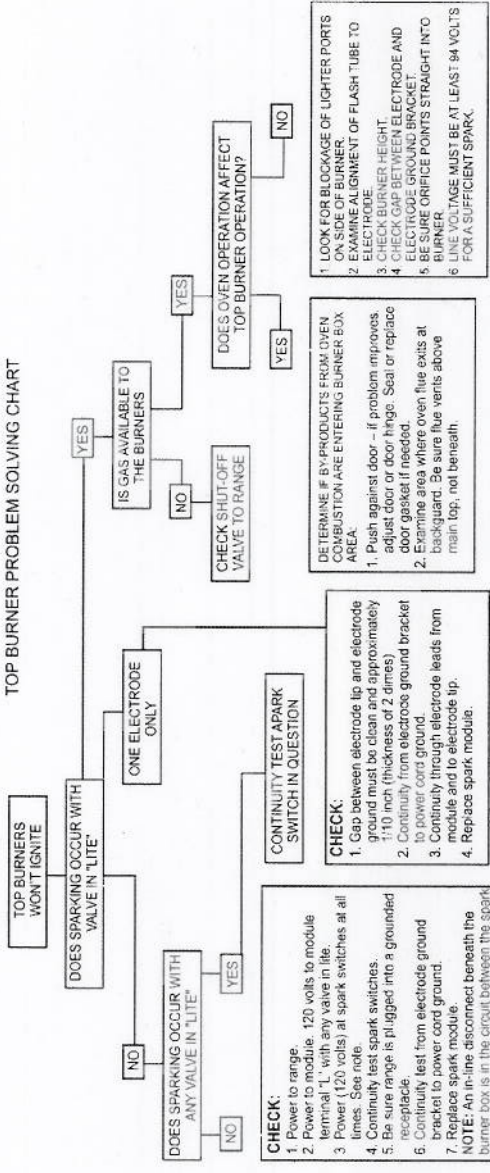
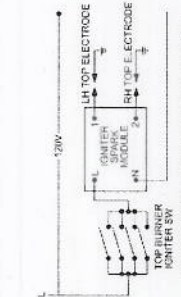


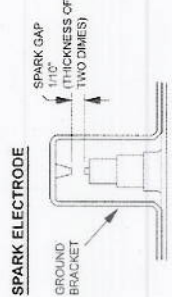
TOP BURNER PROBLEM SOLVING CHART



TOP BURNERS
 2 + 9 Spark Ignition System
 Spark Circuit Explanation - The top burners are ignited by a spark ignition system. The system consists of a spark module, two spark electrodes and four spark switches. The four spark switches are connected to the spark module. When a top burner valve is turned to the lite position, the spark switch on that valve closes, completing a 120 volt circuit to the primary of the spark module. With this circuit completed, the secondary of the spark module generates an output of approximately 15,000 VDC. This 15,000 VDC output is released from the module to the spark electrodes in pulses at the rate of 2 pulses per second. Each pulse results in a spark jumping across a 1/10 inch gap from the tip of the electrodes to ground. Sparking will occur at both electrodes regardless of which valve is in the lite position.

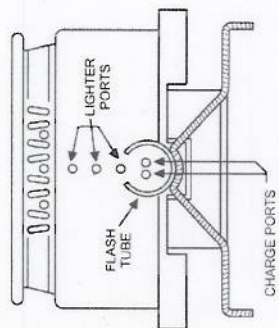


TOP BURNER SPARK IGNITION CIRCUIT



SPARK ELECTRODE

Cleaning the Ports - Charge ports and lighter ports can become clogged with steel wool particles or debris from splatters. The ports can be cleaned using a strand of wire or similar object. DO NOT ENLARGE THE PORTS when cleaning.



SPARK MODULE LOCATIONS

Note: The spark module is mounted with two tabs which snap into corresponding slots. To remove the module, use a flat blade screw driver to bend the tabs toward the module body and free the tab from the slot.

24" FREE-STANDING GAS RANGE WITH ELECTRIC IGNITION

IMPORTANT SAFETY NOTICE
 THIS INFORMATION IS INTENDED FOR USE BY INDIVIDUALS POSSESSING ADEQUATE BACKGROUNDS OF ELECTRICAL, ELECTRONIC AND MECHANICAL EXPERIENCE. ANY ATTEMPT TO REPAIR MAJOR APPLIANCE MAY RESULT IN PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE. IF THE MANUFACTURER OR SELLER HAS BEEN ADVISED OF THE REPAIR, THE REPAIR ACTION OF THIS INFORMATION, NOR CAN WE ASSUME ANY LIABILITY IN CONNECTION WITH ITS USE.

DISCONNECT POWER BEFORE SERVICING
IMPORTANT: RECONNECT ALL GROUNDING DEVICES

ALL PARTS OF THIS APPLIANCE CAPABLE OF CONDUCTING ELECTRIC CURRENTS ARE GROUNDING DEVICES. TO COMPLETE A PATH TO GROUND, ALL REMOVED PARTS USED FOR SERVICE, THEY MUST BE RETURNED TO THEIR ORIGINAL POSITION AND PROPERLY FASTENED.

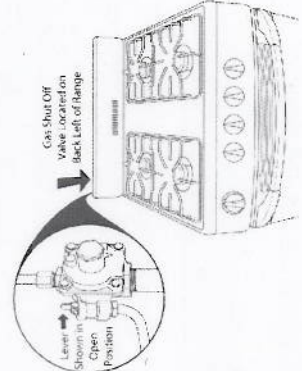
Burner	BTU Rate	Orifice Size
Surface	9,100	#54 (0.057")
Oven	13,000	#51 (0.068")

Burner	BTU Rate	Orifice Size
Surface	8,000	#66 (0.033")
Oven	13,000	#58 (0.042")

GAS SUPPLY SHUT-OFF

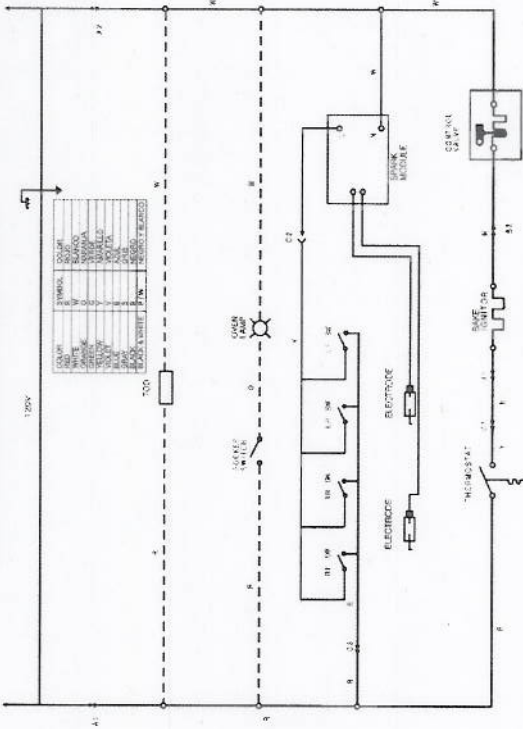
The range itself is not equipped with its own shut-off valve. If properly installed, a shut-off valve will be located behind the range near the middle of the range.

