of force is required to push the nut driver down over the ring.



### J4 Locate the L.P. Orifices



**IMPORTANT:** Save these orifices for future conversion back to natural gas.

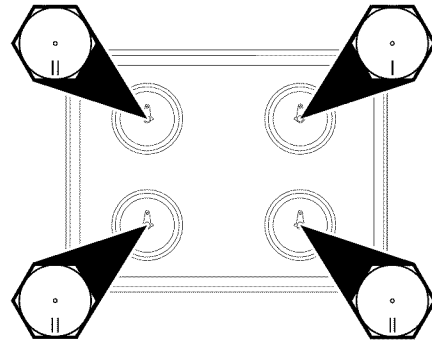
The L.P. orifices are shipped attached to the rrange on the area behind the storage drawer. Remove storage drawer to see. Each orifice will also show a series of engraved marks, (I, II or III), located on the top



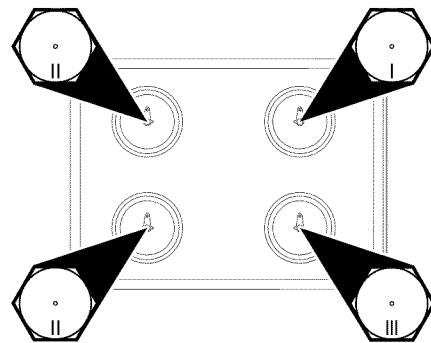
These marks denote the precise location of each orifice to the cooktop burner.

### J5 Installing the L.P. Orifices

Install the L.P. orifices in their precise locations.



PORCELAIN COOKTOP  
Front of Range



GLASS COOKTOP  
Front of Range

Return the natural orifices to the bracket and reattach the bracket and these instructions to the pressure regulator using the screw previously removed.

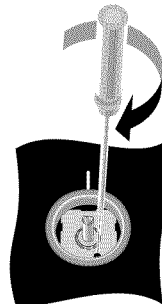
# Installation Instructions

## J Making the L.P. Gas Conversion

### J4 Adjusting the Cooktop Burners Low Flame Setting

Low setting adjustments must be made with two other burners in operation on a medium setting. This procedure prevents the low flame from being set too low resulting in the flame being extinguished when other burners are turned on.

- Remove the valve control knobs.
- Through the opening, insert small screwdriver through access hole in valve switch. Engage adjustment screw in valve. Screw down fully, in the clockwise rotation, the by pass screw.



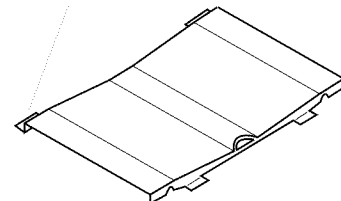
### J5 Adjusting the Oven Burners

**CAUTION:** The following adjustments must be made before turning on the gas to the burner. Failure to do so could result in serious injury due to high flames and toxic fumes.

#### BAKE BURNER

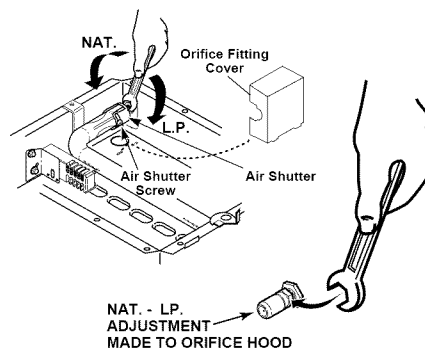
- Remove the oven bottom.
- Remove the two screws securing burner baffle (flame spreader).
- Remove the burner baffle (flame spreader).
- Remove the orifice fitting cover.

2 Screws



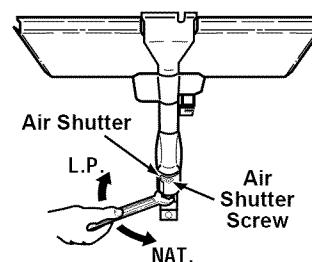
**IMPORTANT:** Do not overtighten or you may bend the orifice hood or needle.

- Use a 1/2" open end or adjustable wrench to turn the orifice hood in the L.P. direction, about one and one-half turns, until snug.



#### BROIL BURNER

Use a 1/2" open end or adjustable wrench to turn the orifice hood in the L.P. direction, clockwise about one and one-half turns, until snug.





# Installation Instructions

## J Making the L.P. Gas Conversion

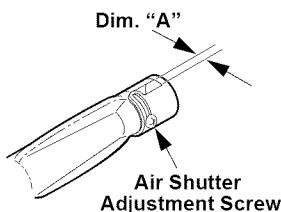
### J6 Air Shtter Setting for Bake and Broil Burners

1. Use a screwdriver to loosen the air shutter screw.
2. Adjust the air shutters. The table below gives the recommended **initial** air shutter setting. Your final settings may vary.



INITIAL AIR SHUTTER SETTINGS

Gas Supply	Location	Dim. "A"
LP Gas	Broil burner	7/16"
	Bake burner	5/16"
Natural	Broil burner	5/16"
	Bake burner	3/16"



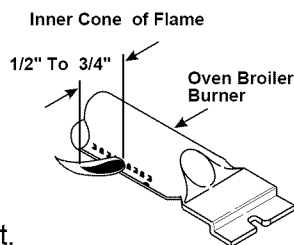
(Adjust at the opening nearest the air shutter screw.)

3. Retighten the air shutter screw.  
**Bake and broil flame must be checked with the door closed to properly check flame characteristics.**
4. Turn on the bake or broil burner.
  - a. If the flames are yellow, open the air shutter more.
  - b. If the flames blow away or flutter from the burner close the air shutter more.

**WARNING: If you attempt to measure the inner cone of the flame, please use caution; burns could result.**

#### 5. Checking the flame size.

Check the inner cone of the flame. It should be approximately 1/2" to 3/4" long for the oven and broil burners.



If the flame size is incorrect, recheck all conversion steps.

6. When all adjustments are made and the results are satisfactory:

- a. Replace the orifice fitting cover
- b. Replace the oven baffle (flame spreader)
- c. Replace the oven bottom.

#### IN SOME CASES

1. With L.P. gas, some yellow tipping on the outer cone is normal.
2. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame at first, but this will soon disappear.

#### SPECIAL NOTE:

To convert the oven back to natural gas, reverse the instructions given in making L.P. Adjustments.

Once the conversion is complete and checked ok, fill out the L.P. sticker and include your name, organization and date conversion was made. Apply the sticker to the range near the regulator to alert others in the future that this appliance has been converted to L.P. If converting back to natural gas from L.P., please remove the sticker so others know the appliance is set to use natural gas.





# Directives d'installation

# Cuisinière à gaz encastrée

JGSP23, JGSP44

**Si vous avez des questions, appelez 1-800-361-3400**  
ou visitez notre site Internet à : [www.electromenagersGECanada.com](http://www.electromenagersGECanada.com)

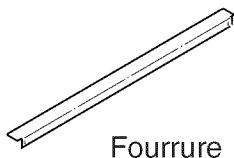
**ATTENTION** : Avant de commencer, veuillez lire attentivement les présentes directives.

- **IMPORTANT** : Conservez ces directives à l'utilisation de l'inspecteur local.
- **IMPORTANT** : RESPECTEZ TOUS LES CODES ET LES DÉCRETS EN VIGUEUR.
- **Note à l'installateur** : Laissez les présentes directives avec l'appareil lorsque l'installation est terminée.

• **Note au consommateur** : Conservez ces directives d'installation pour consultation.

