

HIGH ALTITUDE KIT INSTALLATION INSTRUCTIONS

To convert single cavity slide-in ranges to elevations above 5000 ft (1524 m).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR TROUSSE D'UTILISATION EN HAUTE ALTITUDE

Pour la conversion de cuisinières autoportantes à cavité unique à une altitude supérieure à 5000 pi (1524 m).

Two High Altitude Kits are available for select single cavity slide-in ranges. The choice depends on whether Natural gas or Liquefied Petroleum (LP) gas will be used. These instructions cover both gases and several range models with many different burners. Each kit contains orifices which will not be required for your range.

Kit Number W10726970 - Natural Gas (NG) High Altitude Kit for Slide-in Ranges Contains:

- 2 - Cooktop spud, Stacked burner NG high altitude
- 2 - Cooktop spud, Ultra-Rapid burner NG high altitude
- 2 - Cooktop spud, Semi-Rapid burner NG high altitude
- 1 - Cooktop spud, Auxi (small) burner NG high altitude
- 1 - Bake spud, oven bake burner NG high altitude
- 1 - Broil hood, oven broil burner NG high altitude
- 1 - Installation instructions

Kit Number W10726971 - Liquefied Petroleum (LP) Gas High Altitude Kit for Slide-in Ranges Contains:

- 2 - Cooktop spud, Stacked burner LP high altitude
- 2 - Cooktop spud, Ultra-Rapid burner LP high altitude
- 2 - Cooktop spud, Semi-Rapid burner LP high altitude
- 1 - Cooktop spud, Auxi (small) burner LP high altitude
- 1 - Bake spud, oven bake burner LP high altitude
- 1 - Broil hood, oven broil burner LP high altitude
- 1 - Installation instructions

Pour certaines cuisinières encastrées à cavité unique, deux trousse pour utilisation en haute altitude sont disponibles. L'utilisation de l'une ou de l'autre dépend du gaz utilisé : naturel ou propane. Ces instructions s'appliquent aux modèles à gaz ainsi qu'à plusieurs modèles de cuisinières équipées de plusieurs brûleurs différents. Chaque trousse contient des gicleurs qui ne seront pas nécessaires pour votre cuisinière.

Trousse numéro W10726970 - La trousse pour utilisation de gaz naturel en haute altitude pour cuisinières encastrées comprend :

- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur superposé/gaz naturel en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur ultra rapide/gaz naturel en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur semi rapide/gaz naturel en haute altitude
- 1 gicleur de table de cuisson, brûleur auxiliaire (de petite taille)/gaz naturel en haute altitude
- 1 gicleur pour cuisson au four, brûleur de cuisson au four/gaz naturel en haute altitude
- 1 gicleur pour cuisson au gril, brûleur de cuisson au gril/gaz naturel en haute altitude
- 1 Instructions d'installation

Trousse numéro W10726971 - La trousse pour utilisation de gaz propane en haute altitude pour cuisinières encastrées comprend :

- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur superposé/gaz propane en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur ultra rapide/gaz propane en haute altitude
- 2 gicleurs de table de cuisson, brûleur semi rapide/gaz propane en haute altitude
- 1 gicleur de table de cuisson, brûleur auxiliaire (de petite taille)/gaz propane en haute altitude
- 1 gicleur pour cuisson au four, brûleur de cuisson au four/gaz propane en haute altitude
- 1 gicleur pour cuisson au gril, brûleur de cuisson au gril/gaz propane en haute altitude
- 1 Instructions d'installation

GAS CONVERSION SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion 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.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

GAS CONVERSIONS

Tools Needed

Gather the required tools before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Needed

- 1/2" combination wrench
- 5/8" combination wrench
- 7 mm nut driver

- 10 mm nut driver
- Quadrex®† or Phillips screwdriver
- Masking tape
- Plastic bag for replaced parts

†® QUADREX is a registered trademark of NLW Holdings, Inc.

Gas Conversions

⚠ 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 LP, 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.

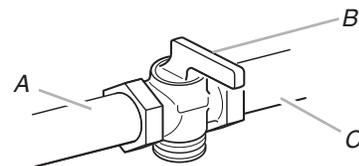
Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

IMPORTANT: Gas conversions must be done by a qualified installer. Before proceeding with the conversion, shut off the gas supply to the range prior to disconnecting the electrical power.

WARNING

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with this kit.

1. Turn the manual shutoff valve to the closed position.



A. To range

B. Manual shutoff valve "closed" position

C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this range must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

Natural gas:

Minimum pressure: 6" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

LP gas:

Minimum pressure: 11" WCP

Maximum pressure: 14" WCP

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial/rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial/rating plate.

Line pressure testing above ½ psi gauge (14" WCP)

The range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at ½ psi gauge (14" WCP) or lower

The range must be isolated 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 ½ psi (3.5 kPa).

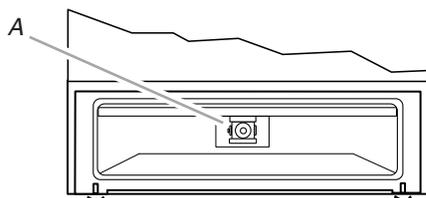
To Convert Gas Pressure Regulator

NOTE: Ranges are set for Natural gas from the factory. If you are using the same type of gas before and after the conversion, the gas pressure regulator does not need to be converted. Go to the "To Convert Surface Burners" section.

