

INSTALLATION CHECKLIST FOR GAS RANGES

1. Determine if a fuel conversion is needed

Your range will require a fuel conversion if you intend to connect to propane.

NOTE: Propane conversions must be completed by a qualified service technician (see the gas conversion section in the installation instructions that came with your range).

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

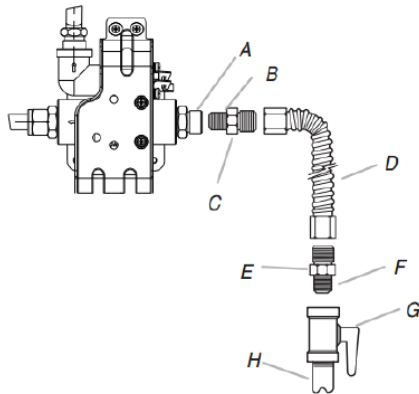
If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

licensed heating personnel,
authorized gas company personnel, and
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

2. Verify properly tightened fuel connections.



A. Pressure regulator
connection fitting

B. Use Pipe-Joint compound.

C. Adapter

D. Flexible connector

E. Adapter

F. Use pipe-joint compound.

G. Manual shutoff valve

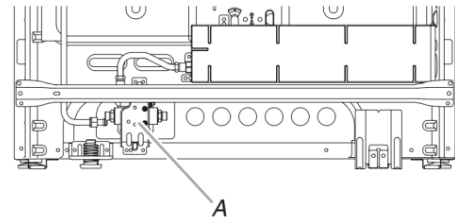
H. 1/2" (1.3 cm) or 3/4"
(1.9 cm) gas pipe

Example of how to make a gas connection.

IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn when tightening fittings.

3. Verify the gas regulator is "ON"

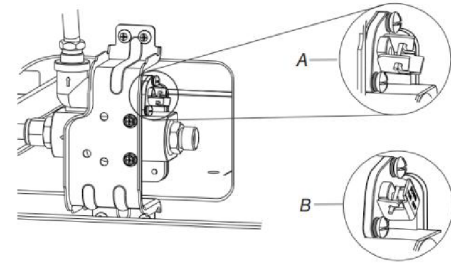
1. Locate gas pressure regulator in the back of the range.



Gas pressure regulator location. Rear view of range.

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

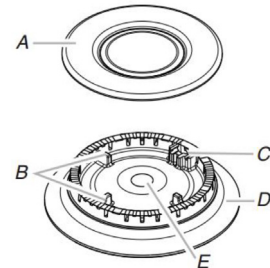
2. Check that the gas pressure regulator shutoff valve is in the "ON" position.



Gas regulator lever position "A. ON" and "B. OFF"

IMPORTANT: The factory default setting is the "ON" position. If the range does not work, verify that the valve is in the "ON" position.

4. Verify surface burner function



A. Burner cap

B. Alignment pins

C. Igniter

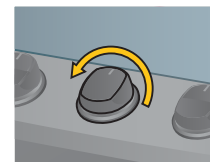
E. Burner base

F. Gas tube opening

Surface gas burner assembly

To ignite burner:

1. Push in and turn knob counter-clockwise to LITE. All surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.
2. Turn knob to anywhere between High and Low. The clicking will stop.



To ignite burner

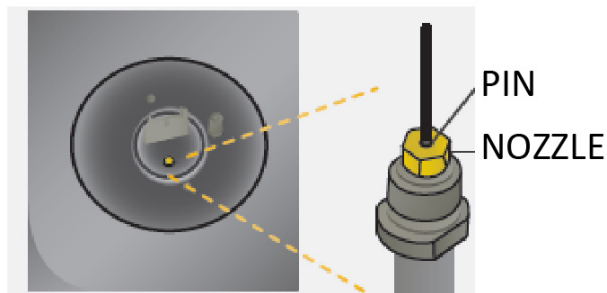
USE & CARE QUICK GUIDE FOR GAS RANGES

5. General cleaning

To Clean surface burners and nozzles:

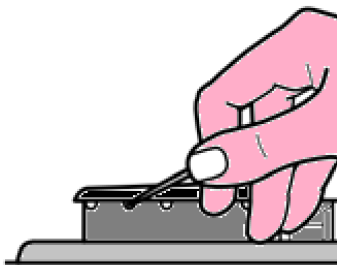
IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the surface grates.
2. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section in user guide.
3. Clean the nozzle using a steel pin.



