

Installation Instructions

30" Free-Standing Gas Range

Instructions d'installation

Cuisinière à gaz autonome de 76,2 cm (30 po)



 **Electrolux**

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

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.



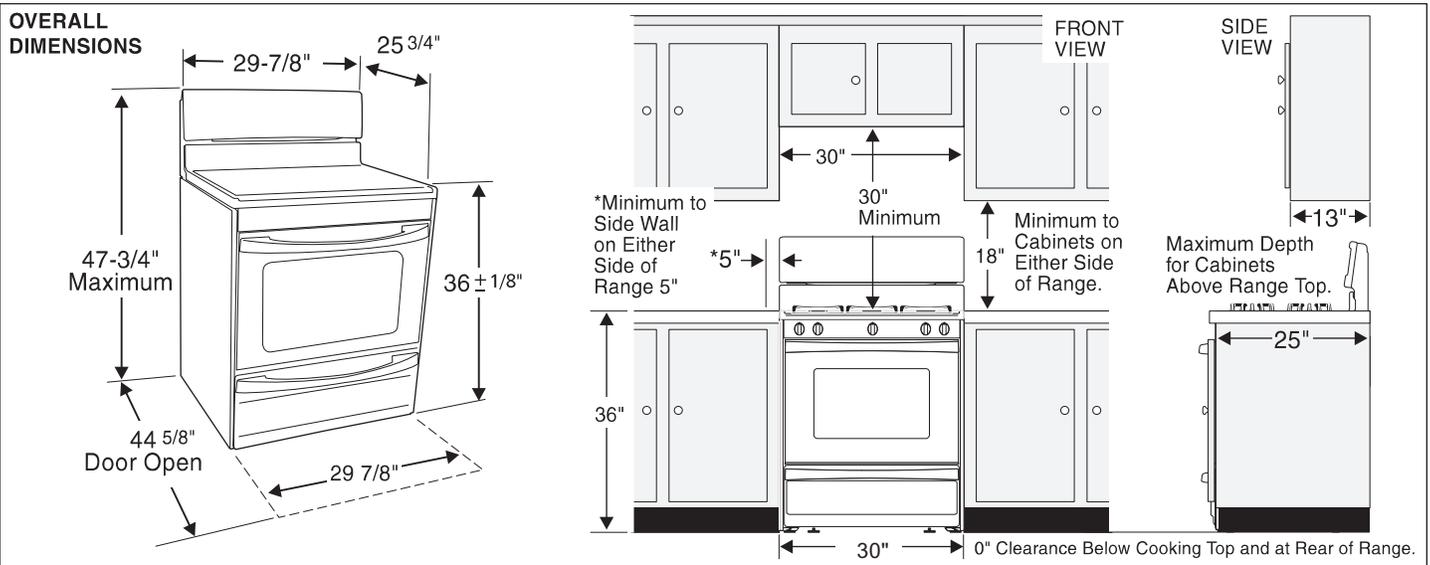
Refer to your serial plate for applicable agency certification



⚠ WARNING

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

Note: For appliances installed in the State of Massachusetts see page 2.



Clearances and Dimensions

1. **Location**—Check location where the range will be installed. Check for proper electrical and gas supply, and the stability of the floor.
2. **Dimensions that are shown must be used.** Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.

Note: For operation at elevations above 2000 ft., appliance rating shall be reduced at the rate of 4 percent for each 1000 ft. above sea level.

Provide Proper Fuel Type

Before Proceeding: Your appliance was preset at the factory to operate on Natural Gas only.

⚠ CAUTION DO NOT attempt to convert this range to L.P. (Propane) Gas. This appliance is designed to operate with Natural Gas only.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

Important Notes to the Installer

1. Read all instructions contained in these installation instructions before installing range.
2. Remove all packing material from the oven compartments before connecting the gas and electrical supply to the range.
3. Observe all governing codes and ordinances.
4. Be sure to leave these instructions with the consumer.

Important Note to the Consumer

1. Keep these instructions with your Use & Care Manual for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this range must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition when installed in the United States.

When installed in a manufactured (mobile) home, installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, or with local codes.

This appliance 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 & Care Manual, read it carefully.

- **Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.**
- **This range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in their absence, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition when installed in the United States.** See Grounding Instructions on page 5.
- **Before installing the range in an area covered with linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand heat at least 90°F above room temperature without shrinking, warping or discoloring.** Do not install the range over carpeting unless you place an insulating pad or sheet of 1/4-inch thick plywood between the range and carpeting.
- **Make sure the wall coverings around the range can withstand the heat generated by the range.**
- **Do not obstruct the flow of combustion air at the oven vent nor around the base or beneath the lower front panel of the range.** Avoid touching the vent openings or nearby surfaces as they may become hot while the oven is in operation. This range requires fresh air for proper burner combustion.
- Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

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

⚠ WARNING Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and can also cause damage to the range.

- **Do not store items of interest to children in the cabinets above the range.** Children could be seriously burned climbing on the range to reach items.
- **To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.**
- **Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.** Excessive flame is hazardous.
- **Do not use the oven as a storage space.** This creates a potentially hazardous situation.
- **Never use your range for warming or heating the room.** Prolonged use of the range without adequate ventilation can be dangerous.
- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance.** Explosions or fires could result.
- **Reset all controls to the "off" position after using a programmable timing operation.**

FOR MODELS WITH SELF-CLEAN FEATURE:

- **Remove broiler pan, food and other utensils before self-cleaning the oven.** Wipe up excess spillage. Follow the cleaning instructions in the Use & Care Guide.
- **Unlike the standard gas range, THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove the cooktop.

Special instructions for appliances installed in the State of Massachusetts: This appliance can only be installed in the State of Massachusetts by a Massachusetts licensed plumber or gas fitter. When using a flexible gas connector, it must not exceed 3 feet (36 inches) in length. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance.

⚠ WARNING DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. RESET ALL OVEN CONTROLS TO "OFF" IN THE EVENT OF A POWER FAILURE.

The electric ignitor will automatically re-ignite the oven burner when power resumes if the oven thermostat control was left in the "ON" position.

When an electrical power failure occurs during use, the surface burners will continue to operate.

During a power outage, the surface burners can be lit with a match. Hold a lighted match to the burner, then slowly turn the knob to the LITE position. Use extreme caution when lighting burners this way.

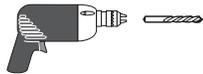
INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

Before Starting

Tools You Will Need

For leveling legs and Anti-Tip Bracket:

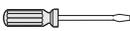
- Adjustable wrench or channel lock pliers 
- 5/16" Nutdriver or Flat Head Screw Driver 
- Electric Drill & 1/8" Diameter Drill Bit (5/32" Masonry Drill Bit if installing in concrete)



For gas supply connection:

- Pipe wrench 

For burner flame adjustment:

- Phillips head  and blade-type screwdrivers 

Additional Materials You Will Need

- Gas line shut-off valve 
- Pipe joint sealant 
- A new flexible metal appliance conduit (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) must be design certified by CSA International. Because solid pipe restricts moving the range we recommend using a new flexible conduit (4 to 5 foot length) for each new installation and additional reinstallations.



- Always use the (2) new flare union adapters (1/2" NPT x 3/4" or 1/2" I.D.) supplied with the new flexible appliance conduit for connection of the range.

Normal Installation Steps

1. Anti-Tip Bracket Installation Instructions

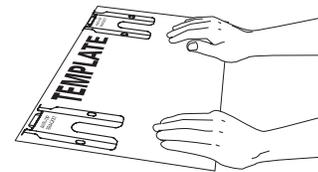
Important Safety Warning

To reduce the risk of tipping of the appliance, the range must be secured to the floor by properly installed anti-tip bracket and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket will allow the range to tip over if excessive weight is placed on an open door or if a child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the appliance itself.

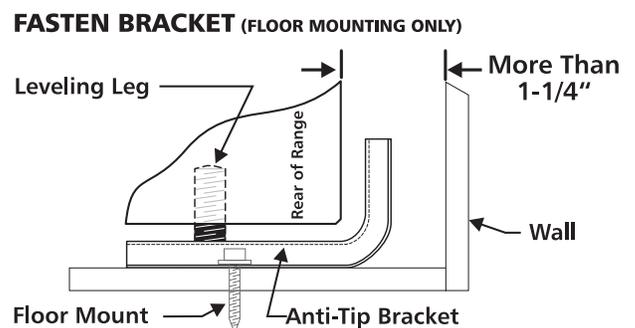
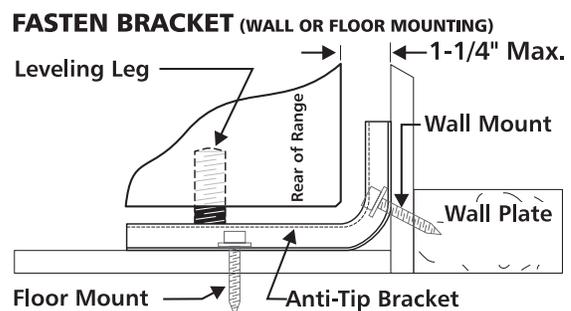
If the appliance is ever moved to a different location, the anti-tip brackets must also be moved and installed with the appliance.

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

A. Locate the Bracket Using the Template - (Bracket may be located on either the left or right side of the appliance. Use the information below to locate the bracket if template is not available). Mark the floor or wall where left or right side of the range will be located. If rear of appliance is against the wall or no further than 1-1/4" from wall when installed, you may use the wall or floor mount method. If molding is installed and does not allow the bracket to fit flush against the wall, remove molding or mount bracket to the floor. For wall mount, locate the bracket by placing the back edge of the template against the rear wall and the side edge of template on the mark made referencing the side of the appliance. Place bracket on top of template and mark location of the screw holes in wall. If rear of appliance is further than 1-1/4" from the wall when installed, attach bracket to the floor. For floor mount, locate the bracket by placing back edge of the template where the rear of the range will be located. Mark the location of the screw holes, shown in template.