For Gas Models IGL730C, WEG730H, WEG760H, MGS8880D, KSGG700E, KSGB900E, and JGS1450D

1. Remove the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer.
2. Locate gas pressure regulator at rear of the drawer compartment.

NOTE: On models with a warming drawer or baking drawer, an access cover must be removed to access the gas pressure regulator.

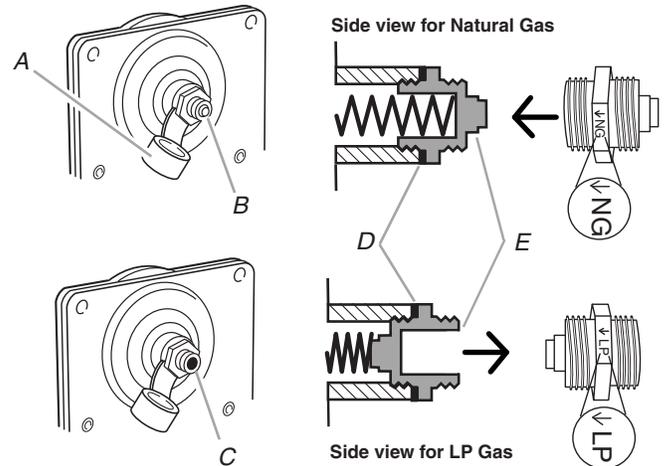


A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Remove plastic cover from gas pressure regulator cap.
4. Turn gas pressure regulator cap counterclockwise with a 5/8" combination wrench to remove.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



A. Plastic cover

B. Gas pressure regulator cap with solid end facing out

C. Gas pressure regulator cap with hollow end facing out

D. Washer

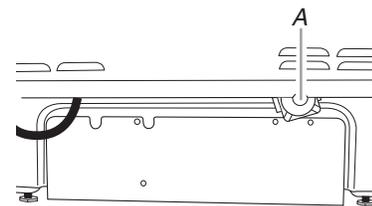
E. Gas pressure regulator cap

5. Turn over the gas pressure regulator cap and reinstall on regulator so that the hollow end faces out and the marking "↓LP" is facing the direction shown in the above drawing.

6. Replace plastic cover over gas pressure regulator cap.

For Dual Fuel Models KSDB900E, JDS1450D, KSDG950E, and JDS1750E

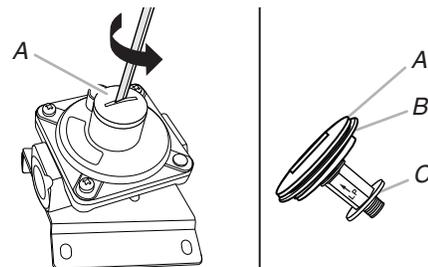
1. Move the range out approximately 1 ft (30.5 cm) from the wall.
2. Locate the gas pressure regulator at the lower right corner on the back of the range.



A. Gas pressure regulator

IMPORTANT: Do not remove the gas pressure regulator.

3. Unscrew the metal cover and unscrew the blue regulator cap. Keep the washer in place.

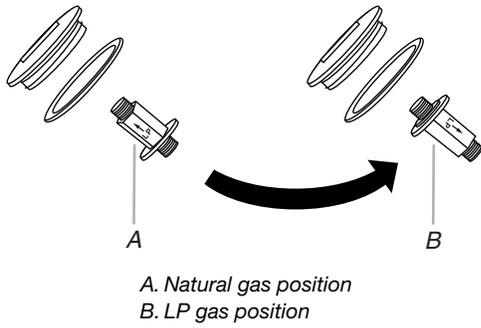


A. Metal cover

B. Washer

C. Blue regulator cap

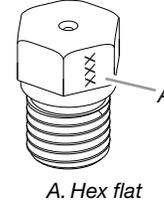
4. Flip the blue regulator cap over and screw it back into the metal cover.



5. Screw the metal cover securely back into place. Do not overtighten.

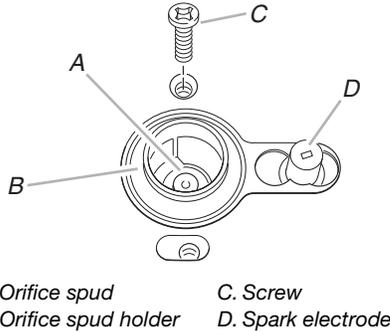
4. Locate the model/serial/rating plate on the range. It will be located on the oven frame behind the top right side of the oven door. Identify the burner ratings for this range from the nameplate.

Refer to the “Natural Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners” or the “LP Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners” for the gas to be used after the conversion. Identify the correct replacement orifice spuds using the nameplate burner ratings and the color code on the replacement spuds as shown in the “Natural Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners.”