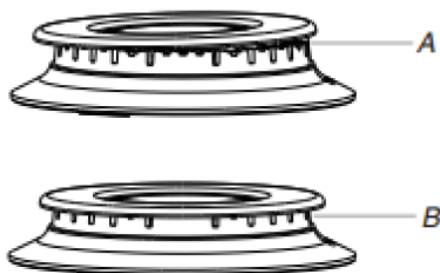
Clean nozzle using a steel pin.

4. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



Clean burner ports using a steel pin.

5. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.



A. Incorrect
B. Correct

Properly aligned between burner and cap.

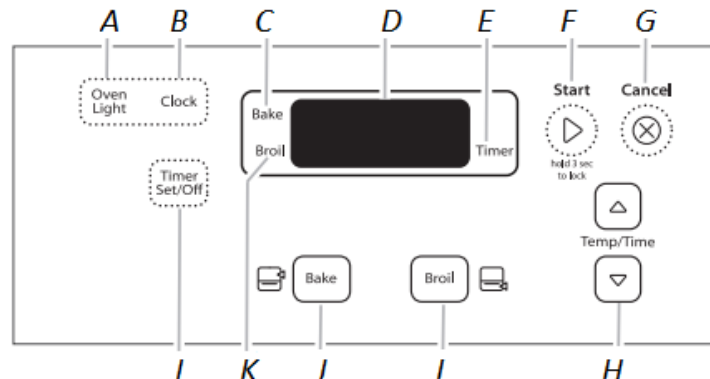
6. Replace the surface grates.
7. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the burner yourself. Contact a trained repair specialist.

Gas tube opening:

Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.

6. LCC OPERATION (Feature only in some models)

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.



A. Oven light
B. Clock
C. Bake indicator light
D. Display
E. Timer indicator light
F. Start (Control lock)
G. Off/Cancel
H. Temp/time
I. Broil
J. Bake
K. Broil indicator light
L. Timer set/off

LCC control and functions.

Basic oven operation:

- Press BAKE or BROIL to select oven function.



- Set oven temperature.



- To start oven function, press START



- To stop or cancel oven function, press CANCEL



Control lock: When the control is locked, only Clock, Oven Light and Timer Set/Off will function.

To Lock/Unlock Control: Before locking, make sure the cook functions are off. Press and hold START for 3 seconds, and "Loc" will appear on the display. Repeat to unlock. "Loc" will disappear from the display.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting". If you still need to call for help, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer experience Centre toll free: 1-800-807-6777, or visit our website at www.whirlpool.ca.

In U.S.A.

Call the Whirlpool Customer experience Center toll free: 1-800-253-1301 or visit our website at www.whirlpool.com.

POINTS CLÉS D'INSTALLATION À VÉRIFIER POUR LES CUISIÈRES À GAZ

1. Déterminer si une conversion est nécessaire pour l'alimentation en gaz

La cuisinière nécessite une conversion pour l'alimentation en gaz dans les cas de raccordement au propane.

REMARQUE : Les conversions pour propane doivent être réalisées par un technicien de service qualifié (voir la section portant sur la conversion dans les instructions d'installation fournies avec votre cuisinière).