B. Drill Pilot Holes and Fasten Bracket - Drill a 1/8" pilot hole where screws are to be located. If bracket is to be mounted to the wall, drill pilot hole at an approximate 20° downward angle. If bracket is to be mounted to masonry or ceramic floors, drill a 3/16" pilot hole 1-3/4" deep. The screws provided may be used in wood or concrete material. Use a 5/16" nut-driver or flat head screwdriver to secure the bracket in place.



INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

C. Level & Position Appliance - Level appliance by adjusting the (4) leveling legs with a wrench. NOTE: A minimum clearance of 1/8" is required between the bottom of the appliance and the leveling leg to allow room for the bracket. Use a spirit level to check your adjustments. Slide appliance back into position. Visually check that rear leveling leg is inserted into and fully secured by the Anti-Tip Bracket by removing lower panel or storage drawer. For models with a warmer drawer or Bake-n-Warm™ Double Oven compartment, grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward.

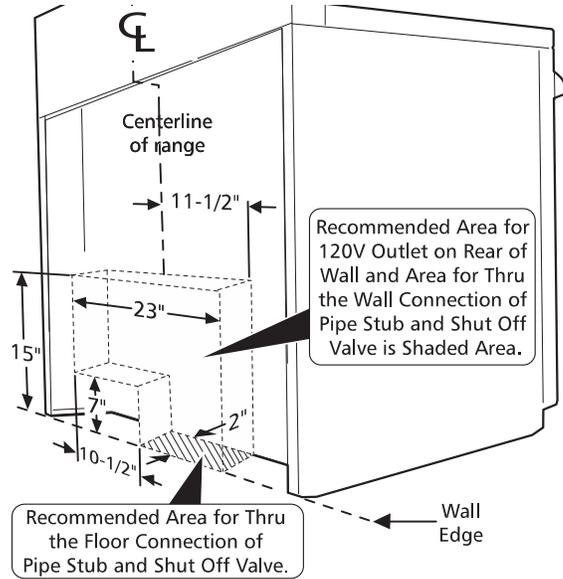
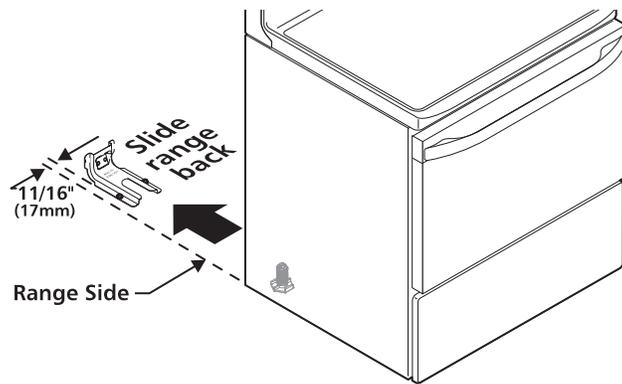


Fig. 4a

2. Provide an adequate gas supply.

This appliance is factory pre-set to operate on 4" natural gas manifold pressure. A gas pressure regulator is connected to the manifold and MUST be connected in series with the gas supply line.

Care must be taken during installation of the appliance not to obstruct the flow of combustion and ventilation air.

For proper operation, the maximum inlet pressure to the regulator should be no more than 14 inches of water column pressure. The inlet pressure to the regulator must be at least 1 inch greater than regulator manifold pressure. Examples: If regulator is set for natural gas 4 inch manifold pressure, inlet pressure must be at least 5 inches.

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

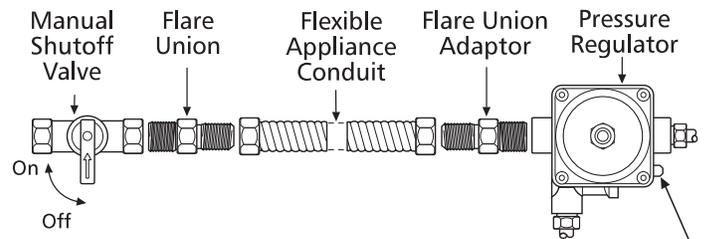
The gas supply line should be 1/2" or 3/4" I.D.

3. Seal wall openings.

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

4. Connect the appliance to the gas supply.

NOTE: To prevent leaks use pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads.



Service Shut-Off Valve Electric Ignition models only (Shown in ON Position). Be sure lever is in the "On" position when installation is complete

Fig. 4b

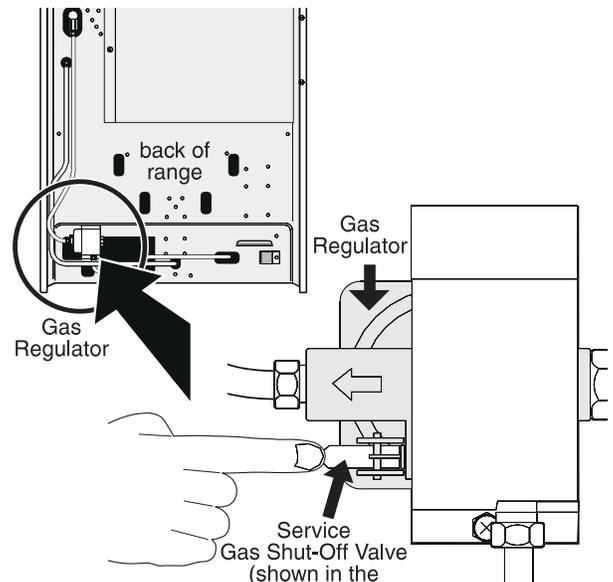


Fig. 4c

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

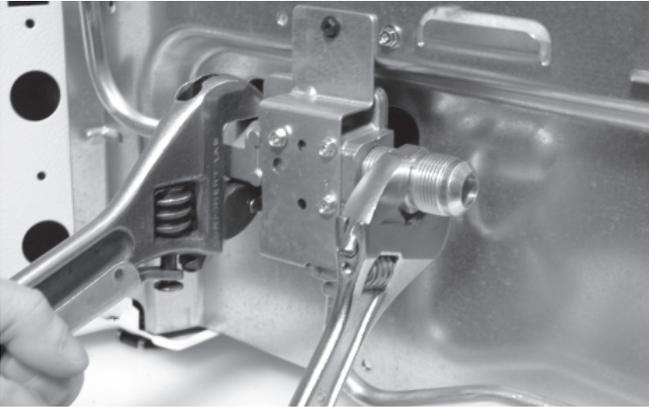


Fig. 4d

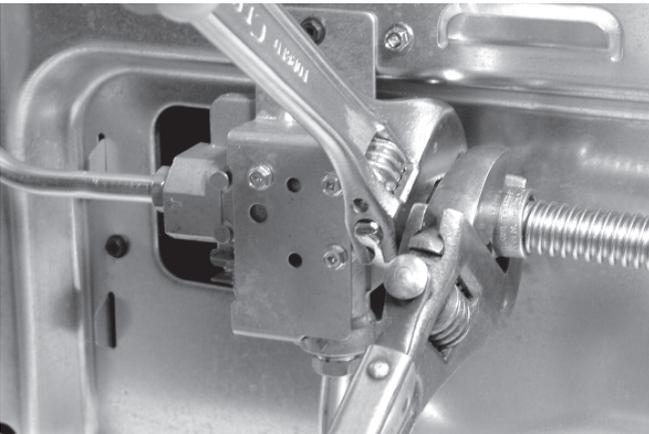


Fig. 4e



Fig. 4f

⚠ CAUTION DO NOT allow regulator to turn on pipe when tightening fittings.

- Install an external manual gas shut-off valve to gas supply line in an accessible location outside of the range. Be sure you know where and how to shut off the gas supply to the appliance.
- Install 1/2" flare union adapter to pressure regulator using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque
NOTE: Be sure to **stabilize** the left side of the pressure regulator with adjustable wrench before tightening ANY fittings to the pressure regulator (Refer to Fig. 4d).
- Tighten the gas supply fitting and/or appliance conduit to flare union on the right side of the pressure regulator using **NO MORE THAN 15ft./lbs.** of torque. Be sure to **stabilize**

the 1/2" flare union adapter with an adjustable wrench before tightening the gas supply fitting and/or appliance conduit (Refer to Fig. 4e).

- Install flare union adapter to external manual shut-off valve.
- Attach appliance conduit to flare union on shut-off valve.
- Make sure service shut-off valve on pressure regulator is in the "ON" position** (See Fig. 4f).
- Check for leaks. Turn the gas supply on to the appliance and use a liquid leak detector at all joints and conduits to check for leaks in the system.

⚠ WARNING Do not use flame to check for gas leaks.

Checking Manifold Gas Pressure

Disconnect the range and its individual shut-off valve from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 14" of water column pressure (approximately 1/2" psig).

If it should be necessary to check the manifold gas pressure, connect manometer (water gauge) or other pressure device to the top burner right rear orifice. Using a rubber hose with inside diameter of approximately 1/4," hold tubing down tight over orifice. Turn burner valve on.

For an accurate pressure check have at least two (2) other top burners burning. Be sure the gas supply (inlet) pressure is at least one inch above specified range manifold pressure. The gas supply pressure should never be over 14" water column. When properly adjusted for Natural Gas the manifold pressure is 4."

