

# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(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.



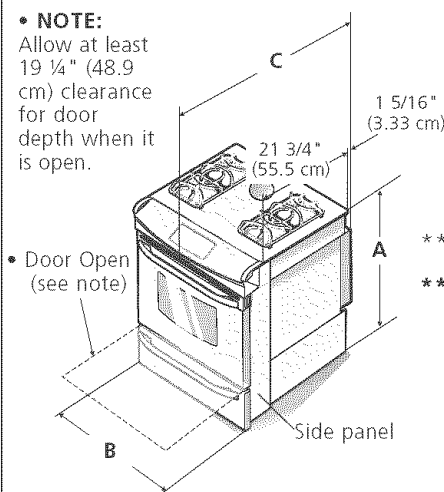
Do not pinch the power supply cord or the flexible gas conduit between the range and the wall.

Do not seal the range to the side cabinets.

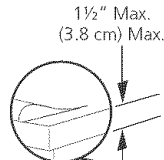
**\*NOTE:** 30" (76.2 cm) minimum clearance between the cooktop and the bottom of the cabinet when the bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 1/4" (0.64 cm) flame retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet metal, 0.015" (0.4 mm) stainless steel, 0.024" (0.6 mm) aluminum, or 0.020" (0.5 mm) copper.

36" (91.4 cm) minimum clearance when the cabinet is unprotected.

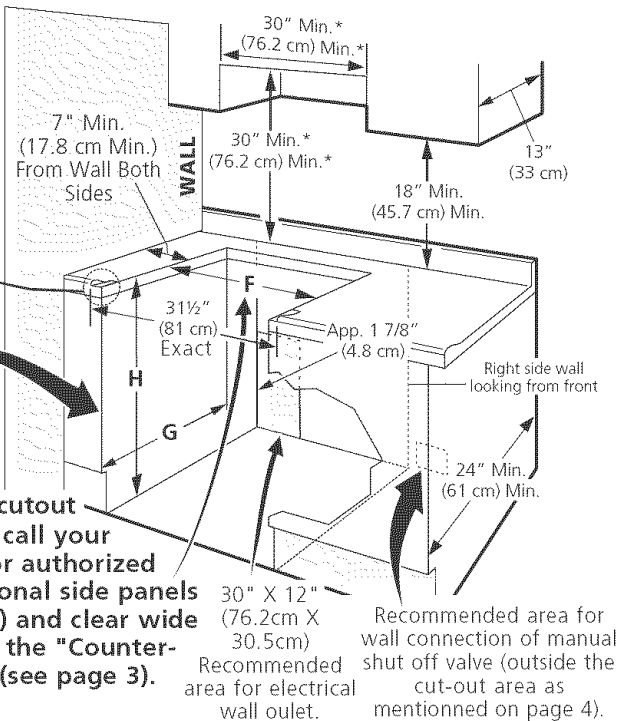
**• NOTE:** Allow at least 19 1/4" (48.9 cm) clearance for door depth when it is open.



Shave Raised Edge to Clear 31 1/2" (81 cm) Wide Cooktop Rim.



Locate Cabinet Doors 1" (2.5 cm) Min. from Cutout Opening.



**Note:** For 29" (73.7 cm) cutout wide opening, you must call your dealer, installing agent or authorized servicer to purchase optional side panels (see figure on left corner) and clear wide cooktop rim as shown in the "Counter-top Preparation" section (see page 3).

\*\* For cutouts below 22 7/8" (58.1 cm), appliance will slightly show out of the cabinet.

**\*\*\* IMPORTANT:** For width cutout (F dimension) more than 30 1/16" (76.4 cm) to avoid damage to the cooktop, make sure the appliance is centered in the counter opening while pushing into it. Raise leveling legs at maximum position, insert the appliance in the counter and then level. Make sure the unit is supported by the leveling legs and not by the cooktop itself.

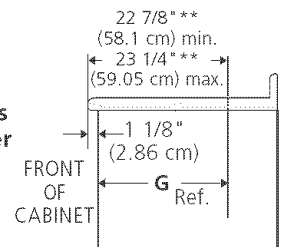


Figure 1

A. HEIGHT	B. WIDTH	C. DEPTH TO FRONT OF RANGE	F. CUTOUT WIDTH ***	G. CUTOUT DEPTH	H. HEIGHT OF COUNTERTOP
35 3/8" (90 cm) - 36 3/8" (92 cm)	30" (76,2 cm)	28 5/16" (71,9 cm)	30±1/16" (76,2±0,15 cm)	21 3/4" (55,2 cm) Min. 22 1/8" (56,2 cm) Max	36" (91,4 cm) standard 35 3/8" (90 cm) min.

G. Minimum Cutout Depth is increased to 24" (61 cm) with backguard.

**NOTE: Wiring diagram for these appliances are enclosed in this booklet.**

P/N 318201668 (0411) Rev. B

English – pages 1-9

Français - pages 10-18

Wiring Diagrams - pages 19-20

# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(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

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/NFPA .54—latest edition.

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

- **Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.**
- **This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition.** See Grounding Instructions.
- **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 (32.2°C) above room temperature without shrinking, warping or discoloring.** Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of ¼" (0,6 cm) 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.

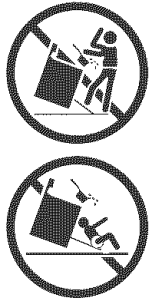
**⚠ WARNING** Never leave children alone or unattended in the area where an appliance is in use. As children grow, teach them the proper, safe use of all appliances. Never leave the oven door open when the range is unattended.

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the doors or drawer 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.
- In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head and slowly turn the Surface Control knob to LITE. Use caution when lighting surface burners manually.
- **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 Use and Care Guide.
- **Unlike the standard gas range, THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove the cooktop.

	<b>⚠ WARNING</b>	<b>⚠ WARNING</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• All ranges can tip.</li><li>• Injury to persons could result.</li><li>• Install anti-tip device packed with range.</li></ul>	To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket provided with the range. To check if the bracket is installed properly, grasp the top rear edge of the range and carefully tilt it forward to make sure the range is anchored.

# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(Models with Sealed Top Burners)

## 1. Cabinet Construction

**CAUTION** To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, do not have cabinet storage space above the range. If there is cabinet storage space above range, reduce the risk by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (12.7 cm) beyond the bottom of the cabinet.

### Countertop Preparation

- The cooktop sides of the range fit over the cutout edge of your countertop.
- If you have a **square finish (flat) countertop**, no countertop preparation is required.
- **Formed front-edged countertops** must have molded edge shaved flat 3/4" (1.9 cm) from each front corner of opening.
- **Tile countertops** may need trim cut back 3/4" (1.9 cm) from each front corner and/or rounded edge flattened.

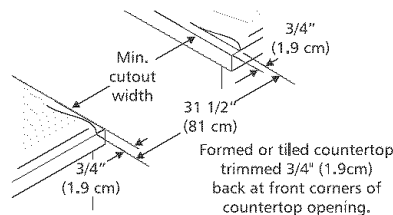


Figure 2

- If the countertop opening width is greater than the minimum cutout width, adjust the 3/4" (1.9 cm) dimension.

### For countertop of 29" (73.7cm) cutout wide opening:

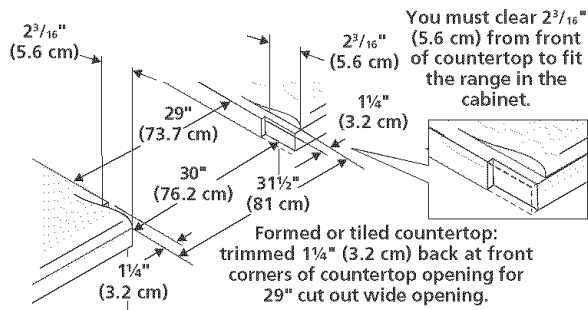


Figure 3

- **Countertop must be level.** Place a level on the countertop, first side to side, then front to back. If the countertop is not level, the range will not be level. The oven must be level for satisfactory baking results.

## 2. Provide an adequate Gas Supply

When shipped from the factory, this unit is designed to operate on 4" (10,16 cm) water column (1.0 kPa) Natural gas manifold pressure. A convertible pressure regulator is connected to the range manifold and **MUST** be connected in series with the gas supply line. If 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" (35,56 cm) of water column pressure (3.5 kPa). The inlet pressure to the regulator must be at least 1" (.25 kPa) greater than the regulator manifold pressure setting. Examples: If regulator is set for natural gas 4" (10,16 cm) manifold pressure, inlet pressure must be at least 5" (12.60 cm); if regulator has been converted for LP/Propane gas 10" (25,4 cm) manifold pressure, inlet pressure must be at least 11" (27,9 cm).

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

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

**Important:** Remove all packing material and literature from range before connecting gas and electrical supply.

To prevent leaks, put pipe joint sealant on all external pipe threads.

Your regulator is in location shown below.

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

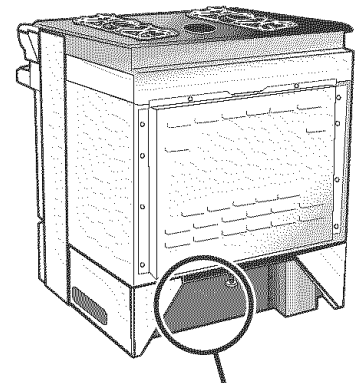


Figure 4 PRESSURE REGULATOR LOCATION

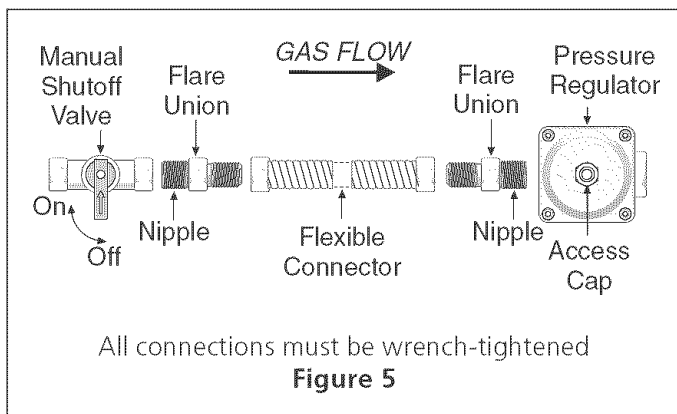
# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(Models with Sealed Top Burners)

## Connection to Pressure Regulator

The regulator is already installed on the appliance.

**⚠ WARNING** Do not make the connection too tight. The regulator is die cast. Overtightening may crack the regulator resulting in a gas leak and possible fire or explosion.



Assemble the flexible connector from the gas supply pipe to the pressure regulator in the following order:

1. manual shutoff valve
2. 1/2" nipple
3. 1/2" flare union adapter
4. flexible connector
5. 1/2" flare union adapter
6. 1/2" nipple
7. pressure regulator

Use pipe-joint compound made for use with Natural and LP/Propane gas to seal all gas connections. If flexible connectors are used, be certain connectors are not kinked.

The supply line must be equipped with an approved manual shutoff valve. This valve should be located in the same room as the range and should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to the shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the appliance.

