

---

---

# SERVICE DATA SHEET

**318047206 (0401) Rev. A**

Electric or Dual-Fuel (Gas Cooktop with Electric Oven) appliance with ERC III Electronic Oven Control

---

---

## NOTICE

This service data sheet is intended for use by persons having electrical and mechanical training and a level of knowledge of these subjects generally considered acceptable in the appliance repair trade. **The manufacturer cannot be responsible, nor assume any liability, for injury or damage of any kind arising from the use of this data sheet.**

## SAFE SERVICING PRACTICES

To avoid the possibility of personal injury and/or property damage, it is important that safe servicing practices be observed. The following are some, but not all, examples of such practices.

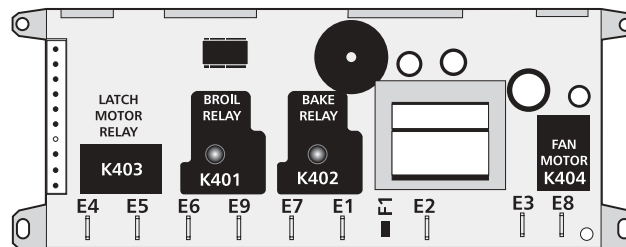
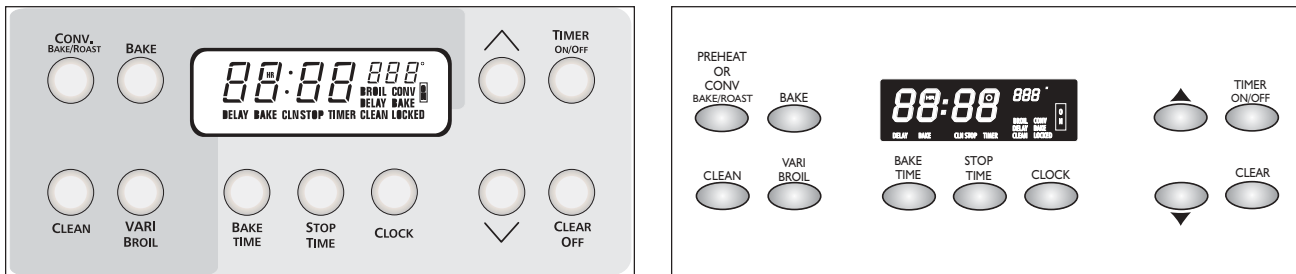
1. Do not attempt a product repair if you have any doubts as to your ability to complete it in a safe and satisfactory manner.
2. Before servicing or moving an appliance, remove power cord from electric outlet, remove fuse or trip circuit breaker to Off, and turn off gas supply.
3. Never interfere with the proper installation of any safety device.
4. USE ONLY REPLACEMENT PARTS SPECIFIED FOR THIS APPLIANCE. SUBSTITUTIONS MAY DEFEAT COMPLIANCE WITH SAFETY STANDARDS SET FOR HOME APPLIANCES.
5. GROUNDING: The standard color coding for safety ground wires is GREEN OR GREEN WITH YELLOW STRIPES. Ground leads are not to be used as current carrying conductors. IT IS EXTREMELY IMPORTANT THAT THE SERVICE TECHNICIAN REESTABLISH ALL SAFETY GROUNDS PRIOR TO COMPLETION OF SERVICE. FAILURE TO DO SO WILL CREATE A POTENTIAL HAZARD.
6. Prior to returning the product to service, ensure that:
  - All electric connections are correct and secure.
  - All electrical leads are properly dressed and secured away from sharp edges, high-temperature components, and moving parts.
  - All uninsulated electrical terminals, connectors, heaters, etc. are adequately spaced away from all metal parts and panels.
  - All safety grounds (both internal and external) are correctly and securely reassembled.
  - All panels are properly and securely reassembled.

## ERC III ELECTRONIC OVEN CONTROL

1. This self-cleaning controller offers Bake, Broil, Preheat or Convection Bake/Roasting modes, Timed and Delayed Baking and Cleaning functions.
2. Convection operates with a fan dedicated to convection and a convection element on some models.

**NOTE:** THE ERC III'S ARE NOT FIELD REPAIRABLE. ONLY TEMPERATURE SETTINGS CAN BE CHANGED. See Oven Calibration.

**NOTE:** Depending on model, the size and shape of touch pads may vary. (For example, elliptical instead of round). Some models may also have round push buttons instead of touch pads.



## CONVECTION MODE (some models)

The convection oven uses the addition of a fan and a convection element (some models) to heat and to move the air already in the oven. Moving the heated air helps to destratify the heat and cause uniform heat distribution. Cooking times can be reduced by as much as 30%. The air is drawn in through a fan shroud located on the rear wall of the oven. It is then discharged around the outer edges of this shroud. The air circulates around the food and then enters the shroud again. As with conventional electric ranges, there is still an oven vent which discharges through the rear or the sides of the cooktop.

To set the control in convection mode, follow these steps:

1. Press the **CONV. BAKE/ROAST** pad.
2. Press UP or Down Arrow pads to select the desired temperature. The oven will automatically start and the fan will begin to run. To cancel the convection baking function, press the **CANCEL** pad.

**NOTE:** THE FAN RUNS CONTINUOUSLY WHILE IN THE CONVECTION MODE. THE FAN WILL STOP IF THE DOOR IS OPENED WHILE CONVECTION BAKING/ROASTING. THE HEATING ELEMENT WILL CONTINUE TO OPERATE IF THE DOOR IS OPENED.

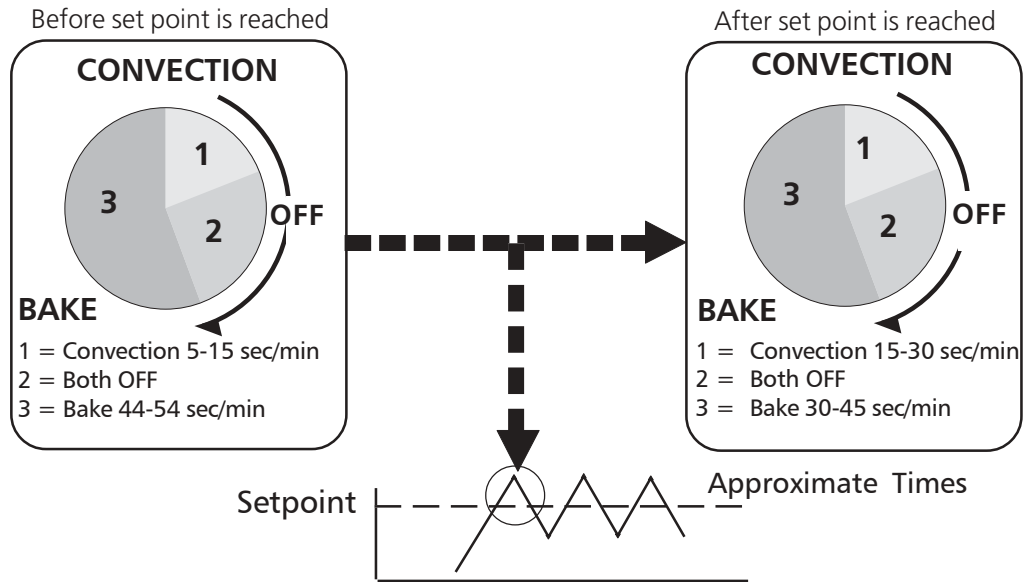
## CONVECTION MODE OVEN TEMPERATURE (some models)

Because heat is more evenly distributed in convection mode, foods can be cooked at lower temperatures. In order to allow the consumer to bake per their existing methods, there is a negative offset temperature of 25°F/13.5°C in the programming of the control. This means that when the consumer sets the control for 375°F/ 190°C , the actual oven temperature is cycling at 350°F/ 176°C.