There is a shut-off valve located on the appliance pressure regulator. This valve will shut-off gas to the oven only; air, dress not affect top burners.



SCHEMATIC DIAGRAM

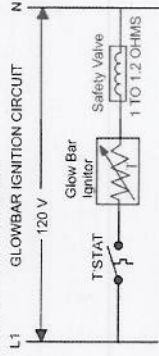
WARNING
 POWER MUST BE DISCONNECTED BEFORE SERVICING THIS APPLIANCE



OVEN BURNER IGNITION SYSTEM
The oven burner is ignited by a glowbar ignition system. The igniter is a "Norton" style glowbar. The ignition circuit consists of the thermostat, the igniter and the oven safety valve (gas valve). The three components are wired in series.

THE MOST IMPORTANT POINTS TO KNOW ABOUT THE IGNITION SYSTEM ARE:

1. The igniter resistance decreases as the igniter surface temperature increases.
 2. The safety valve operates by current not voltage.
- From a cold start, the igniter needs 30-60 seconds, with voltage applied, to reduce its electrical resistance enough to provide a minimum of 2.9 amps of current flow in the series circuit. This is the required current flow needed for the safety valve to open to supply gas to the burner. The glowbar should provide a steady current flow of between 3.2 and 3.6 amps flowing in the circuit. At that point the igniter temperature is between 1800 to 2500 degrees F. The igniter will remain energized at all times during burner operation. If the igniter glows red but does not draw at least 2.9 amps the fault is usually with the igniter, not the valve. Always check the oven shut-off valve for a "No Oven" condition.



IMPORTANT: Do not place 120 volts directly across the safety valve when testing. The resulting current through the valve would destroy the internal heater circuit.

NOTE: An open gas valve heater circuit usually indicates excessive current flow in the ignition circuit. Replacement of the igniter and valve is recommended.

OVEN BURNER ADJUSTMENTS

The oven burner is equipped with an air shutter and a universal (NAT or LP) orifice hood and orifice needle.

1. Air Shutter Adjustment
 - A. Remove oven door, oven bottom, broiler drawer and oven valve shield.
 - B. Rotate flame spreader from top of burner to any BAKE temperature; observe flame. (Soft, yellow flames indicate too little primary air; open air shutter more. If condition cannot be corrected with air shutter wide open, see Flame Size chart; blowing flames indicate too much air. Reduce air shutter opening.)

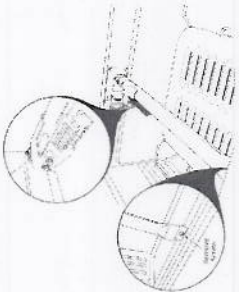
NOTE: Turn the oven off before attempting to adjust the air shutter. Turn the burner on after shutter adjustment to check flame size and quality. Repeat adjustment as necessary.



A. Flame Size Reduction - If air shutter adjustments fail to provide proper flame length or flame characteristics, the gas flow to the burner can be reduced (for Natural Gas installations only) by turning the orifice hood slightly in the LP direction. For best results, remove the flame spreader and observe the flame while turning the hood.

BAKE BURNER REMOVAL

- Remove oven door and broiler pan and rack, oven bottom and oven racks (Figure B).
- Remove the 2 screws that hold the safety valve cover.
- Remove the screw at the front of the burner (see illustration below).
- Disconnect the two pin connector for the igniter wires.
- Remove the bake burner.



OVEN TEMPERATURE CALIBRATION

NOTE: Calibration adjustments are made by moving the knob skirt. DO NOT make any adjustments to the thermostat itself. **IMPORTANT:** Before making any temperature adjustments, be sure the oven thermostat capillary bulb is properly positioned in the bulb mounting clips. If capillary bulb is out of position and contacts oven wall, calibration will be incorrect. An usually dirty capillary bulb will also affect thermostat calibration.

TO ADJUST KNOB:

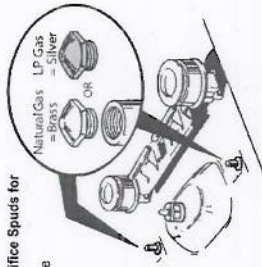
(As covered in the Owner's Manual)



1. Loosen screws.
2. Hold knob shaft and move knob so that the top screws (nearest arrow) moves to HOTTER to increase temperature or COOLER to decrease temperature, each notch or "click" is 10 degrees change. Maximum change from factory setting is +/- 50 degrees.

CONVERSION TO LP (PROPANE) GAS:

Convert the appliance measure regulator. Unscrew the plastic protected hex-nut cap. Remove protective plastic cap off the threaded metal cap. Pull the plastic washer off threads on the other side of the metal cap. Push the cap onto the end of the metal cap displaying



Install the LP Orifice Spuds for the LP Burners:
Four LP spuds are supplied with the range and are mounted in a bracket next to the regulator.

Convert the Oven Burner Orifice to LP:
Using a 1/2" open end wrench, turn the orifice clockwise until the orifice tightens as damage to the orifice pin below the orifice hood may result.

Light the Oven Burner and Adjust the Air Shutter as Needed (as covered under the "Oven Burner Adjustments" section of this manual).