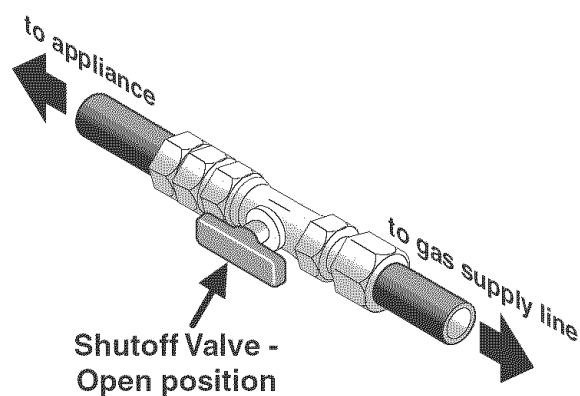


Figure 6

Once regulator is in place, open the shutoff valve in the gas supply line. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.

**Check for leaks.** After connecting the range to the gas supply, check the system for leaks with a manometer. If a manometer is not available, turn on the gas supply and use a liquid leak detector (or soap and water) at all joints and connections to check for leaks.

**⚠ WARNING** Do not use a flame to check for leaks from gas connections. Checking for leaks with a flame may result in a fire or explosion.

**Tighten all connections** as necessary to prevent gas leakage in the range or supply line.

**Check alignment of control knob valves** after connecting the appliance to the gas supply to be sure the cooktop manifold pipe has not moved. A misalignment could cause the valve stems to rub on the control panel, resulting in a gas leak at the valve.

**Disconnect this range and its individual manual shutoff valve** from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psig (3.5 kPa or 14" water column).

**Isolate the range from the gas supply piping system** by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa or 14" water column).

# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(Models with Sealed Top Burners)

## 5. LP/Propane Gas Conversion

This appliance can be used with Natural gas or LP/Propane gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your range for use with LP/Propane gas, use the supplied fixed orifices located in a bag containing the literature marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION." Follow the instructions packaged with the orifices for surface, oven and broil burners conversion.

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all local codes and requirements. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

**⚠ WARNING** Failure to make the appropriate conversion can result in serious personal injury and property damage.

## 6. Electrical Requirements

120 volt, 60 Hertz, properly grounded dedicated circuit protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse.

**Note:** Not recommended to be installed with a Ground Fault Interrupt (GFI).

**Do not use an extension cord with this range.**

### Grounding Instructions

**IMPORTANT** Please read carefully.

**For personal safety, this appliance must be properly grounded.**

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle (see Figure 7) to minimize the possibility of electric shock hazard from the appliance.

The wall receptacle and circuit should be checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

### Preferred Method

Grounding type wall receptacle

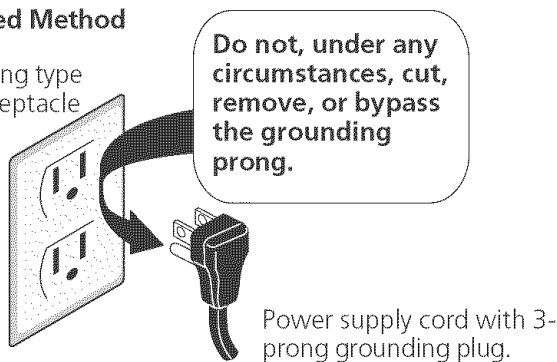


Figure 7

Where a standard 2-prong wall receptacle is installed, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced by a properly grounded 3-prong wall receptacle.

**Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord.**

**⚠ WARNING** Disconnect electrical supply cord from wall receptacle before servicing cooktop.

## 7. Moving the Appliance for Servicing and Cleaning

Turn off the range line fuse or circuit breakers at the main power source, and turn off the manual gas shut-off valve. Make sure the range is cold. Remove the service drawer (warmer drawer on some models) and open the oven door. Lift the range at the front and slide it out of the cut-out opening without creating undue strain on the flexible gas conduit. Make sure not to pinch the flexible gas conduit at the back of the range when replacing the unit into the cut-out opening. Replace the drawer, close the door and switch on the electrical power and gas to the range.

If the range regulator is connected to rigid piping, the regulator must be disconnected before moving the appliance. If the range is equipped with a warmer drawer, the regulator can be accessed through a side panel. Remove the 2 screws securing the panel, then remove the panel. Disconnect the regulator from the piping. Reassemble in opposite order and manner of removal (see Figure 8).

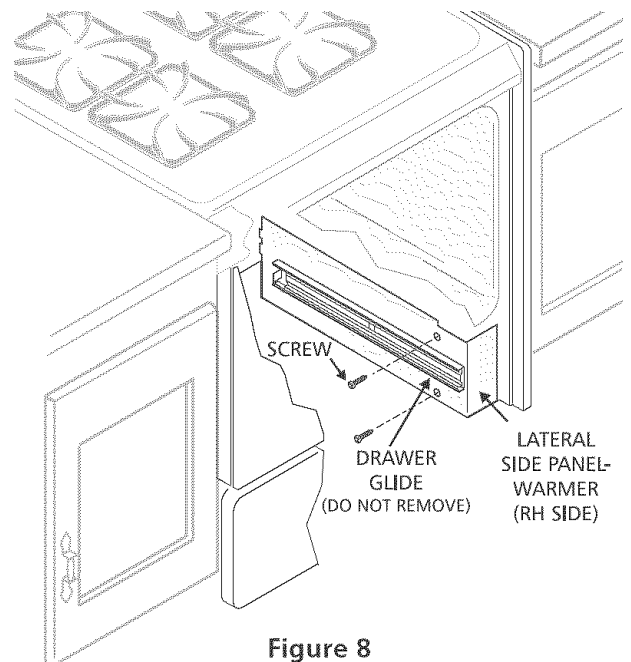


Figure 8

# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(Models with Sealed Top Burners)

## 8. Range Installation

### Standard Installation

1. The range cooktop overlaps the countertop at the sides and the range rests on the floor. The cooktop is 31 1/2" (1,27 cm) (81 cm) wide.
2. Install base cabinets 30" (76.2 cm) apart. Make sure they are level before attaching cooktop. Shave raised countertop edge to clear 31 1/2" (1,27 cm) wide range top rim.
3. Install cabinet doors 31" (78.7 cm) min. apart so they will not interfere with range door opening.
4. Cut out countertop exactly as shown on page 1.
5. A backguard kit can be ordered through your qualified servicer.
6. To provide an optimum installation, the top surface of the countertop must be level and flat (lie on the same plane) around the 3 sides that are adjacent to range cooktop. Proper adjustments to make the top flat should be made or gaps between the countertop and the range cooktop may occur.
7. **CAUTION** To reduce the risk of damaging your appliance, do not handle or manipulate it by the cooktop. Manipulate the appliance with care.
8. Position range in front of the cabinet opening.
9. Make sure that the cooktop which overhangs the countertop clears the countertop. If necessary, raise the unit by lowering the leveling legs.
10. **Level the range** (see section 10). The floor where the range is to be installed must be level. Follow the instructions under "Leveling the Range-Models Equipped with Leveling Legs" (figure 15).
11. Adjust leveling legs so that the underside of the cooktop is sitting on the countertop.
12. Carefully screw in the back leveling leg until the cooktop overhang slightly touches the countertop. The cooktop must not support the unit.
13. Then carefully screw in the front two leveling legs (similar to 11) until the cooktop overhang touches slightly the countertop.
14. If the range is not level, pull unit out and readjust leveling legs, or make sure floor is level.

### Installation For 29" Cutout Wide Opening

1. You must replace the actual side trims by new and smaller side trims. These new side trims can be ordered through your authorized servicer.
2. Follow instructions supplied with new side trims for side trim replacement.
3. Check if the countertop is prepared for 29" cutout wide opening in "**Countertop Preparation**" section.
4. Install range as in the "**Standard installation**" section above.

### Installation With Backguard

The cutout depth of (21 3/4" (55.2 cm) Min., 22 1/8" (56.2 cm) Max.) needs to be increased to 24" (10,16 cm) (61 cm) when installing a backguard.

### Installation With Side Panels

Install cabinet doors 31" (78.7 cm) min. apart so as not to interfere with range door opening.

### NOTE

Side panel, Backguard and End Panel kits can be ordered through your dealer or authorized servicer.

## 9. Check Operation

Refer to the Use and Care Guide packaged with the range for operating instructions and for care and cleaning of your range.

Remove all packaging from the oven before testing.

### 9.1 Install Burner Bases and Burner Caps

This range is equipped with sealed burners as shown (see Figure 9).

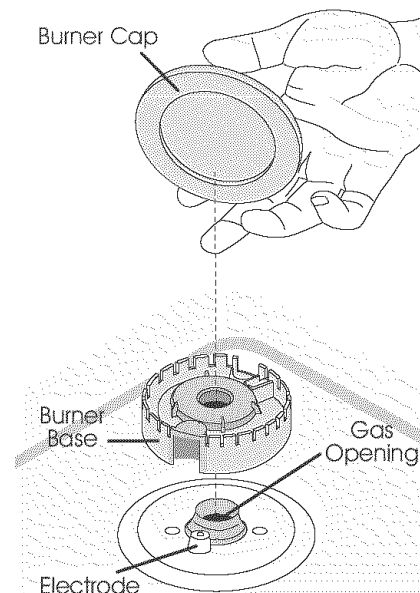


Figure 9

- a. Unpack burner bases and burner caps.
- b. Place burner bases over each gas opening.
- c. Make sure the burner is properly aligned and leveled.  
Place burner caps over appropriate burner bases.

**NOTE:** There are no burner adjustments necessary on this range.

# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(Models with Sealed Top Burners)

## 9.2 Turn on Electrical Power and Open Main Shutoff Gas Valve

### 9.3 Check the Igniters

Operation of electric igniters should be checked after range and supply line connectors have been carefully checked for leaks, and range has been connected to electric power. To check for proper lighting:

- Push in and turn a surface burner knob to the LITE position. You will hear the igniter sparking.
- The surface burner should light when gas is available to the top burner. Each burner should light within four (4) seconds after air has been purged from supply lines. Visually check that burner has lit.
- Once the burner lights, the control knob should be rotated out of the LITE position.

There are separate ignition devices for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.

### 9.4 Adjust the "LOW" Setting of Surface Burner Valves (see Figure 10)

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

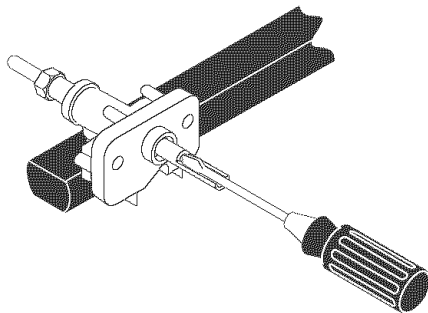


Figure 10

## 9.5 Operation of Oven Burners and Oven Adjustments

### 9.5.1 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 igniter, 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 thermostat is turned ON before the flame appears at the oven burner. When the oven reaches the display setting, the glowing igniter will go off. The burner flame will go "out" in 20 to 30 seconds after igniter goes "OFF". To maintain any given oven temperature, this cycle will continue as long as the display is set to operate.

After removing all packing materials and literature from the oven:

- Set the oven to BAKE at 300°F. See Use & Care 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 high-waist broiler, set oven to broil. See Use & Care Guide for operating instructions.
- Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to off.



# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(Models with Sealed Top Burners)

## 9.5.2 Air Shutter-Oven Burner

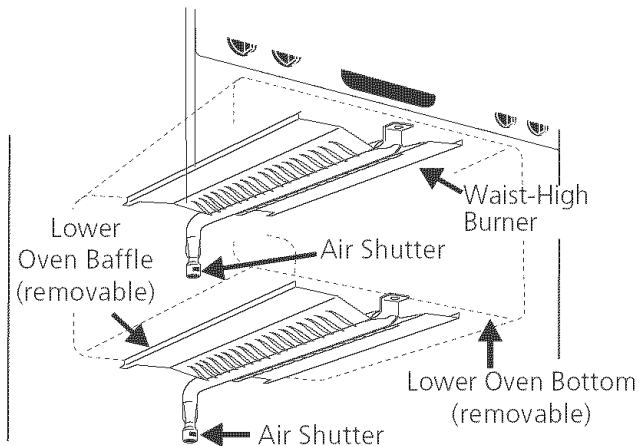


Figure 11

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 burner flame can be observed.

If the flame is yellow, increase air shutter opening size (see "2" in Figure 12.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

To adjust loosen lock screw (see "3" in Figure 12), reposition air shutter, and tighten lock screw. Replace oven bottom.

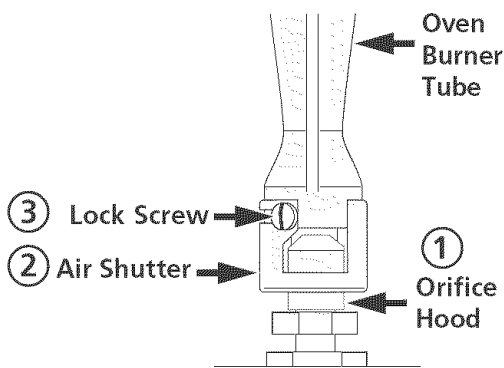


Figure 12

## 9.5.3 Air Shutter-Broil Burner

The approximate flame length of the burner is 1 inch (distinct inner, blue flame). To determine if the broil burner flame is proper, set the oven to broil. If flame is yellow, increase air shutter opening size. (see "2" in Figure 12) If the entire flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size. To adjust, loosen lock screw (see "3" in Figure 12), reposition air shutter, and tighten lock screw.

## 10. Leveling the Range

Level the range and set cooktop height before installation in the cut-out opening.

1. Install an oven rack in the center of the oven.
2. Place a level on the rack (see figure 13). Take 2 readings with the level placed diagonally in one direction and then the other. Level the range, if necessary, by adjusting the 4 leg levelers with a wrench (see figure 15).
3. Taking care to not damage the countertop, slide range into cut-out opening and double check for levelness.

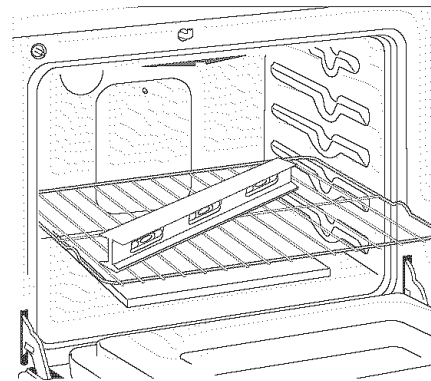


Figure 13

## When All Hookups are Complete

Make sure all controls are left in the OFF position.

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

## Model and Serial Number Location

The serial plate is located on the oven front frame behind the oven door (some models) or on the drawer side frame (some models).

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 Before You Call Checklist and operating instructions in your Use and Care 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 your Use & Care Guide.



# 30" GAS SLIDE-IN RANGE INSTALLATION INSTRUCTIONS

(Models with Sealed Top Burners)

## 11. Anti-Tip Brackets Installation Instructions

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

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

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

### Tools Required:

5/16" (0,79 cm) Nut driver or Flat Head Screwdriver

Adjustable Wrench

Electric Drill

3/16" (0,48 cm) Diameter Drill Bit

3/16" (0,48 cm) Diameter Masonry Drill Bit (if installing in concrete)

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

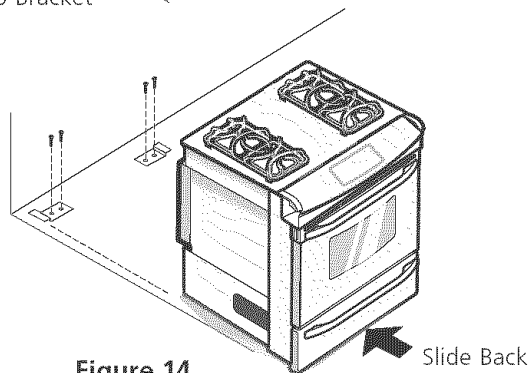
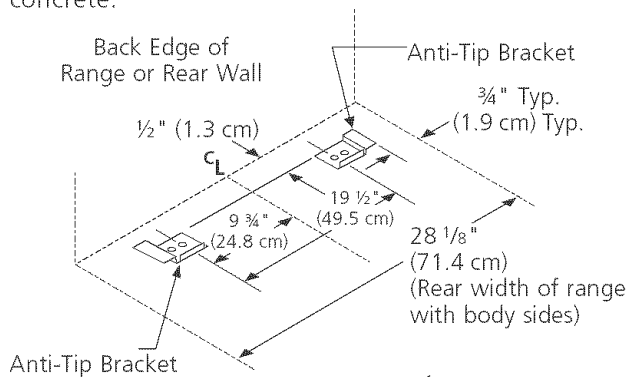


Figure 14

1. Unfold paper template and place it flat on the floor with the back and side edges positioned exactly where the back and sides of range will be located when installed. (Use the diagram below to locate brackets if template is not available.)
2. Mark on the floor the location of the 4 mounting holes shown on the template. For easier installation, 3/16" (0.5 cm) diameter pilot holes 1/2" (1,27 cm) (1.3 cm) deep can be drilled into the floor.
3. Remove template and place brackets on floor with turned up flange to the front. Line up holes in brackets with marks on floor and attach with 4 screws provided. Brackets must be secured to solid floor. If attaching to concrete floor, first drill 3/16" (0.5 cm) dia. pilot holes using a masonry drill bit.
4. Level range if necessary, by adjusting 4 leg levelers with wrench. (See Figure below.) A minimum clearance of 1/8" (0.8 cm) is required between the bottom of the range and the rear leg levelers to allow room for the anti-tip brackets.
5. Slide range into place making sure rear legs are trapped by ends of brackets. Range may need to be shifted slightly to one side as it is being pushed back to allow rear legs to align with brackets. You may also grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward to make sure range is properly anchored.

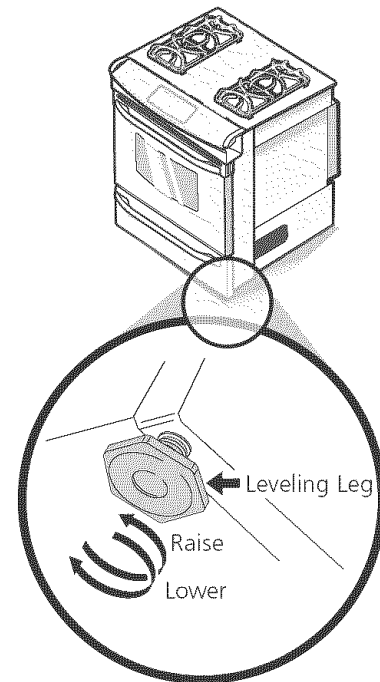


Figure 15

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CUISINIÈRE SUR PIEDS DE 30" À GAZ (Modèles avec brûleurs fermés)

**UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION ET LE SERVICE IMPORTANT: CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR LES INSPECTEURS LOCAUX. LISEZ CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCES ULTÉRIEURES.**

**⚠ AVERTISSEMENT** Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion susceptible de causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ:**

- N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
  - Ne tentez d'allumer aucun appareil.
  - N'actionnez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun appareil téléphonique de l'édifice.
  - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz en vous servant du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions que le fournisseur vous donnera.
  - S'il vous est impossible de rejoindre votre distributeur de gaz, communiquez avec le service d'incendie.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un service d'entretien ou de réparation accrédité ou le distributeur de gaz.



Ne coincez pas le cordon d'alimentation ou le conduit de gaz entre le mur et l'appareil.

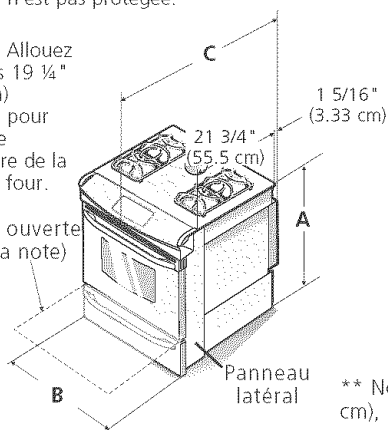
Ne scellez pas l'appareil aux armoires latérales.

**\*NOTE:** Dégagement minimum de 30" (76.2 cm) entre la plaque de cuisson et la bas de l'armoire du haut lorsque le dessous de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un celloidre retardateur de flammes d'un minimum de 1/4" (0.64 cm) recouvert d'une feuille de métal MSG No. 28, d'acier inoxydable d'un minimum de 0.015" (0.4 mm), d'aluminium de 0.024" (0.6 mm) ou de cuivre de 0.020" (0.5 mm).

Dégagement minimum de 36" (91.4 cm) lorsque l'armoire n'est pas protégée.

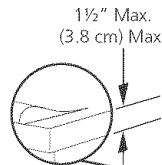
• **NOTE:** Allouez au moins 19 1/4" (48.9 cm) d'espace pour permettre l'ouverture de la porte du four.

• Porte ouverte (voir la note)



**\*\*\*IMPORTANT:** Pour une largeur de découpage (dimension F) plus grande que 30 1/16" (76.4 cm) et pour éviter un bris de vitre, au moment d'insérer l'appareil dans le comptoir assurez-vous qu'il est bien centré dans l'ouverture. Levez les pattes de nivellement au maximum, insérez l'appareil dans le comptoir et ensuite nivelez-le. Assurez-vous que l'appareil est bien supporté par les pattes de nivellement et non par la surface vitrifiée.

Araser le dessus du comptoir à au moins 31 1/2" (81 cm) de largeur pour l'appareil.

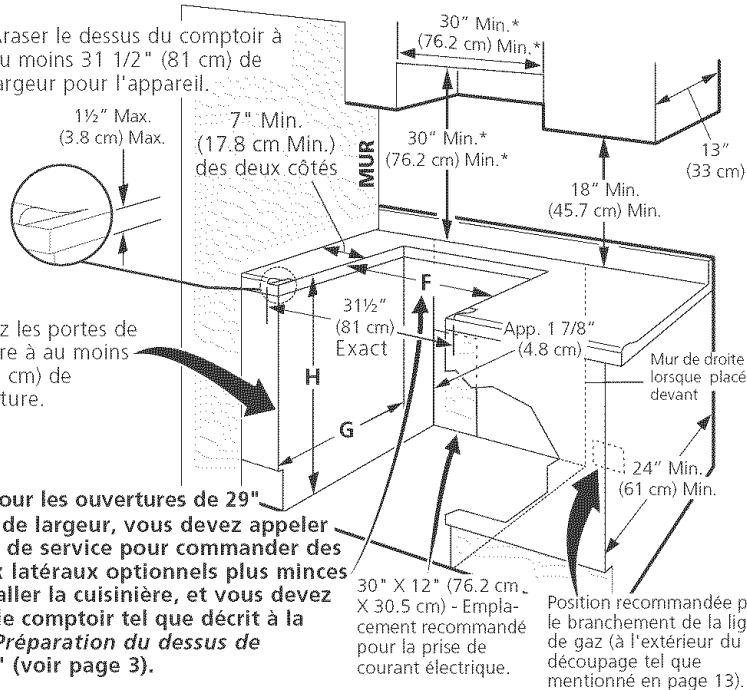


7" Min. (17.8 cm Min.) des deux côtés

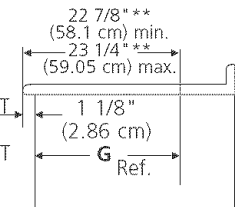
Installez les portes de l'armoire à au moins 1" (2.5 cm) de l'ouverture.