## CONVECTION CYCLING WITH CONVECTION AND BAKE ELEMENTS (some models)

When the control is set to the convection bake/roast function, the fan immediately comes on. The oven then energizes the convection element for 5 to 15 seconds and switches to the bake element. This switching continues until the oven setpoint is reached. At this point the control modifies the timing for the bake and convection elements to achieve maximum performance.

For the first 15 to 30 seconds of every minute after the setpoint is reached, the convection element is energized. For a few seconds both elements are turned off. The bake element is then turned on for the remaining time of the minute. This cycle is repeated for the duration of the cooking period.



## PREHEAT (some models)

During a preheat mode, the oven uses the bake element to reach the ERCIII set point. The element uses full power when it's on. When the set point is reached, the preheat mode is converted in a normal bake mode.

## NORMAL BAKE

During a normal bake mode, the ERC III preheats the oven with the bake element. When the desired temperature is reached, the ERC III adds top heat by cycling the broil element on for 5 to 15 seconds per minute . The bake element is on for the remaining time of the minute. Both elements use full power when they are on but they are never on at the same time.

## CLEAN

During a cleaning process, the oven uses the bake element.

## CLEAN AND TIMED CLEAN

When these modes are called, the door locks right after start button is pushed.

## OVEN CALIBRATION

Set EOC for conventional bake at 350°F/177°C. Using a portable thermocouple, obtain an average oven temperature after a minimum of 5 cycles. Press CANCEL to end bake mode. Touch the BAKE pad. Set temperature to maximum (550°F/288°C). Quickly (within two seconds), press and hold the BAKE pad until the special two digit display appears. Release the BAKE pad.

**NOTE:** The display indicates the offset temperature from original factory setting. Original setting will read "00".

The temperature can now be adjusted up or down 35°F/21°C, in 5°F/3°C increments, by pressing the up or down arrow pad. Press the pad until the desired amount of offset appears in the display. A minus sign (-) will appear before the number to indicate the oven will be cooler by the displayed number of degrees.

**NOTE: Changing calibration effects both conventional and convection modes.**

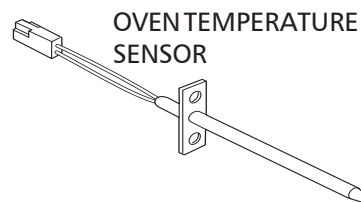
## ERC III ELECTRONIC OVEN CONTROL FAULT CODES

FAULT CODE	LIKELY FAILURE CONDITION/CAUSE	SUGGESTED CORRECTIVE ACTION
<b>F1</b>	Shorted keypad (more than 30 seconds).	Replace EOC.
	Control's internal checksum may have become corrupted.	Disconnect power, wait 30 seconds and reapply power. If fault returns upon power-up, replace EOC.
	Control has sensed a potential runaway oven condition. Control may have shorted relay, RTD sensor probe may have gone bad.	Check RTD sensor probe and replace if necessary. If oven is overheating, disconnect power. If oven continues to overheat when the power is reapplied, replace EOC. Severe overheating may require the entire oven to be replaced, should damage be extensive.
	Door motor failure/jammed. Latch motor switch failure.	With the unit in either the fully locked or fully unlocked position, only one of the switches should be closed. If both switches are closed, replace the latch motor assembly or replace the control.

## ERC III ELECTRONIC OVEN CONTROL FAULT CODES (continued)

FAULT CODE	LIKELY FAILURE CONDITION/CAUSE	SUGGESTED CORRECTIVE ACTION
<b>F1</b>	Control software failure, or component failure (relay stuck).	Press CLEAR key. If CLEAR key does not eliminate problem, turn off power for 30 seconds, then turn on power.
	Safety thermostat opened, or cooling fan stalled.	Check wiring of Lock Motor, and Lock Switch A and B and Door Switch circuits. Look for stalled cooling fan, broken safety thermostat, shorts or opens.
	Wiring Problem.	Unplug J1, apply power (L1) directly to the Lock Motor; in the motor does not rotate, replace Lock Motor Assembly. Plug J1.
		Check Lock Switch A and B for proper operation (do they open and close, check with ohmmeter). The lock Motor may be powered as in above step to open and close Lock Switches. If the LockSwitches are defective, replace Motor Lock Assembly.
	If all above steps fail to correct situation, replace control.	
<b>F3</b>	Open RTD sensor probe/wiring problem (more than 15 seconds). Notes: - EOC may initially display an "FI", thinking a runaway condition exists. - An open sensor is above 3000 ohms. - A shorted sensor is below 700 ohms.	Check wiring in probe circuit for possible open condition. Check RTD resistance at room temperature (compare to probe resistance chart). If resistance does not match the chart, replace the RTD sensor probe.
	Shorted RTD sensor probe/wiring problem (more than 15 seconds). Note: - "F3" is displayed when oven is in active mode or when an attempt to enter an active mode is made.	Check wiring in probe circuit for possible short condition. Check RTD resistance at room temperature (compare to probe resistance chart). If resistance does not match the chart, replace the RTD sensor probe.

RTD SCALE		
Temp. °F	Temp. °C	Resistance (ohms)
32 ± 1.9	0.0 ± 1.1	1000 ± 4.0
75 ± 2.5	23.9 ± 1.4	1091 ± 5.3
250 ± 4.4	121.1 ± 2.4	1453 ± 8.9
350 ± 5.4	176.7 ± 3.0	1654 ± 10.8
450 ± 6.9	232.2 ± 3.8	1852 ± 13.5
550 ± 8.2	287.8 ± 4.6	2047 ± 15.8
650 ± 9.6	343.3 ± 5.3	2237 ± 18.5
900 ± 13.6	482.2 ± 7.6	2697 ± 24.4