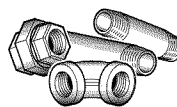
- **Remarque** : Cet électroménager doit être convenablement mis à la terre.
- **IMPORTANT** : Les essais d'étanchéité de l'appareil doivent être effectués selon les directives du fabricant.

## Pièce incluse



Fourrure

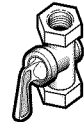
## Matériel requis



Pièces de  
raccords

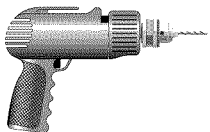


Produit d'obturation  
des joints



Robinets d'arrêt  
du gaz

## Outils requis



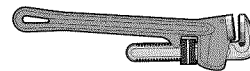
Perceuse  
électrique ou  
manuelle et  
mèche de 1/8 po



Tournevis à  
tête Philips



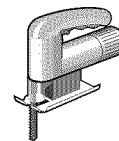
Crayon



Clé serre-tubes



Règle droite



Scie manuelle ou  
scie sauteuse

# Directives d'installation

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### Pour votre sécurité



**MISE EN GARDE :** Si les directives de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou une fuite de gaz pourraient survenir, et causer des dommages matériels, des blessures et même la mort.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil!



### SI VOUS REMARQUEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- N'essayez d'allumer aucun appareil. Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun télé phone de votre édifice.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un édifice voisin. Suivez les directives du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez rejoindre votre fournisseur de gaz, appelez le Service des incendies.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une entreprise de service ou le fournisseur de gaz.

Cette cuisinière a été conçue et certifiée CSA International. Vous trouverez les mesures de sécurité dans votre Guide d'utilisation et d'entretien. Lisez-les attentivement.

- Cette cuisinière doit être installée conformément aux exigences des codes locaux en vigueur ou, en l'absence de codes locaux, de la version la plus récente du Code national du gaz des É.-U. ANSI A223.1.
- Faites installer votre cuisinière par un installateur ou un technicien qualifié.
- Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière pour éviter d'avoir à vous pencher au-dessus des brûleurs.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte extérieure ou dans un endroit où un courant d'air peut affecter son fonctionnement.

### Installations électriques

Cet appareil doit être mis à la terre. Vérifiez auprès de vos services locaux quels sont les codes d'électricité en vigueur dans votre région. En l'absence de codes locaux, respectez la version la plus récente du Code national de l'électricité É.-U. ANSI/NFPA 70. Écrivez à :

National Fire Protection Association  
Battery March Park  
Quincy, MA 02269

Assurez-vous que l'installation de cet appareil dans une maison mobile respecte la norme de construction et de sécurité des fabricants de maison préfabriquées (Manufactured Home Construction and Safety Standard) 24 CFR, section 3280. Si cette norme ne s'applique pas, vous devez respecter la norme pour l'Installation des maison préfabriquées (Standard for Manufactured Home Installations - Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups) ANSI A225.1, et ANSI/NFPA 501A ou la norme locale. Vous pouvez obtenir une copie des normes fédérales en écrivant à :

Office of Mobile Home Standards  
HUD Building  
451 7th Street, S.W.  
Washington, D.C. 24010



**MISE EN GARDE :** Pour réduire le risque de basculement, l'appareil doit être bien fixé en installant convenablement le dispositif antibasculement emballé avec l'appareil.



### MISE EN GARDE

- Toutes les cuisinières peuvent basculer
- Des blessures peuvent en découler
- Installez le dispositif antibasculement emballé avec la cuisinière
- Référez-vous aux directives d'installation

Si vous avancez la cuisinière à l'écart du mur pour quelque raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement soit fonctionnel lorsque vous replacez la cuisinière contre le mur.

# Directives d'installation



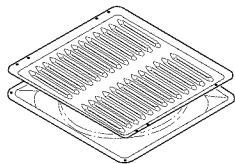
## Liste de vérifications avant installation



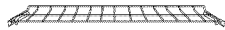
Lorsque vous préparez l'ouverture pour la cuisinière, assurez-vous que l'intérieur de l'armoire et la cuisinière encastrée ne se nuisent pas. (Référez-vous à la section de la préparation de l'ouverture.)



Retirez les matériaux d'emballage et la trousse de documentation du four avant de commencer l'installation.



Gril-lèche-frite



Grilles du four



Trousse de documentation



Retirez les directives d'installation de la trousse de documentation et lisez-les attentivement avant de commencer. Assurez-vous de placer toute la documentation, le Guide d'utilisation et d'entretien, les Directives d'installation, etc., dans un endroit sûr pour référence future.



Assurez-vous d'avoir tous les outils et matériaux requis avant de commencer l'installation de la cuisinière.



Votre maison doit fournir le service d'électricité adéquat pour l'utilisation sécuritaire et adéquate de votre cuisinière. (Référez-vous à la section Installations électriques.)



Lorsque vous installez votre cuisinière dans votre résidence, assurez-vous que tous les codes et règlements locaux soient respectés exactement comme ils sont indiqués.



Assurez-vous que le revêtement des murs, les dessus de comptoirs et armoires à proximité de votre cuisinière puissent résister à la chaleur (pouvant atteindre 200 °F) générée par l'appareil.

# Directives d'installation

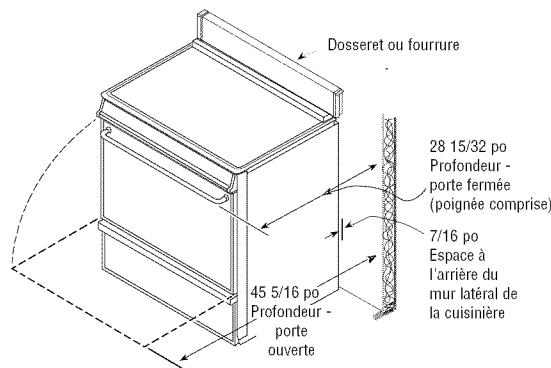
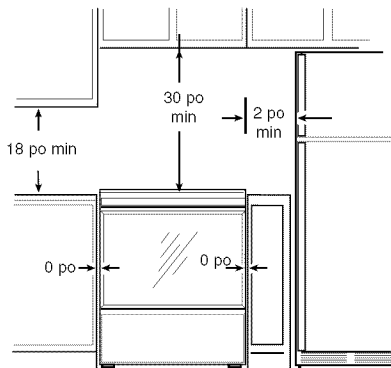
## A PRÉPARATION DE L'OUVERTURE

### A1 Emplacement de la cuisinière

- La distance entre le plancher et le dessus du comptoir doit être d'au moins 35 7/8 po. La hauteur maximale du comptoir est de 38 po.
- N'installez pas la cuisinière près d'une porte extérieure ou dans un endroit où un courant d'air pourrait affecter son fonctionnement.
- On devrait éviter d'installer des armoires au-dessus de la surface de cuisson. Il y a risque de brûlure ou d'incendie lorsqu'on essaie d'atteindre ces armoires quand les brûleurs sont chauds. Si des armoires doivent être installées au-dessus de la surface de cuisson, on peut réduire le risque en installant une hotte qui s'avance d'au moins 5 po au devant des armoires. Les armoires installées au-dessus d'une surface de cuisson ne doivent pas avoir plus de 13 po de profondeur.