**NOTE:** Pour les ouvertures de 29" (73.7 cm) de largeur, vous devez appeler un centre de service pour commander des panneaux latéraux optionnels plus minces pour installer la cuisinière, et vous devez préparer le comptoir tel que décrit à la section "Préparation du dessus de comptoir" (voir page 3).

\*\* Notez que pour les ouvertures de moins de 22 7/8" (58.1 cm), l'appareil dépassera légèrement vers l'avant du comptoir.



Position recommandée pour le branchement de la ligne de gaz (à l'extérieur du découpage tel que mentionné en page 13).



A. HAUTEUR	B. LARGEUR	C. PROFONDEUR À L'AVANT DE L'APPAREIL	F. LARGEUR DE DÉCOUPE***	G. PROFONDEUR DE DÉCOUPE	H. HAUTEUR DU DESSUS DE COMPTOIR
35 3/8" (90 cm) - 36 3/8" (92 cm)	30" (76,2 cm)	28 5/16" (71,9 cm)	30 ± 1/16" (76,2 ± 0,15 cm)	21 3/4" (55,2 cm) Min. 22 1/8" (56,2 cm) Max.	36" (91,4 cm) normal 35 3/8" (90 cm) min.

G. Profondeur de découpage minimum augmentée à 24" (61 cm) si un dossier est installé.

**NOTE:** Le schéma de câblage de l'appareil est inclus au centre de ce feuillet.

Imprimé aux États-Unis

P/N 318201668 (0411) Rev. B

English - pages 1-9

Français - pages 10-18

Scéma de câblage - pages 19-20

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CUISINIÈRE SUR PIEDS DE 30" À GAZ (Modèles avec brûleurs fermés)

## Notes importantes à l'installateur

1. Lisez toutes les instructions contenues dans ce feuillet avant d'installer la cuisinière.
2. Enlevez tout le matériel d'emballage des compartiments du four avant de connecter l'alimentation à gaz et électrique à la cuisinière.
3. Respectez tous les codes et règlements applicables.
4. N'oubliez pas de laisser ces instructions au consommateur.

## Note importante au consommateur

Conservez ces instructions avec le guide de l'utilisateur pour référence ultérieure.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cette cuisinière doit être installée conformément aux règlements locaux, ou en leur absence, aux normes ANSI Z223.1/NFPA .54- dernière édition.

La conception de cette cuisinière a été approuvée par CSA international. Il faut prendre certaines précautions d'usage lors de l'utilisation de tout appareil fonctionnant au gaz naturel ou produisant de la chaleur. Vous trouverez celles-ci dans votre Guide d'utilisateur, lisez-les avec attention.

- **Assurez-vous que votre cuisinière est correctement installée et mise à la terre par un installateur ou un technicien d'entretien qualifié.**
- **Le circuit électrique de cette cuisinière doit être mis à la terre conformément aux règlements locaux, ou en leur absence, au code électrique ANSI/NFPA No.70-dernière édition.** Voir les instructions de mise à la terre.
- **Avant d'installer la cuisinière à un endroit recouvert de linoléum ou de tout autre couvre-planter synthétique, assurez-vous que celui-ci peut résister à un minimum de 90°F (32.2°C) de chaleur au-dessus de la température de la pièce sans se rapetisser, se déformer ou se décolorer.** N'installez pas la cuisinière sur un tapis, à moins de placer un tampon isolant ou une feuille de contreplaqué d'une épaisseur de ¼" (0.6 cm) entre la cuisinière et le tapis.

	<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toutes les cuisinières peuvent basculer.</li><li>• Des blessures pourraient survenir.</li><li>• Installer les amarres qui accompagnent la cuisinière.</li></ul>
	<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>	Pour prévenir tout risque de basculement de la cuisinière, cet appareil doit être fixé correctement au plancher à l'aide des amarres qui l'accompagnent. Pour vérifier si les amarres sont posées correctement, retirer le tiroir de rangement et s'assurer que les amarres sont enclenchées.

- **Assurez-vous que la tapisserie à proximité du four peut résister à la chaleur générée par la cuisinière.**
- **Ne bloquez pas la circulation d'air à l'orifice de ventilation du four ni autour de la base ou sous le panneau inférieur avant de la cuisinière.** Évitez de toucher les ouvertures de l'orifice de ventilation ou les surfaces avoisinantes car elles risquent de devenir chaudes lorsque le four fonctionne. Les brûleurs ont besoin d'air frais pour assurer une bonne combustion.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance près d'un appareil en fonctionnement. Apprenez-leur à utiliser les appareils électroménagers de façon sécuritaire et appropriée. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque la cuisinière est sans surveillance.

**⚠ AVERTISSEMENT** Le fait de monter sur les portes ou le tiroir de cette cuisinière, de s'y appuyer ou de s'y asseoir peut occasionner des blessures graves, et endommager l'appareil.

- **N'entrez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière.** Ils risquent de se brûler sérieusement s'ils tentent de grimper sur l'appareil.
- **Évitez de placer des armoires de rangement au-dessus des brûleurs afin d'éliminer les gestes inutiles au-dessus de ceux-ci.**
- **Réglez la flamme du brûleur pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile utilisé pour la cuisson.** Une flamme excessive est dangereuse.
- **N'utilisez pas le four à des fins de rangement.** Ceci génère une situation éventuellement dangereuse.
- **N'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.** L'utilisation prolongée de la cuisinière sans une ventilation adéquate peut s'avérer dangereuse.
- **Ne gardez pas de produits combustibles, d'essence et d'autres produits inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.** Il pourrait en résulter des explosions ou un incendie.
- Lors d'une panne de courant électrique, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement; placez une allumette allumée près de la tête du brûleur et tournez lentement le bouton de commande de surface à la position LITE. Redoublez de prudence si vous allumez un brûleur de surface manuellement.
- **Remplacez toutes les commandes à la position arrêt «off» après l'utilisation d'une fonction programmable chronométrée.**

## POUR MODÈLES AYANT UN FOUR AUTONETTOYANT:

- **Enlevez la lèchefrite, les aliments et les autres ustensiles avant de faire un cycle autonettoyant du four.** Essuyez tous les renversements excessifs. Suivez les instructions pour le pré nettoyage dans le Guide de l'utilisateur.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CUISINIÈRE SUR PIEDS DE 30" À GAZ (Modèles avec brûleurs fermés)

- Comme sur les cuisinières standard à gaz, LA TABLE DE CUISSON DE CET APPAREIL N'EST PAS AMOVIBLE. Ne tentez pas de l'enlever.

## 1. Construction de l'armoire

**MISE EN GARDE** Pour éliminer les risques de brûlures ou de feu, en étendant le bras au-dessus des surfaces de cuisson chaudes, évitez d'installer des armoires au-dessus de ces dernières. Si vous devez en installer, il est possible de réduire le risque en plaçant une hotte pour cuisinière qui excède horizontalement d'un minimum de 5" (12.7 cm) la base de l'armoire.

### Préparation du dessus de comptoir

- Les côtés de la plaque de cuisson de la cuisinière s'ajustent au-dessus du rebord du découpage du dessus de comptoir.
- Si vous avez un dessus de comptoir au **fini carré (plat)**, aucune préparation n'est requise.
- Les dessus de comptoir au **rebord avant moulé** doivent être aplanis de  $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm) à chaque coin avant de l'ouverture.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'araser de  $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm) les dessus de comptoir en mosaïque à chaque coin avant et/ou d'aplanir le rebord arrondi.
- Si la largeur du dessus de comptoir est supérieure à la largeur minimum requise, ajustez en conséquence de  $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm).

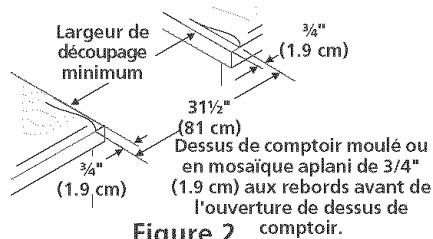


Figure 2

### Pour les découpages actuel de 29" (73.7 cm) de large:

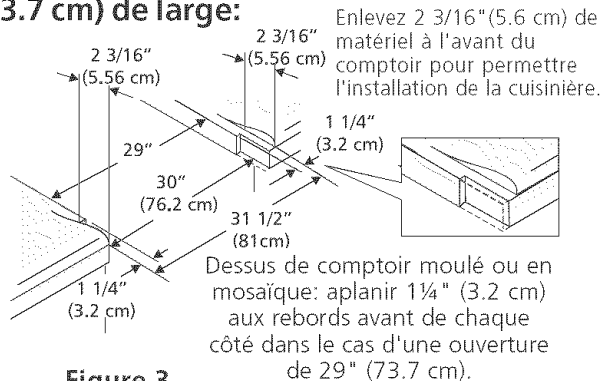


Figure 3

Le dessus de comptoir doit être à niveau. Placez un niveau sur le dessus de comptoir, d'abord de chaque côté, et ensuite du devant à l'arrière. Si le dessus de comptoir n'est pas horizontal, la cuisinière ne le sera pas non plus. Le four doit être à l'horizontale pour obtenir des résultats de cuisson satisfaisants.

## 2. Alimentation en gaz – Installation

Cet appareil a été conçu en usine pour fonctionner au gaz naturel avec une pression d'admission de 4" (10,16 cm) de colonne d'eau (1.0 kpa). Un régulateur de pression convertible est branché avec la rampe à gaz de la cuisinière, et DOIT RESTER connecté en série avec le tuyau d'alimentation. Si un kit de conversion au gaz propane est utilisé, suivez les instructions de conversion comprises dans le feuillet fourni pour convertir le régulateur pour être utilisé avec le gaz propane.

Une attention particulière doit être prise lors de l'installation de l'appareil pour ne pas obstruer la prise d'air pour la combustion et le conduit de ventilation de l'appareil.

Pour un fonctionnement normal, la pression intérieure maximale au régulateur ne doit pas être supérieure à 14" (35,56 cm) (3.5 kpa) de pression de colonne d'eau. La pression d'admission au régulateur doit être supérieure d'au moins un pouce (ou de .25 kpa) au régulateur ajusté à la rampe à gaz. Pour le gaz naturel, le régulateur étant ajusté à 4" (10,16 cm) de pression (1.0 kpa), la pression d'admission doit être d'au moins 5" (12,7 cm) de colonne d'eau (1.25 kpa). Pour le gaz propane, le régulateur étant ajusté à 10" (25,4 cm) de pression (2.5 kpa), la pression d'admission doit être d'au moins 11 po (27,9 kpa).

La ligne d'alimentation doit être munie d'un robinet d'arrêt approuvé (voir Figure 6). Ce robinet doit se trouver dans la même pièce que la cuisinière et à un endroit qui permette de l'ouvrir et de le fermer facilement. Ne bloquez pas l'accès au robinet d'arrêt. Il est destiné à ouvrir et à fermer l'alimentation en gaz de l'appareil.