IGNITER (GLOWBAR) REPLACEMENT

- The igniter/glowbar and its protective cage are one assembly on this Norton style igniter. The round Carbonium igniter CANNOT be substituted for the rectangular Norton igniter.
- Remove the burner from the oven.
- See "Bake Burner Removal" in this manual.
- Remove the 1/4" hex head screws securing the igniter to the burner.
- Unplug the 2 pin harness and remove the old igniter and install in on the new igniter.
- Install the new igniter. If igniter screws appear to be short you are installing the glowbar incorrectly. Rotate the igniter and re-install.
- Re-install 1/4" hex head screws to secure igniter.
- Re-install the burner.

SWITCH REMOVAL

- Remove the cockpit from the range.
- Remove the manifold panel.
- For any switch, rotate the square switch 15-20 degrees counter-clockwise and pull the switch off the manifold.

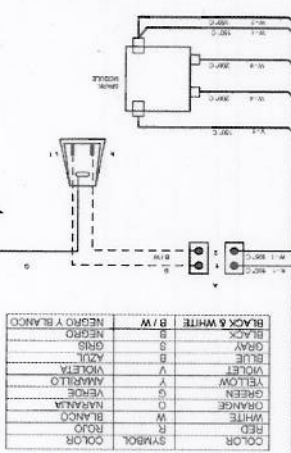
BROILER DOOR REMOVAL

- Open broiler drawer and insert pin into hinge (Figure A). Use a Phillips head screwdriver to remove the 2 screws on the broiler drawer. Slide the drawer off the hinge. Do the same for the other hinge.

SURFACE UNIT VALVE REMOVAL

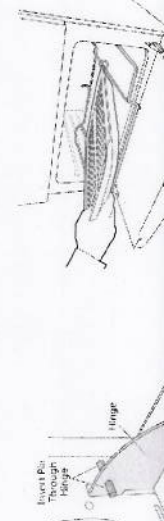
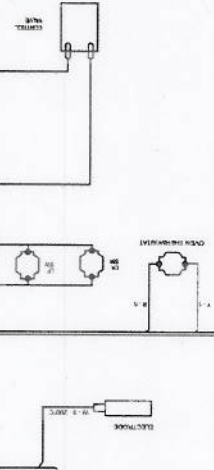
1. Remove the switch from the valve (see switch removal section).
2. For the desired valve, remove the hex screw on manifold with a 1/4" wrench.
3. Lift burners off the orifices and find the orifice that corresponds to the desired valve.

NOTE: --- THIS CIRCUIT IS NOT FOR ALL MODELS



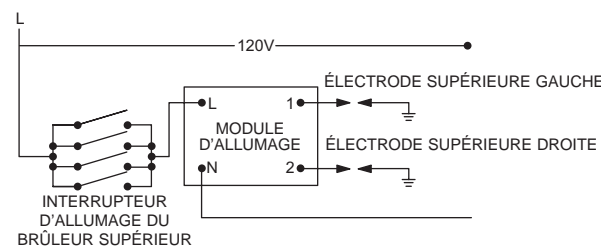
BLACK & WHITE	B / W	NEGREO Y BLANCO
BLACK	B	NEGRO
GRAY	S	
BLUE	B	
WILE	V	
YELLOW	A	
GREEN	C	
ORANGE	O	
WHITE	W	
RED	R	
COLOR	SYMBOL	COLOR

WARNING
POWER MUST BE DISCONNECTED BEFORE SERVICING THIS APPLANCE



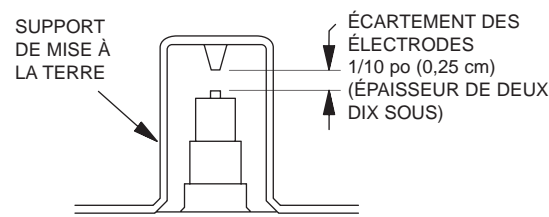
CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME DE 24 PO BRÛLEURS SUPÉRIEURS (61 CM) À ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Système d'allumage par étincelle 2 + 0
Description du circuit – L'allumage des brûleurs supérieurs est assuré par un système d'allumage par étincelle. Ce système comporte un module d'allumage, deux électrodes et quatre interrupteurs d'allumage. Les quatre interrupteurs sont fixés aux quatre valves du brûleur supérieur.
Lorsqu'une valve du brûleur supérieur est en position d'allumage, l'interrupteur de cette valve se ferme, ce qui crée un circuit de 120 volts avec le module d'allumage primaire. Lorsque le circuit est complété, le module d'allumage secondaire génère une tension d'environ 15 000 V c.c. La tension de sortie de 15 000 V c.c. est acheminée du module vers les électrodes par impulsion, soit à raison de 2 impulsions par seconde.
Chaque impulsion génère une étincelle qui parcourt l'écartement de 1/10 po (0,25 cm) entre la pointe des électrodes et la masse. Les deux électrodes produisent des étincelles quelle que soit la valve qui est en position d'allumage.

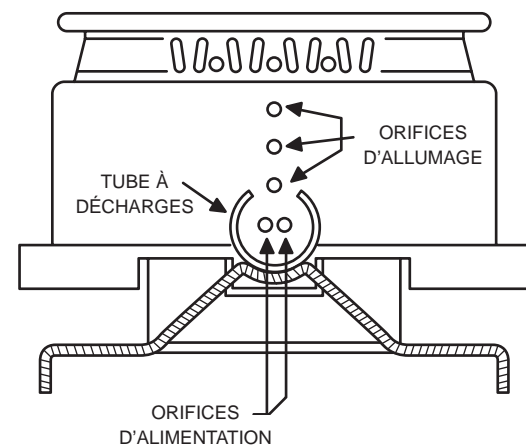


CIRCUIT D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR SUPÉRIEUR

ÉLECTRODE



Nettoyage des orifices – Les orifices d'alimentation et d'allumage peuvent s'obstruer de particules de laine d'acier ou de résidus provenant de déversements. Ces orifices peuvent être nettoyés au moyen d'un fil pour torons ou d'un objet similaire. NE PAS AGRANDIR L'ORIFICE pendant le nettoyage.



EMPLACEMENT DU MODULE D'ALLUMAGE

Remarque : Le module d'allumage est fixé au moyen de deux languettes qui s'insèrent dans des fentes. Pour retirer le module, utilisez un tournevis à pointe plate pour replier les languettes vers le boîtier du module et ainsi dégager les languettes de la fente.

AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ
CETTE INFORMATION EST DESTINÉE AUX INDIVIDUS POSSÉDANT DES CONNAISSANCES DE BASE SUFFISANTES EN ÉLECTRICITÉ, EN ÉLECTRONIQUE ET EN MÉCANIQUE, TOUT ESSAI DE RÉPARATION D'UN GROS ÉLECTROMÉNAGER PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS. LE FABRICANT OU LE VENDEUR NE PEUVENT ÊTRE TENUS RESPONSABLES DE L'INTERPRÉTATION DE CETTE INFORMATION, ET LEUR RESPONSABILITÉ CIVILE NE PEUT ÊTRE ENGAGÉE RELATIVEMENT À L'EMPLOI DE CETTE INFORMATION.

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN. **IMPORTANT** : REBRANCHEZ TOUS LES DISPOSITIFS DE MISE À LA TERRE. TOUTES LES PIÈCES DE CET APPAREIL POUVANT ÊTRE CONDUCTRICES DE COURANT SONT MISES À LA TERRE. SI LES ÉCROUS, RONDELLES, ATTACHES, BANDES, VIS OU FILS UTILISÉS POUR LA MISE À LA TERRE SONT ENLEVÉS LORS DE L'ENTRETIEN, CES DERNIERS DOIVENT ÊTRE REMONTÉS COMME À L'ORIGINE ET CORRECTEMENT FIXÉS.

PUISSANCE NOMINALE DU BRÛLEUR : BTU/h		
Brûleur	Nombre de BTU	Taille de l'orifice
Surface	9 100	#54 (0,057 po / 0,145 cm)
Four	13 000	#51 (0,068 po / 0,173 cm)

GPL (PROPANE), 10 PO (254 MM) D'EAU		
Brûleur	Nombre de BTU	Taille de l'orifice
Surface	8 000	#66 (0,033 po / 0,084 cm)
Four	13 000	#58 (0,042 po / 0,107 cm)

ROBINET D'ARRÊT DU GAZ

La cuisinière elle-même n'est pas pourvue d'un robinet d'arrêt à sa sortie de l'usine. Si un tel robinet a été installé, il devrait être situé derrière la cuisinière, au niveau de la partie centrale.

Le régulateur de pression de cette cuisinière est pourvu d'un robinet d'arrêt. Ce robinet coupe l'alimentation en gaz du four, mais n'a aucune incidence sur l'alimentation des brûleurs supérieurs.

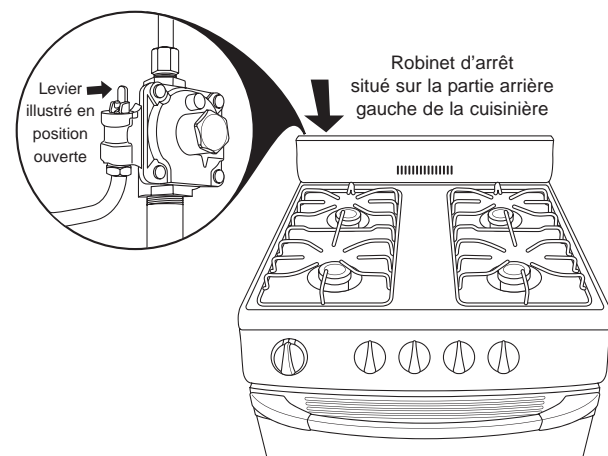
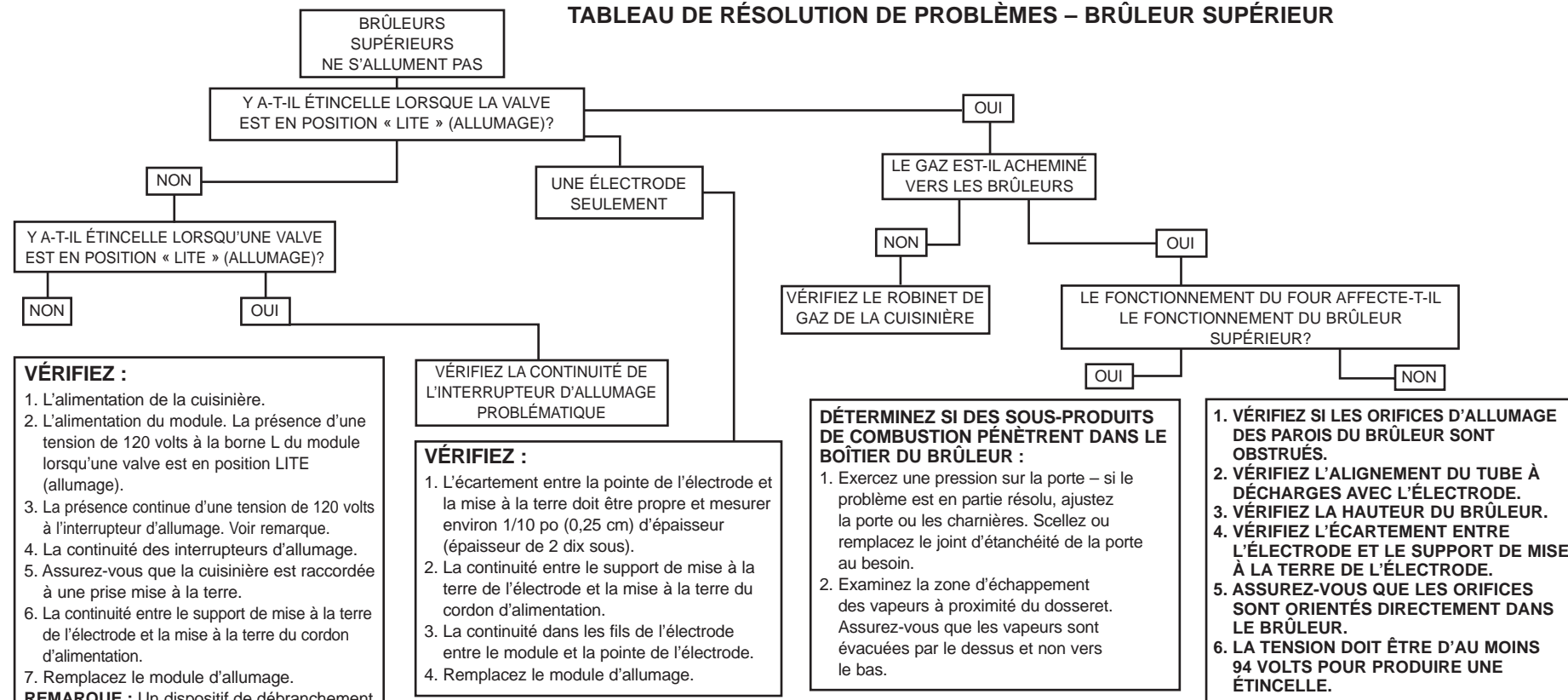