5. Read these electrical connection details first then connect electricity to appliance.

⚠ WARNING Before servicing, disconnect electrical supply at circuit breaker, fuse or power cord.

Electric Requirements: A dedicated, properly grounded and polarized branch circuit protected by a 15 amp. circuit breaker or time delay fuse. See serial plate for proper voltage.

Extension Cord Precautions:

Because of potential safety hazards under certain conditions, we strongly recommend against the use of any extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL listed 3-wire grounding type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to or greater than the branch circuit rating. Such extension cords are obtainable through your local service organization.

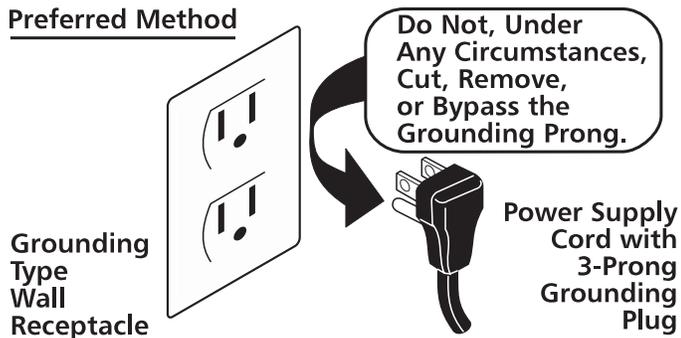
INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

⚠ WARNING PLEASE READ CAREFULLY! For personal safety, this product must be properly grounded.

Grounding Instructions

The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard 3-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded and polarized.

Preferred Method



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

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

6. Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates:

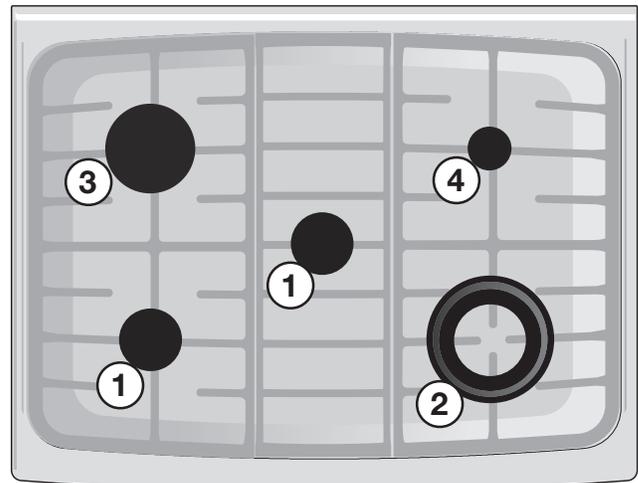
It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly.

Your appliance was shipped with the burner heads and burner caps assembled in the correct locations (See Fig. 1).

Should you need to re-install the burner caps please refer to the Use & Care Guide for more information.

REMEMBER—DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

Burner sizes and cooktop locations



Front of cooktop

Fig. 1

1. 2 Standard burners - 9,500 BTU.
2. Min-2-Max™ - double burner - 18,000 BTU.
3. Large burner - 14,000 BTU.
4. Perfect Simmer burner™ - 5,000 BTU.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

7. Electric Ignition Surface Burners

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

- To check for proper lighting, **push in and turn** a surface burner knob **counterclockwise** to the  (**lite**) position. You will hear the igniter sparking (See Fig. 1).
- The surface burner should light when gas is available to the top burner. Purge air from supply lines by leaving knob in the  (**lite**) position until burner ignites. Each burner should light within four (4) seconds in normal operation after air has been purged from supply lines.
- Visually check that burner has lit. Once the burner lights, the control knob should be turned out of the  (**lite**) position.
- There are separate electrodes (igniters) for each burner. Try each knob separately until all burner valves have been checked.

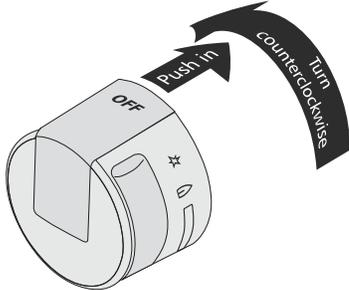


Fig. 1

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

Right-hand burner only

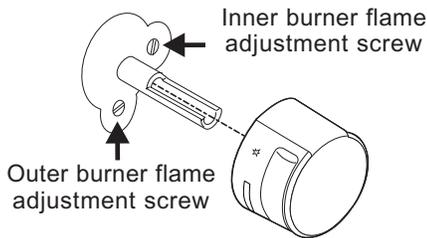


Fig. 2

All other surface burners

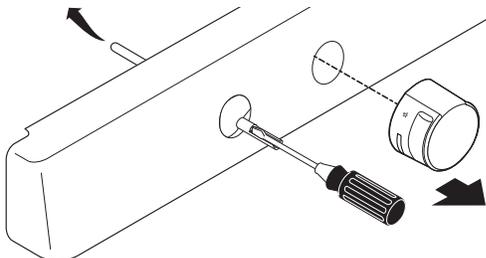


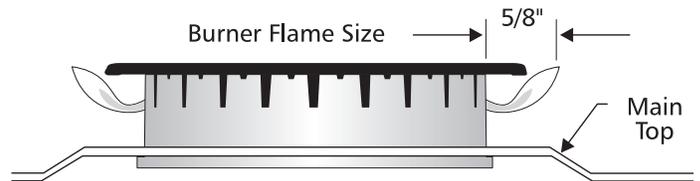
Fig. 3

Test to verify if "LO or LOW" setting should be adjusted (right front position ONLY):

- Push in and turn knob to  (**lite**) until burner ignites.
- Push in and quickly turn knob to **LOWEST POSITION**.
- If burner goes out, reset control to **OFF**.
- Remove the burner control knob.
- Use a thin-bladed screwdriver and adjust the inner burner flame size with the right-hand set screw (See Fig. 2). Adjust the outer burner flame size with the lower set screw (See Fig. 2). Turn counterclockwise to increase flame size. Turn clockwise to decrease flame size.

Test to verify if "LO or LOW" setting should be adjusted (all other positions):

- Follow steps a thru d above.
- Insert a thin-bladed screwdriver into the hollow valve stem and engage the slotted screw inside (Fig. 3). Flame size can be increased or decreased with the turn of the screw. Turn counterclockwise to increase flame size. Turn clockwise to decrease flame size.



Adjust flame until you can quickly turn knob from **LITE** to **LOWEST POSITION** without extinguishing the flame. Flame should be as small as possible without going out.

Note: Air mixture adjustment is not required on surface burners.

Operation of Oven Burners & Oven Adjustments

9. Electric Ignition Burners

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

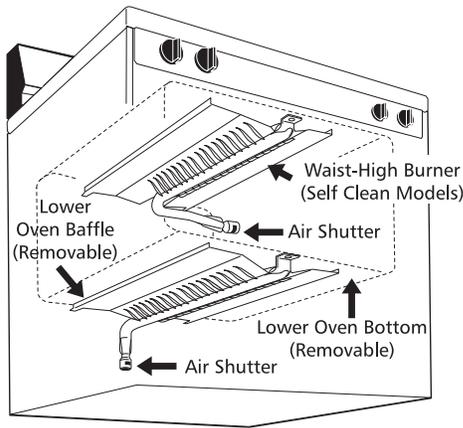
The oven burner is equipped with an electric control system as well as an electric oven burner igniter. If your model is equipped with a waist-high broil burner, it will also have an electric burner igniter. These control systems require no adjustment. When the oven is set to operate, current will flow to the igniter. It will "glow" similar to a light bulb. When the igniter has reached a temperature sufficient to ignite gas, the electrically controlled oven valve will open and flame will appear at the oven burner. There is a time lapse from 30 to 60 seconds after the thermostat is turned ON before the flame appears at the oven burner. When the oven reaches the dial setting, the glowing igniter will go off. The burner flame will go "out" in 20 to 30 seconds after the igniter goes "OFF." To maintain any given oven temperature, this cycle will continue as long as the dial (or display) is set to operate.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR FREESTANDING GAS RANGE

After removing all packing materials and literature from the oven:

- Set oven to BAKE at 300°F. See [Use & Care Manual](#) for operating instructions.
- Within 60 seconds the oven burner should ignite. Check for proper flame and allow the burner to cycle once. Reset controls to OFF.
- If your model is equipped with a waist-high broiler, set oven to BROIL. See [Use & Care Manual](#) for operating instructions.
- Within 60 seconds the broil burner should ignite. Check for proper flame. Reset controls to OFF.

10. Air Shutter-Oven Burner

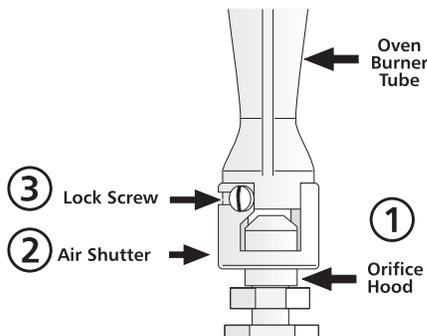


The approximate flame length of the oven burner is 1 inch (distinct inner, blue flame).

To determine if the oven burner flame is proper, remove the oven bottom and burner baffle and set the oven to bake at 300°F.

To remove the oven bottom, remove oven hold down screws at rear of oven bottom. Pull up at rear, disengage front of oven bottom from oven front frame, and pull the oven bottom out of the oven. Remove burner baffle so that the burner flame can be observed. If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration below.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

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



11. Air Shutter-Broil Burner

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

To determine if the broil burner flame is proper, set the oven to broil. If the flame is yellow in color, increase air shutter opening size. (See "2" in illustration above.) If the flame is a distinct blue, reduce the air shutter opening size.