To Convert Surface Burners

1. Remove burner cap.
2. Lift the flame spreader from the burner holder.
3. Apply masking tape to the end of a 7 mm nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



Natural Gas Orifice Spud Chart for Surface Burners

Nameplate Burner Ratings (Sea Level)			Replacement Orifice - Natural Gas (High Altitude)		
Natural Gas (Btu/hour)	Burner Name	LP (Btu/hour)	Color Code	Size	Burner Location
19,000/17,000 BTU	Stacked	15,000 BTU	White/Red - main	1.70 mm	Left front
			Black - simmer	0.52 mm	Left front
17,000 BTU	Ultra-Rapid	14,200 BTU	White/Red	1.70 mm	Left front
15,000 BTU	Ultra-Rapid	14,200 BTU	White/Red	1.70 mm	Right front
9,200 BTU	Semi-Rapid	8,000 BTU	White/Brown	1.20 mm	Right rear
8,000 BTU	Semi-Rapid	8,000 BTU	White/Brown	1.20 mm	Center
5,000 BTU	Auxi	5,000 BTU	White/Orange	1.00 mm	Left rear

*Same orifices as shipped from factory for Natural gas.

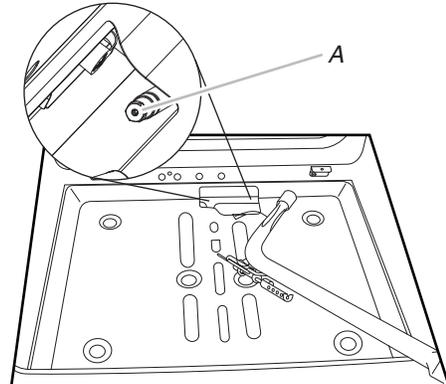
LP Gas Orifice Spud Chart for Surface Burner

Nameplate Burner Ratings (Sea Level)			Replacement Orifice - LP gas (High Altitude)		
Natural Gas (Btu/hour)	Burner Name	LP (Btu/hour)	Color Code	Size	Burner Location
19,000/17,000 BTU	Stacked	15,000 BTU	No color - main Black/Orange - simmer	0.96 mm 0.32 mm	Left front
17,000 BTU	Ultra-Rapid	14,200 BTU	White/Orange	1.00 mm	Left front
15,000 BTU	Ultra-Rapid	14,200 BTU	White/Orange	1.00 mm	Right front
9,200 BTU	Semi-Rapid	8,000 BTU	Red/Yellow	0.75 mm	Right rear
8,000 BTU	Semi-Rapid	8,000 BTU	Red/Yellow	0.75 mm	Center
5,000 BTU	Auxi	5,000 BTU	Red/Gray	0.60 mm	Left rear

NOTE: Refer to the model/serial/rating plate located on the oven frame behind the top right side of the oven door for proper sizing of spuds for each burner location.

5. Save the replaced orifice spuds in a plastic bag or other container.
6. Replace the burner base using both screws.
7. Replace burner cap.
8. Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

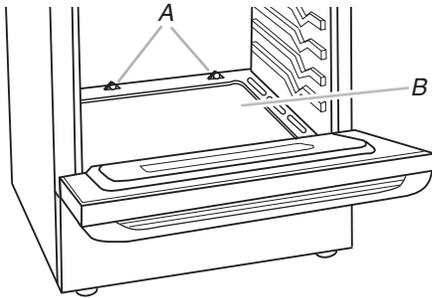
NOTE: For dual fuel models, go to the "Complete Installation" section.



A. Oven orifice

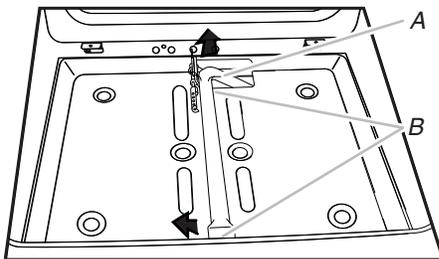
To Convert Oven Bake Burner

1. Remove the oven racks and the oven door.
2. Remove 2 screws and washers at the rear of the oven bottom.
3. Lift the rear of the oven bottom up and back until the front of the panel is away from the front frame. Remove from oven and set it aside on a covered surface.



A. Screws
B. Oven bottom

4. Remove 2 screws from the bake burner.
5. Slide the front of the bake burner to the side to remove tab from front of oven. Lift the back of the bake burner off the oven orifice, and set the bake burner aside. Do not disconnect the wire.



A. Bake burner
B. Screws

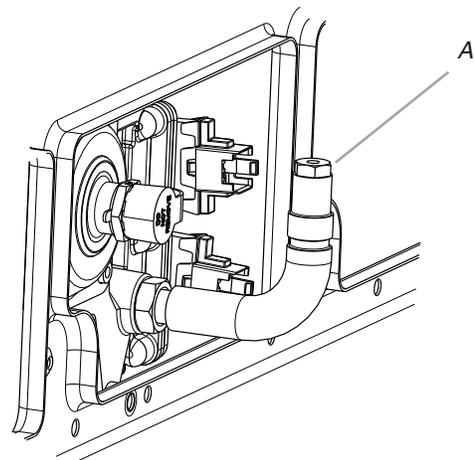
6. Apply masking tape to the end of a 10 mm nut driver or combination wrench to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the bake burner orifice spud counterclockwise to remove.

Make sure to put this spud aside or mark the original spud to distinguish between the replacement spuds.