### A2 DÉGAGEMENTS

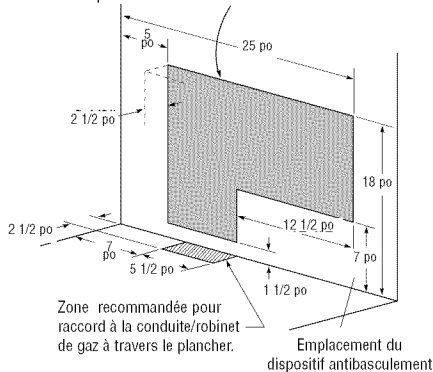
- Vous devez prévoir un dégagement d'au moins 2 po entre les côtés de la portion table de cuisson de la cuisinière et tout matériel qui pourrait s'enflammer, et d'au moins 18 po de hauteur à partir de la table de cuisson vers le haut.
- Vous devez conserver une distance verticale d'au moins 30 po entre la table de cuisson et toute armoire supérieure sur une distance égale à la largeur et à la profondeur de la cuisinière (30 po x 28 po).



▲ Les côtés, dos et fond des armoires doivent être solides. Le fond doit être solide au niveau du plancher ou avec le bord inférieur de la découpe. Toute ouverture autour des sorties de gaz ou électriques doit être scellée. Toutes les ouvertures d'armoires doivent être scellées au moment de l'installation pour empêcher les courants d'air. Les courants d'air affectent l'utilisation sécuritaire du four.

**REMARQUE : Dégagement minimal de 2 po entre le mur combustible le plus près de chaque côté de la cuisinière. Le dégagement minimal augmente à 18 po vers le haut à partir de la table de cuisson.**

[Recommended area for 120V outlet on rear...]  
Zone recommandée pour sortie électrique de 120 V sur le mur arrière, et zone pour raccord à la conduite/robinet d'arrêt à travers le mur.



**Toutes les dimensions de dégagement sont minimales.**

- L'installation d'un four à micro-ondes à hotte intégrée approuvé au-dessus de la surface de cuisson doit être conforme aux directives d'installation fournies avec l'appareil en question.
- Certaines tuiles murales en vinyle et certains revêtements de sol, ainsi que des moquettes intérieures/extérieures, rétrécissent ou ondulent à des températures plutôt basses. Si vous n'êtes pas certain de la résistance à la chaleur d'un matériau, placez un revêtement protecteur sous la cuisinière pour prévenir des dommages par la chaleur éventuels durant l'utilisation de la cuisinière.
- Emplacements recommandés pour les sorties de gaz ou électriques.
- Assurez-vous que les revêtements de mur, dessus de comptoirs et armoires à proximité de la cuisinière puissent résister à la chaleur (pouvant atteindre 200 °F) générée par l'appareil.

# Directives d'installation

## B PRÉPARATION DU COMPTOIR

### B1 Fourrure ou dossieret

**MISE EN GARDE :** La fourrure fournie ou une fourrure en option doit être utilisée. Quel que soit le mode d'installation, ne laissez pas le dessus du comptoir ou d'autres matériaux inflammables remplir l'espace entre le bord arrière de la table de cuisson et l'arrière de la découpe requise.

Votre cuisinière est conçue pour être installée dans une ouverture de 30 po; la profondeur de la découpe varie selon le type de dessus de comptoir. Il y a trois modes d'installation de base recommandés :

1. Dessus de comptoir standard de 25 po non doté d'un dossieret.
2. Îlot.
3. Dessus de comptoir standard doté d'un dossieret.

Après avoir déterminé le type de dessus de comptoir, choisissez le mode d'installation qui répond à vos besoins.

Pour n'importe quel mode d'installation, marquez la découpe sur le comptoir.

Les dimensions données dans les références suivantes sont mesurées à partir de l'avant du comptoir, et non à partir de l'avant de l'armoire. Pour minimiser l'écaillage, vous pouvez appliquer du ruban masque. Pour obtenir une meilleure apparence, il est important que la coupe soit égale et droite.

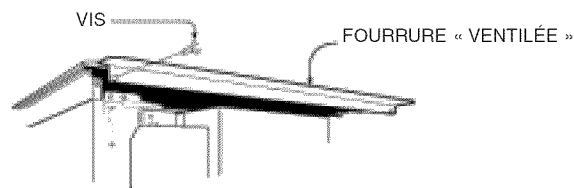
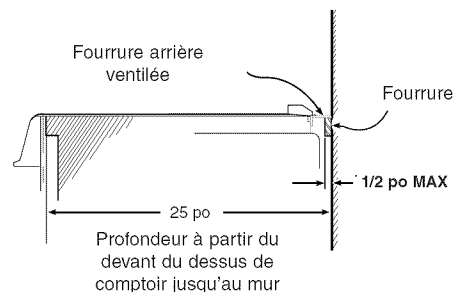
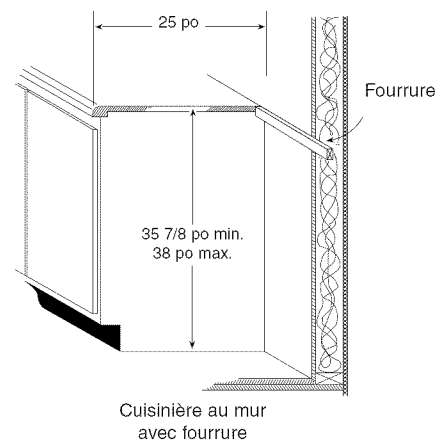
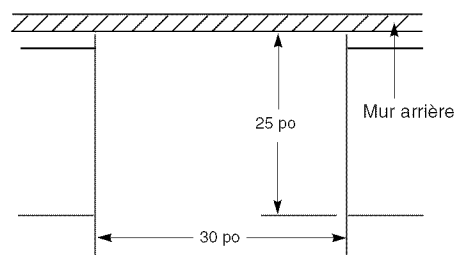
### B2 Ensemble de garniture latérale

S'il se présente un léger espace entre les côtés de la cuisinière et les armoires (jusqu'à 1/4 po de chaque côté), vous pouvez commander un ensemble de garniture latérale à l'un des Centres de service.

**Commande Pub. N° 8078690/3-A040.**

### B3 Comptoir standard de 25 po non doté d'un dossieret

(Vue en plan de la découpe du comptoir)



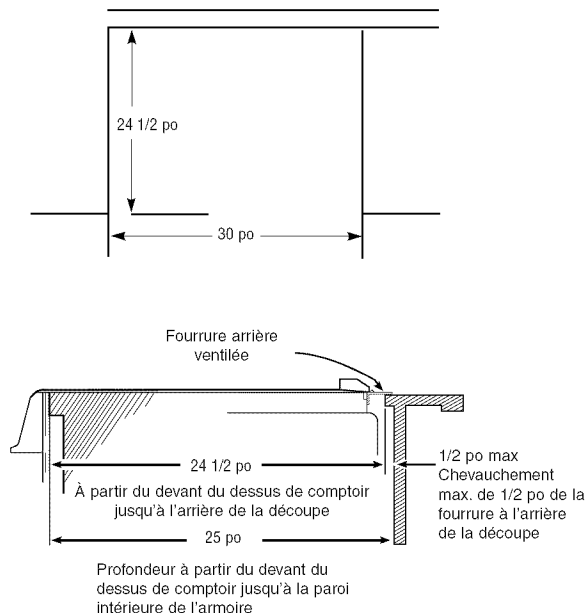


# Directives d'installation

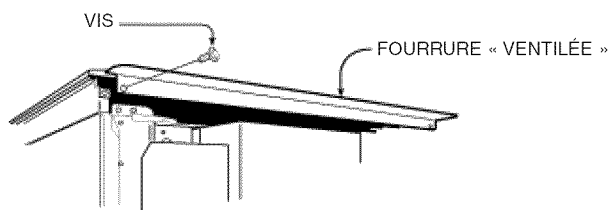
## B PRÉPARATION DU COMPTOIR

### B4 En îlot avec fourrure à l'arrière

Si votre dessus de comptoir n'est pas doté d'un dossier, vous pouvez utiliser l'ensemble de fourrure arrière.