TABLEAU DE RÉOLUTION DE PROBLÈMES – BRÛLEUR SUPÉRIEUR



VÉRIFIEZ :

- L'alimentation de la cuisinière.
- L'alimentation du module. La présence d'une tension de 120 volts à la borne L du module lorsqu'une valve est en position LITE (allumage).
- La présence continue d'une tension de 120 volts à l'interrupteur d'allumage. Voir remarque.
- La continuité des interrupteurs d'allumage.
- Assurez-vous que la cuisinière est raccordée à une prise mise à la terre.
- La continuité entre le support de mise à la terre de l'électrode et la mise à la terre du cordon d'alimentation.
- Remplacez le module d'allumage.

REMARQUE : Un dispositif de débranchement est situé sous le boîtier du brûleur dans le circuit entre les interrupteurs et le module d'allumage. Assurez-vous que le dispositif de débranchement est bien branché.

VÉRIFIEZ :

- L'écartement entre la pointe de l'électrode et la mise à la terre doit être propre et mesurer environ 1/10 po (0,25 cm) d'épaisseur (épaisseur de 2 dix sous).
- La continuité entre le support de mise à la terre de l'électrode et la mise à la terre du cordon d'alimentation.
- La continuité dans les fils de l'électrode entre le module et la pointe de l'électrode.
- Remplacez le module d'allumage.

DÉTERMINEZ SI DES SOUS-PRODUITS DE COMBUSTION PÉNÈTRENT DANS LE BOÎTIER DU BRÛLEUR :

- Exercez une pression sur la porte – si le problème est en partie résolu, ajustez la porte ou les charnières. Scellez ou remplacez le joint d'étanchéité de la porte au besoin.
- Examinez la zone d'échappement des vapeurs à proximité du dossier. Assurez-vous que les vapeurs sont évacuées par le dessus et non vers le bas.

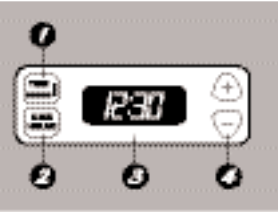
- VÉRIFIEZ SI LES ORIFICES D'ALLUMAGE DES PAROIS DU BRÛLEUR SONT OBSTRUÉS.
- VÉRIFIEZ L'ALIGNEMENT DU TUBE À DÉCHARGES AVEC L'ÉLECTRODE.
- VÉRIFIEZ LA HAUTEUR DU BRÛLEUR.
- VÉRIFIEZ L'ÉCARTEMENT ENTRE L'ÉLECTRODE ET LE SUPPORT DE MISE À LA TERRE DE L'ÉLECTRODE.
- ASSUREZ-VOUS QUE LES ORIFICES SONT ORIENTÉS DIRECTEMENT DANS LE BRÛLEUR.
- LA TENSION DOIT ÊTRE D'AU MOINS 94 VOLTS POUR PRODUIRE UNE ÉTINCELLE.

PUISSANCE NOMINALE À HAUTE ALTITUDE : BTU/h			
GAZ NATUREL – 4 PO (101 MM) D'EAU			
	Puissance à haute altitude	Taille de l'orifice	Numéro de service
à 3 000 pi (914 m)	8 050	0,054 po (0,137 cm)	WB28K10304
à 6 000 pi (1 828 m)	7 100	0,050 po (0,127 cm)	WB28K10305

PUISSANCE NOMINALE À HAUTE ALTITUDE : BTU/h			
GAZ NATUREL – 4 PO (101 MM) D'EAU			
	Puissance à haute altitude	Taille de l'orifice	Numéro de service
à 3 000 pi (914 m)	7 050	0,031 po (0,079 cm)	WB28K0046
à 6 000 pi (914 m)	6 250	0,029 po (0,074 cm)	WB28K10306

Horloge et minuterie (certains modèles)

- 1** Touche « TIMER » (minuterie)
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.
- 2** Touche « CLOCK » (Horloge)
Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.
- 3** Afficheur
Affiche l'heure et la durée de cuisson ou l'heure de départ programmée sur la minuterie.
- 4** Touches « +/- »
Ces touches vous permettent de régler l'horloge et la minuterie.