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

12. Make Sure Range is Level.

Level the range by placing a level horizontally on an oven rack. Check diagonally from front to back, then level the range by either adjusting the leveling legs or by placing shims under the corners of the range as needed.

13. After installation is complete, make sure all controls are left in the OFF position.

Care, Cleaning & Maintenance

Refer to the [Use & Care Manual](#) for cleaning instructions.

If removing the range is necessary for cleaning or maintenance, shut off gas supply. Disconnect the gas and electrical supply. If the gas or electrical supply is inaccessible, lift the unit slightly at the front and pull out away from the wall. Pull only as far as necessary to disconnect the gas and electrical supply. Finish removing the unit for servicing and cleaning. Reinstall in reverse order making sure to level the range and check gas connections for leaks. See page 3, step 1 for proper anchoring instructions.

Before You Call for Service

Read the "Before You Call" and operating instruction sections in your [Use & Care Manual](#). 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.

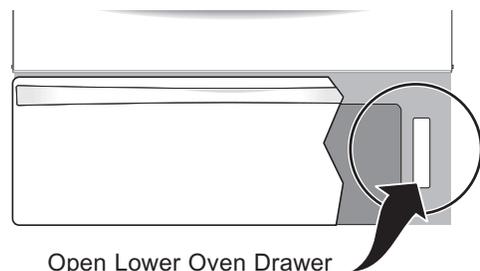
Refer to your [Use & Care Manual](#) for our toll-free service number and address. Please call or write if you have inquiries about your range product and/or need to order parts.

Model & Serial Number Location

For sealed burner ovens, the identification plate is located on the right-hand surface of the oven front frame at Bake-n-Warm™ Double Oven drawer.

When ordering parts for or making inquires about your range, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the identification plate on your range.

Your identification 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.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ. IMPORTANT : CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN PRÉVISION D'UN USAGE ÉVENTUEL PAR L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ DE VOTRE LOCALITÉ. VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information de ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- Vous ne devez ni entreposer, ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.
- QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez à aucun commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
 - En utilisant le téléphone d'un voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez les directives données par votre fournisseur de gaz.
 - Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service ou le fournisseur de gaz.



Reportez-vous à la plaque signalétique pour connaître les certifications reconnues.

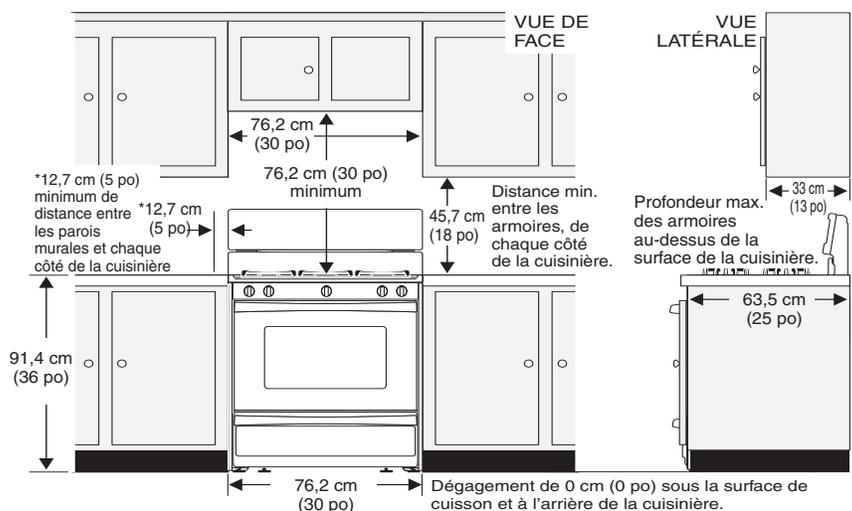
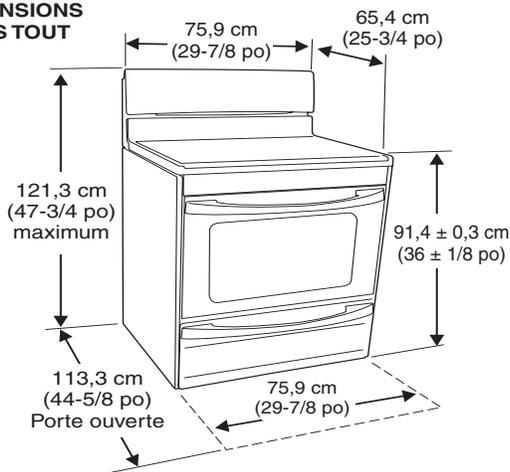


⚠ AVERTISSEMENT

- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT SE RENSERSE
- CELA PEUT CAUSER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI-RENVERSEMENT INCLUS AVEC CETTE CUISINIÈRE
- REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Remarque : Pour les appareils installés dans l'État du Massachusetts, reportez-vous à la page 2.

DIMENSIONS HORS TOUT



Dégagements et dimensions

1. **Emplacement – Vérifiez l'emplacement où sera installée la cuisinière.** Vérifiez s'il y a une source d'électricité et une source de gaz appropriées, ainsi que la stabilité du plancher.
2. **Les dimensions indiquées sur l'illustration doivent être respectées.** Les dimensions données procurent un dégagement minimal. La surface qui supportera l'appareil doit être solide et de niveau.

Type de gaz approprié

Avant de commencer : Votre appareil est réglé à l'usine pour fonctionner au gaz naturel seulement.

⚠ ATTENTION NE TENTEZ PAS de convertir cette cuisinière au GPL (Propane). Cet appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel uniquement.

Remarque : Pour un fonctionnement à une altitude supérieure à 610 m (2 000 pi), les caractéristiques nominales de l'appareil doivent être réduites de 4 % pour chaque 305 m (1 000 pi) d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

Remarques importantes pour l'installateur

1. Lisez toutes les instructions contenues dans ce guide avant de procéder à l'installation de la cuisinière.
2. Retirez tout le matériel d'emballage des compartiments du four avant de connecter la cuisinière à l'alimentation en gaz et à l'alimentation en électricité.
3. Respectez tous les codes et toutes les ordonnances.
4. Assurez-vous de laisser ces instructions à l'utilisateur.

Remarque importante pour l'utilisateur

1. Conservez ces instructions avec le Guide d'utilisation et d'entretien pour vous y reporter ultérieurement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'installation de cette cuisinière doit être faite conformément aux codes locaux ou, si ce type de code n'existe pas, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 (dernière édition si l'appareil est installé aux États-Unis).

Si la cuisinière est installée dans une maison préfabriquée (maison mobile), l'installation doit être conforme à la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, titre 24 CFR, partie 3280 (anciennement désignée comme la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, titre 24, HUD [partie 280]) ou, si cette norme ne s'applique pas, l'installation doit être conforme à la norme ANSI/NCSCS A225.1 de la Standard for Manufactured Home Installations, ou aux codes locaux.

La conception de cet appareil a été approuvée par CSA International. Comme dans le cas de tous les appareils fonctionnant au gaz et produisant de la chaleur, il est nécessaire de suivre certaines règles de sécurité. Vous les trouverez dans le Guide d'utilisation et d'entretien. Lisez-les attentivement.

- **Assurez-vous que votre cuisinière est installée et mise à la terre de façon appropriée par un installateur qualifié ou un technicien de service.**
- **Cette cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément au National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition lorsque l'installation est faite aux États-Unis).** Reportez-vous aux instructions de mise à la terre se trouvant à la page 14.
- **Avant d'installer la cuisinière dans un endroit recouvert de linoléum ou de tout autre type de revêtement de sol synthétique, assurez-vous que ce revêtement peut supporter une chaleur se situant au moins à 32,2 °C (90 °F) au-dessus de la température de la pièce sans qu'il ne rétrécisse, ne gauchisse ou ne se décolore.** N'installez pas la cuisinière sur de la moquette, à moins que vous placiez une plaque isolante en contreplaqué d'une épaisseur de 0,6 cm (1/4 po) entre l'appareil et la moquette.
- **Assurez-vous que le revêtement des murs qui se trouve autour de la cuisinière peut supporter la chaleur produite par celle-ci.**
- **N'obstruez pas le débit d'air ni au niveau de l'évent du four, ni autour de sa base. Ne bloquez pas non plus le panneau avant inférieur de la cuisinière.** Évitez de toucher aux ouvertures de l'évent ou à la région située près des surfaces, car celles-ci peuvent devenir très chaudes lorsque le four fonctionne. Cette cuisinière nécessite de l'air frais pour permettre une bonne combustion des brûleurs.
- Les rideaux d'air ou hottes de cuisinières en hauteur qui projettent de l'air vers la cuisinière en contrebas ne doivent pas être utilisés avec des cuisinières à gaz, sauf si la hotte et la cuisinière ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

⚠ AVERTISSEMENT Ne laissez jamais un enfant seul ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en marche. Lorsque les enfants grandissent, enseignez-leur la façon d'utiliser les appareils électroménagers de façon appropriée et sécuritaire. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque celui-ci est laissé sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT Grimper, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut causer des blessures graves aux personnes ainsi que des dommages à la cuisinière.