## MOUNTING PLATE OVEN

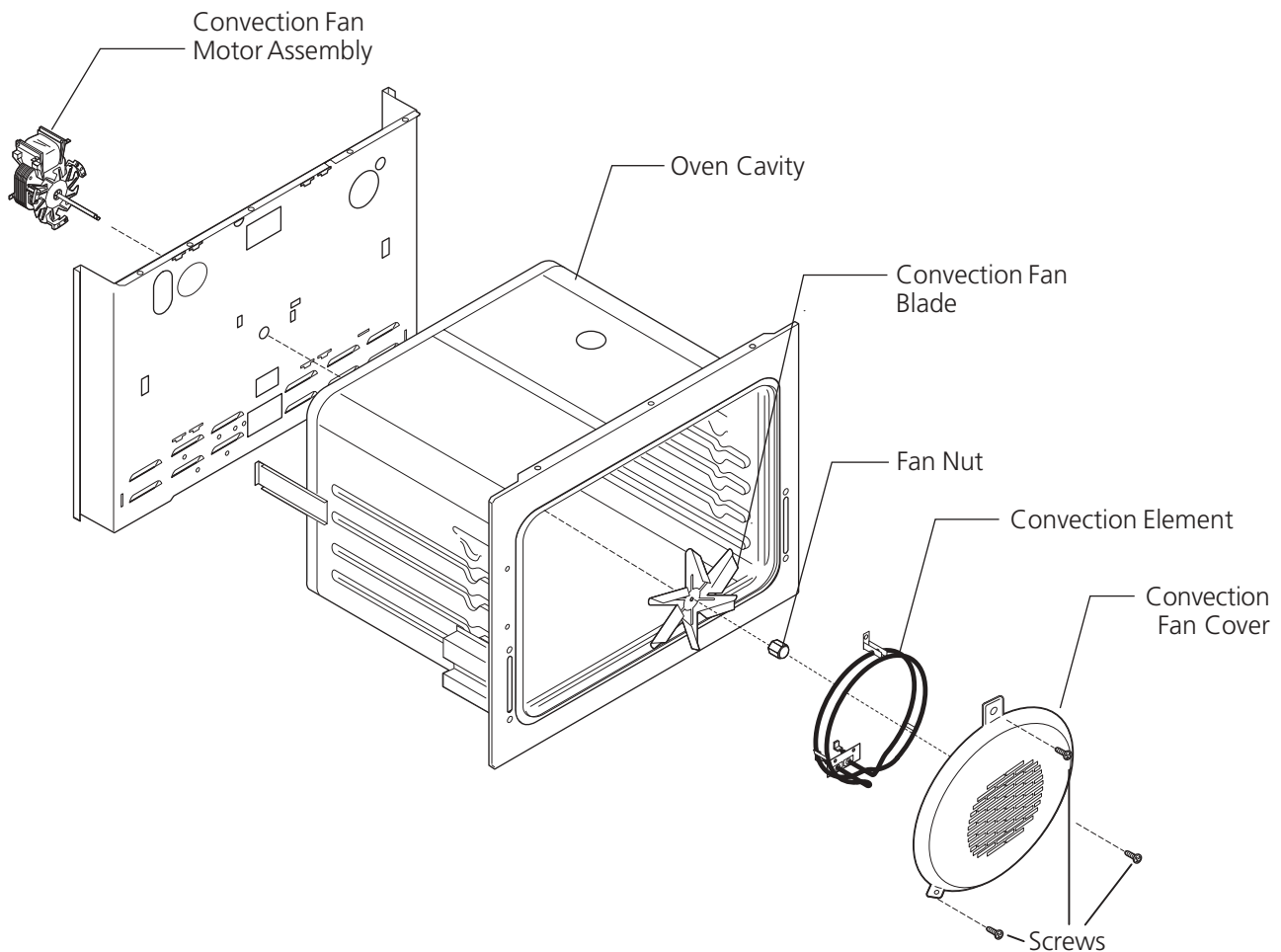
The fan motor on the rear of the unit is mounted to the main back with three screws. There is a mounting plate held in place between the main back (with 2 screws) and the rear oven wall (with 2 screws). Should it be necessary to replace the oven cavity, you must remove the 2 screws located inside the unit at the rear of the oven cavity.

## FAN RELAY

The fan motor runs continuously while in the convection mode unless the door is opened. If the fan does not operate, check the following:

- Display illuminated on the electronic control.
- Voltage output between terminals E9 and E8.
- 240 Volts available at fan motor.
- Fan motor coil resistance  $56.5 \text{ ohms} \pm 10\%$ .
- Voltage input to fan relay coil during convection bake with door closed.
- Door/lightswitch.

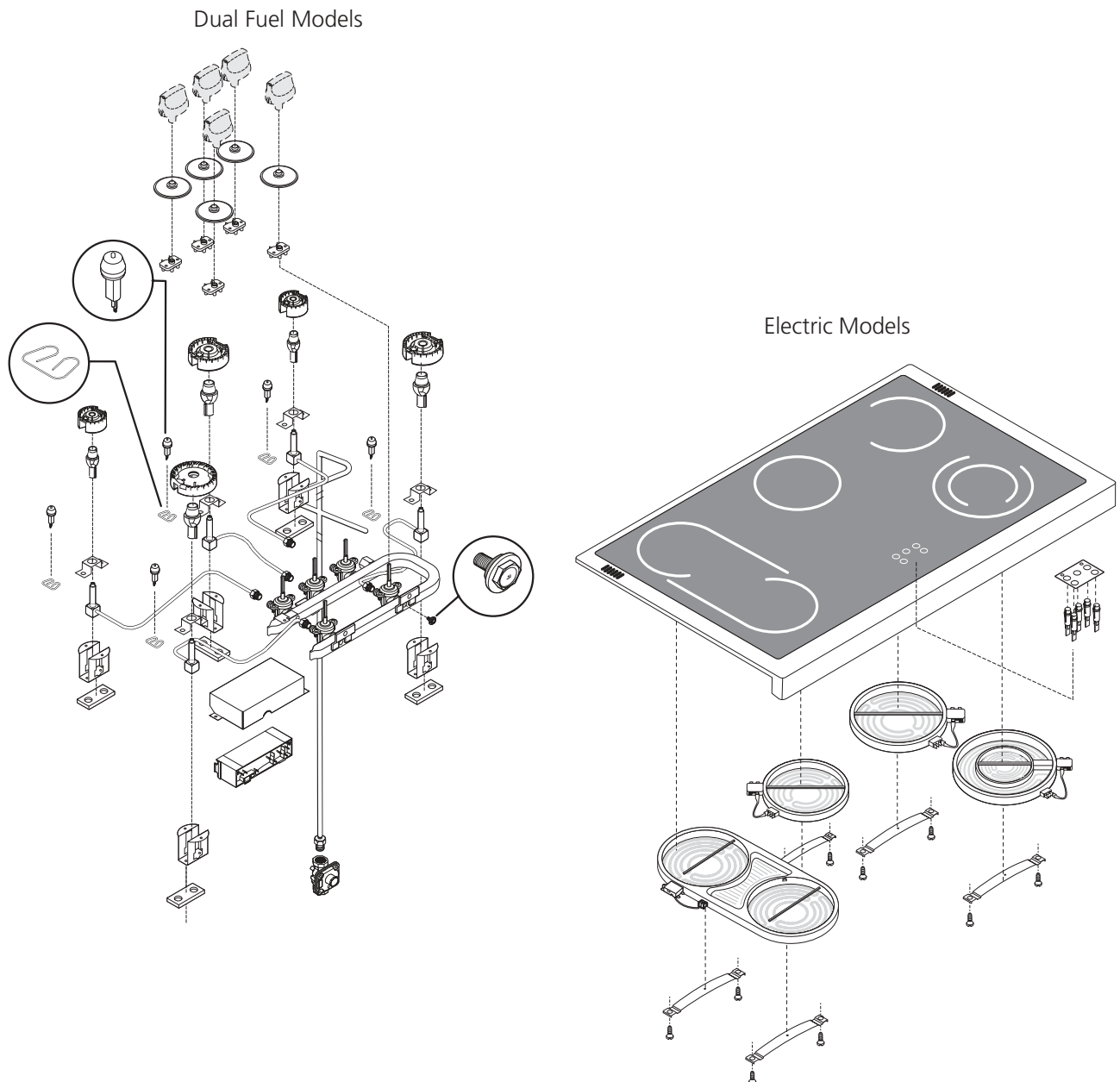
## EXPLODED VIEW OF CONVECTION SYSTEM (typical)