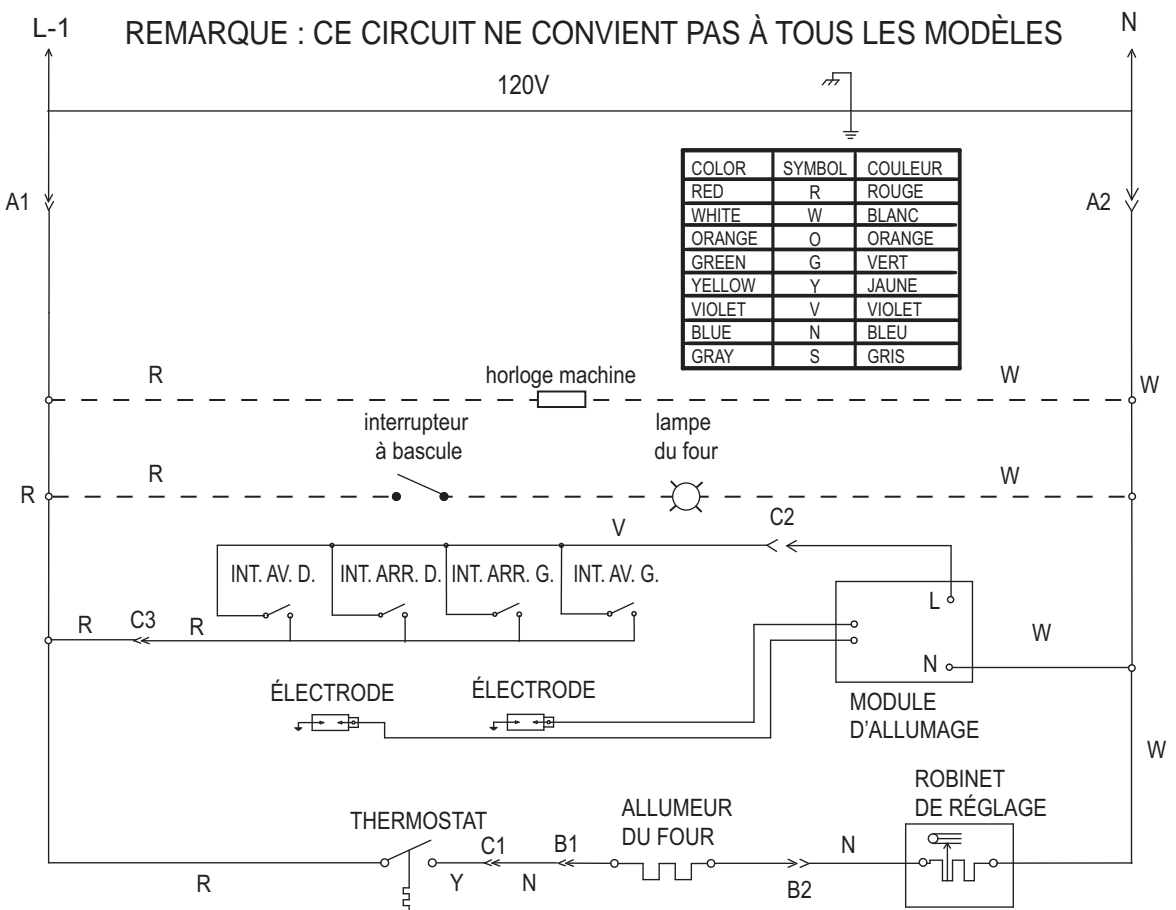


L'apparence peut varier selon les modèles.

SCHÉMA DES CIRCUITS

AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DOIT ÊTRE DÉBRANCHÉ AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN



REMARQUE : CE CIRCUIT NE CONVIENT PAS À TOUS LES MODÈLES

COLOR	SYMBOL	COULEUR
RED	R	ROUGE
WHITE	W	BLANC
ORANGE	O	ORANGE
GREEN	G	VERT
YELLOW	Y	JAUNE
VIOLET	V	VIOLET
BLUE	N	BLEU
GRAY	S	GRIS

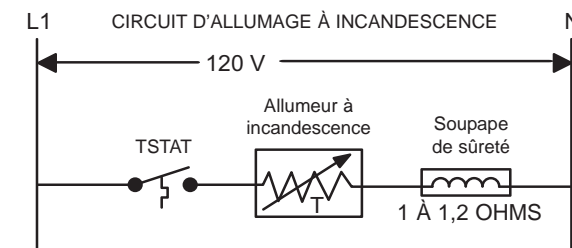
SYSTÈME D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

Le brûleur de four est allumé au moyen d'un système d'allumage à incandescence. L'allumeur à incandescence est de type Norton. Le circuit d'allumage comprend le thermostat, l'allumeur et la soupape de sûreté du four (robinet de gaz). Les trois composants sont raccordés en série.

LES ÉLÉMENTS LES PLUS IMPORTANTS À SE RAPPELER SUR UN SYSTÈME D'ALLUMAGE SONT LES SUIVANTS :

- La résistance de l'allumeur diminue à mesure que la température de surface de l'allumeur augmente.
- La soupape de sûreté est actionnée par un courant et non par une tension.

Lors d'un démarrage à froid, l'allumeur doit être alimenté par une tension pendant 30 à 60 secondes afin que sa résistance diminue et qu'il puisse fournir un courant d'au moins 2,9 A au circuit en série. Ce courant est nécessaire à l'ouverture de la soupape de sûreté qui alimente le brûleur en gaz. Le dispositif à incandescence doit fournir un courant constant de 3,2 à 3,6 A dans le circuit. À ce stade, la température de l'allumeur se situe entre 1 800 et 2 500 °F (982 et 1 371 °C). L'allumeur demeure sous tension en tout temps pendant le fonctionnement du brûleur. Si l'allumeur tourne au rouge, mais qu'il ne fournit pas un courant d'au moins 2,9 A, c'est souvent l'allumeur qui présente une défaillance et non la soupape. Assurez-vous que le robinet d'arrêt du four est en position « No Oven » (Sans four).



IMPORTANT : N'appliquez pas directement une tension de 120 volts à la soupape de sûreté pendant la vérification. Le courant résultant entraînerait la destruction du circuit de chauffage interne.

REMARQUE : Un circuit de chauffage au gaz ouvert indique habituellement un débit de courant trop élevé dans le circuit d'allumage. Le remplacement de l'allumeur et de la valve est recommandé.

RÉGLAGES DU BRÛLEUR DE FOUR

Le brûleur de four est pourvu d'un obturateur d'air, d'une hotte universelle (NAT ou GLP) et d'une aiguille d'orifice.

1. Réglage de l'obturateur d'air

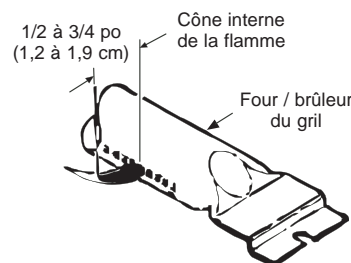
- Retirez la porte du four, la sole, le tiroir du brûleur et le protecteur de la valve.
- Retirez le diffuseur de flamme du brûleur.
- Tournez le thermostat à une température de CUISSON quelconque, puis observez la flamme :

Une flamme jaune et nette indique une arrivée d'air trop faible - ouvrez davantage l'obturateur d'air. S'il est impossible d'ajuster la flamme en ouvrant entièrement l'obturateur d'air, consultez la section Taille de la flamme. Une flamme vacillante et grossière indique un débit d'air trop élevé. Fermez un peu l'obturateur d'air.

REMARQUE : Éteignez le four avant d'ajuster l'obturateur d'air.

Allumez le brûleur après le réglage de l'obturateur d'air pour vérifier la taille et la qualité de la flamme. Répétez les réglages au besoin.

- Taille de la flamme - La longueur de la flamme du brûleur interne doit être de 1/2 à 3/4 po (1,2 à 1,9 cm) et présenter ou non une petite pointe jaune (lorsque le diffuseur de flamme est retiré).