Refer to the "Natural Gas Orifice Spud Chart for Bake and Broil Burners" for the gas to be used after the conversion.

7. Replace the spud with the replacement bake burner spud. Refer to the nameplate on the range located on the oven frame behind the top right side of the oven door. Identify the bake burner rating for this range from the nameplate.
8. Install the replacement gas bake burner orifice spud, turning it clockwise until snug.

IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice spud

9. Position the back of the bake burner over the oven orifice, and align the holes for the screws.
10. Reattach the bake burner with 2 screws.

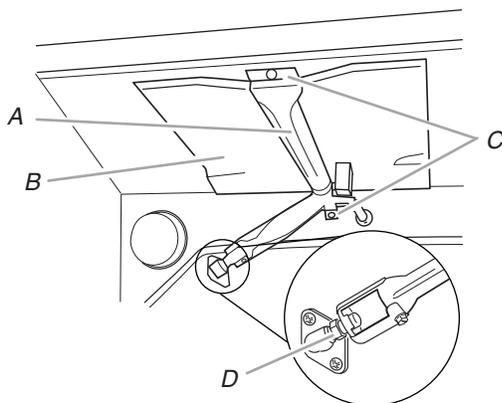
11. Position the front of the oven bottom panel toward the front frame and lower the rear of the oven bottom panel into the oven.
12. Reattach the oven bottom panel with 2 screws.

Orifice Spud Chart for Bake and Broil Burners

Nameplate Burner Ratings (Sea Level)			Replacement Orifice - Natural Gas (High Altitude)	
Natural Gas (Btu/hour)	LP (Btu/hour)	Burner Type	Size	Whirlpool Part Number
18,000 BTU	17,000 BTU	Bake	1.70 mm	W10505684
13,000 BTU	12,000 BTU	Broil	1.40 mm	W10505674
Nameplate Burner Ratings (Sea Level)			Replacement Orifice - LP Gas (High Altitude)	
Natural Gas (Btu/hour)	LP (Btu/hour)	Burner Type	Size	Whirlpool Part Number
18,000 BTU	17,000 BTU	Bake	1.07 mm	W10505685
13,000 BTU	12,000 BTU	Broil	0.90 mm	W10400498

To Convert Oven Broil Burner

1. Remove 1 screw from the broil burner.
2. Remove the flame spreader.
3. Remove the broil burner from the broil burner orifice hood.
NOTE: The broil burner will hang in the back of the oven while you are changing the orifice hood.



A. Broil burner
B. Flame spreader
C. Screws
D. Orifice hood

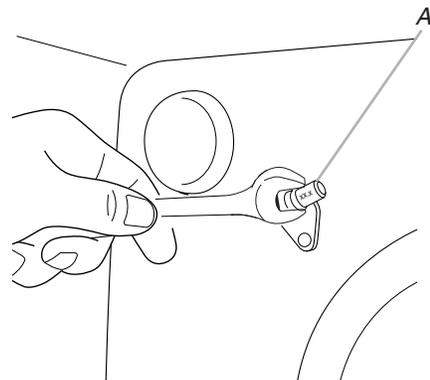
4. Apply masking tape to the end of a 1/2" nut driver or combination wrench to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning the Natural gas broil burner orifice hood counterclockwise to remove.

Make sure to put this spud aside or mark the original spud to distinguish between the replacement spud.

Refer to the "Orifice Spud Chart for Bake and Broil Burners" for the gas to be used after the conversion.

5. Replace the hood with the replacement broiler burner orifice hood.

6. Install the gas broiler burner orifice hood, turning in clockwise until snug.
IMPORTANT: Do not overtighten.



A. Orifice hood

7. Place the broil burner on the broil burner orifice hood and insert the broil burner ceramic igniter in the hole in the rear of the oven.
8. Replace the flame spreader with all four tabs facing up and the notches toward the rear of the oven.
9. Position the broil burner against the top of the oven and attach it with 1 screw.
10. Replace the premium storage drawer, warming drawer or baking drawer.
11. Replace the oven door.
12. Replace the oven racks.

Complete Installation

Refer to the Installation Instructions provided with the range for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

IMPORTANT: You may have to adjust the "LO" setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" to 1/2" (6.4 mm to 12.7 mm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. LP gas flames have a slightly yellow tip.

NOTE: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Notes

SÉCURITÉ POUR LA CONVERSION POUR CHANGEMENT DE GAZ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

! DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

! AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ce manuel ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne pas tenter d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher à un commutateur électrique.
 - Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.
 - À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

AVERTISSEMENT : L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autres informations, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou tuyauteur qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Si une vanne à boisseau sphérique est utilisée, elle doit comporter une manette "T".
- Si un conduit de raccordement flexible est utilisé, sa longueur ne doit pas dépasser 3 pi.

CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ

Outils nécessaires

Rassembler les outils nécessaires avant de commencer l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

- Clé mixte de 1/2"
- Clé mixte de 5/8"
- Tourne-écrou de 7 mm

- Tourne-écrou de 10 mm
- Tournevis Quadrex®† ou tournevis Phillips
- Ruban adhésif de masquage
- Sachet de plastique pour pièces remplacées

†®QUADREX est une marque déposée de NLW Holdings, Inc.