Utilisez les vis fournies pour fixer la fourrure à l'arrière de la cuisinière.



**▲ IMPORTANT :** Pour un fonctionnement adéquat de votre cuisinière à gaz autonettoyante, vous devez fournir la profondeur de découpe adéquate indiquée. **NE LAISSEZ PAS** le dessus du comptoir ou d'autres matériaux remplir l'espace entre le bord arrière de la table de cuisson et l'arrière de la découpe requise.

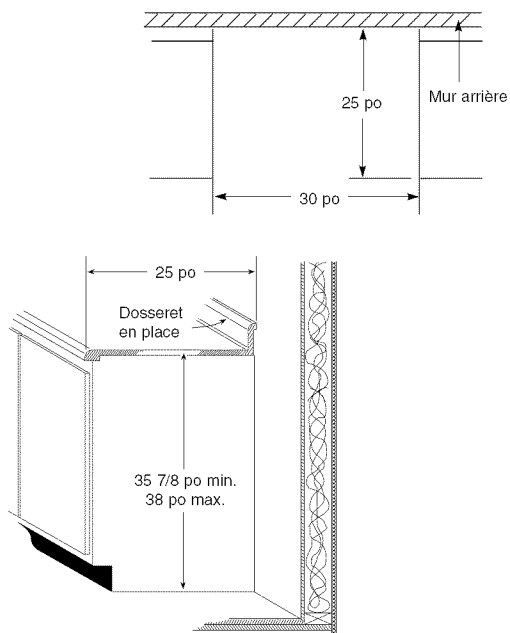
### B5 Dessus de comptoir standard de 25 po doté d'un dossier

Si votre dessus de comptoir est doté d'un dossier, vous pouvez utiliser l'ensemble de dossier de 4 po. Vous pouvez choisir parmi :

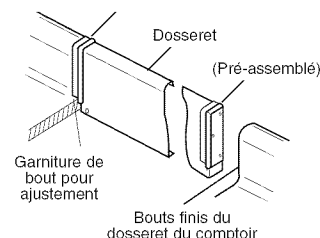
- Ensemble N° JXS31/80501 (blanc)
- Ensemble N° JXS32/22555 (chrome brossé)
- Ensemble N° JXS33/80508 (bisque)
- Ensemble N° JXS34/80509 (noir)

Vous pouvez commander ces ensembles à l'un des Centres de service. L'ensemble de dossier se fixe à l'arrière de la cuisinière et remplit l'espace entre l'arrière de la cuisinière et le mur. Lorsque vous utilisez l'ensemble de dossier, vous devez enlever (couper) le dossier du dessus du comptoir.

(Vue en plan de la découpe du comptoir)



(Garniture de bout chevauchant le dossier du comptoir)



# Directives d'installation

## C INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

### C1 Prise de courant à trois alvéoles

Le cordon de la cuisinière est doté d'une fiche à trois broches et doit être branché dans une prise de courant à trois alvéoles convenablement mise à la terre. La prise doit être reliée à un circuit résidentiel en courant alternatif de 120 V, 60 Hz.

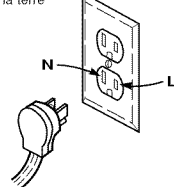
**▲** Il ne faut jamais couper ou enlever la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation de la cuisinière. L'absence de polarisation adéquate peut causer un choc électrique et présenter un risque d'incendie.

Une mise à la terre inadéquate peut affecter l'allume-gaz sur les modèles qui en sont dotés.

Si votre résidence n'est pas dotée d'une prise de courant à trois alvéoles, faites changer votre ancienne prise de courant ou faites installer une nouvelle prise de courant par un électricien.

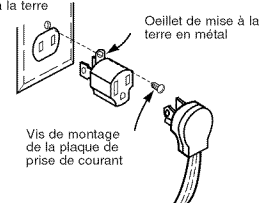
Pour utiliser temporairement une prise de courant à deux alvéoles convenablement polarisée et mise à la terre jusqu'à ce qu'une prise de courant à trois alvéoles mise à la terre soit installée, vous pouvez utiliser un adaptateur. Faites tester cette prise de courant par un électricien pour vous assurer qu'elle respecte les exigences.

Fiche dotée d'une borne de mise à la terre adéquatément polarisée et prise de courant mise à la terre



MÉTHODE RECOMMANDÉE

Prise de courant polarisée adéquatément mise à la terre



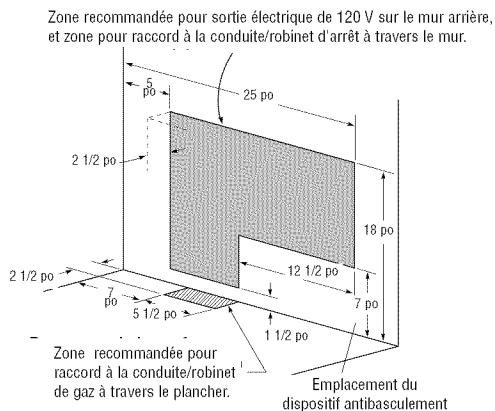
MÉTHODE TEMPORAIRE

Lorsqu'une prise de courant standard à deux alvéoles est en place, le client est responsable et a l'obligation de la faire remplacer par une prise de courant à trois alvéoles adéquatément mise à la terre. **IL NE FAUT JAMAIS COUPER OU ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION DE LA CUISINIÈRE.**

# Directives d'installation

## D Raccordement à la conduite de gaz

### D1 Raccordements

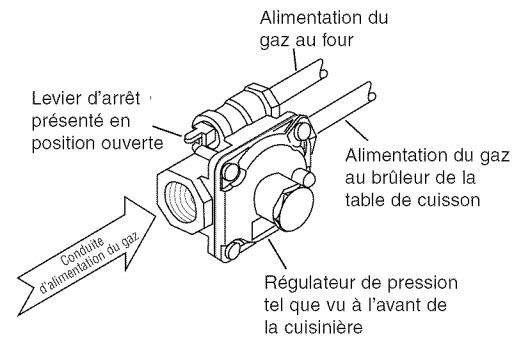


1. Installez un robinet d'arrêt manuel dans la conduite principale de gaz dans un emplacement facilement accessible.
2. Sachez où se trouve et comment fonctionne le robinet d'arrêt de la conduite de gaz alimentant la cuisinière.
3. Fermez le robinet d'arrêt de la conduite principale de gaz avant de débrancher une cuisinière. Laissez-le fermé jusqu'à ce que le raccordement du nouvel appareil ait été terminé.
4. Comme les conduites rigides limitent les déplacements de la cuisinière, nous vous recommandons d'utiliser un raccord en métal souple pour électroménagers, homologué par l'AGA.