- **Ne rangez pas d'articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires se situant au-dessus de la cuisinière.** En voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se brûler gravement.
- **Pour éliminer le besoin d'avoir à se pencher au-dessus des brûleurs de surface, vous devriez éviter de ranger des articles dans les armoires situées au-dessus des brûleurs.**
- **Réglez la flamme du brûleur de surface pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile de cuisson.** Les flammes excessives sont dangereuses.
- **N'utilisez pas le four comme espace de rangement.** Cela pourrait créer une situation potentiellement dangereuse.
- **N'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer ou chauffer une pièce.** Une utilisation prolongée de la cuisinière sans aération adéquate peut s'avérer dangereuse.
- **N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides et vapeurs inflammables près de la cuisinière ou de tout autre appareil électroménager.** Cela pourrait causer des explosions ou des incendies.
- **Remettez toutes les commandes à la position « OFF » (arrêt) après avoir utilisé la fonction de programmation de la minuterie.**

POUR LES MODÈLES MUNIS DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE :

- **Enlevez la lèchefrite, les aliments et les autres ustensiles avant de procéder à l'autonettoyage du four.** Essuyez les surplus de renversement. Suivez les instructions de nettoyage contenues dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
- **Contrairement à la cuisinière à gaz standard, CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE.** Ne tentez pas de retirer la table de cuisson.

Instructions particulières pour les appareils installés dans l'État du Massachusetts : Cet appareil ne peut être installé dans l'État du Massachusetts que par un plombier ou un monteur d'installations au gaz qualifiés de cet État. Si vous utilisez un raccord de gaz flexible, celui-ci ne doit pas excéder 0,91 m (3 pi) de longueur. Un robinet de gaz manuel en « T » doit être installé à la conduite de gaz qui est branchée à cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE FONCTIONNER LE FOUR À ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DURANT UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ. REMETTEZ TOUTES LES COMMANDES DU FOUR À LA POSITION « OFF » (ARRÊT) EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ.

L'allumeur électrique rallumera automatiquement le brûleur du four lorsque l'électricité reviendra, si les commandes du thermostat du four ont été laissées à « ON » (marche).

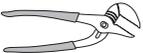
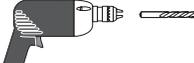
Lorsqu'une panne d'électricité survient durant l'utilisation, les brûleurs de surface continueront de fonctionner.

Durant une panne d'électricité, les brûleurs de surface peuvent être allumés au moyen d'une allumette. Tenez une allumette allumée près du brûleur, puis faites tourner lentement le bouton à la position « LITE » (allumage). Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.

Avant de commencer

Outils nécessaires

Pour l'ajustement des pieds de mise à niveau et l'installation du support anti-renversement :

- une clé à molette ou une pince multiprise ordinaire 
- un tournevis à douille de 5/16 po ou un tournevis à tête plate 
- une perceuse électrique munie d'une mèche de 1/8 po de diamètre (si l'installation est faite dans le béton, utilisez une mèche à maçonnerie de 5/32 po) 

Pour le raccord d'alimentation en gaz :

- une clé à tuyau 

Pour l'ajustement de la flamme du brûleur :

- un tournevis Phillips  et à lame plate 

Autres articles dont vous aurez besoin :

- un robinet d'arrêt pour conduite de gaz 
- de la pâte à joint 
- une conduite flexible en métal pour appareil électroménager neuve (1/2 po de NPT x 3/4 po ou 1/2 po de DI) qui doit être approuvée par CSA International. En raison du fait que les tuyaux rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, nous recommandons l'utilisation d'une conduite flexible neuve (mesurant de 121,9 cm à 152,4 cm [4 pi à 5 pi]) pour chaque nouvelle installation ou réinstallation.



- Utilisez toujours les (2) raccords-unions à évasement neufs (1/2 po de NPT x 3/4 po ou 1/2 po de DI) fournis avec la nouvelle conduite flexible pour appareil électroménager afin d'effectuer le raccordement de la cuisinière.

Étapes à suivre pour une installation normale :

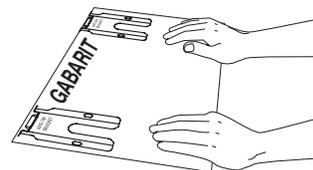
1. Instructions d'installation du support anti-renversement

Avis de sécurité important

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée au plancher de façon appropriée au moyen du support anti-renversement et des vis fournis avec la cuisinière. Ne pas installer le support anti-renversement peut faire en sorte que la cuisinière bascule si un poids excessif est placé sur la porte ouverte ou si un enfant grimpe sur l'appareil. Des blessures graves peuvent être causées par le renversement de liquides chauds ou par la cuisinière elle-même.

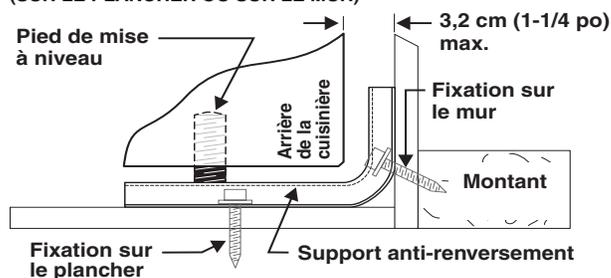
Si vous devez changer l'emplacement de la cuisinière, les supports anti-renversement doivent également être installés au nouvel endroit. Des instructions sont fournies pour l'installation dans le bois ou dans le ciment, sur le plancher ou sur le mur. Lorsque vous faites l'installation sur le mur, assurez-vous que les vis sont bien enfoncées dans la cloison sèche et qu'elles sont fixées dans du bois ou du métal. Lorsque vous faites l'installation sur le plancher ou sur le mur, assurez-vous que les vis ne s'enfoncent pas dans des fils électriques ou de la tuyauterie.

A. Installation du support à l'aide du gabarit - (Le support peut être installé sur le côté gauche ou sur le côté droit de l'appareil. Servez-vous de l'information fournie ci-dessous pour installer le support si le gabarit n'est pas disponible.) Faites une marque sur le plancher ou sur le mur à l'endroit où le côté gauche ou le côté droit de l'appareil se trouvera. Si l'arrière de la cuisinière repose contre le mur ou ne se situe pas à plus de 3,2 cm (1-1/4 po) de celui-ci lorsqu'elle est installée, vous pouvez utiliser soit la méthode de montage sur le plancher, soit la méthode de montage sur le mur. S'il y a une mouleure et que celle-ci empêche d'appuyer complètement le support contre le mur, enlevez-la ou montez le support sur le plancher. Pour effectuer le montage sur le mur, installez le support en plaçant le bord arrière du gabarit contre le mur qui se trouve à l'arrière de la cuisinière et le bord latéral du gabarit sur la marque servant de repère pour l'emplacement du côté de l'appareil. Placez le support sur le dessus du gabarit et faites des marques sur le mur pour indiquer à quel endroit seront insérées les vis. Si l'arrière de l'appareil se situe à plus de 3,2 cm (1-1/4 po) du mur lorsqu'il est installé, fixez le support au plancher. Pour effectuer le montage sur le plancher, installez le support en plaçant le bord arrière du gabarit à l'endroit où l'arrière de la cuisinière se trouvera. Faites des marques pour indiquer à quel endroit les vis seront enfoncées, tel que montré sur le gabarit.

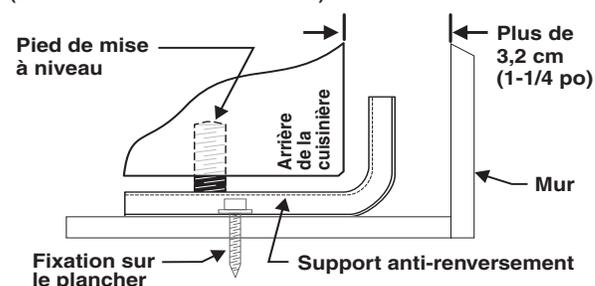


B. Perçage d'avant-trous et fixation du support - Percez un avant-trou de 0,3 cm (1/8 po) à l'endroit où les vis seront insérées. Si le support doit être monté sur le mur, percez les avant-trous dans un angle descendant d'environ 20°. Si le support doit être monté sur un plancher en béton ou en céramique, percez des avant-trous de 0,5 cm (3/16 po) d'une profondeur de 4,5 cm (1-3/4 po). Les vis fournies peuvent être utilisées dans le bois ou dans le béton. Servez-vous d'un tournevis à douille de 5/16 po ou d'un tournevis à tête plate pour fixer le support en place.

FIXATION DU SUPPORT (SUR LE PLANCHER OU SUR LE MUR)

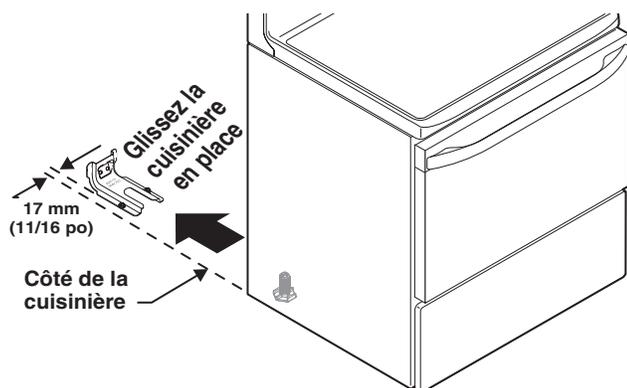


FIXATION DU SUPPORT (SUR LE PLANCHER SEULEMENT)



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

C. Mise à niveau et positionnement de la cuisinière - Mettez la cuisinière à niveau en ajustant les (4) pieds de mise à niveau à l'aide d'une clé. **REMARQUE** : Il est nécessaire de laisser un espace de dégagement d'au moins 0,3 cm (1/8 po) entre la partie inférieure de la cuisinière et le pied de mise à niveau pour disposer d'un espace suffisant pour le support. Servez-vous d'un niveau à bulle pour vérifier vos ajustements. Faites glisser la cuisinière pour la remettre en place. Enlevez le panneau inférieur de la cuisinière ou le tiroir de rangement et effectuez une vérification visuelle pour vous assurer que le pied de mise à niveau arrière est bien inséré dans le support anti-renversement. Dans le cas des modèles comportant un tiroir réchaud ou un four double Bake-n-Warm^{MC}, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et, avec précaution, tentez de la pencher vers l'avant.