Les tests pour vérifier les fuites de gaz doivent être faits selon les instructions de l'étape 4.

La ligne de gaz doit être de  $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) ou de  $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm).

## 3. Scellez les ouvertures

Scellez toutes les ouvertures dans le mur à l'arrière de la cuisinière ainsi que celles dans le plancher sous l'appareil une fois que la ligne de gaz est installée.

## 4. Branchez le gaz à la cuisinière

**Important:** Enlever tout le matériel d'emballage des compartiments du four avant de brancher l'alimentation à gaz et électrique à la cuisinière.

Afin de prévenir les fuites, utilisez des pâtes à joints de tuyauterie fabriquées pour utilisation avec gaz naturel et propane.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CUISINIÈRE SUR PIEDS DE 30" À GAZ (Modèles avec brûleurs fermés)

Le régulateur est situé tel que montré ci-contre.

**⚠ MISE EN GARDE** Ne laissez pas le régulateur glisser sur le tuyau lors du branchement.

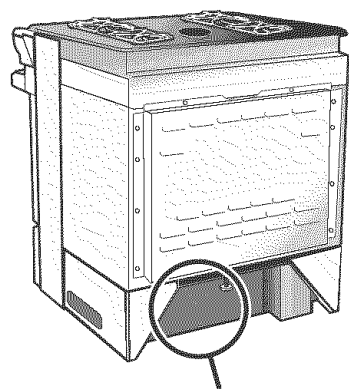


Figure 4 Emplacement du régulateur

## Branchement du régulateur de pression

Le régulateur est installé à l'appareil.

**⚠ MISE EN GARDE** Ne serrez pas trop les raccords. Le régulateur est moulé sous pression. Un serrage excessif pourrait le fissurer et provoquer une fuite de gaz susceptible de causer un incendie ou une explosion.

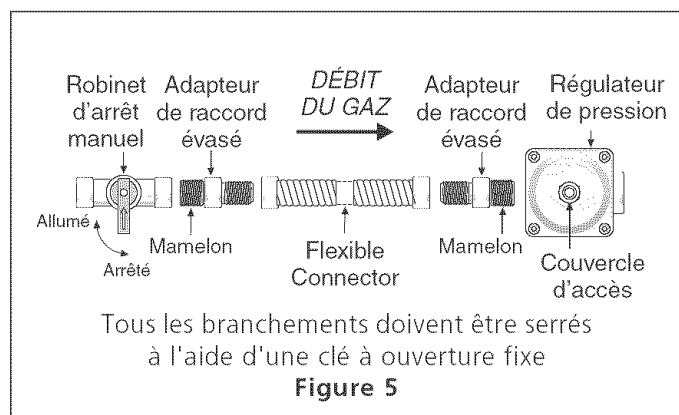


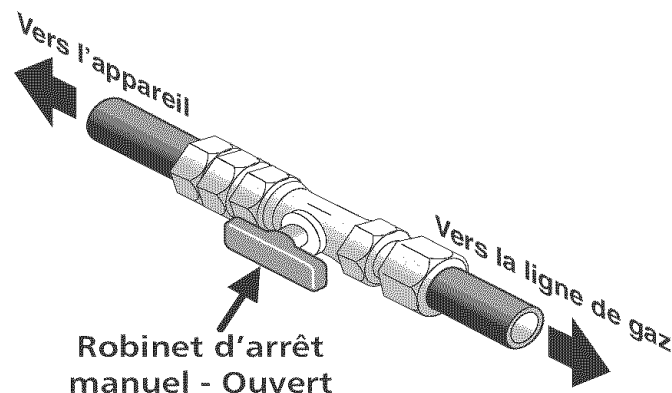
Figure 5

Assemblez le connecteur flexible du conduit d'alimentation en gaz au régulateur de pression dans l'ordre qui suit

1. robinet d'arrêt manuel
2. 1/2" mamelon
3. 1/2" adaptateur de raccord évasé
4. connecteur flexible,
5. 1/2" adaptateur de raccord évasé
6. 1/2" mamelon
7. régulateur de pression.

Utilisez des pâtes à joints de tuyauterie fabriquées pour utilisation avec gaz naturel et propane, pour sceller les connexions de gaz. Si des connecteurs flexibles sont utilisés, assurez-vous qu'ils ne sont pas tordus.

La ligne de gaz doit être munie d'un robinet d'arrêt manuel approuvé. Ce robinet doit être installé dans la même pièce que l'appareil et doit être facile d'accès. Ne bloquez l'accès au robinet. Ce robinet permet d'arrêter ou de permettre l'alimentation en gaz à la cuisinière.



Robinet d'arrêt manuel - Ouvert

Figure 6

Une fois le régulateur en place, ouvrez le robinet de la ligne d'alimentation en gaz. Attendez quelques minutes pour que le gaz commence à circuler à travers la canalisation pour le gaz.

**Veillez à ce qu'il n'y ait pas de fuites.** Après avoir raccordé l'alimentation en gaz à la cuisinière, à l'aide d'un manomètre vérifiez si le système ne fuit pas. Si vous ne disposez pas d'un manomètre, ouvrez l'alimentation en gaz et utilisez un liquide détecteur de fuites sur tous les joints et les raccords.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. La détection des fuites à l'aide d'une flamme pourrait provoquer un incendie ou une explosion.

**Resserrez tous les raccords** si nécessaire, afin de prévenir les fuites de gaz dans la plaque de cuisson ou le tuyau d'alimentation.

**Vérifiez l'alignement des robinets**, après avoir relié l'appareil à l'alimentation en gaz, afin de vous assurer que la rampe du conduit de gaz n'a pas été déplacée.

**Débranchez la cuisinière et fermez son robinet d'alimentation en gaz** lors de toute vérification de pression du circuit d'alimentation de gaz à une pression supérieure à 1/2 lb/po2 (3.5 kpa ou 14" (35,56 cm) colonne d'eau).

**Isolez la cuisinière du réseau d'alimentation en gaz** en fermant son robinet d'arrêt manuel, lors de toute vérification de pression du circuit d'alimentation en gaz à une pression inférieure ou égale à 1/2 lb/po2 (3.5 kpa ou 14 po. colonne d'eau).

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CUISINIÈRE SUR PIEDS DE 30" À GAZ (Modèles avec brûleurs fermés)

### 5. Conversion au gaz propane

Cet appareil fonctionne au gaz naturel ou au gaz propane. Il est réglé en usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre cuisinière au gaz propane, servez-vous des orifices fixes fournis dans l'enveloppe portant l'inscription «POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE». Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

Un installateur qualifié doit effectuer la conversion conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et règlements applicables. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, il pourrait en résulter de sérieuses blessures corporelles ou des dommages matériels. L'entreprise d'installation qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

**⚠ AVERTISSEMENT** Si on n'effectue pas la conversion correctement, il pourrait en résulter des blessures corporelles et des dommages matériels.

### 6. Branchez le courant électrique à la cuisinière

Circuit de dérivation de 120 volt, 60 Hertz, avec mise à la terre appropriée, protégé par un disjoncteur de 15 ampères ou un fusible temporisé.

**N'utilisez pas de cordon de rallonge pour brancher l'appareil.**

**Instructions de mise à la terre**

**IMPORTANT** Veuillez lire attentivement.

**Pour votre propre sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre.**

Afin de réduire au minimum les risques de chocs électriques, le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche de contact tripolaire (mise à la terre) enfichable dans une prise de courant murale tripolaire standard avec mise à la terre (figure 10).

Il est conseillé de faire vérifier la prise de courant murale et le circuit par un électricien qualifié, afin de s'assurer que la prise de courant est correctement mise à la terre.

#### Méthode préférée

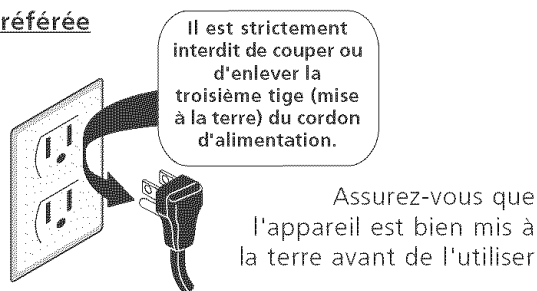


Figure 7

Dans le cas où il n'y a qu'une prise de courant murale bipolaire standard, il incombe au client de la remplacer par une prise de courant murale tripolaire correctement mise à la terre.

**Il est strictement interdit de couper ou d'enlever la troisième tige (mise à la terre) du cordon d'alimentation.**

**⚠ AVERTISSEMENT** Débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise de courant murale avant de réparer ou de nettoyer la plaque de cuisson.

### 7. Déplacement de l'appareil en vue d'en faire le service ou pour faire du nettoyage

Coupez l'alimentation électrique de l'appareil à la boîte des fusibles ou des disjoncteurs et fermez le robinet d'alimentation à gaz manuel. Défaites la connexion de la tuyauterie rigide au régulateur. Il n'est pas nécessaire de défaire cette connexion si un conduit flexible est utilisé. Assurez-vous que l'appareil est froid. Retirez le tiroir de rangement, puis ouvrez la porte du four. Soulevez la cuisinière à l'avant et faites-la glisser hors de son gîte, tout en évitant de soumettre le conduit à gaz flexible à des contraintes excessives. Lorsque la cuisinière est replacée dans son gîte, veillez à ne pas coincer le conduit à gaz flexible et le câble d'alimentation électrique derrière l'appareil. Reconnectez la tuyauterie rigide au régulateur (si applicable) et vérifiez qu'il n'y a pas une fuite de gaz du joint. Remplacez le tiroir, fermez la porte et réalimentez l'appareil en gaz et en électricité (Figure 8).