## GAS COOKTOP REMOVAL (Dual Fuel Models Only)

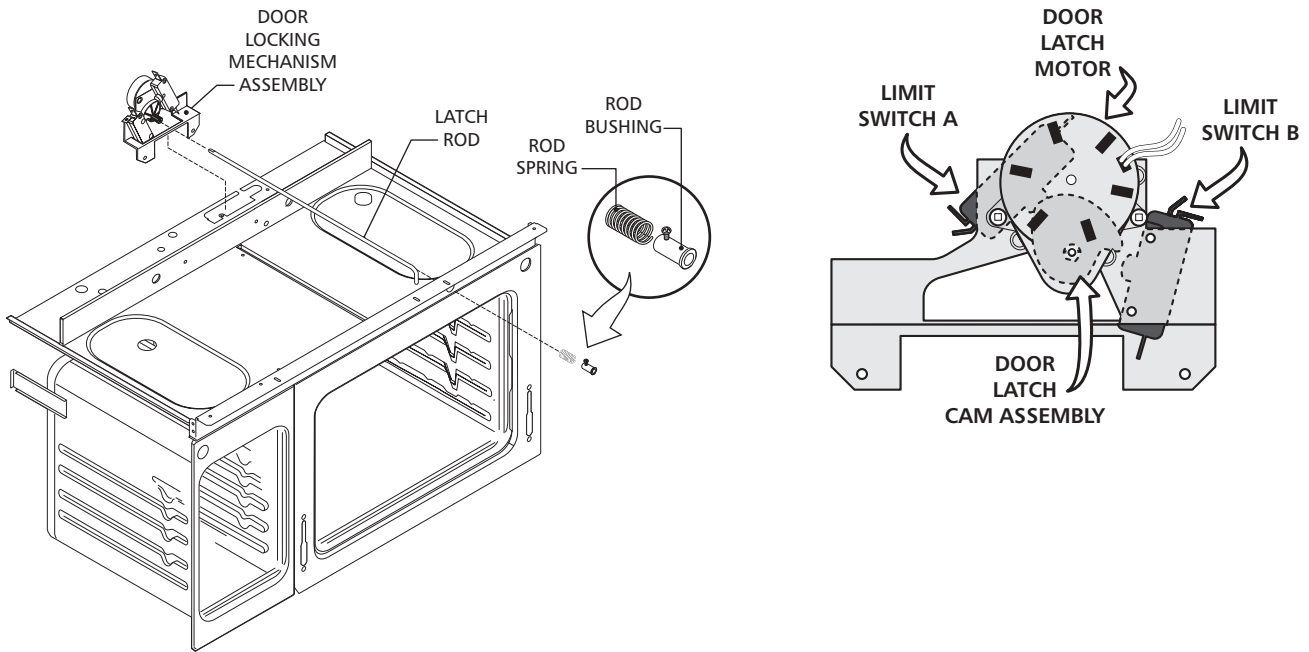
1. Shut off gas to range.
2. Disconnect power.
3. Remove gas supply line at the regulator. If necessary, move range out of the cabinet opening.
4. Remove grates, burner covers, knobs and seals.
5. Remove screws securing burner rings and remove rings. Inspect burners, loose screws, electrode, cleanliness, etc.
6. Remove left and right screws on each side of range securing panel top to body.  
Note: Screws are located 1/12" from console and 3 inches from back of range.
7. Remove machine screw on manifold side of range (2-3/4" from cooktop) securing manifold to cooktop.
8. Remove glass top and gasket.
9. To reassemble cooktop, reverse procedure.

## EXPLODED VIEW OF SURFACE COOKING SYSTEM



## DOOR LOCK MECHANISM

This appliance is equipped with an electronic oven control and has an auto locking door latch feature. When the self clean cycle is programmed, the door is locked by a motor operated latch system. The interior of oven does not need to heat up to 600°F before the door locks. However, until the temperature inside oven reaches 600°F, the self-clean program can be canceled and door will unlock immediately. After oven reaches temperatures over 600°F, the door will not unlock until temperature falls below 600°F.