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Exemples d'une personne qualifiée :

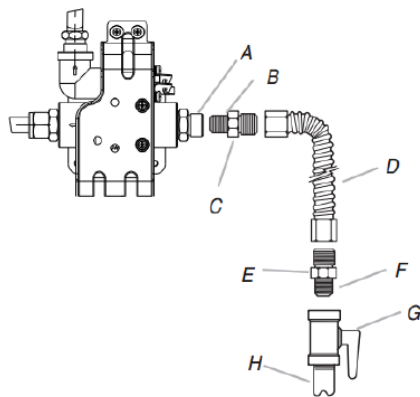
le personnel autorisé de chauffage

le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et

le personnel d'entretien autorisé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

2. Vérifier que les raccords de gaz sont bien serrés.



A. Raccord à compression du détendeur

B. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries

C. Adaptateur

D. Raccord flexible

E. Adaptateur

F. Utiliser un composé d'étanchéité des tuyauteries

G. Robinet d'arrêt manuel

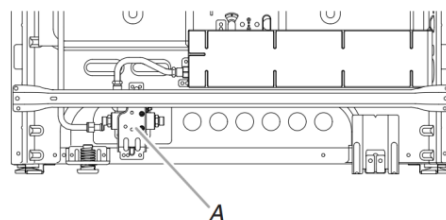
F. Conduite de gaz de 1/2" (1,3 cm) ou 3/4" (1,9 cm)

Voici un raccordement au gaz propane à titre d'exemple.

IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner.

3. Vérifier que le détendeur est à la position "ON" (ouvert)

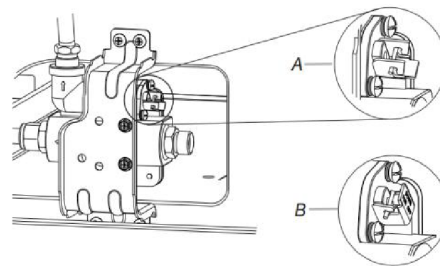
1. Localiser le détendeur situé à l'arrière de la cuisinière.



Emplacement du détendeur. Vue arrière de la cuisinière.

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

2. Vérifier que le robinet d'arrêt du détendeur est à la position "ON" (ouvert).

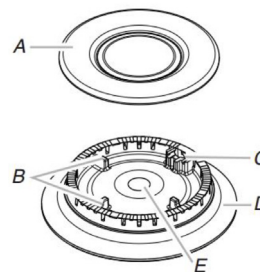


Position du levier du détendeur "A. OUVERT" et "B. FERMÉ"

IMPORTANT : Le réglage usine est à la position de "MARCHE".

Si la cuisinière ne fonctionne pas, vérifier que le robinet est à la position de "MARCHE".

4. Vérifier la fonction du brûleur de surface



A. Chapeau de brûleur

B. Tiges d'alignement

C. Allumeur

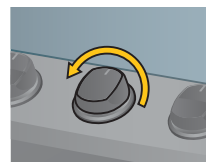
E. Base du brûleur

F. Ouverture du tube d'arrivée de gaz

Brûleur à gaz de surface

Allumage des brûleurs :

1. Enfoncer et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE. Tous les brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton de commande est placé sur LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton à n'importe quel réglage entre High (élevé) et Low (bas). Les déclics cesseront.



Allumage des brûleurs :

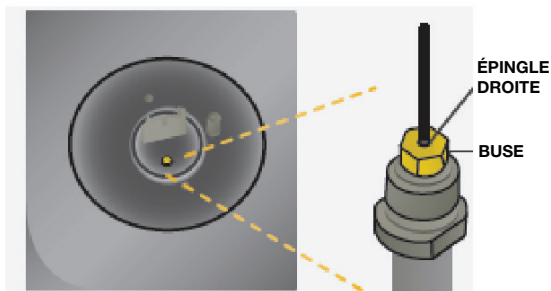
GUIDE RAPIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR LES CUISINIÈRES À GAZ

5. Nettoyage général

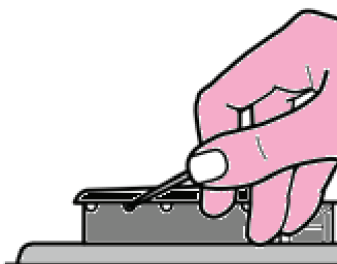
Nettoyage des brûleurs de surface et des buses :

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, d'agent de blanchiment ou de décapants à rouille.