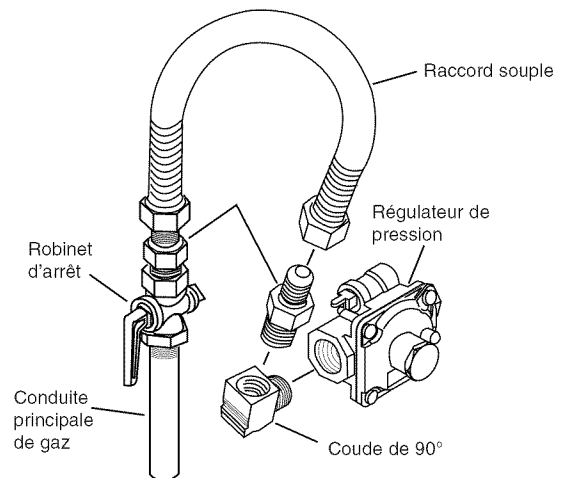
**N'UTILISEZ JAMAIS UN ANCIEN RACCORD LORS DE L'INSTALLATION D'UNE NOUVELLE CUISINIÈRE.**

**▲ MISE EN GARDE :** N'utilisez jamais un vieux raccord flexible. L'utilisation de vieux raccords flexibles peut causer des fuites de gaz et provoquer des blessures. Utilisez toujours des raccords flexibles neufs lorsque vous installez un appareil à gaz.

5. Avant d'effectuer les raccordements au gaz, assurez-vous que le levier d'arrêt du four (visible à l'arrière de la cuisinière) soit en position ouverte.



6. Installez un raccord évasé de 1/2 po au coude à filetage interne NPT de 1/2 po du régulateur de pression.
7. Raccordez le raccord souple pour électroménagers au raccord évasé.
8. Déplacez la cuisinière approximativement en place et raccordez le raccord souple à la conduite principale de gaz à l'aide d'un adaptateur adéquat.



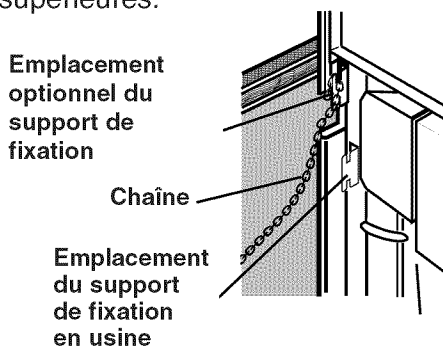
9. Pour prévenir les fuites de gaz, appliquez du scellant sur tous les filets mâles.
10. Lorsque tous les raccords ont été effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière soient à OFF avant d'ouvrir le robinet principal d'alimentation du gaz.

# Directives d'installation

## E Dispositif antibasculement

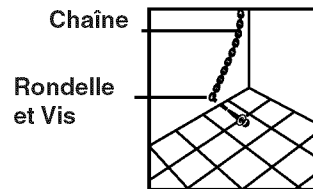
### E1 Installation du dispositif antibasculement

Avant de placer la cuisinière dans le comptoir, vérifiez l'endroit où le dispositif de stabilisation à l'arrière de la cuisinière a été installé à l'usine. Cet emplacement devrait fonctionner pour la plupart des installations. Pour votre commodité, vous pouvez relier la chaîne de stabilisation dans les ouvertures supérieures. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune interférence structurale lorsque vous utilisez les ouvertures supérieures.

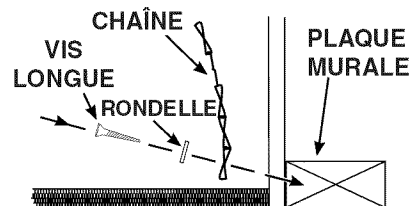


Les ouvertures supérieures sont destinées à être utilisées avec un ensemble de dossier en option. Si un ensemble de dossier est utilisé, on peut déplacer le support de fixation et l'installer en même temps que l'ensemble de dossier en option. Si on n'utilise pas de dossier, assurez-vous qu'aucun support structurel du dessus de comptoir n'interfère avec le support de fixation lorsqu'il est situé dans les ouvertures supérieures.

1. Déterminez un emplacement libre de câbles électriques ou de plomberie.



2. À l'aide de la longue vis fournie, ancrez la chaîne au plancher ou au mur.



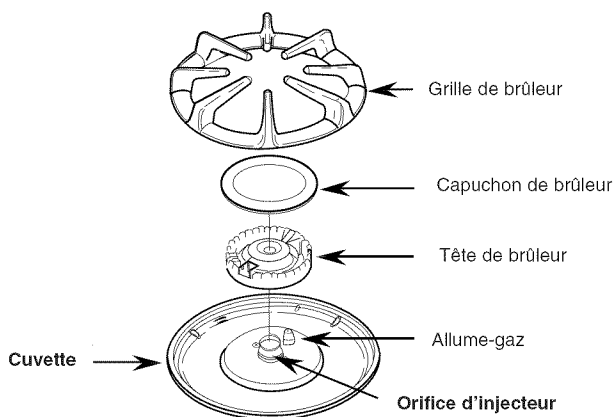
3. À l'aide de la longue vis fournie, ancrez la chaîne au plancher ou au mur.
4. Attachez la chaîne de stabilisation pour qu'elle s'aligne avec le support de fixation à l'arrière de la cuisinière.
5. Tirez sur la chaîne pour vous assurer qu'elle est bien attachée.
6. Utilisez le ruban d'emballage pour attacher temporairement l'extrémité libre de la chaîne à l'arrière du dessus de comptoir.
7. Glissez la cuisinière dans le comptoir en laissant assez d'espace à l'arrière pour attacher la chaîne au support de fixation.
8. Glissez l'anneau de la chaîne la plus près dans le support de fixation. Tirez pour vous assurer qu'elle est aussi près que possible.
9. Glissez la cuisinière jusqu'à l'arrière. Il est normal que la chaîne soit légèrement lâche, mais elle ne doit pas l'être trop.

# Directives d'installation

## F Brûleurs de la surface de cuisson

### F1 Assemblage des brûleurs

**▲ PRUDENCE : L'électrode de l'allume-gaz est exposée et la tête de brûleur peut avoir des bords acérés. Lorsque vous nettoyez la cuvette, faites attention de ne pas accrocher l'électrode de l'allume-gaz avec un chiffon. Vous pourriez endommager l'allume-gaz. Faites attention de ne pas allumer un brûleur pendant que vous nettoyez les cuvettes. Vous pourriez ressentir un léger choc électrique et vous brûler en touchant à une casserole chaude à la suite d'un mouvement brusque.**



1. Placez la tête de brûleur sur la cuvette. Alignez l'encoche de la tête de brûleur avec l'allume-gaz.
2. Placez le capuchon de brûleur sur la tête de brûleur.
3. Placez la grille par-dessus l'ensemble de brûleur et la cuvette. Assurez-vous que les encoches de la cuvette s'adaptent aux pattes situées au bas de la grille.

### F2 Détection de fuites

Ouvrez le robinet principal d'alimentation du gaz et utilisez un détecteur de fuites liquide (une solution savonneuse) sur tous les joints et raccords pour vous assurer que le système ne présente aucune fuite. **N'utilisez pas une flamme pour déceler les fuites de gaz.** Assurez-vous que toutes les fuites soient colmatées avant d'allumer les brûleurs.

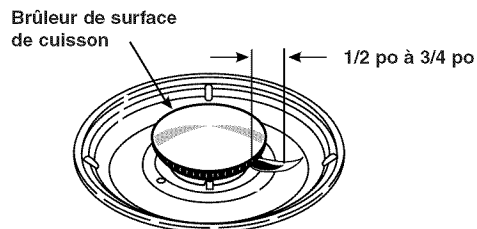
### F3 Renseignement sur l'essai de résistance à la pression

La pression maximale permise pour le régulateur est de 14 po de colonne d'eau. La pression minimale requise pour vérifier le réglage du régulateur est de 7 po de colonne d'eau pour le gaz naturel.