Conversions pour changement de gaz

⚠ 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 36 cm (14 po) de la colonne d'eau.

Par personne qualifiée, on comprend :

le personnel autorisé de chauffage,
le personnel autorisé d'une compagnie de gaz, et
le personnel d'entretien autorisé.

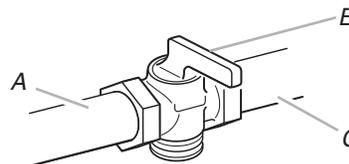
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

IMPORTANT : Les conversions de gaz doivent être exécutées par un installateur qualifié. Avant d'entreprendre la conversion, fermer l'arrivée de gaz avant d'interrompre l'alimentation électrique de la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Cet ensemble de conversion doit être installé par le personnel qualifié d'une agence de service en conformité avec les instructions du fabricant et les prescriptions de tous les codes en vigueur et des autorités juridictionnelles. Si les présentes instructions ne sont pas rigoureusement respectées, ceci peut provoquer un incendie, une explosion ou la génération de monoxyde de carbone provoquant des dommages corporels ou matériels, ou même la mort. La responsabilité de l'installation correcte de cet ensemble de conversion incombe au personnel qualifié d'une agence de service. L'installation n'est pas correcte et complète avant que le bon fonctionnement de l'appareil converti ait été vérifié sur la base des spécifications présentées dans les instructions du fabricant fournies avec cet ensemble de pièces.

1. Tourner le robinet d'arrêt manuel pour le placer à la position de fermeture.



- A. Vers la cuisinière
- B. Robinet d'arrêt manuel à la position "fermée"
- C. Canalisation d'alimentation en gaz

2. Débrancher l'appareil ou déconnecter la source de courant électrique.

Détendeur

Le détendeur fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. La pression d'alimentation du détendeur doit être comme suit pour un fonctionnement correct :

Gaz naturel :

Pression minimale : 6" (colonne d'eau)

Pression maximale : 14" (colonne d'eau)

Gaz propane :

Pression minimale : 11" (colonne d'eau)

Pression maximale : 14" (colonne d'eau)

En cas d'incertitude quant à la pression d'alimentation à établir, contacter le fournisseur de gaz local.

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure à 2000 pi (609,6 m).

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1" (colonne d'eau) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Essai de pression de circuit au-dessus de ½ lb/po² (14" de colonne d'eau)

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à ½ lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Essai de pression de circuit à ½ lb/po² (14" de colonne d'eau) ou moins

La cuisinière devra être isolée des canalisations d'alimentation en gaz par la fermeture du robinet d'arrêt manuel individuel durant tout test de pressurisation des canalisations d'alimentation en gaz à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po² (3,5 kPa).

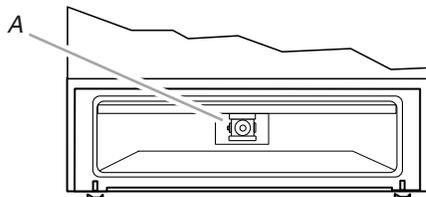
Conversion du détendeur

REMARQUE : Les cuisinières sont configurées à l'usine pour une alimentation au gaz naturel. Si l'on utilise le même type de gaz avant et après la conversion, il n'est pas nécessaire de convertir le détendeur. Passer à la section "Conversion des brûleurs de surface".

Pour les modèles à gaz IGL730C, WEG730H, WEG760H, MGS8880D, KSGG700E, KSGB900E et JGS1450D

1. Retirer le tiroir de remisage de qualité, le tiroir-réchaud ou le tiroir de cuisson.
2. Localiser le détendeur à l'arrière du compartiment du tiroir.

REMARQUE : Pour les modèles avec tiroir-réchaud ou tiroir de cuisson, on doit enlever le couvercle d'accès au détendeur.



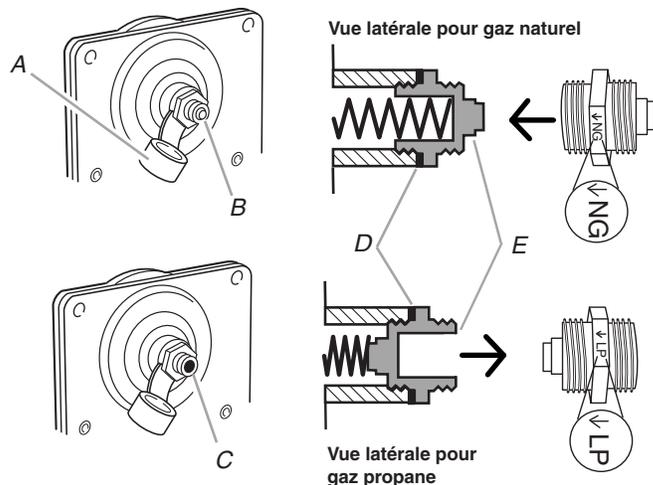
A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Ôter le couvercle de plastique du capuchon du détendeur.

4. Avec une clé mixte de 5/8", tourner le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire pour l'enlever.

REMARQUE : Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.