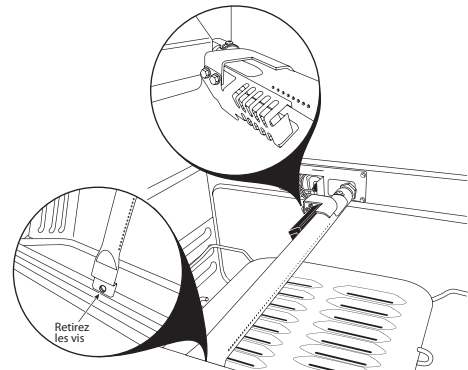


A. Réduction de la taille de la flamme - si des réglages de l'obturateur d'air ne permettent pas d'obtenir la longueur et les caractéristiques voulues de la flamme, le débit de gaz acheminé au brûleur peut être réduit (installations sans gaz naturel uniquement) en tournant légèrement la tête de l'injecteur vers LP (GLP).

Pour de meilleurs résultats, retirez le diffuseur de flamme et observez la flamme pendant que vous tournez la tête de l'injecteur.

DÉPOSE DU BRÛLEUR DE CUISSON

- Retirez la porte du four, la lèchefrite et le support, la sole du four et les grilles (figure B).
- Retirez les 2 vis retenant le couvercle de la soupape de sûreté.
- Retirez la vis située sur le devant du brûleur (voir l'illustration ci-dessous).
- Débranchez le connecteur à deux broches des fils de l'allumeur.
- Retirez le brûleur de cuisson.

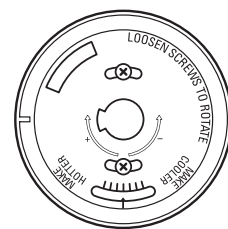


ÉTALONNAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

REMARQUE : Les réglages sont effectués en tournant le socle du bouton. NE FAITES aucun réglage sur le thermostat.

IMPORTANT : Avant de procéder à des réglages de la température, assurez-vous que l'ampoule capillaire du thermostat est placée correctement dans les attaches de montage. Si la position de l'ampoule capillaire est inadéquate et qu'elle entre en contact avec la paroi du four, l'étalonnage sera erroné. Une ampoule capillaire souillée pourrait également fausser l'étalonnage du thermostat.

POUR RÉGLER LE BOUTON : (reportez-vous au Manuel de l'utilisateur)



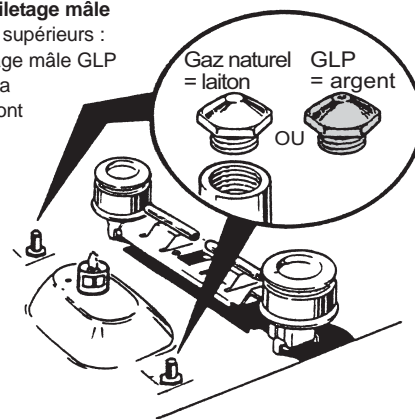
- Desserrez les vis.
- Tenez le socle du bouton et tournez le bouton de sorte que les vis supérieures (flèche la plus rapprochée) soient dirigées vers la position HOTTER (plus chaud) pour accroître la température ou vers la position COOLER (plus froid) pour réduire la température, chaque clic ou encoche équivalant à 10 degrés. Le changement maximal autorisé par rapport au réglage par défaut est +/- 50 degrés.

CONVERSION AU GLP (PROPANE) :

Remplacez le régulateur de pression de l'appareil. Pour ce faire, dévissez l'écrou hexagonal du capuchon de protection en plastique. Retirez le capuchon de protection en plastique du capuchon fileté en métal. Dégagez la rondelle en plastique des filets de l'autre côté du capuchon en métal. Insérez le capuchon sur l'extrémité du capuchon en métal indiquant le type de gaz que vous utiliserez. Enfoncez la rondelle en plastique sur les filets de l'autre côté du capuchon en métal. Remettez l'écrou hexagonal en place sur le régulateur. Ne serrez pas trop.

Installez la tête à filetage mâle (GLP) des brûleurs supérieurs :

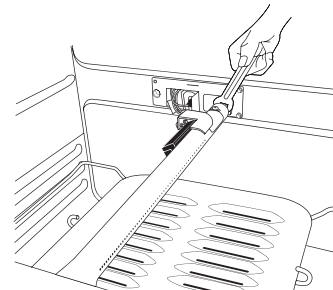
Quatre têtes à filetage mâle GLP sont fournies avec la cuisinière et elles sont fixées dans un support à proximité du régulateur.



Conversion du brûleur de four

Orifice GLP :

Au moyen d'une clé à fourche de 1/2 po, tournez l'orifice vers la droite et resserrez-le en prenant soin de ne pas endommager l'axe situé sous la hotte de l'orifice.



Allumez le brûleur de four et réglez l'obturateur d'air au besoin (reportez-vous à la section « Réglages des brûleurs de four » de ce manuel).

REPLACEMENT DE L'ALLUMEUR (À INCANDESCENCE)

L'allumeur/dispositif à incandescence et sa cage de sécurité sont montés en une seule pièce sur cet allumeur de type Norton. L'allumeur de forme ronde en carbure de silicium NE PEUT PAS être remplacé par un allumeur Norton rectangulaire.

- Retirez le brûleur du four.
- Reportez-vous à la section « Dépose du brûleur de cuisson » de ce manuel.
- Retirez les vis à tête hexagonale de 1/4 po fixant l'allumeur au brûleur.
- Débranchez le faisceau à 2 broches, puis retirez l'ancien allumeur.
- Retirez le déflecteur à incandescence de l'ancien allumeur, puis installez-le sur le nouvel allumeur.
- Installez le nouvel allumeur. Si les vis de l'allumeur semblent trop courtes, vous installez le dispositif à incandescence du mauvais côté. Tournez l'allumeur et essayez de nouveau.
- Remettez l'allumeur en place en le fixant au moyen des vis à tête hexagonale de 1/4 po.
- Réinstallez le brûleur.

DÉPOSE DE L'INTERRUPTEUR

- Retirez la surface de cuisson de la cuisinière.
- Retirez le panneau du collecteur.
- Tournez l'interrupteur carré de 15 à 20 degrés vers la gauche, puis dégagez l'interrupteur du collecteur.