**▲ La cuisinière et ses robinets d'arrêt individuels doivent être déconnectés de la conduite principale d'alimentation au gaz durant tout essai de résistance du système d'alimentation au gaz à des pressions supérieures à 0.5 lb/po<sup>2</sup> (pression manométrique en livres par pouce carré). La cuisinière doit être isolée du système d'alimentation au gaz en fermant son robinet d'arrêt individuel durant tout essai de résistance du système d'alimentation au gaz à des pressions inférieures à 0.5 lb/po<sup>2</sup>.**

### F4 Brûleurs de la surface de cuisson

Allumez chaque brûleur. Les flammes doivent être de couleur bleue sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas osciller ou se détacher du brûleur. Le cône intérieur de la flamme devrait avoir entre 1/2 po et 3/4 po de longueur.



Des substances étrangères dans l'alimentation du gaz pourraient causer une flamme orange au début, mais cette situation se réglera rapidement.

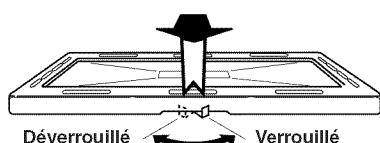
# Directives d'installation

## G Brûleurs de cuisson et de grillage

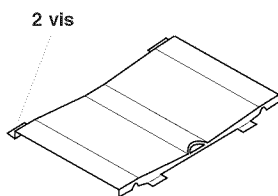
### G1 Vérification des brûleurs du four

Vérification des flammes du brûleur de cuisson lorsque la porte du four est en position fermée :

1. Ouvrez la porte.
2. Retirez le fond du four.
  - a. Glissez le taquet vers la gauche pour le déverrouiller.
  - b. Soulevez le fond du four et sortez-le du four.



3. Enlevez les deux vis qui retiennent le déflecteur du brûleur (diffuseur de flamme) à la boîte du brûleur.



4. Fermez la porte du four.
5. Allumez le brûleur de cuisson ou de grillage.

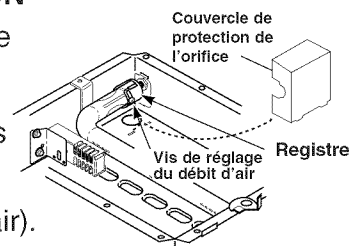
Alors que vous regardez les flammes, vérifiez ce qui suit :

- Les flammes du brûleur ne doivent pas osciller ou se détacher du brûleur.
- Elles doivent être de couleur bleue sans trace de jaune.

### G2 Réglage du registre

#### BRÛLEUR DE CUISSON

1. Enlevez le couvercle de protection de l'orifice.
2. Utilisez un tournevis pour desserrer le registre (vis de réglage du débit d'air).
3. Réglez le registre.
4. Resserrez la vis de réglage du débit d'air.



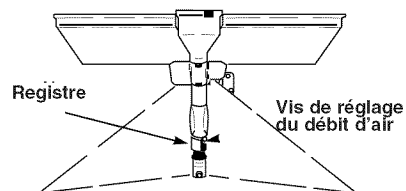
#### POUR RÉGLER LE REGISTRE :

- a. Si les flammes sont jaunes, ouvrez le registre à un réglage supérieur à son réglage original.
- b. Si les flammes oscillent ou se détachent du brûleur, fermez le registre à un réglage inférieur à son réglage original.

**Les brûleurs doivent être fréquemment vérifiés.**

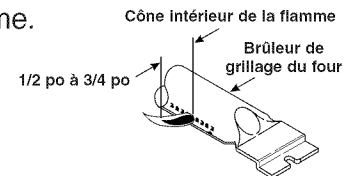
#### BRÛLEUR DE GRILLAGE

1. Le brûleur de grillage est situé et accessible dans la partie supérieure arrière du four.
2. À l'aide d'un tournevis, desserrez le registre (vis de réglage du débit d'air).



3. Effectuez le réglage du registre.
4. Resserrez la vis de réglage de débit d'air.
5. Vérifiez le cône intérieur de la flamme.

Il devrait avoir entre 1/2 po et 3/4 po de longueur pour les brûleurs de cuisson et de grillage.



#### LORSQUE TOUS LES RÉGLAGES SONT EFFECTUÉS ET QUE LES RÉSULTATS SONT SATISFAISANTS :

1. Remplacez le couvercle de protection de l'orifice.
2. Remplacez le déflecteur du brûleur (diffuseur de flamme) et les vis.
3. Remplacez le fond du four.

# Directives d'installation

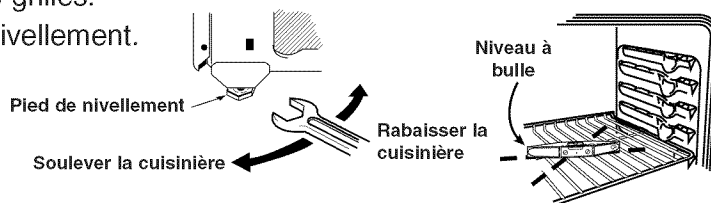
## H Mise de niveau de la cuisinière

### H1 Vérification de la cuisinière

Pour de meilleurs résultats culinaires, la cuisinière doit être de niveau. La hauteur de la cuisinière doit également correspondre à la hauteur du comptoir.

#### Procédure :

1. Installez les grilles du four (référez-vous à la section de nettoyage de votre Guide d'utilisation et d'entretien pour des directives et des renseignements supplémentaires).
2. Utilisez une clé ouverte ou à molette pour faire sortir les quatre pieds de nivellement jusqu'à ce que les rebords des côtés de la surface de cuisson se trouvent au-dessus du dessus du comptoir.
3. Placez la cuisinière à son emplacement définitif. Mettez un niveau à bulle ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles.
4. Utilisez la clé pour ajuster les pieds de nivellement.



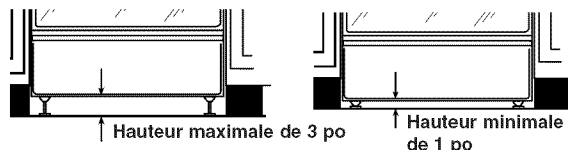
## I Installation dans une armoire de 38 po

### I1 Réglage de la hauteur de la cuisinière pour l'ajuster à la hauteur de l'armoire

La hauteur de la cuisinière doit s'ajuster à la hauteur du dessus du comptoir. Pour les comptoirs de plus de 37 po de hauteur, des mesures additionnelles à celles décrites plus bas doivent être prises.

Lorsque la cuisinière est à sa hauteur maximale, il y a un grand espace entre le bas de la cuisinière et le plancher, que l'on appelle retrait. Cet espace peut être visuellement désagréable. L'espace maximal fourni pour le retrait par les pieds de nivellement est de 3 po et on ne devrait pas excéder cette mesure.

La cuisinière est conçue pour offrir un espace minimal d'un pouce au bas de la cuisinière. (Par exemple : Lorsque les pieds de nivellement sont entièrement vissés dans la bordure de la base).



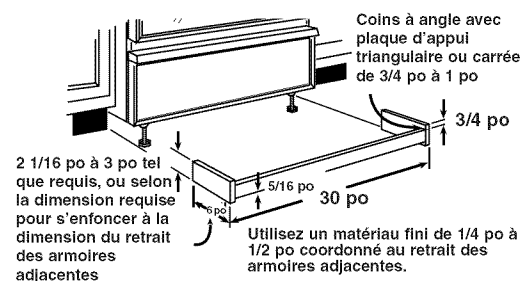
Cet espace est très important pour la ventilation adéquate de la cuisinière et doit être maintenu lorsqu'on traite l'apparence du retrait.

Voici une méthode suggérée pour fabriquer une fourrure pour le retrait lorsque les pieds de nivellement sont sortis de la façon déjà mentionnée.