A. Bouchon de protection en plastique

B. Capuchon du détendeur; extrémité borgne vers l'extérieur

C. Capuchon du détendeur; extrémité creuse ouverte vers l'extérieur

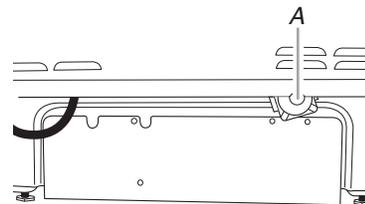
D. Rondelle

E. Capuchon du détendeur

5. Retourner le capuchon du détendeur et le réinstaller sur le détendeur de façon à ce que l'extrémité creuse soit orientée vers l'extérieur et que l'indication "↓LP" soit orientée de la manière indiquée à l'illustration ci-dessus.
6. Réinstaller le bouchon de protection en plastique par-dessus le capuchon du détendeur.

Pour les modèles à double combustible KSDB900E, JDS1450D, KSDG950E et JDS1750E

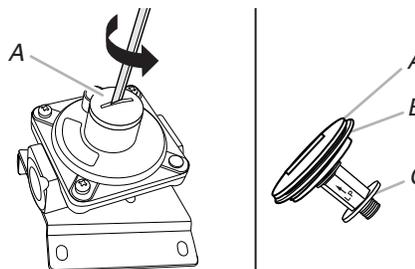
1. Écarter la cuisinière à environ 1 pi (30,5 cm) du mur.
2. Localiser le détendeur situé dans le coin inférieur droit à l'arrière de la cuisinière.



A. Détendeur

IMPORTANT : Ne pas enlever le détendeur.

3. Dévisser le couvercle métallique et dévisser le capuchon du détendeur bleu. Laisser la rondelle en place.

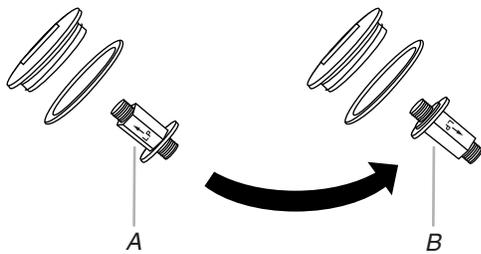


A. Couvercle métallique

B. Rondelle

C. Capuchon du détendeur bleu

4. Retourner le capuchon du détendeur bleu à l'envers et le revisser en place dans le couvercle métallique.

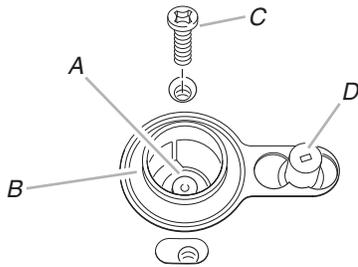


A. Position pour gaz naturel
B. Position pour gaz propane

5. Remettre le couvercle métallique en place en le vissant solidement. Ne pas serrer excessivement.

Conversion des brûleurs de surface

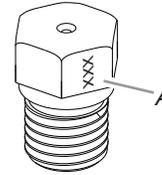
- Ôter le chapeau de brûleur.
- Soulever le répartiteur de flammes du support du brûleur.
- Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 7 mm pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur le gicleur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever le gicleur. Conserver à part le gicleur du brûleur.



A. Gicleur
B. Support du gicleur
C. Vis
D. Électrode d'étincelle

4. Identifier la plaque signalétique sur la cuisinière. Elle se trouve sur le châssis du four, derrière la partie supérieure droite de la porte du four. Identifier la capacité des brûleurs pour cette cuisinière - elle figure sur la plaque signalétique.

Consulter le tableau "Gicleurs pour gaz naturel - brûleurs de surface" ou "Gicleurs pour gaz propane - brûleurs de surface" pour connaître le gaz à utiliser après conversion. Identifier les gicleurs de rechange adéquats en fonction de la capacité des brûleurs indiquée sur la plaque signalétique et du code de couleur sur les gicleurs de rechange comme indiqué dans le tableau "Gicleurs pour gaz naturel - brûleurs de surface."



A. Côté hexagonal plat

Gicleurs pour gaz naturel - brûleurs de surface

Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)			Gicleur de rechange - Gaz naturel (haute altitude)		
Appareils fonctionnant au gaz naturel (Btu/heure)	Nom du brûleur	Appareils fonctionnant au gaz propane (Btu/heure)	Code de couleur	Taille	Emplacement du brûleur
19 000/17 000 BTU	Superposé	15 000 BTU	Blanc/rouge - principal	1,70 mm	Avant gauche
			Noir - mijotage	0,52 mm	Avant gauche
17 000 BTU	Ultra rapide	14 200 BTU	Blanc/rouge	1,70 mm	Avant gauche
15 000 BTU	Ultra rapide	14 200 BTU	Blanc/rouge	1,70 mm	Avant droit
9 200 BTU	Semi-rapide	8 000 BTU	Blanc/Marron	1,20 mm	Arrière droit
8 000 BTU	Semi-rapide	8 000 BTU	Blanc/Marron	1,20 mm	Centre
5 000 BTU	Auxiliaire	5 000 BTU	Blanc/Orange	1,00 mm	Arrière gauche

*Mêmes gicleurs que ceux expédiés par l'usine pour le gaz naturel.