2. Fournir une alimentation en gaz appropriée.

Cet appareil est pré-réglé en usine pour fonctionner au moyen d'une pression au collecteur de 10,2 cm (4 po). Un détendeur de gaz est raccordé au collecteur et DOIT être branché en série avec la conduite d'alimentation en gaz.

Durant l'installation de l'appareil, il est important de s'assurer que le débit d'air nécessaire à la combustion et à la ventilation ne soit pas obstrué.

Pour assurer le bon fonctionnement de la cuisinière, la pression d'admission maximale allant vers le détendeur ne doit pas être supérieure à 35,6 cm (14 po) à la colonne d'eau. La pression d'admission allant vers le détendeur doit être supérieure d'au moins 2,5 cm (1 po) à la pression au collecteur du détendeur. Exemple : Si le détendeur est réglé à une pression au collecteur de 10,2 cm (4 po) pour le gaz naturel, la pression d'admission doit être d'au moins 12,7 cm (5 po).

Veillez procéder à la détection des fuites en suivant les instructions de l'étape 4g.

La conduite d'alimentation en gaz doit être d'un diamètre intérieur de 1/2 po ou de 3/4 po.

3. Bouchez les ouvertures qui se trouvent dans le mur.

Après avoir installé la conduite d'alimentation en gaz, bouchez toutes les ouvertures qui se trouvent dans le mur situé derrière l'appareil ainsi que ceux se trouvant dans la partie du plancher située sous ce dernier.

4. Raccordez la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz.

REMARQUE : Pour éviter les fuites, utilisez de la pâte à joint pour tuyau sur tous les raccords de tuyau de type mâle (vers l'extérieur).

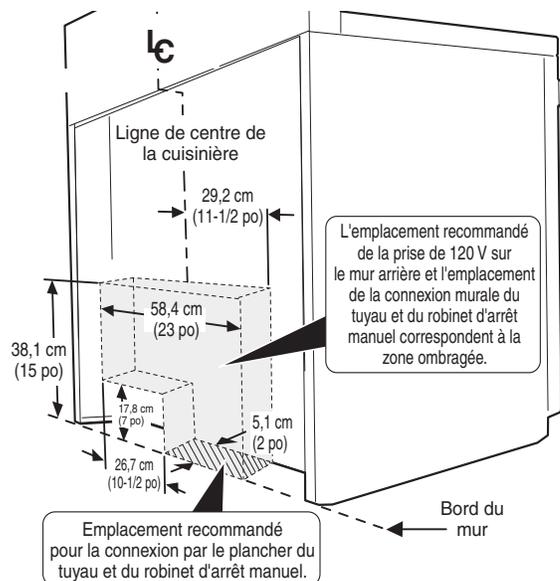
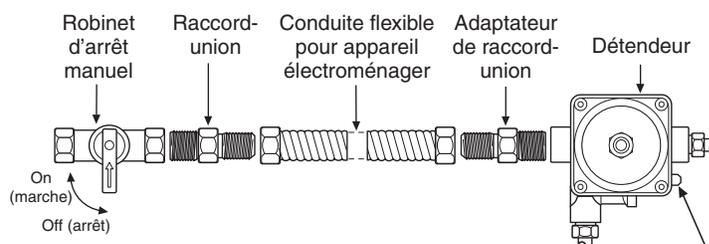


Fig. 4a



Robinet d'arrêt d'entretien, modèles à allumage électrique seulement (montré en position de marche). Assurez-vous que le levier est à la position « On » (marche) une fois l'installation complétée.

Fig. 4b

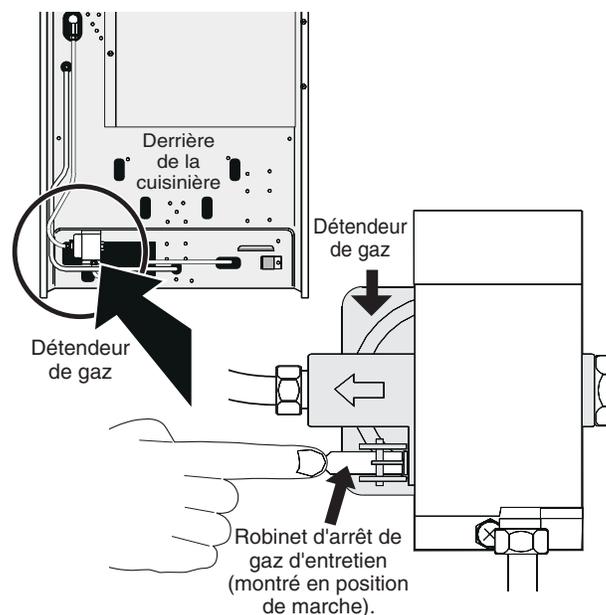


Fig. 4c

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

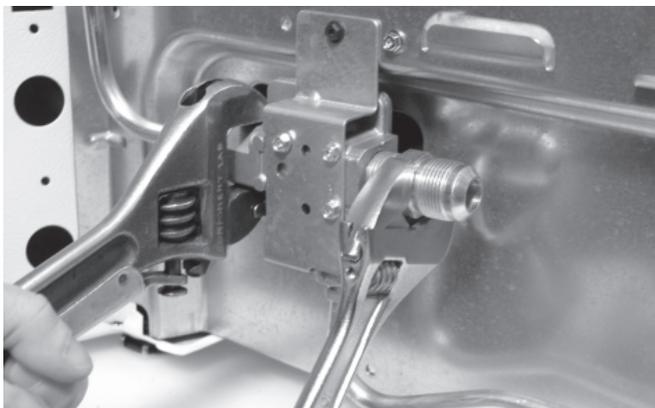


Fig. 4d

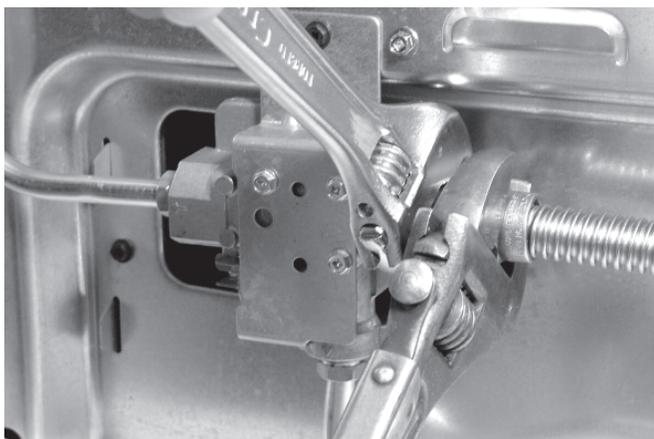


Fig. 4e

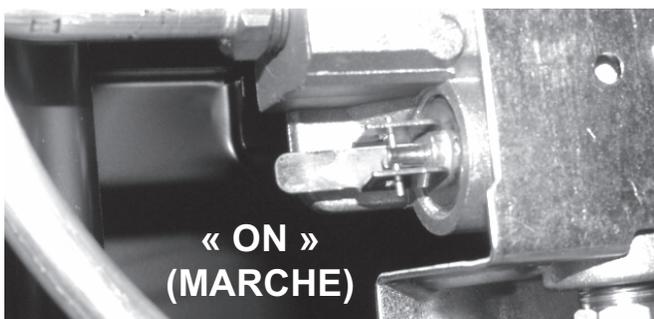


Fig. 4f

⚠ ATTENTION N'OUVREZ PAS le détendeur lorsque vous effectuez le serrage des raccords.

- a) Installez un robinet d'arrêt manuel externe sur la conduite d'alimentation en gaz dans un endroit accessible situé à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous de connaître l'endroit où se trouve le robinet d'arrêt ainsi que la façon d'arrêter l'alimentation en gaz de l'appareil.

- b) Installez un raccord-union à évasement de 1/2 po sur le détendeur **EN NE DÉPASSANT PAS** un serrage au couple de 15 pi/lb.

REMARQUE : Assurez-vous de **stabiliser** le côté gauche du détendeur au moyen d'une clé à molette avant d'effectuer le serrage des autres raccords qui lui sont rattachés (reportez-vous à la fig. 4d).

- c) Serrez le raccord d'alimentation en gaz ou la conduite de l'appareil en le branchant au raccord-union à évasement qui se trouve du côté droit du détendeur **EN NE DÉPASSANT PAS** un serrage au couple de 15 pi/lb. Assurez-vous de **stabiliser** le

raccord-union à évasement au moyen d'une clé à molette avant d'effectuer le serrage des raccords de l'alimentation en gaz ou de la conduite de l'appareil (reportez-vous à la fig. 4e).

- d) Branchez le raccord-union à évasement au robinet d'arrêt manuel externe.
- e) Fixez la conduite de l'appareil au raccord-union à évasement au moyen du robinet d'arrêt.
- f) **Assurez-vous que le robinet d'arrêt d'entretien qui se trouve sur le détendeur est à la position « ON » (marche)** (reportez-vous à la fig. 4f).
- g) Vérifiez s'il y a des fuites. Ouvrez l'alimentation en gaz de l'appareil et servez-vous d'un détecteur de fuite de liquide au niveau de tous les joints et de toutes les conduites pour vérifier s'il y a des fuites dans le système.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.