Lorsque la cuisinière est installée les pieds à leur plus longue dimension, à sa position définitive et de niveau, mesurez la distance entre le dessous de la cuisinière et le plancher pour obtenir la hauteur de la fourrure de retrait. Cette hauteur peut varier de 2 1/16 po à 3 po. Toute hauteur de moins de 2 1/16 po peut être visuellement acceptable et ne demandera pas de fourrure.

Confectionnez une fourrure tel qu'indiqué. Assurez-vous de conserver un espace de 3/4 po dans le haut et de 5/16 po dans le bas. Ces espaces assureront une ventilation adéquate, tel que déjà mentionné.

Si vous désirez fixer la fourrure au plancher ou aux armoires adjacentes, utilisez des vis ou d'autres pièces de fixation amovibles pour pouvoir déplacer la cuisinière rapidement si nécessaire.



# Directives d'installation



## Liste de vérifications de fonctionnement



Vérifiez bien pour vous assurer que toutes les directives de ce manuel ont été suivies. Le fait de vérifier de nouveau chaque étape assure l'utilisation sécuritaire de la surface de cuisson.



Assurez-vous que toutes les commandes soient à OFF.



Assurez-vous que l'écoulement de combustible et la ventilation de la surface de cuisson soient non obstrués



La plaque d'identification de votre cuisinière est située au fond de la boîte du brûleur. En plus des numéros de modèle et de série, cette plaque vous indique le calibre des brûleurs et de type de combustible et la pression pour lesquels la surface de cuisson était réglée lorsqu'elle a quitté l'usine.



Lorsque vous commandez des pièces, indiquez toujours le numéro de série, le numéro du modèle et la lettre du code pour vous assurer de recevoir les bonnes pièces de rechange.



**Étapes de re-vérification :**  
Vérifiez bien pour vous assurer que toutes les directives de ce manuel ont été suivies. Le fait de vérifier de nouveau chaque étape assure l'utilisation sécuritaire de la surface de cuisson.



# Directives d'installation

## J Conversion au gaz de pétrole liquéfié

### J1 Ce qui doit être converti

Le régulateur de pression et les orifices des brûleurs sont réglés pour le gaz naturel. Pour utiliser le gaz de pétrole liquéfié (L.P.), le régulateur et les orifices des brûleurs doivent être convertis. Les orifices de brûleurs de la surface de cuisson pour gaz L.P. peuvent être localisées dans une patte de fixation située derrière le tiroir de rangement de cet appareil.

▲ Ne faites pas fonctionner les brûleurs de la surface de cuisson ou du four de cette cuisinière en utilisant du gaz L.P. (en bouteille) avant d'avoir converti le régulateur de pression et les orifices des brûleurs pour l'utilisation de gaz L.P., car il pourrait se produire de hautes flammes et des vapeurs toxiques qui pourraient vous blesser gravement.

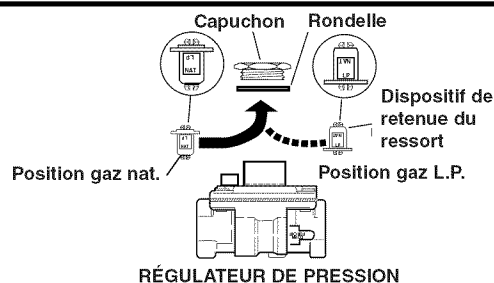
**MISE EN GARDE :** Cette conversion doit être effectuée par un technicien qualifié ou un fournisseur de gaz conformément aux directives du fabricant et selon les codes et exigences de l'autorité ayant juridiction. Le défaut de respecter ces directives pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels. L'organisme qualifié qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

Pour régler votre cuisinière à l'utilisation du gaz L.P., suivez ces directives :

1. Coupez l'arrivée du courant électrique au circuit principal ou à la boîte à fusibles.
2. Fermez le robinet d'arrêt de la conduite principale de gaz.

### J2 Réglage du régulateur de pression

▲ ATTENTION : Si vous utilisez du gaz L.P. (en bouteille), tous les réglages indiqués dans les étapes qui suivent doivent être effectués avant d'effectuer les ajustements aux brûleurs.



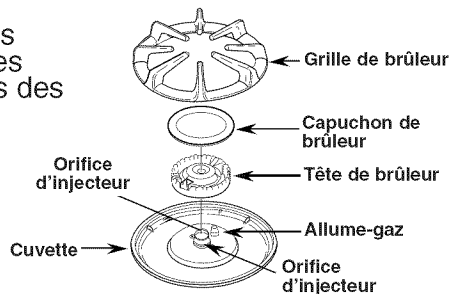
- a. Enlevez le tiroir de rangement.
- b. Localisez le régulateur de pression à l'ouverture située à l'arrière de la cuisinière en passant par le compartiment de rangement.
- c. Dévissez le capuchon.
- d. Examinez attentivement le dispositif de retenue du ressort pour localiser la position Gaz naturel ou Gaz L.P.
- e. Placez votre pouce contre le côté plat du dispositif de retenue du ressort et appuyez vers le bas pour enlever le dispositif de retenue.
- f. Retournez le dispositif de retenue du ressort pour que L.P. soit indiqué sur le dessus.
- g. Remplacez par pression le dispositif de retenue dans sa position et resserrez le capuchon sur le régulateur.

# Directives d'installation

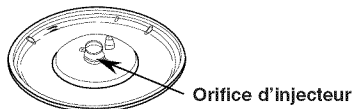
## J | Conversion au gaz de pétrole liquéfié

### J3 Réglage des brûleurs de la surface de cuisson

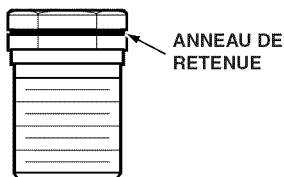
- a. Enlevez les grilles et les capuchons des brûleurs.



- b. À l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm ou de 9/32 po, enlevez les orifices des brûleurs de surface. Ils peuvent être atteints par l'orifice d'injection (air/gaz).



**REMARQUE :** Les orifices sont dotés d'un anneau de retenue contenant un ressort autour de la tête hexagonale pour maintenir l'orifice dans le tourne-écrou durant l'installation et l'enlèvement. Une force minime est requise pour pousser le tourne-écrou par-dessus l'anneau.



### J4 Localisation des orifices pour le gaz L.P.



**IMPORTANT :** Conservez ces orifices pour une éventuelle re-conversion au gaz naturel.

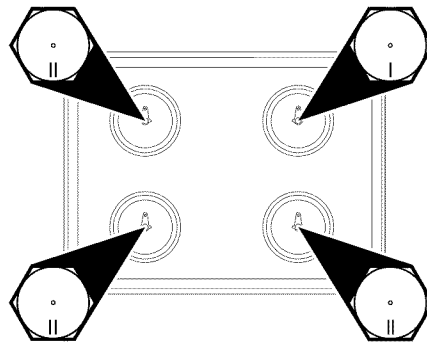
À l'expédition, les orifices pour le gaz L.P. sont fixés à la cuisinière derrière le tiroir de rangement. Retirez le tiroir de rangement pour le constater. Chaque orifice présente une série de marques gravées, (I, II ou III), sur le dessus.