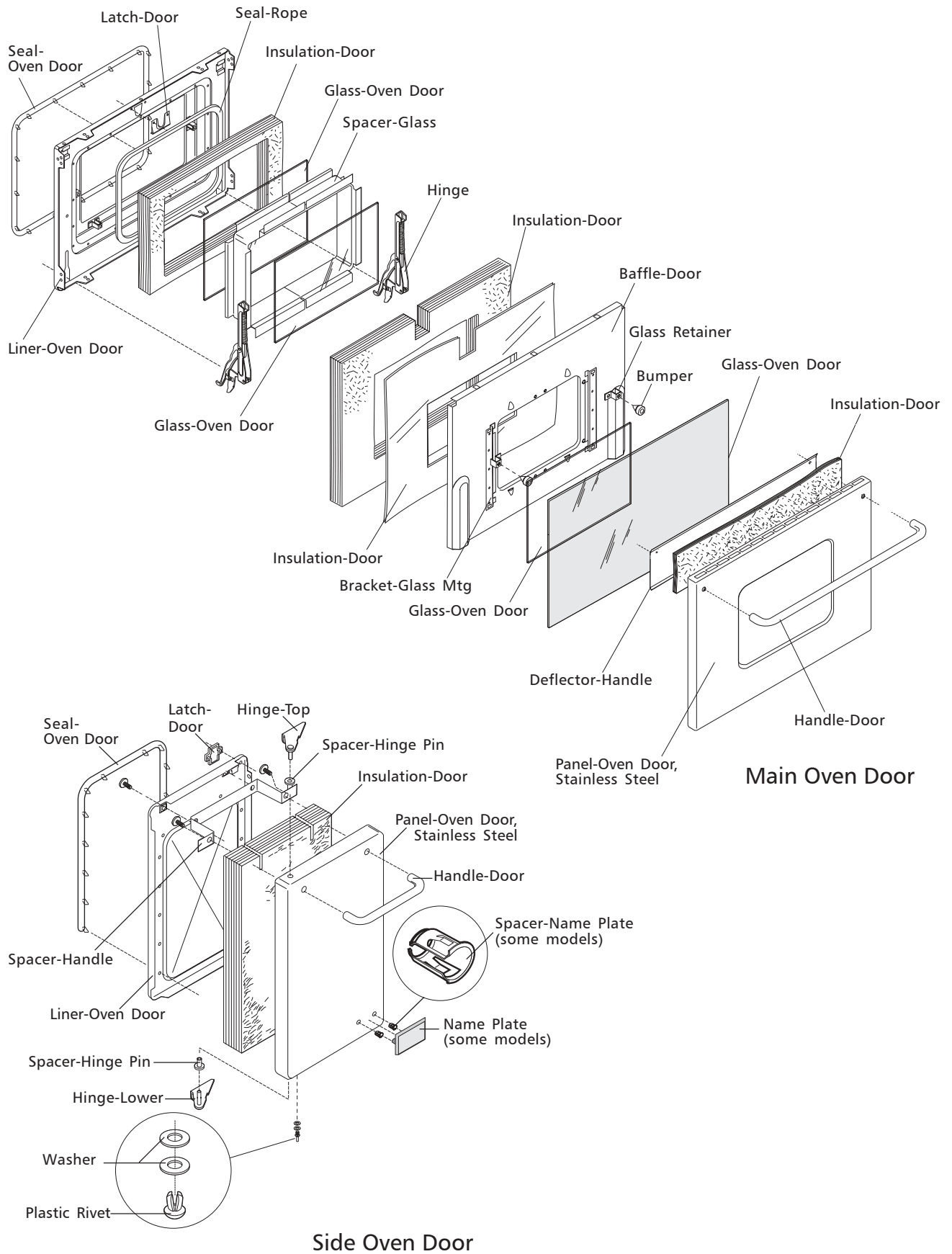
## OVEN DOOR REMOVAL AND REPLACEMENT



1. Disconnect range from electrical supply
2. Open door to fully opened position.
3. Pull up the lock located on each hinge support and engage it in the hook of the hinge lever. You may have to apply a little downward pressure on the door pull the locks fully over hoods.
4. Grasp door by sides, pull bottom of door up and toward you while rotating the top of door toward range to completely disengage the hinge levers.
5. To reinstall, reverse procedure. Make sure hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.



# STAINLESS STEEL DOOR



### CIRCUIT ANALYSIS MATRIX

	EOC Relays			Latch Switches		Door Switch	Convection Fan
	E9-E7 BA	E9-E6 BR	E4-E5 MDL	Lock Sw A or C-NC	Lock Sw B or C-NO	COM to NO	E2 - E8
Bake/ Time Bake	<b>X**</b>	<b>X**</b>		<b>X</b>			
Broil		<b>X</b>		<b>X</b>			
Convection	<b>X*</b>	<b>X*</b>		<b>X</b>			<b>X</b>
Clean	<b>X</b>				<b>X</b>	<b>X</b>	
Unlocked				<b>X</b>			
Locking			<b>X</b>			<b>X</b>	
Locked					<b>X</b>	<b>X</b>	
Unlocking			<b>X</b>			<b>X</b>	
Door Closed						<b>X</b>	

### ELECTRICAL RATING

<b>KW rating 240/208</b>	Main Oven	***Side Oven (40" ranges)
<b>Bake element Wattage</b>	3000W/2253W	1500W/1130W
<b>Broil element Wattage</b>	2750W/2065W	1500W/1130W
<b>*** Convection element Wattage</b>	2500W/1127W	N/A
<b>Total Kw Rating 240/208 Volts</b>	See serial plate	

X = Check Listed Circuits

Relay will operate in this condition only

\* Some models use bake and broil elements in convection mode. Others toggle an external relay and use E9 to E6 to energize a convection element.

\*\* Alternates between E9 to E7 and E9 to E6

\*\*\* Some models

---

---

# FEUILLET DE DONNÉES D'ENTRETIEN 318047206 (0401) Rev.A

Cuisinière électrique ou à alimentation double (Table de cuisson au gaz et four électrique) avec commande de four électronique (ERC III)

---

---

## AVIS

Ce feuillet de données d'entretien est destiné aux personnes ayant reçu une formation en électricité et mécanique, et qui possèdent un niveau de connaissance jugé acceptable dans l'industrie de réparation d'appareils ménagers. **Le fabricant ne peut être tenu responsable, ni assumer aucune responsabilité, pour toute blessure ou dommage de quelque nature que ce soit pouvant résulter de l'utilisation de ce feuillet de données.**

## PRATIQUES D'ENTRETIEN SÉCURITAIRES

Pour éviter tout risque de blessure et/ou de dommage matériel, il est important que les pratiques d'entretien sécuritaires soient suivies. Ci-dessous quelques exemples de pratiques sécuritaires.