Vérification de la pression de gaz au collecteur

Débranchez la cuisinière et son robinet d'arrêt de la canalisation de gaz si la vérification de la pression de l'alimentation en gaz indique une pression qui dépasse 35,6 cm (14 po) à la colonne d'eau, soit environ 3,54 kPa (1/2 lb/po²).

L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel si la vérification de la pression de la canalisation de gaz indique une pression égale ou inférieure à 35,6 cm (14 po) à la colonne d'eau, soit environ 3,54 kPa (1/2 lb/po²).

S'il s'avère nécessaire de vérifier la pression de gaz au collecteur, branchez un manomètre (hydromètre) ou un autre appareil de vérification de pression au gicleur du brûleur de surface arrière droit. Tenez un tuyau en caoutchouc d'environ 0,6 cm (1/4 po) de diamètre intérieur relié à l'appareil de vérification, bien serré contre le gicleur. Ouvrez la soupape du brûleur.

Pour obtenir une vérification précise de la pression, faites fonctionner au moins deux (2) autres brûleurs de surface pendant la vérification. Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (pression d'admission) est supérieure d'au moins 2,5 cm (1 po) à la pression du collecteur. La pression de l'alimentation en gaz ne doit jamais être supérieure à 35,6 cm (14 po) à la colonne d'eau. La pression au collecteur est de 10,2 cm (4 po) lorsque celle-ci est ajustée de façon appropriée pour le gaz naturel.

5. Lisez d'abord les détails suivants concernant les connexions électriques, puis branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT Avant d'effectuer une réparation, débranchez l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur, du fusible ou du cordon d'alimentation.

Exigences concernant l'électricité : Circuit de dérivation séparé mis à la terre et polarisé correctement protégé par un disjoncteur de 15 A ou un fusible temporisé. Reportez-vous à la plaque signalétique pour connaître la tension appropriée.

Précautions à prendre concernant l'utilisation d'une rallonge :

En raison du danger potentiel que peuvent représenter les rallonges dans certaines situations, nous déconseillons fortement leur utilisation. Toutefois, si vous choisissez tout de même d'utiliser une rallonge, il est absolument nécessaire que celle-ci soit une rallonge pour électroménagers à trois broches avec mise à la terre homologuée UL et que le courant nominal de la rallonge soit équivalent ou supérieur au courant nominal du circuit de dérivation. Ce type de rallonge est disponible auprès du service après-vente de votre région.

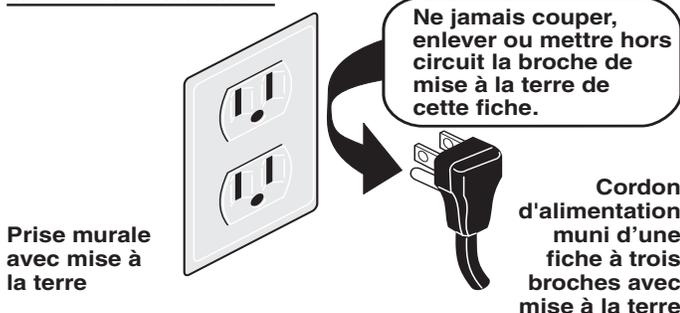
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

⚠ AVERTISSEMENT VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS! Pour des raisons de sécurité, ce produit doit être correctement mis à la terre.

Instructions de mise à la terre

Le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui correspond aux prises murales à trois alvéoles qui réduisent les risques de chocs électriques causés par cet appareil. L'utilisateur devrait faire vérifier la prise murale et le circuit par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est mise à la terre et polarisée de façon appropriée.

Méthode recommandée



Si la prise murale ne possède que deux alvéoles, il vous revient de la faire remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

NE COUPEZ JAMAIS, EN AUCUNE CIRCONSTANCE, LA TROISIÈME BROCHE (MISE À LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

6. Assemblage des têtes, des chapeaux et des grilles des brûleurs de surface :

Il est très important de voir à ce que tous les assemblages des têtes, des chapeaux et des grilles des brûleurs de surface soient correctement installés.

Les têtes et les chapeaux de brûleur de votre appareil sont placés aux bons endroits lorsque celui-ci est expédié de l'usine (fig. 1). Dans le cas où vous devez réinstaller les chapeaux de brûleur, reportez-vous au [Guide d'utilisation et d'entretien](#) pour obtenir plus de renseignements.

N'OUBLIEZ PAS — NE LAISSEZ PAS DE RENVÈREMENTS, D'ALIMENTS, DE PRODUITS DE NETTOYAGE NI D'AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DU PORTE-GICLEUR. Laissez toujours les chapeaux et les têtes de brûleur en place lorsque les brûleurs de surface sont utilisés.

Dimensions et emplacement des brûleurs de surface

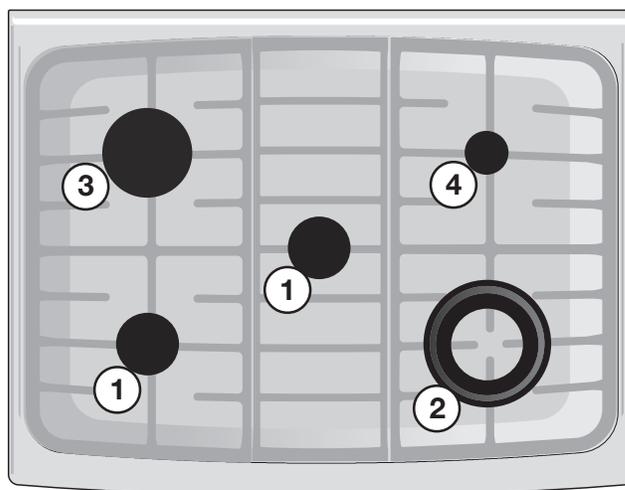


Fig. 1

1. 2 brûleurs standard de 9 500 BTU chacun.
2. Brûleur double Min-2-Max^{MC} de 18 000 BTU (certains modèles) ou grand brûleur de 14 000 BTU (certains modèles).
3. Grand brûleur de 14 000 BTU.
4. Brûleur Perfect Simmer^{MC} de 5 000 BTU.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

N'OUBLIEZ PAS — NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, D'ALIMENTS, DE PRODUITS DE NETTOYAGE NI D'AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DU PORTE-GICLÉUR. Laissez toujours les chapeaux et les têtes de brûleur en place lorsque les brûleurs de surface sont utilisés.

7. Brûleurs de surface à allumage électrique

Après vous être assuré que la cuisinière et les raccords de la conduite d'alimentation ne présentent aucune fuite, branchez la cuisinière à l'alimentation en électricité et vérifiez le fonctionnement des allumeurs électriques.

- Pour vérifier l'allumage, **poussez et tournez** le bouton de l'un des brûleurs de surface **vers la gauche**, et mettez-le à la position ☆ « LITE » (allumage). Vous entendrez alors l'allumeur produire des étincelles (reportez-vous à la figure 1).
- Le brûleur de surface devrait s'allumer lorsque le gaz se rend à son niveau. Faites sortir l'air qui se trouve dans les conduites d'alimentation en laissant le bouton à la position ☆ « LITE » (allumage) jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Chaque brûleur devrait s'allumer en l'espace de 4 secondes dans le cas d'un fonctionnement normal après avoir fait sortir l'air qu'il y avait dans les conduites d'alimentation.
- Vérifiez si le brûleur s'est allumé. Une fois que le brûleur s'est allumé, le bouton de commande devrait être retiré de la position ☆ « LITE » (allumage).
- Chaque brûleur est équipé d'électrodes (allumeurs). Essayez chaque bouton séparément jusqu'à ce que tous les robinets des brûleurs aient été vérifiés.

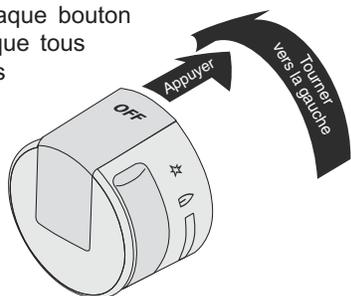


Fig. 1

8. Ajustement du réglage à la position « LOW » (bas) de la soupape du brûleur de surface (pour les soupapes à débit linéaire) :

Brûleur de droite seulement

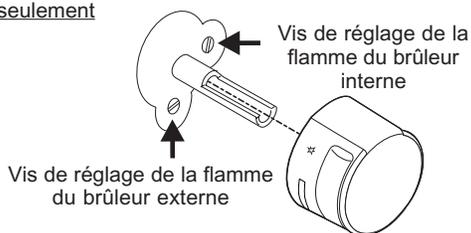


Fig. 2

Tous les autres brûleurs de surface

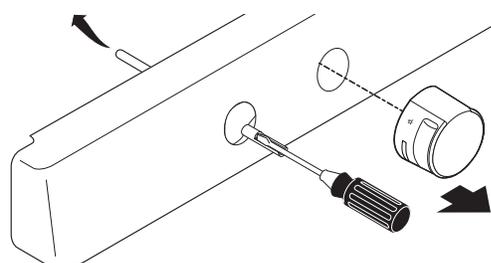


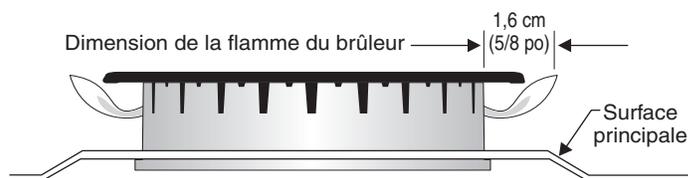
Fig. 3

Vérifiez si le réglage faible « LO ou LOW » doit être ajusté (position avant droite SEULEMENT) :

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position ☆ « LITE » (allumage) jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le rapidement à la POSITION LA PLUS BASSE (« LOW »).
- Si le brûleur s'éteint, remettez le bouton à « OFF » (arrêt).
- Retirez le bouton de commande du brûleur.
- Utilisez un tournevis à lame étroite pour régler la taille de la flamme du brûleur intérieur avec la vis de pression de droite (fig. 2). Réglez la taille de la flamme du brûleur externe avec la vis de pression du bas (fig. 2). Tournez vers la gauche pour augmenter la hauteur de la flamme. Tournez vers la droite pour la diminuer

Vérifiez si le réglage faible « LO ou LOW » doit être ajusté (toutes les autres positions) :

- Suivez les étapes a à d ci-dessus.
- Insérez un tournevis à lame étroite dans la tige creuse du robinet et tournez la vis à l'intérieur (fig. 3). La hauteur de la flamme peut être augmentée ou réduite par le réglage de cette vis. Tournez vers la gauche pour augmenter la hauteur de la flamme. Tournez vers la droite pour la diminuer.