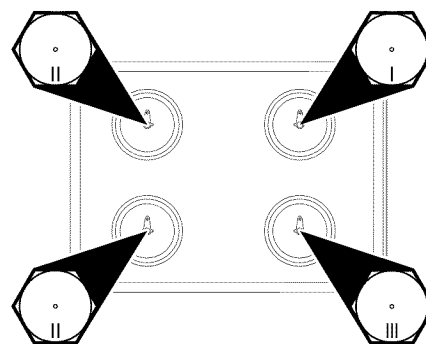
Ces marques indiquent l'emplacement précis de chaque orifice sur chaque brûleur de la surface de cuisson.

### J5 Installation des orifices pour le gaz L.P.

Installez les orifices pour le gaz L.P. à leur emplacement respectif précis.



SURFACE DE CUISSON EN PORCELAINE  
Devant de la cuisinière



SURFACE DE CUISSON EN VERRE  
Devant de la cuisinière

Placez les orifices pour le gaz naturel dans la patte de fixation et remplacez la patte de fixation et ces directives au régulateur de pression à l'aide de la vis enlevée précédemment.

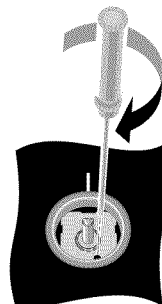
# Directives d'installation

## J Conversion au gaz de pétrole liquéfié

### J4 Réglage de flamme basse des brûleurs de la surface de cuisson

Les réglages de flamme basse doivent être effectués alors que deux autres brûleurs fonctionnent à un réglage moyen. Cette procédure empêche que la flamme basse soit réglée trop basse, causant l'extinction de la flamme lorsque d'autres brûleurs fonctionnent.

- Enlevez les boutons de commande des robinets.
- À travers l'ouverture, insérez un petit tournevis par le trou d'accès de l'interrupteur du robinet. Engagez la vis de réglage dans le robinet. Vissez complètement la vis de dérivation dans le sens des aiguilles d'une montre.

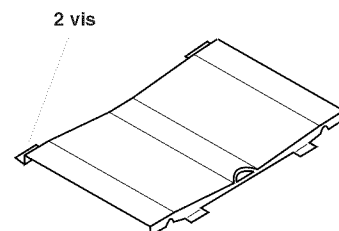


### J5 Réglage des brûleurs du four

**ATTENTION :** Les réglages suivants doivent être effectués avant d'ouvrir le gaz du brûleur. Autrement, il pourrait se produire de hautes flammes et des vapeurs toxiques qui pourraient vous blesser gravement.

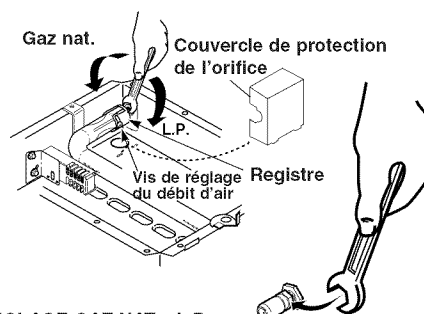
#### BRÛLEUR DE CUISSON

- Enlevez le fond du four.
- Enlevez les deux vis qui retiennent le déflecteur du brûleur (diffuseur de flamme).
- Enlevez le déflecteur du brûleur (diffuseur de flamme).
- Enlevez le couvercle de protection de l'orifice.



**IMPORTANT :** Ne serrez pas trop ou vous pourriez courber le capuchon de l'orifice ou l'aiguille.

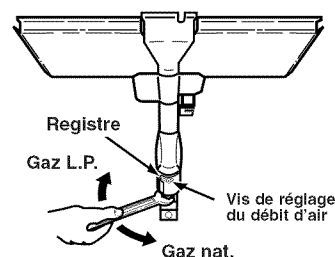
- Utilisez une clé ouverte ou à molette de 1/2 po pour tourner le capuchon de l'orifice dans la direction Gaz L.P., environ un tour et demi, jusqu'à ce qu'il soit bien serré.



RÉGLAGE GAZ NAT. - L.P.  
EFFECTUÉ AU CAPUCHON  
DE L'ORIFICE

#### BRÛLEUR DE GRILLAGE

Utilisez une clé ouverte ou à molette de 1/2 po pour tourner le capuchon de l'orifice dans la direction Gaz L.P., environ un tour et demi, jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

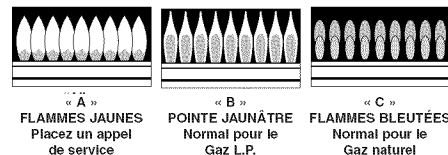


# Directives d'installation

## J Conversion au gaz de pétrole liquéfié

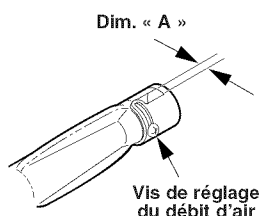
### J6 Réglage du registre pour les brûleurs de cuisson et de grillage

1. Utilisez un tournevis pour desserrer le registre (vis de réglage du débit d'air).
2. Réglez le registre. Le tableau qui suit indique les réglages originaux recommandés pour le registre. Vos réglages définitifs peuvent varier.



#### RÉGLAGES ORIGINAUX DU REGISTRE

Gaz d'alimentation	Emplacement	Dim. « A »
Gaz L.P.	Brûleur de grillage	7/16 po
	Brûleur de cuisson	5/16 po
Gaz naturel	Brûleur de grillage	5/16 po
	Brûleur de cuisson	3/16 po



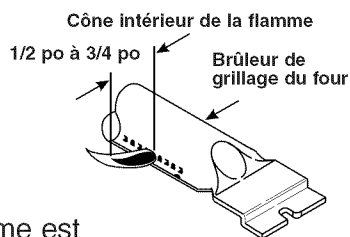
(Réglez à l'ouverture la plus près de la vis de réglage du débit d'air.)

3. Resserrez la vis de réglage du débit d'air. La flamme de cuisson et de grillage doit être vérifiée lorsque la porte est fermée pour vérifier adéquatement les caractéristiques de la flamme.
4. Allumez le brûleur de cuisson ou de grillage.
  - a. Si les flammes sont jaunes, ouvrez davantage le registre.
  - b. Si les flammes oscillent ou se détachent du brûleur, fermez davantage le registre.

**MISE EN GARDE :** Si vous essayez de mesurer le cône intérieur de la flamme, soyez prudent; vous pourriez vous brûler.

5. Vérifiez la hauteur de la flamme.

Vérifiez le cône intérieur de la flamme. Il devrait avoir entre 1/2 po et 3/4 po de longueur pour les brûleurs de cuisson et de grillage.



Si la hauteur de la flamme est incorrecte, vérifiez de nouveau toutes les étapes de la conversion.

6. Allumez le brûleur de cuisson « ou de grillage ».
  - a. Remplacez le couvercle de protection de l'orifice.
  - b. Remplacez le déflecteur du brûleur (diffuseur de flamme).
  - c. Remplacez le fond du four.

#### DANS CERTAINS CAS

1. Avec le gaz L.P., des pointes jaunâtres sur le cône extérieur sont normales.
2. Des substances étrangères dans l'alimentation du gaz pourraient causer une flamme orange au début, mais cette situation se réglera rapidement.

#### REMARQUE SPÉCIALE :

Pour reconvertir au gaz naturel, renversez les directives données pour le réglage au gaz L.P.

Une fois que la conversion est complète et que tout est conforme, remplissez l'autocollant L.P. et indiquez votre nom, votre organisation, et la date de la conversion. Appliquez l'autocollant sur la cuisinière près du régulateur pour avertir les usagers éventuels que cet appareil a été converti au gaz L.P. En cas de reconversion au gaz naturel, veuillez enlever l'autocollant pour que les autres sachent que l'appareil est réglé pour l'utilisation du gaz naturel.