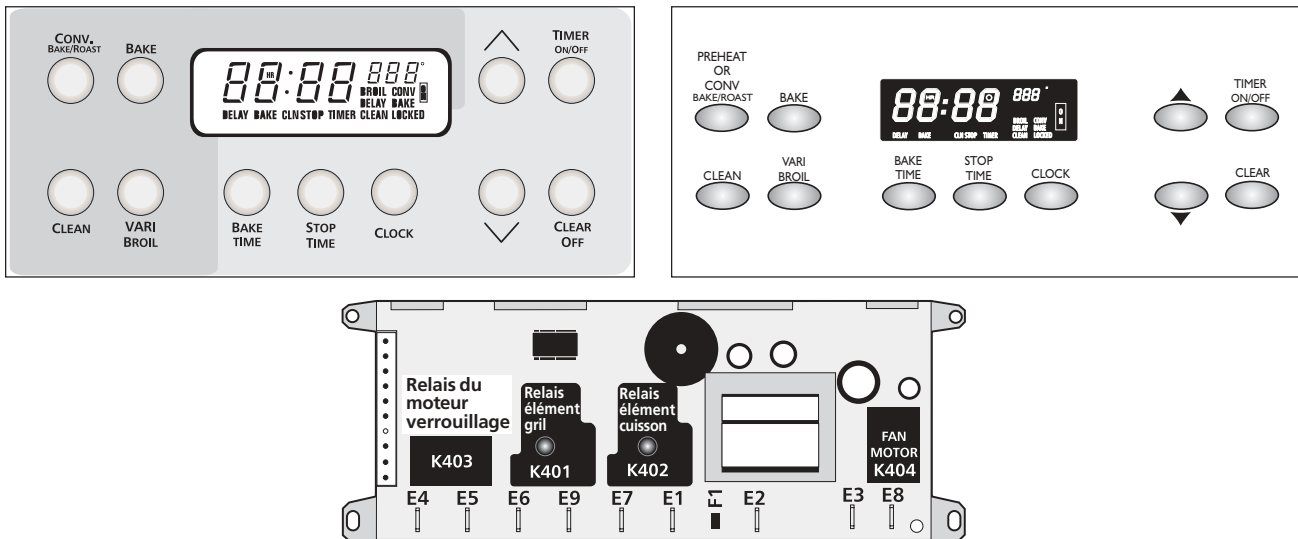
1. N'essayez jamais de réparer un appareil si vous ne croyez pas avoir les compétences nécessaires pour le faire d'une manière satisfaisante et sécuritaire.
2. Avant de procéder au service d'entretien ou de déplacer tout appareil ménager, enlevez le cordon d'alimentation de la prise électrique, réglez le disjoncteur de circuit à "OFF", ou enlevez le fusible.
3. N'entrez jamais l'installation adéquate de tout dispositif de sécurité.
4. N'UTILISEZ QUE LES PIÈCES DE REMPLACEMENT ÉNUMÉRÉES DANS LE CATALOGUE POUR CET APPAREIL. LA MOINDRE SUBSTITUTION RISQUE DE NE PAS ÊTRE CONFORME AUX NORMES DE SÉCURITÉ ÉTABLIES POUR LES APPAREILS MÉNAGERS.
5. MISE À LA TERRE : La couleur de codage standard des conducteurs de mise à la terre de sécurité est VERTE OU VERTE À BARRES JAUNES. Les conducteurs de mise à la terre ne doivent pas être utilisés comme conducteurs de courant. IL EST D'UNE IMPORTANCE CAPITALE QUE LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN COMPLÈTE TOUTES LES MISES À LA TERRE DE SÉCURITÉ AVANT DE TERMINER LE SERVICE. SI CETTE RECOMMANDATION N'EST PAS SUIVIE, IL EN RÉSUULTA DES RISQUES POUR LES PERSONNES ET LES BIENS.
6. Avant de retourner le produit au service de réparation ou d'entretien, assurez-vous que :
  - Toutes les connexions électriques sont correctes et sécuritaires.
  - Tous les conducteurs électriques sont correctement recouverts et sécuritairement à l'abri des bords tranchants, des composants à température élevée, et des parties mobiles.
  - Toutes les bornes électriques, connecteurs, réchauffeurs, etc. sont espacés convenablement loin de toute pièce en métal et des panneaux.
  - Toutes les mises à la terre de sécurité (interne et externe) sont correctement et sécuritairement remontées.
  - Tous les panneaux sont correctement et fermement remontés.

## COMMANDE ÉLECTRONIQUE DE FOUR - ERC III

1. Cette commande électronique pour les fours autonettoyants offre les fonctions suivantes: cuisson, grillage, préchauffage ou les modes cuisson et rôtissage par convection, cuisson minutée, cuisson différée et le mode auto-nettoyant.
2. Le mode convection fonctionne avec un ventilateur dédié au mode convection et sur certains modèles il y a en plus un élément convection.

**NOTE:** LA COMMANDE ÉLECTRONIQUE ERC III N'EST PAS RÉPARABLE SUR PLACE. SEULS LES RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE PEUVENT ÊTRE CHANGÉS (Voir "étalonnage du four").

**NOTE:** La dimension et la forme des touches peuvent varier dépendamment du modèle. Certains modèles peuvent avoir des boutons à pression ronds plutôt que des touches.



## MODE DE CUISSON PAR CONVECTION (certains modèles)

Le four à convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air chaud qui se trouve déjà dans le four. La circulation de l'air chaud permet de déstratifier la chaleur et d'obtenir une répartition de chaleur uniforme. Le temps de cuisson peut être réduit de près de 30%. L'air est attiré vers l'intérieur à travers une tuyère du ventilateur située sur la paroi arrière du four. Il est ensuite libéré autour des extrémités extérieures de la tuyère. L'air circule autour de l'aliment et pénètre à nouveau dans la tuyère. Comme dans les cuisinières électriques conventionnelles, il existe toujours un orifice de ventilation qui évacue l'air vers le haut du panneau de contrôle.

Pour régler la commande de cuisson par convection, suivez les deux étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur la touche **CONV. BAKE/ROAST**.
2. Appuyez sur la touche flèche ASCENDANTE ou DESCENDANTE pour choisir la température désirée.  
Le four se met automatiquement en marche et le ventilateur commence à fonctionner. Pour annuler la fonction de cuisson par convection, appuyez sur la touche ANNULER.

**NOTE:** LE VENTILATEUR FONCTIONNE SANS INTERRUPTION DURANT LA CUISSON PAR CONVECTION. LE VENTILATEUR S'ARRÊTE SI LA PORTE S'OUVRE PENDANT LA CUISSON PAR CONVECTION. LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS CONTINUENT À FONCTIONNER SI LA PORTE RESTE OUVERTE.

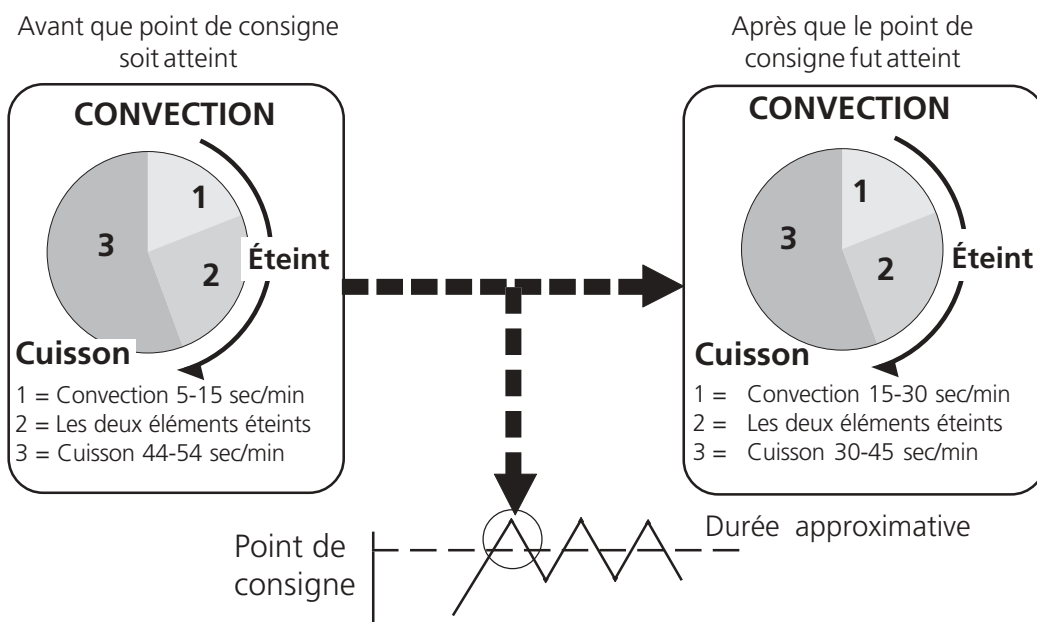
## TEMPÉRATURES DE CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION (certains modèles)

Puisque la chaleur est distribuée d'une manière plus uniforme durant la cuisson par convection, les aliments peuvent être cuits à des températures plus basses. Pour permettre au consommateur de faire cuire ses aliments au four comme à l'accoutumée, il y a un décalage de température de -25°F dans la programmation de la commande. Ceci signifie que lorsque le consommateur règle la commande à 375°F, la température réelle du four cycle à 350°F.