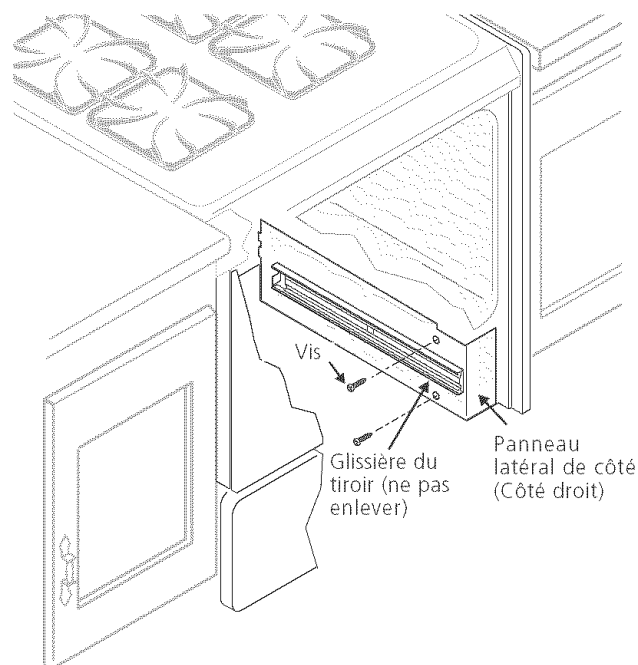


Figure 8



## 8. Installation de la cuisinière

### Installation Standard

1. La table de cuisson chevauche de chaque côté du dessus du comptoir et la cuisinière est assise sur le plancher. La largeur de la table de cuisson est de 31½" (81 cm).
2. Les armoires sous le comptoir doivent être distantes de 30" (76.2 cm). Assurez-vous qu'elles sont d'aplomb et de niveau avant d'y installer la cuisinière. Araser le rebord bombé à l'extrémité avant du comptoir pour obtenir un ajustement serré de 31½" (81 cm) entre les bords extérieurs de la table de cuisson et le comptoir.
3. Distancez les portes des armoires de 31" (78.7 cm) minimum afin qu'elles n'interfèrent pas avec l'ouverture de la porte du four.
4. Découpez le comptoir tel que montré à la page 1.
5. Si un dossier doit être installé, un nécessaire de service (kit) peut être commandé par l'intermédiaire de votre marchand.
6. Afin d'obtenir une installation maximale, les 3 côtés du comptoir recevant l'appareil doivent être plats et à niveau. Tous les ajustements adéquats afin que le comptoir soit plat doivent être faits sinon des espaces entre l'appareil et le comptoir peuvent se produire.
7. **⚠ MISE EN GARDE** Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas le saisir ou le manipuler par la vitre de la surface de cuisson. Manipulez-le avec soin.
8. Placez l'appareil devant l'ouverture du comptoir.
9. Assurez-vous que la surface de cuisson vitrifiée allant par dessus le comptoir est bien plus haute que le comptoir. Si tel n'est pas le cas, levez l'appareil en baissant les pattes de nivellement.
10. **Nivelez la cuisinière** (voir la section 10). Le plancher qui supporte la cuisinière doit être de niveau (reportez-vous à la figure 15).
11. Ajustez les vis de nivellement pour que le dessous de la table de cuisson repose au dessus du comptoir.
12. Doucement relevez les vis de nivellement arrière afin que la surface vitrifiée touche à peine le comptoir. La surface vitrifiée ne doit pas supporter l'appareil.
13. Finalement, relevez doucement les vis de nivellement avant (comme en 11) jusqu'à ce que la surface vitrifiée touche à peine le comptoir.
14. Si la cuisinière n'est plus de niveau, tirez-la hors du découpage et réajustez les vis de nivellement ou assurez-vous que le plancher est bien au niveau.

### Installation pour découpages de 29" (73.7 cm).

1. Vous devez enlever les moulures latérales actuelles par de nouvelles moulures plus petites. Vous pouvez commander ces moulures en appelant à un centre de service.
2. Installez vos nouvelles moulures à la place des moulures actuelles, en suivant les instructions fournies avec les nouvelles moulures.
3. Assurez-vous que le dégagement du comptoir est préparé pour les découpages de 29" (73.7 cm) de large. Voir la section "Préparation du dessus de comptoir" en page 3.

4. Installez l'appareil dans l'armoire tel que décrit à la section précédente.

### Installation avec un dossieret

La profondeur du découpage de 21 3/4" (55.2 cm) minimum et 22 1/8" (56.2cm) maximum doit être augmentée à 24" (61 cm) lorsqu'un dossieret est installé sur l'appareil.

### Installation de panneaux latéraux

Distancez les portes des armoires de 31" (78.7 cm) minimum afin qu'elles n'interfèrent pas avec l'ouverture de la porte du four.

### NOTE

Un dossieret, des panneaux latéraux et des embouts peuvent être commandés par l'entremise de votre marchand ou d'un centre de service autorisé.

## 9. Vérification du Fonctionnement

Référez-vous au Guide de l'utilisateur inclus avec la cuisinière pour les directives de fonctionnement et pour l'entretien et le nettoyage de votre cuisinière.

Enlevez tout le matériel d'emballage du four avant de commencer les essais.

### 9.1 Mise en place des bases et des couvercles de brûleurs

Cette cuisinière est munie de brûleurs scellés comme il est indiqué ci-dessous (figure 9).

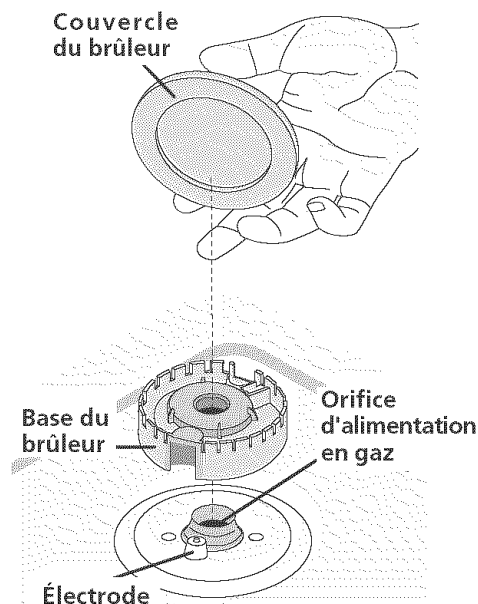


Figure 9

- A. Déballez les bases de brûleur et les couvercles.
- B. Placez les bases de brûleurs au-dessus de chaque orifice d'alimentation.
- C. Vérifiez que le brûleur est correctement aligné et à niveau. Placez le couvercle sur la base de brûleur appropriée.

**NOTE :** Aucun réglage de brûleur n'est nécessaire dans ce genre de cuisinière.



## 9.2 Branchez l'alimentation en électricité et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz

### 9.3 Vérifiez les allumeurs

Il faut vérifier le fonctionnement des allumeurs électriques après que la cuisinière et les raccords du tuyau d'alimentation aient été eux-mêmes vérifiés relativement aux fuites et que la cuisinière ait été branchée à la prise de courant.

Pour vérifier si l'allumage est adéquat :

- Appuyez sur le bouton de commande d'un brûleur de surface et tournez-le à la position «LITE». Vous entendrez les étincelles de l'allumeur électrique qui allume le brûleur.
- Le brûleur de surface doit s'allumer lorsque le gaz est disponible au brûleur supérieur. En fonctionnement normal, chaque brûleur doit s'allumer dans un délai de quatre (4) secondes après que l'air ait été purgé des canalisations d'alimentation. Regardez si le brûleur est allumé.
- Une fois le brûleur allumé, le bouton de commande doit être tourné à une autre position que LITE.

Il existe des dispositifs d'allumage séparés pour chaque brûleur. Essayez chaque bouton séparément jusqu'à ce que tous les robinets de brûleur aient été vérifiés.

### 9.4 Réglez la position LOW des robinets des brûleurs de surface (voir Figure 10)

- Appuyez sur chaque commande et tournez-les à LITE jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Tournez rapidement le bouton à la position la plus basse (LOW).
- Si le brûleur s'éteint, ré ajustez le robinet comme suit : Remettez le bouton de commande à arrêt (OFF). Enlevez le bouton de commande du brûleur de surface, insérez un tournevis à pointe droite fine dans la tige creuse du robinet et insérez dans la tête de la vis. La hauteur de la flamme peut être augmentée ou diminuée en tournant la vis. Ajustez la flamme jusqu'à ce que vous puissiez tourner rapidement le bouton de LITE à la plus basse position (LOW) sans éteindre la flamme. Celle-ci devrait être aussi minuscule que possible sans s'éteindre.

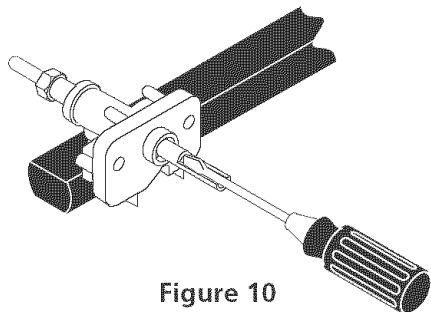


Figure 10

## 9.5 Fonctionnement et réglage des brûleurs du four.

### 9.5.1 Brûleurs à allumage électrique

Le fonctionnement des allumeurs électriques devrait être vérifié après que la cuisinière et l'arrivée de gaz aient été vérifiées minutieusement pour détecter les fuites et que la cuisinière ait été branchée au réseau électrique.

Le brûleur du four est muni allumeur électrique ainsi que d'un système de commande électrique. Si votre modèle est muni d'un brûleur de rôtisserie à alimentation par prise unique, il aura également un allumeur électrique. Ces systèmes de commande ne nécessitent aucun ajustement. Lorsque le fourneau sera prêt à fonctionner, le courant parviendra à l'allumeur qui deviendra incandescent et lorsqu'il aura atteint la température d'ignition du gaz, la valve de commande du four commandée électriquement s'ouvrira et une flamme apparaîtra au brûleur du fourneau. Il y a un délai de 30 à 60 secondes après que le thermostat soit mis en position "ON" et le moment que la flamme apparaisse au brûleur du fourneau. Lorsque le four atteindra la température réglée au cadran, l'allumeur s'éteindra. La flamme du brûleur s'éteindra entre 20 et 30 secondes après que l'allumeur eut été coupé. Ce cycle continuera pour maintenir toute température réglée jusqu'à ce que l'indicateur/cadran soit remis à "OFF".

Après avoir enlevé tout matériau d'emballage et la documentation du four,

- Réglez le four pour cuire "BAKE" à 300°F. Voir le Guide d'utilisation et d'entretien pour les directives d'opération.
- Le brûleur du four devrait s'allumer en dedans de 60 secondes. Vérifiez si la flamme est convenable et répétez la procédure une autre fois et remettez le bouton de commande à "OFF")
- Si votre modèle est muni d'un brûleur de rôtisserie à alimentation par prise unique, réglez le fourneau à rôtisserie "BROIL". Voir le Guide d'utilisation et d'entretien pour les directives d'opération.
- Le brûleur de la rôtisserie devrait s'allumer en dedans de 60 secondes. Vérifiez si la flamme est convenable et remettez le bouton de commande à "OFF".

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CUISINIÈRE SUR PIEDS DE 30" À GAZ (Modèles avec brûleurs fermés)

## 9.5.2 Brûleur du fourneau à clapet d'air

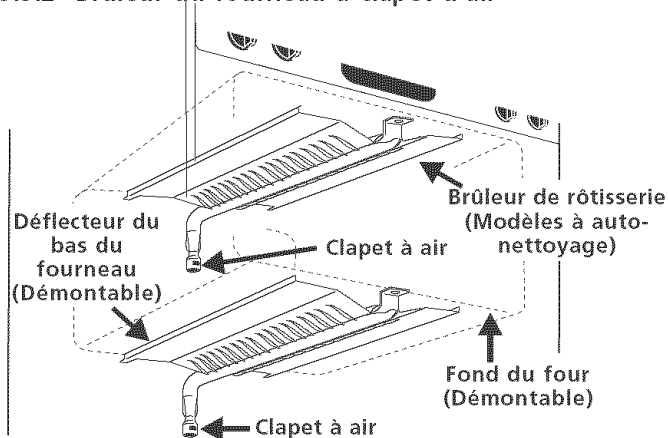


Figure 11

La longueur approximative de la flamme du brûleur du fourneau est 1" (25 mm) (centre de flamme bleu distinct).

Pour déterminer si la flamme du brûleur du four est adéquate, enlevez le fond du four et l'enceinte du brûleur et réglez le fourneau à 300°F

Enlevez les vis de maintien à l'arrière du fond du fourneau pour pouvoir retirer le fond du fourneau. Soulevez à l'arrière, dégagez le fond avant du cadre du four et retirez le fond du fourneau hors de celui-ci. Enlevez l'enceinte du brûleur pour voir la flamme. Si la flamme est de couleur jaune, augmentez l'ouverture du clapet d'air (voir "2" à la figure 12). Si la flamme est bleue, réduisez l'ouverture du clapet d'air.