Ajustez la flamme jusqu'à ce que le bouton de commande puisse être tourné rapidement de la POSITION « LITE » (allumage) à la POSITION LA PLUS BASSE (« LOW ») sans que la flamme ne s'éteigne. La flamme doit être aussi petite que possible sans s'éteindre.

Remarque : Le réglage du mélange d'air n'est pas requis pour les brûleurs de surface.

Fonctionnement et réglages des brûleurs du four

9. Brûleurs à allumage électrique

Après vous être assuré que la cuisinière et les raccords de la conduite d'alimentation ne présentent aucune fuite, branchez la cuisinière à l'alimentation en électricité et vérifiez le fonctionnement des allumeurs électriques.

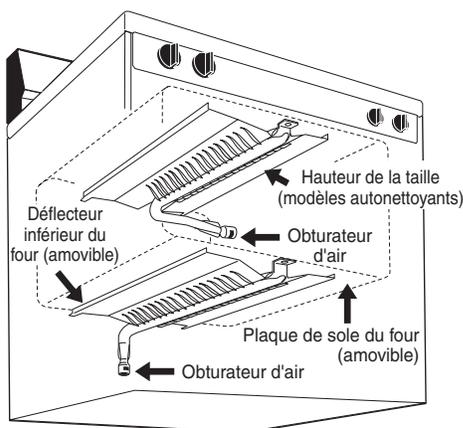
Le brûleur du four est muni d'un système de commande électrique ainsi que d'un allumeur électrique. Si votre modèle est muni d'un brûleur de gril situé à hauteur de la taille, votre appareil est aussi équipé d'un allumeur électrique. Ces systèmes de commande ne nécessitent aucun réglage. Lorsque le four est prêt à fonctionner, le courant se rendra jusqu'à l'allumeur. Celui-ci « brillera » un peu comme une ampoule. Lorsque l'allumeur a atteint une température suffisante pour permettre d'allumer le gaz, la soupape du four à commande électrique s'ouvrira et fera apparaître une flamme au niveau du brûleur du four. Il peut s'écouler de 30 à 60 secondes après la mise en marche du thermostat avant que la flamme apparaisse au niveau du brûleur du four. Lorsque le four atteint le réglage désiré, l'allumeur s'éteindra. La flamme du brûleur s'éteindra dans une période allant de 20 à 30 secondes après que l'allumeur se sera arrêté. Afin de maintenir la température du four, ce cycle continuera aussi longtemps que le cadran (ou l'afficheur) sera réglé pour fonctionner.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

Après avoir retiré tous les matériaux d'emballage et la documentation se trouvant dans le four :

- Réglez le four à BAKE (cuisson) à une température de 149 °C (300 °F). Pour connaître les instructions d'utilisation, reportez-vous au [Guide d'utilisation et d'entretien](#).
- Le brûleur du four devrait s'allumer en l'espace de 60 secondes. Vérifiez la qualité de la flamme, puis laissez le brûleur effectuer un cycle. Éteignez les commandes.
- Si votre modèle est muni d'un brûleur de grill situé à hauteur de la taille, réglez votre four à BROIL (grill). Pour connaître les instructions d'utilisation, reportez-vous au [Guide d'utilisation et d'entretien](#).
- Le brûleur du grill devrait s'allumer en l'espace de 60 secondes. Vérifiez la qualité de la flamme. Éteignez les commandes.

10. Obturateur d'air du brûleur du four

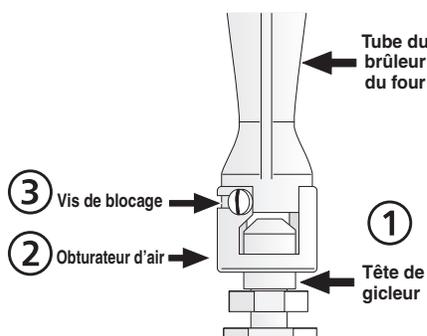


La flamme du brûleur du four mesure environ 2,5 cm (1 po) (flamme intérieure distincte de couleur bleu franc).

Pour déterminer si la flamme du brûleur du four est correcte, enlevez la sole du four et le déflecteur, puis réglez le four à BAKE (cuisson) à une température de 149 °C (300 °F).

Pour enlever la sole du four, retirez les vis de retenue qui se situent à l'arrière de la sole du four. Tirez par l'arrière vers le haut, désengagez l'avant de la sole du four du cadre avant du four, puis enlevez la sole du four. Enlevez le déflecteur pour pouvoir examiner la flamme. Si la flamme est de couleur jaune, agrandissez l'ouverture de l'obturateur d'air. (Reportez-vous à l'élément n° 2 de l'illustration ci-dessous.) Si la flamme est de couleur bleu franc, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour ajuster la flamme, desserrez la vis de blocage (élément n° 3 de l'illustration ci-dessous), ajustez l'obturateur d'air, puis resserrez la vis de blocage. Remettez la sole du four en place.



11. Obturateur d'air du brûleur de grill

La flamme du brûleur de grill mesure environ 2,5 cm (1 po) (flamme intérieure distincte de couleur bleu franc).

Pour déterminer si la flamme du brûleur de grill est correcte, faites fonctionner le grill du four. Si la flamme est de couleur jaune, agrandissez l'ouverture de l'obturateur d'air. (Reportez-vous à l'élément n° 2 de l'illustration ci-dessus.) Si la flamme est de couleur bleu franc, réduisez l'ouverture de l'obturateur d'air.

Pour ajuster la flamme, desserrez la vis de blocage (élément n° 3 de l'illustration ci-dessus), ajustez l'obturateur d'air, puis resserrez la vis de blocage.

12. S'assurer que le four est de niveau.

Mettez le four à niveau en plaçant un niveau à l'horizontale sur une grille du four. Vérifiez en diagonale de l'avant vers l'arrière, puis mettez la cuisinière à niveau soit en ajustant les pieds de mise à niveau, soit en plaçant des cales au besoin sous les coins de la cuisinière.

13. Après avoir terminé l'installation, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position « OFF » (arrêt).

Nettoyage et entretien

Reportez-vous au [Guide d'utilisation et d'entretien](#) pour obtenir des instructions de nettoyage détaillées.

Si le déplacement de la cuisinière est nécessaire pour effectuer le nettoyage et l'entretien, fermez l'alimentation en gaz. Débranchez l'alimentation en gaz et en électricité. Si l'alimentation en gaz ou en électricité est inaccessible, soulevez légèrement l'appareil par l'avant et tirez-le vers vous pour l'éloigner du mur. Tirez la cuisinière seulement sur la distance nécessaire pour permettre de débrancher l'alimentation en gaz et en électricité. Finissez de déplacer l'appareil pour effectuer l'entretien et le nettoyage. Réinstallez l'appareil en suivant l'ordre inverse tout en vous assurant de mettre le four à niveau et de vérifier si les raccords d'alimentation en gaz présentent des fuites. Reportez-vous à la page 11, étape 1, pour connaître les instructions permettant d'effectuer un ancrage approprié.

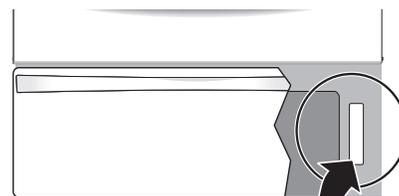
Avant de faire appel au service après-vente

Lisez la section « Avant de faire appel au service après-vente » et les instructions d'utilisation qui se trouvent dans le [Guide d'utilisation et d'entretien](#). Cela pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Consultez la page de garantie de votre [Guide d'utilisation et d'entretien](#) pour connaître notre numéro sans frais et notre adresse. Veuillez nous appeler ou nous écrire si vous avez des questions à propos de votre cuisinière et/ou si vous désirez commander des pièces.

Emplacement du numéro de modèle et du numéro de série

Pour les fours à brûleurs scellés, la plaque signalétique se trouve sur le côté droit du cadre avant du four au niveau du tiroir du four double Bake-n-Warm^{MC}.



Ouvrez la porte du four inférieur

Lorsque vous commandez des pièces ou que vous désirez obtenir des renseignements à propos de votre cuisinière, assurez-vous de toujours inclure le numéro de série et le numéro de modèle ainsi que la lettre ou le numéro de lot, inscrits sur la plaque signalétique de votre cuisinière.

La plaque signalétique donne également de l'information sur la capacité des brûleurs, le type de gaz à utiliser et la pression à laquelle la cuisinière a été ajustée à la sortie de l'usine.

 **Electrolux**