## CYCLE DE CUISSON PAR CONVECTION AVEC ÉLÉMENTS DE CUISSON ET À CONVECTION ( certains modèles)

Lorsque la commande est réglée aux fonctions cuisson/grillage par convection, le ventilateur démarre immédiatement. Le four active d'abord l'élément convection pour 5 à 15 secondes et active ensuite l'élément de cuisson au four. Ce va et vient continue jusqu'à ce que le four atteigne le point de consigne (température réglée). La commande modifie alors le chronométrage des éléments de cuisson au four et de cuisson à convection pour atteindre une performance maximale.

Une fois le point de consigne atteint, l'élément de convection est activé durant les 15 à 30 premières secondes de chaque minute. Dans les 2 secondes qui suivent, les deux éléments sont éteints. L'élément de cuisson au four s'allume ensuite pour les secondes restantes. Ce cycle se poursuit durant tout le reste de la période de cuisson.



## PRÉCHAUFFAGE (Certains modèles)

Durant le mode de préchauffage, le four utilise l'élément de cuisson pour atteindre le point de consigne. L'élément est à pleine puissance lorsqu'il est en fonction. Lorsque le point de consigne est atteint, le four fonctionnera en mode normal de cuisson traditionnelle au four.

## CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR

Durant la cuisson traditionnelle au four, le four utilise l'élément de cuisson pour préchauffer le four. Lorsque le point de consigne est atteint, la commande de four ERC III utilise l'élément gril en l'activant pour des laps de temps d'environ 5 à 15 secondes par minute. Passé ce laps de temps, l'élément gril s'éteint et l'élément de cuisson au four s'allume jusqu'à ce que la minute s'écoule. Les deux éléments utilisent toute leur puissance lorsqu'ils sont allumés, mais ils ne sont jamais allumés au même moment.

## NETTOYAGE

Durant le mode de nettoyage, le four utilise l'élément de cuisson.

## NETTOYAGE ET NETTOYAGE MINUTÉ

En modes nettoyage et nettoyage minuté, la porte du four se verrouille aussitôt que le bouton Départ est appuyé.

## ÉTALONNAGE DU FOUR

Réglez la commande électronique pour cuisson traditionnelle à 350°F/177°C. À l'aide d'un thermocouple mobile, mesurez une température moyenne du four après un minimum de 5 cycles. Appuyez sur ANNULATION (CANCEL) pour mettre fin au mode de cuisson au four. Appuyez sur la touche CUISSON AU FOUR (BAKE). Réglez la température au maximum (550°F/288°C). Rapidement (dans les 2 secondes suivantes), appuyez et maintenez la touche BAKE jusqu'à ce que les deux chiffres spéciaux apparaissent à l'écran. Relâchez la touche de CUISSON AU FOUR (BAKE).

**NOTE:** L'affichage indique le décalage de température initialement réglée en usine. Le réglage initial affiché sera "00".

Il est maintenant possible de procéder à un ajustement de plus ou moins 35°F/17°C, par intervalles de 5°F/3°C, en appuyant sur la touche FLÈCHE ASCENDANTE OU DESCENDANTE (UP OR DOWN ARROW). Retenez la touche jusqu'à ce que le décalage désiré apparaisse à l'écran. Un signe moins (-) s'affiche avant le chiffre pour indiquer une réduction de la température du four du nombre de degrés affiché. Appuyez sur ANNULATION (CANCEL) pour retourner à l'heure affichée.

**NOTE: Changer la calibration du four affecte les deux modes de cuisson: conventionnel et par convection.**

## CODES D'ERREUR DE LA COMMANDE DE FOUR - ERC III

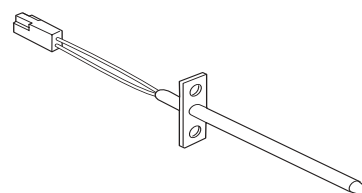
CODE D'ERREUR	CONDITION / CAUSE	ACTION CORRECTIVE SUGGÉRÉE
<b>F1</b>	Touche en court-circuit (plus de 30 secondes).	Remplacez la commande de four (EOC)
	Le total de contrôle (checksum) a été corrompu.	Débranchez l'appareil, attendez 30 secondes et rebranchez-le. Si l'erreur se reproduit, remplacez la commande de four.
	La commande de four a décelé une condition d'emballage possible. La commande présente un relais en court-circuit, (RTD) mauvais fonctionnement de la sonde.	Vérifiez la sonde RTD et remplacez-la si nécessaire. Si le four surchauffe, coupez le courant. Si le four continue de surchauffer une fois que le courant est rétabli, remplacez la commande de four. Un surchauffage important peut entraîner le remplacement du four.
	Moteur de la porte en panne / coincé. Interrupteur du loquet du moteur en panne.	Lorsque la porte de l'appareil est totalement verrouillée ou totalement déverrouillée, un interrupteur seulement devrait être fermé. Si les deux interrupteurs sont fermés, remplacez l'assemblé moteur verrou ou la commande de four.

## CODES D'ERREUR DE LA COMMANDE DE FOUR - ERC III (suite)

CODE D'ERREUR	CONDITION/CAUSE	ACTION CORRECTIVE SUGGÉRÉE
<b>F1</b>	Panne du logiciel du contrôleur, ou d'une des composante (relais coincé).	Appuyez sur la touche EFFACER. Si cette étape n'élimine pas le problème, coupez le courant pendant 30 secondes et redémarrez l'appareil.
	Thermostat de sécurité ouvert ou ventilateur de refroidissement décroché.	Vérifiez le filage du moteur verrou, de l'interrupteur verrou A et le circuit de l'interrupteur de la porte. Cherchez pour voir si le ventilateur de refroidissement ne serait pas décroché, thermostat de sécurité brisé (ouvert).
	Problème de filage	Débranchez J1, appliquez du courant (L1) directement sur le moteur verrou, si le moteur ne tourne pas, remplacez l'assemblé moteur verrou. Rebranchez J1.
		Vérifiez si l'interrupteur verrou A fonctionne adéquatement (Est-ce qu'ils permettent d'ouvrir et de fermer, vérifiez avec un ohm mètre). Le moteur verrou doit être réactivé tel que indiqué dans l'étape précédente afin que l' interrupteurs ouvre et ferme. Si l'interrupteur verrou est défectueux, remplacez-le.
		Si toutes les étapes mentionnées ci-haut échouaient, remplacez la commande du four.
<b>F3</b>	Problème RTD ouvert détecteur sonde/filage (plus de 15 secondes). Notes: - La commande de four affichera initialement "F1", cela signifie qu'il détecte l'existence d'une condition d'emballement. - Un détecteur ouvert est au-dessus 3000 ohms. - Un court-circuit du détecteur est en bas de 700 ohms.	Vérifiez le filage du circuit de la sonde, il est peut-être ouvert ou coupé. Vérifiez la résistance RTD à la température de la pièce (comparez vos données à celles du tableau). Si elles ne concordent pas, remplacez le détecteur sonde RTD.
	Problème de court-circuit RTD détecteur sonde/filage (plus de 15 secondes). Note: - "F3" s'affiche lorsque le four est en fonction ou lorsqu'il tente d'entrer en fonction.	Vérifiez le filage du circuit de la sonde, Il peut-être en court-circuit. Vérifiez la résistance RTD à la température de la pièce (comparez vos données à celles du tableau). Si elles ne concordent pas, remplacez le détecteur sonde RTD.