Pour faire le réglage, desserrez la vis de blocage ("3" à la figure 12), repositionnez le clapet d'air et serrez la vis de blocage. Remplacez le fond du fourneau.

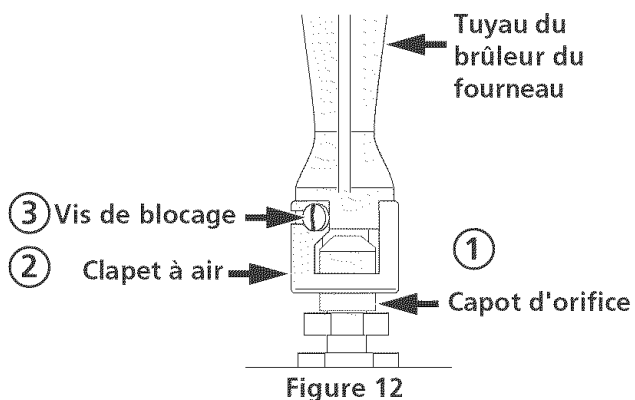


Figure 12

## 9.5.3 Brûleur de la rôtisserie à clapet d'air

La longueur approximative de la flamme du brûleur du fourneau est 1" (25 mm) (centre de flamme bleu distinct). Pour déterminer si la flamme du brûleur de la rôtisserie est adéquate, réglez le fourneau à "BROIL". Si la flamme est de couleur jaune, augmentez l'ouverture du clapet d'air (voir "2" à la figure 12). Si la flamme est bleue, réduisez l'ouverture du clapet d'air. Pour faire le réglage, desserrez la vis de blocage ("3" à la figure 12), repositionnez le clapet d'air et serrez la vis de blocage.

## 10. Mise à niveau de la cuisinière

Mettez la cuisinière de niveau et ajustez la hauteur de la table de cuisson avant de l'installer dans le découpage du comptoir.

1. Installez une grille au centre du four.
2. Déposez un niveau à bulle sur la grille (voir la figure 13). Prenez 2 lectures en plaçant le niveau en diagonale dans une direction, puis dans l'autre direction. Si nécessaire, ajustez les 4 vis de nivellement à l'aide d'une clé pour niveler l'appareil (reportez-vous à la figure 15).
3. Glissez délicatement la cuisinière, en faisant attention de ne pas abîmer le dessus du comptoir, dans le découpage du comptoir et vérifiez si elle est encore de niveau.

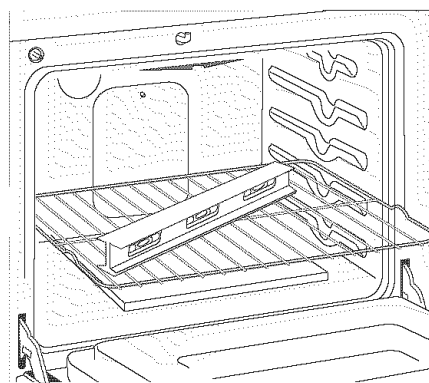


Figure 13

### Lorsque tous les raccords sont terminés

Vérifiez que toutes les commandes sont en position d'arrêt (OFF).

Assurez-vous que la circulation d'air de combustion et de ventilation à la cuisinière n'est pas obstruée.

### Emplacement du numéro de modèle et de série

La plaque signalétique est située sur le châssis avant du four, derrière la porte du four (certains modèles) ou sur le côté du tiroir (certains modèles).

Lors d'une commande de pièces ou pour toute demande de renseignements au sujet de votre cuisinière, assurez-vous de toujours inclure les numéros de modèle et de série et un numéro de lot ou une lettre de la plaque signalétique de votre cuisinière.

La plaque signalétique vous donne également la capacité des brûleurs, le type de carburant et la pression à laquelle la cuisinière a été réglée au moment de l'expédition.

### Avant d'appeler le service d'entretien

Réviser la liste de vérifications préventives et les instructions d'opération dans votre Guide de l'utilisateur. Vous sauverez probablement du temps et de l'argent. La liste contient les événements ordinaires qui ne résultent pas de défauts dans le matériel ou la fabrication de cet appareil.

Référez-vous à votre Guide de l'utilisateur.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CUISINIÈRE SUR PIEDS DE 30" À GAZ (Modèles avec brûleurs fermés)

## 11. Instructions de sécurité importantes

**AVERTISSEMENT** Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, protégez-la en installant les vis et les supports anti-basculés fournis avec la cuisinière. Ils sont situés dans un sac de plastique dans le four. Si vous n'installez pas ces supports anti-basculés, la cuisinière risque de basculer si un poids excessif est placé sur une porte ouverte ou si un enfant y grimpe. Les renversements de liquides chauds ou la cuisinière peuvent provoquer de sérieuses blessures.

Suivez les instructions ci-dessous pour installer les supports anti-basculés.

Si vous déplacez la cuisinière pour l'installer à un autre endroit, vous devez également déplacer les supports anti-basculés pour les installer avec la cuisinière. Voyez l'étape 5 pour vérifier comment procéder à une installation correcte.

### Outils Requis :

Tourne écrou de 5/16" (0,79 cm) ou tournevis à tête carrée  
Clé à molette  
Perceuse électrique  
Foret de 3/16" (0,48 cm) de diamètre  
Foret de maçonnerie de 3/16" (0,48 cm) diamètre (si l'installation se fait dans du béton)

### Instructions d'installation des supports anti-basculés

Les supports anti-basculés se fixent au plancher, à l'arrière de la cuisinière, pour retenir les deux pieds niveleurs. En les fixant au plancher, assurez-vous que les vis ne pénètrent pas dans la plomberie ou le câblage électrique. Les vis fournies fonctionneront aussi bien dans du bois que dans du béton.

1. Dépliez le gabarit de papier et placez-le à plat sur le plancher, l'endos et les extrémités des côtés exactement à l'endroit où l'arrière et les côtés de la cuisinière seront placés lors de l'installation (utilisez le diagramme ci-dessous pour localiser les supports anti-basculés si le gabarit de papier n'est pas disponible).
2. Tracez sur le plancher l'emplacement des 4 trous de montage indiqués sur le gabarit. Pour faciliter l'installation, des trous pilotes d'un 1/2" (1.3 cm) de profondeur et 3/16" (0.5 cm) de diamètre peuvent être percés dans le plancher.
3. Enlevez le gabarit et placez les supports anti-basculés sur le plancher, le rebord renversé vers l'avant. Alignez les trous dans les supports anti-basculés avec les trous tracés sur le plancher et fixez avec les 4 vis fournies. Les supports anti-basculés doivent être fixés sur un plancher solide. Si vous les fixez à un plancher en béton, percez d'abord des trous pilotes de 3/16" (0.5 cm) de diamètre à l'aide d'un foret à maçonnerie de 3/16" (0.5 cm) diamètre.
4. Mettez la cuisinière à niveau au besoin, en l'ajustant avec les 4 pieds niveleurs à l'aide d'une clé à molette (voir Figure 9). Un dégagement minimum de 1/8" (0.3 cm) est requis entre le bas de la cuisinière et les pieds niveleurs arrière pour disposer de suffisamment d'espace pour installer les supports anti-basculés.
5. Remplacez la cuisinière en la faisant glisser, en vous assurant que les pieds arrière ont été bien agrippés par les extrémités des supports anti-basculés. Il est possible que vous ayez à la déplacer légèrement d'un côté en la repoussant vers l'arrière pour que les pieds arrière s'alignent avec les supports anti-basculés. Agrippez le dessus de l'extrémité arrière de la cuisinière et essayez soigneusement de l'incliner vers l'avant pour vous assurer que la cuisinière est correctement ancrée.