RETRAIT DE LA PORTE DU BRÛLEUR

- Ouvrez le tiroir du brûleur, puis insérez la goupille dans la charnière (figure A). Au moyen d'un tournevis Phillips, retirez les 2 vis du tiroir du brûleur. Dégagez le tiroir de la charnière. Faites la même opération pour l'autre charnière.

RETRAIT D'UNE VALVE DE SURFACE

- Retirez l'interrupteur de la valve (reportez-vous à la section relative au retrait de l'interrupteur).
- Retirez la vis hexagonale du collecteur de la valve que vous désirez retirer au moyen d'une clé de 1/4 po.
- Soulevez les brûleurs des orifices et repérez l'orifice qui correspond à la valve à retirer.
- Retirez l'écrou hexagonal du support de l'orifice au moyen d'une clé à douille de 3/4 po.
- Poussez l'orifice vers le boîtier du brûleur, puis retirez le tube de la cuisinière.
- Au moyen d'une clé de 1/2 po retirez l'écrou en laiton de la valve,

SCHEMA DE CÂBLAGE

AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DOIT ÊTRE DÉBRANCHÉ AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN

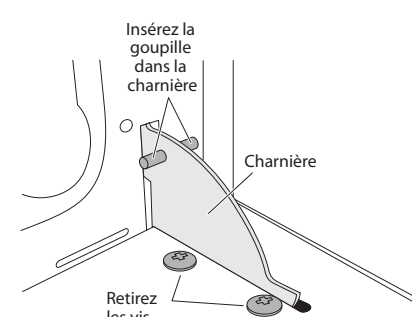
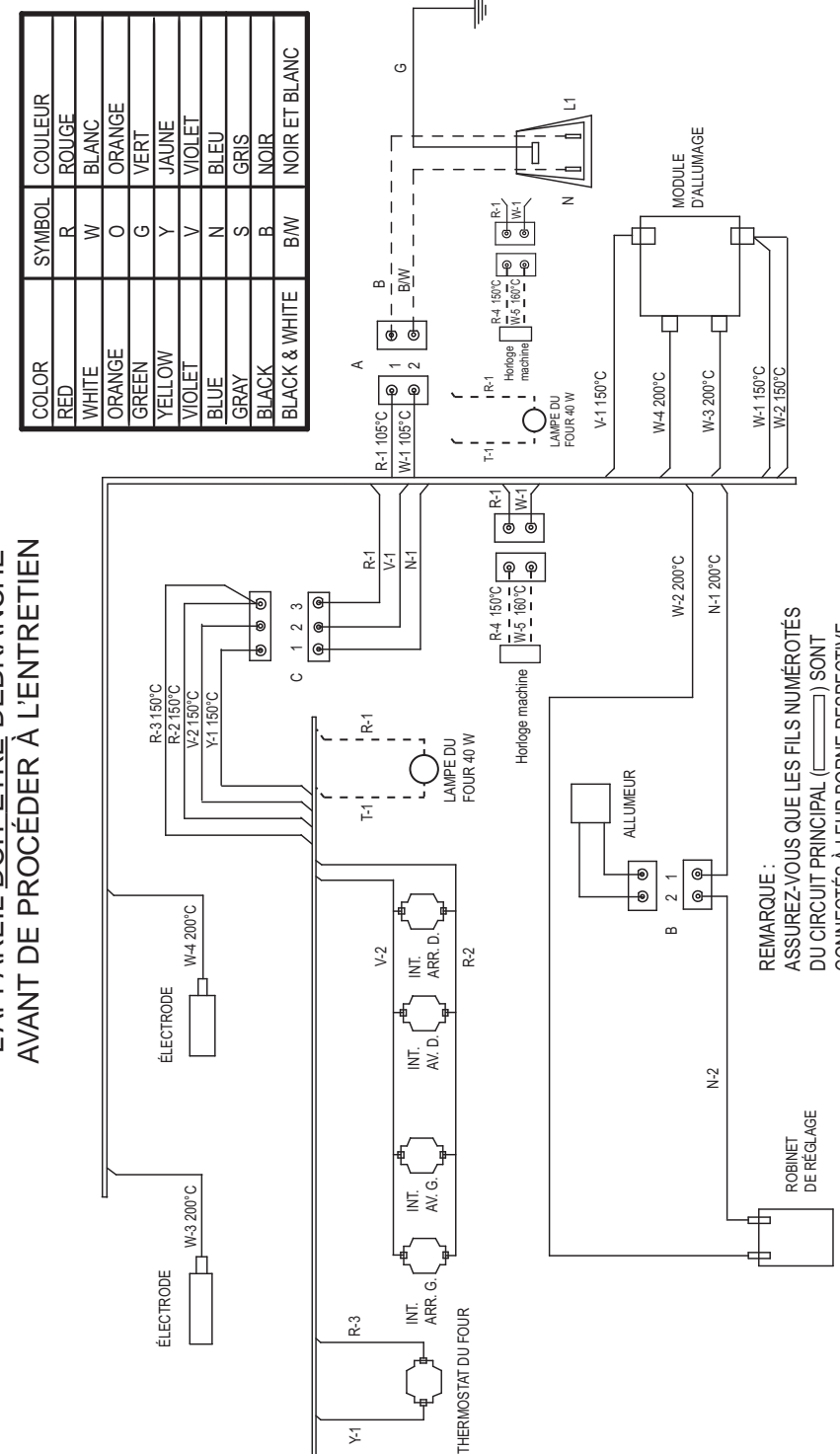


Figure A

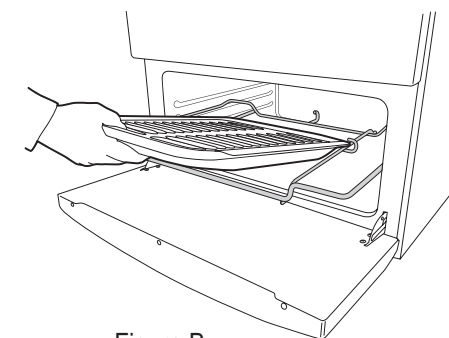


Figure B

REMARQUE : ASSUREZ-VOUS QUE LES FILS NUMÉROTÉS DU CIRCUIT PRINCIPAL () SONT CONNECTÉS À LEUR BORNE RESPECTIVE.