Gicleurs pour propane - brûleur de surface

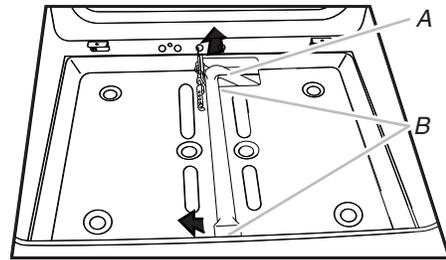
Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)			Gicleur de rechange - Gaz propane (haute altitude)		
Appareils fonctionnant au gaz naturel (Btu/heure)	Nom du brûleur	Appareils fonctionnant au gaz propane (Btu/heure)	Code de couleur	Taille	Emplacement du brûleur
19 000/17 000 BTU	Superposé	15 000 BTU	Sans couleur - principal Noir/Orange - mijotage	0,96 mm 0,32 mm	Avant gauche
17 000 BTU	Ultra rapide	14 200 BTU	Blanc/Orange	1,00 mm	Avant gauche
15 000 BTU	Ultra rapide	14 200 BTU	Blanc/Orange	1,00 mm	Avant droit
9 200 BTU	Semi-rapide	8 000 BTU	Rouge/Jaune	0,75 mm	Arrière droit
8 000 BTU	Semi-rapide	8 000 BTU	Rouge/Jaune	0,75 mm	Centre
5 000 BTU	Auxiliaire	5 000 BTU	Rouge/Gris	0,60 mm	Arrière gauche

REMARQUE : Voir la plaque signalétique située sur le cadre du four, derrière le coin supérieur droit de la porte du four pour connaître la taille de gicleur à utiliser pour chaque brûleur (selon sa position).

5. Conserver les gicleurs qui ont été remplacés dans un sachet en plastique ou un autre contenant.
6. Réinstaller la base du brûleur à l'aide des deux vis.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

REMARQUE : Pour les modèles à double combustible, passer à la section "Achever l'installation".

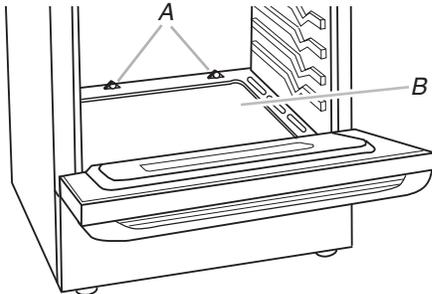
5. Faire glisser l'avant du brûleur de cuisson au four sur le côté pour retirer l'onglet de l'avant du four. Soulever l'arrière du brûleur de cuisson au four de l'orifice du four, et mettre le brûleur de cuisson au four de côté. Ne pas déconnecter le fil.



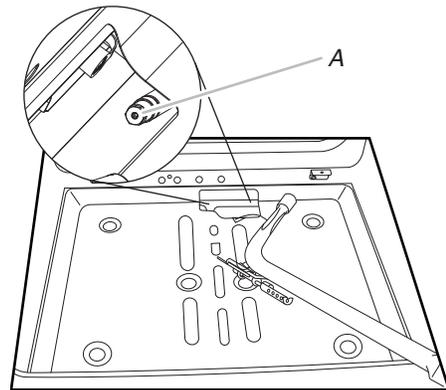
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis

Conversion du brûleur du four

1. Retirer les grilles et la porte du four.
2. Ôter 2 vis et rondelles à l'arrière de la partie inférieure du four.
3. Soulever l'arrière de la partie inférieure du four vers le haut et l'arrière jusqu'à dégager l'avant du panneau hors du cadre avant. Le retirer du four et le mettre de côté sur une surface couverte.



A. Vis
B. Partie inférieure du four



A. Orifice du four

4. Ôter 2 vis du brûleur de cuisson au four.

6. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 10 mm ou d'une clé mixte pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur le gicleur du brûleur de cuisson au four; tourner dans le sens antihoraire pour dévisser et extraire le gicleur.

Veiller à mettre ce gicleur de côté ou à faire une marque sur le gicleur d'origine pour le distinguer des gicleurs de rechange.

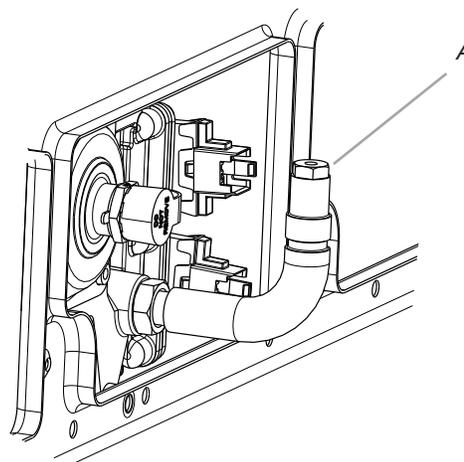
Consulter le tableau "Gicleurs pour gaz naturel - brûleurs de cuisson au four et de cuisson au gril" pour connaître le gaz à utiliser après conversion.

7. Remplacer le gicleur avec le gicleur de rechange pour brûleur de cuisson au four.

Consulter la plaque signalétique de la cuisinière située sur le cadre du four, derrière le côté droit supérieur de la porte du four. Identifier la capacité du brûleur de cuisson au four pour cette cuisinière - elle figure sur la plaque signalétique.