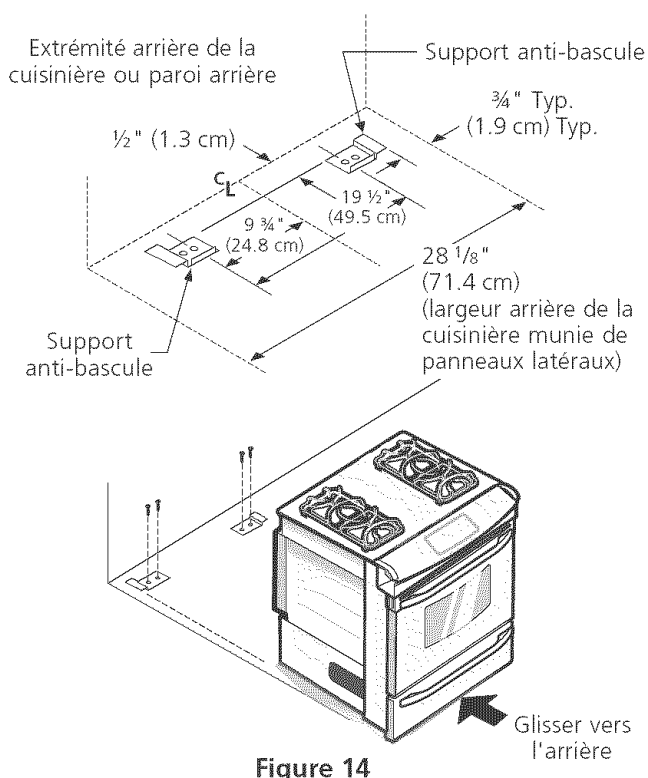


Figure 14

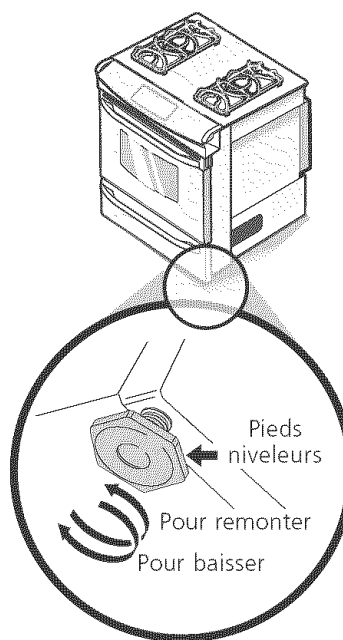
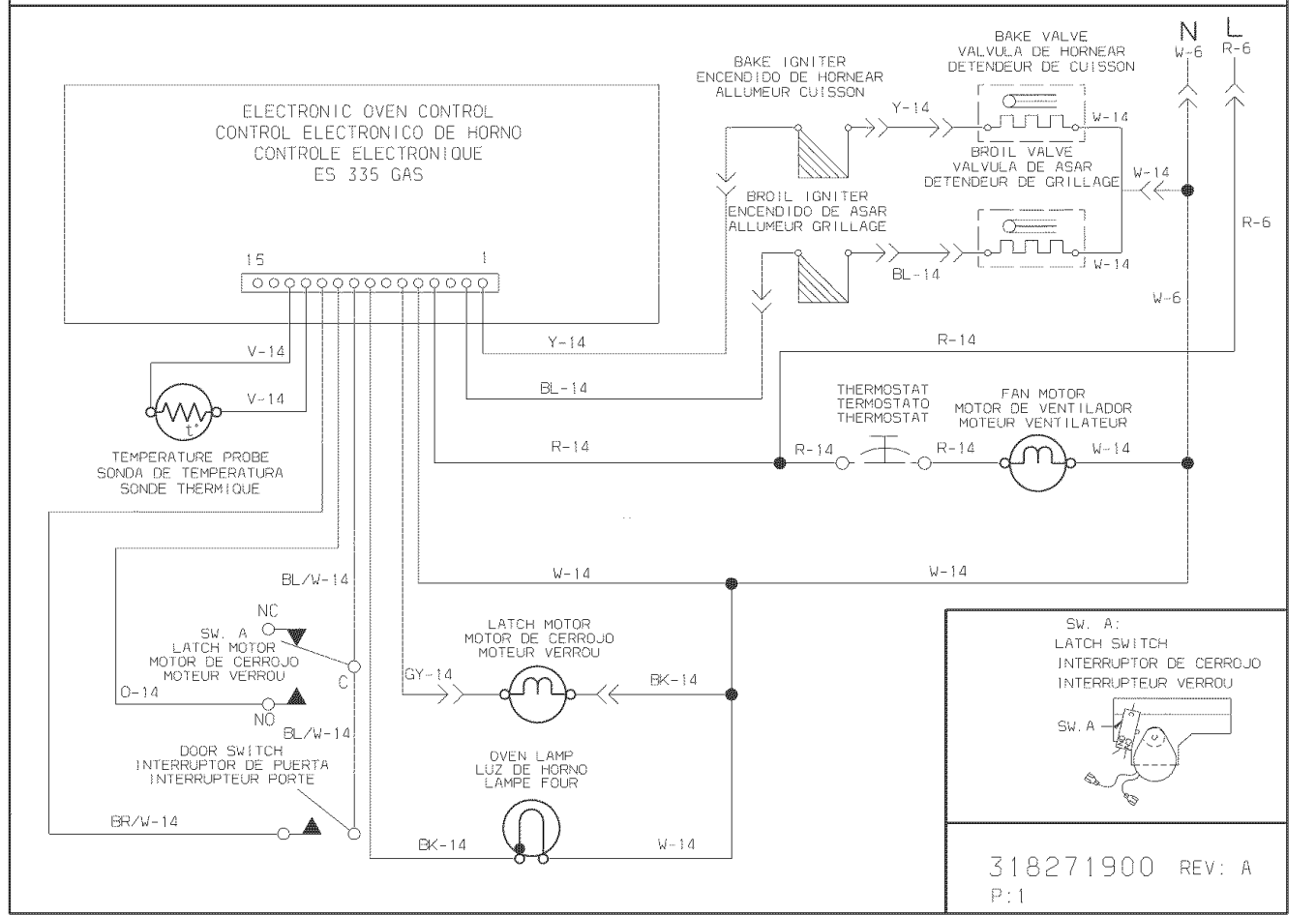
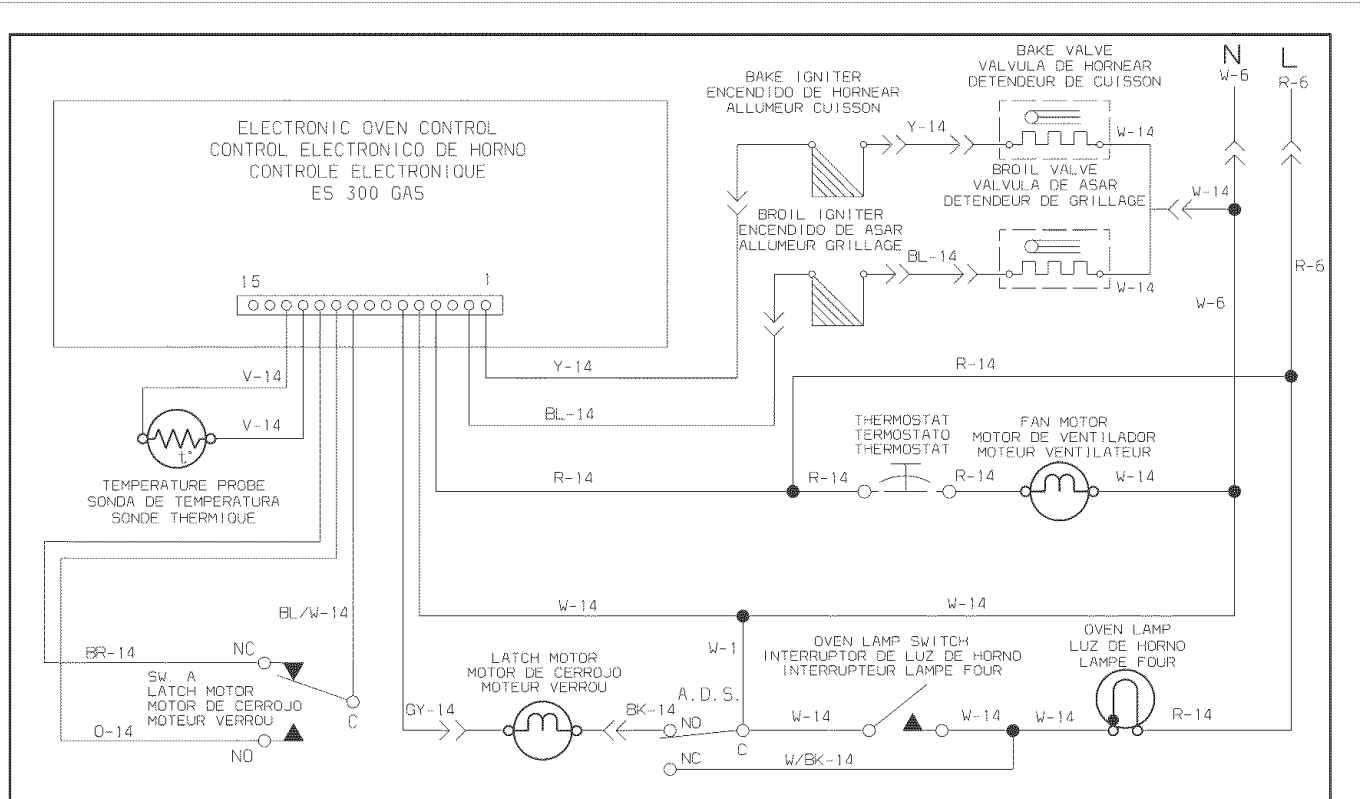


Figure 15

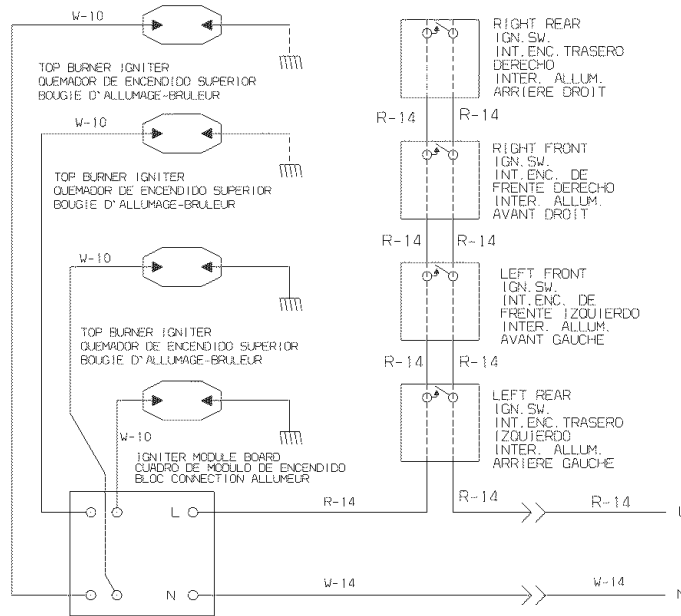
# WIRING DIAGRAM - SCHÉMA DE CÂBLAGE



318271900 REV: A  
P:1

# WIRING DIAGRAM - SCHÉMA DE CÂBLAGE

COOKTOP CIRCUIT/CIRCUITO DE PLANCHA DE COCINAR/  
CIRCUIT TABLE CUISSON



### WARNING/AVISO/AVERTISSEMENT

DISCONNECT POWER BEFORE SERVICING UNIT/  
DESCONECTE LA ENERGIA ANTES DE REALIZAR  
EL MANTENIMIENTO DEL ELECTRODOMESTICO/  
COUPER LE COURANT AVANT D'EFFECTUER  
LA REPARATION.

W-10

WIRES COLOR NO./NO. DE COLOR DE ALAMBRE/NO. COULEUR DES FILS

### COLOR CODE/CODIGOS/COULEUR

BK	BLACK/NEGRO/NOIR	P	PINK/ROSA/ROSE
BL	BLUE/AZUL/BLEU	PR	PURPLE/PURPUREO/POURPRE
BR	BROWN/MORENO/BRUN	R	RED/ROJO/ROUGE
C	COPPER/COBRE/CUIVRE	T	TAN/TOSTADO/TAN
G	GREEN/VERDE/VERT	V	VIOLET/VIOLETA/VIOLET
GY	GRAY/GRAY/GRIS	W	WHITE/BLANCO/BLANC
O	ORANGE/NARANJA/ORANGE	Y	YELLOW/AMARILLO/JAUNE
BL/W	BLUE/WHITE STRIPE/RAYAS AZUL BLANCA/STRIE BLEU/BLANC		

CODE	GAUGE/MEDIDA CALIBRE	TEMP. °C	STYLE/MODO/STYLE CSA	STYLE UL
1	18	125	CL1251	3173
2	16	125	CL1251	3173
3	14	125	CL1251	3173
4	12	125	CL1251	3173
5	18	150	EXL-150	3321
6	16	150	EXL-150	3321
7	14	150	EXL-150	3321
8	12	150	EXL-150	3321
9	10	150	EXL-150	3321
10	18	200	SEW-1	3122
11	16	200	SEW-1	3122
12	12	250		3252
13	16	250		3252
14	20	150	EXL-150	3321
15	8	150	EXL-150	3321
16	8	60		
17	10	60		
18	10	200	SEW-1	3122
19	20	125	CL1251	3173

### CAUTION:

LABEL ALL WIRES PRIOR TO DISCONNECTION WHEN SERVICING CONTROLS.  
WIRING ERROR CAN CAUSE IMPROPER AND DANGEROUS OPERATION.  
VERIFY PROPER OPERATION AFTER SERVICING.

### AVISO:

ETIQUETE TODOS LOS ALAMBRES ANTES DE DESCONECTAR PAR  
REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE LOS CONTROLES. ERROR DE  
ALAMBRAJE PUEDE CAUSAR UN FUNCIONAMIENTO INCORRECTO  
Y PELIGROSO. VERIFIQUE SI EL FUNCIONAMIENTO ESTA  
CORRECTO DESPUES DEL MANTENIMIENTO.

### AVERTISSEMENT:

ETIQUETER CHAQUE FIL AVANT LE DEBRANCHEMENT DE CEUX-CI. UNE ERREUR DE  
BRANCHEMENT PEUT CAUSER UNE OPERATION DANGEREUSE. VERIFIER LE BON  
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL APRES TOUTE REPARATION.

### NOTE/NOTA/NOTE:

CIRCUIT SHOWN WITH ALL CONTROLS SET TO "OFF".  
OVEN DOOR CLOSED AND UNLOCKED.  
EL CIRCUITO ESTA ILUSTRADO CON TODOS LOS CONTROLES A "OFF"  
(APAGADO) PUERTA DE HORNO ABIERTA Y NO CERRADA.  
LE SCHEMA ELECTRIQUE INDIQUE QUE LES COMMANDES SONT  
A "ARRET", QUE LA PORTE EST FERMEE ET NON VERROUILLEE.

318271900 REV: A  
P:2