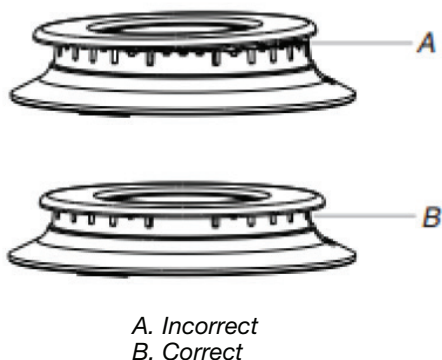
1. Enlever les grilles de surface.
2. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer tel qu'indiqué à la section "Nettoyage général" dans le guide d'utilisation.
3. Nettoyer la buse à l'aide d'une épingle droite.



4. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite comme indiqué. Ne pas agrandir ni déformer l'orifice. Ne pas utiliser un cure-dents en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, contacter un technicien de réparation qualifié.



5. Réinstaller le chapeau du brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau du brûleur.



Assurer un alignement correct entre le brûleur et le capuchon.

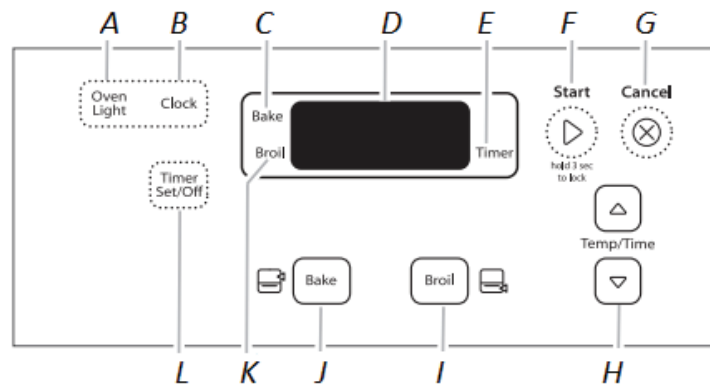
6. Réinstaller les grilles de surface.
7. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas réparer soi-même le brûleur scellé. Contacter un technicien de réparation qualifié.

Ouverture du tube d'arrivée de gaz :

Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'orifice. Garder cette zone propre et ne pas laisser les produits renversés, les aliments, les agents de nettoyage ou tout autre produit pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Toujours utiliser un chapeau de brûleur pour protéger le tube de gaz contre tout renversement.

6. FONCTIONNEMENT DE LCC (sur certains modèles)

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.



- | | |
|--|--|
| A. Lampe du four | G. Arrêt/annulation |
| B. Horloge | H. Température/durée |
| C. Témoin lumineux de cuisson au four | I. Cuisson au grill |
| D. Affichage | J. Cuisson au four |
| E. Témoin lumineux de la minuterie | K. Témoin lumineux de cuisson au grill |
| F. Mise en marche (verrouillage des commandes) | L. Réglage/arrêt de la minuterie |

Commande LCC et fonctions.

Fonctionnement élémentaire du four :

- Appuyer sur BAKE (cuisson au four) ou BROIL (cuisson au grill) pour sélectionner une fonction du four.



- Régler la température du four.

- Pour démarrer une fonction du four, appuyer sur START

(mise en marche)

- Pour arrêter ou annuler une fonction du four, appuyer sur CANCEL

(annulation)

Verrouillage des commandes : Lorsque les commandes sont verrouillées, seules les touches Clock (horloge), Oven Light (lampe du four), et Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) fonctionnent.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : Avant le verrouillage, s'assurer que les fonctions de cuisson sont éteintes. Appuyer sur START pendant 3 secondes; "Loc" apparaît sur l'afficheur. Répéter ces étapes pour déverrouiller. "Loc" s'effacera de l'afficheur.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou réparation, vérifiez la section "Dépannage". Si vous avez besoin de nous appeler pour obtenir de l'aide, avoir à portée de la main la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Au Canada

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadienne de Whirlpool au **1-800-807-6777**, ou visitez notre site Web au **www.whirlpool.ca**.

Aux États-Unis

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool au **1-800-253-1301** or visitez notre site Web au **www.whirlpool.com**.