8. Installer le gicleur de rechange du brûleur de cuisson au four à gaz en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



A. Gicleur

9. Positionner l'arrière du brûleur de cuisson au four sur l'orifice du four et aligner les trous pour les vis.
 10. Réinstaller le brûleur de cuisson au four avec 2 vis.
 11. Positionner l'avant du panneau inférieur du four vers le cadre avant et abaisser l'arrière du panneau de la partie inférieure du four pour l'insérer dans le four.
 12. Réinstaller le panneau de la partie inférieure du four avec 2 vis.

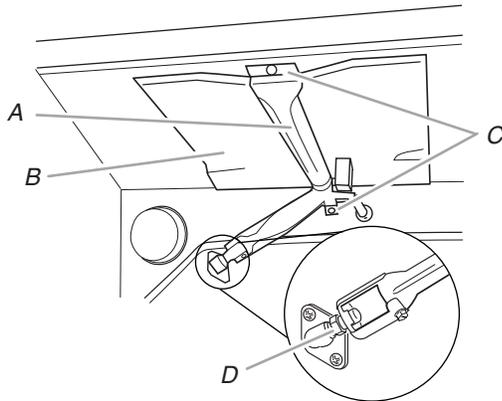
Tableau de gicleurs - brûleurs de cuisson au four et de cuisson au gril

Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)			Gicleur de rechange - Gaz naturel (haute altitude)	
Appareils fonctionnant au gaz naturel (Btu/heure)	Appareils fonctionnant au gaz propane (Btu/heure)	Type de brûleur	Taille	Référence Whirlpool
18 000 BTU	17 000 BTU	Cuisson au four	1,70 mm	W10505684
13 000 BTU	12 000 BTU	Cuisson au gril	1,40 mm	W10505674
Puissance thermique du brûleur sur la plaque signalétique (niveau de la mer)			Gicleur de rechange - Gaz propane (haute altitude)	
Appareils fonctionnant au gaz naturel (Btu/heure)	Appareils fonctionnant au gaz propane (Btu/heure)	Type de brûleur	Taille	Référence Whirlpool
18 000 BTU	17 000 BTU	Cuisson au four	1,07 mm	W10505685
13 000 BTU	12 000 BTU	Cuisson au gril	0,90 mm	W10400498

Conversion du brûleur de cuisson au grill

1. Ôter 1 vis du brûleur de cuisson au grill.
2. Ôter le répartiteur de flammes.
3. Retirer le brûleur de cuisson au grill de son injecteur femelle.

REMARQUE : Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant que l'on change l'injecteur femelle.



A. Brûleur de cuisson au grill
B. Répartiteur de flammes
C. Vis
D. Injecteur femelle

4. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/2" ou d'une clé mixte pour retenir le gicleur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur femelle de gaz naturel du brûleur de cuisson au grill; tourner dans le sens antihoraire pour le dévisser et l'extraire.

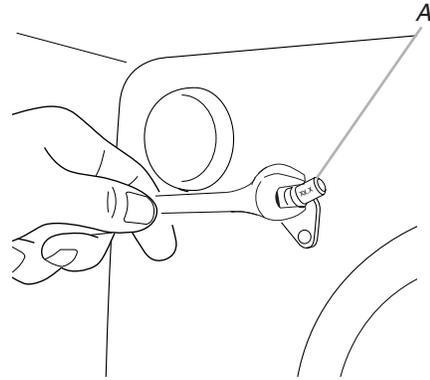
Veiller à mettre ce gicleur de côté ou à faire une marque sur le gicleur d'origine pour le distinguer du gicleur de rechange.

Consulter le tableau "Gicleurs pour gaz naturel - brûleurs de cuisson au four et de cuisson au grill" pour connaître le gaz à utiliser après conversion.

5. Remplacer l'injecteur avec l'injecteur femelle de rechange pour brûleur de cuisson au grill.

6. Installer l'injecteur femelle du brûleur du grill à gaz en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.

IMPORTANT : Ne pas serrer excessivement.



A. Injecteur femelle

7. Placer le brûleur de cuisson au grill sur l'injecteur femelle correspondant et insérer l'allumeur en céramique du brûleur de cuisson au grill dans le trou situé à l'arrière du four.
8. Replacer le répartiteur de flammes, orienté avec les quatre languettes vers le haut et les encoches vers l'arrière du four.
9. Positionner le brûleur de cuisson au grill contre la partie supérieure du four et le fixer avec 1 vis.
10. Réinstaller le tiroir de remisage de qualité, le tiroir-réchaud ou le tiroir de cuisson.
11. Réinstaller la porte du four.
12. Réinstaller les grilles du four.

Achever l'installation

Consulter les instructions d'installation fournies avec la cuisinière pour l'allumage et l'utilisation corrects des brûleurs ainsi que le réglage des flammes sur les brûleurs.

IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position "LO" (débit thermique minimum) pour chaque brûleur de la table de cuisson.

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au grill. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4" à 1/2" (6,4 mm à 12,7 mm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

REMARQUE : Veiller à conserver les gicleurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