TABLEAU RTD		
Temp. °F	Temp. °C	Résistance (ohms)
32 ± 1.9	0.0 ± 1.1	1000 ± 4.0
75 ± 2.5	23.9 ± 1.4	1091 ± 5.3
250 ± 4.4	121.1 ± 2.4	1453 ± 8.9
350 ± 5.4	176.7 ± 3.0	1654 ± 10.8
450 ± 6.9	232.2 ± 3.8	1852 ± 13.5
550 ± 8.2	287.8 ± 4.6	2047 ± 15.8
650 ± 9.6	343.3 ± 5.3	2237 ± 18.5
900 ± 13.6	482.2 ± 7.6	2697 ± 24.4

SONDE TEMPÉRATURE DU FOUR



## PLAQUE DE MONTAGE DU FOUR

Le moteur du ventilateur situé à l'arrière de l'unité est fixé à la paroi arrière principale avec trois vis. Il y a une plaque de montage retenue entre la paroi arrière principale (avec 2 vis) et la paroi arrière de la cavité (avec 2 vis). S'il s'avère nécessaire de remplacer la cavité du four, vous devez enlever les deux vis situées à l'intérieur de l'unité de la cavité de four.

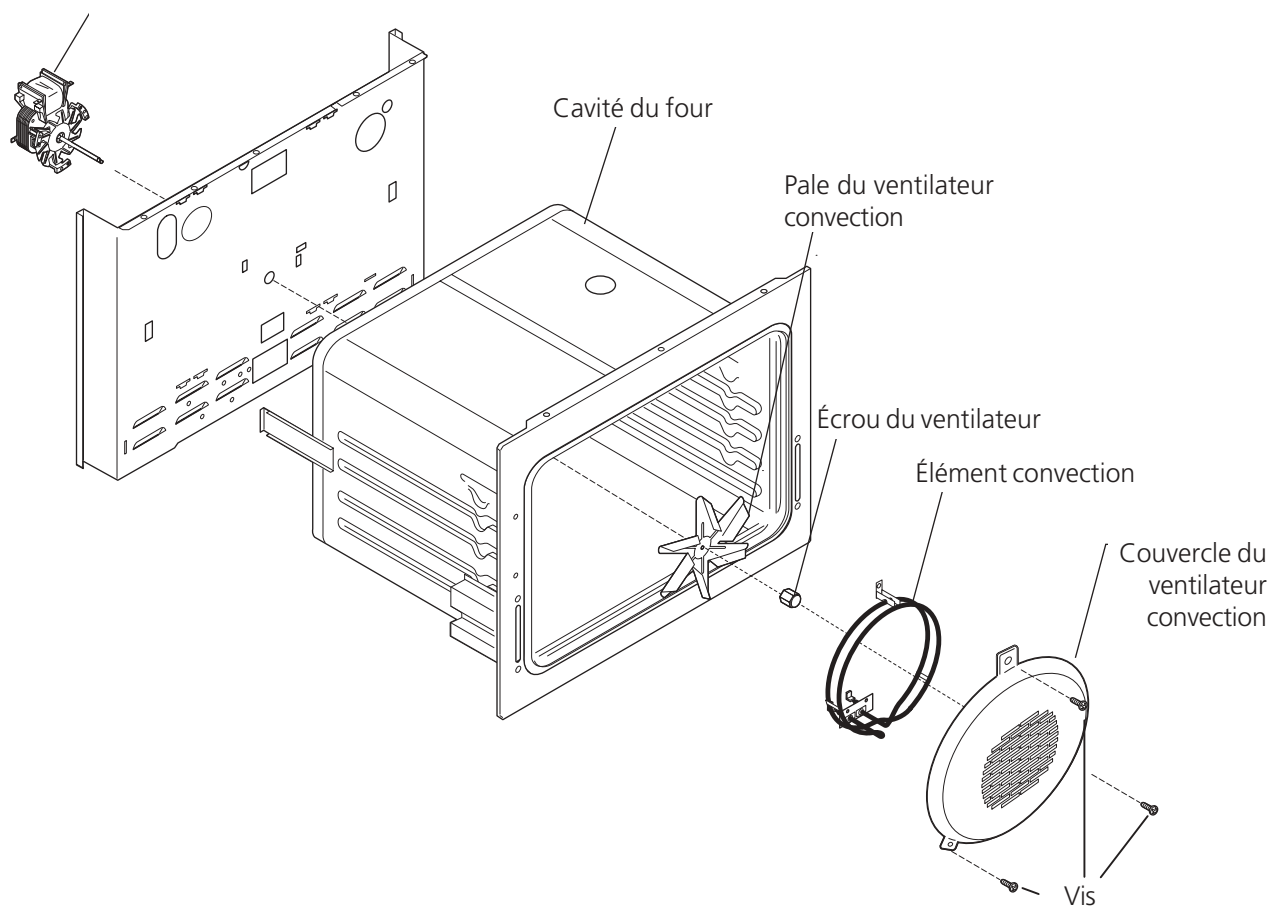
## RELAIS DU VENTILATEUR

Le moteur du ventilateur fonctionne sans arrêt en mode cuisson par convection à moins que la porte soit ouverte. Si le ventilateur ne fonctionne pas, faites les vérifications suivantes:

- Le symbole du ventilateur sur la commande électronique.
- Tension de sortie entre les bornes E9 et E8.
- Tension de 240 Volts disponible au moteur du ventilateur.
- Résistance du bobinage du moteur du ventilateur  $56.5 \text{ ohms} \pm 10\%$ .
- Tension d'entrée du relais du ventilateur durant la cuisson par convection avec la porte fermée.
- Interrupteur porte/lumière.

## VUE EXPLOSÉE DU SYSTÈME CONVECTION (typique)

Assemblé du moteur du ventilateur convection

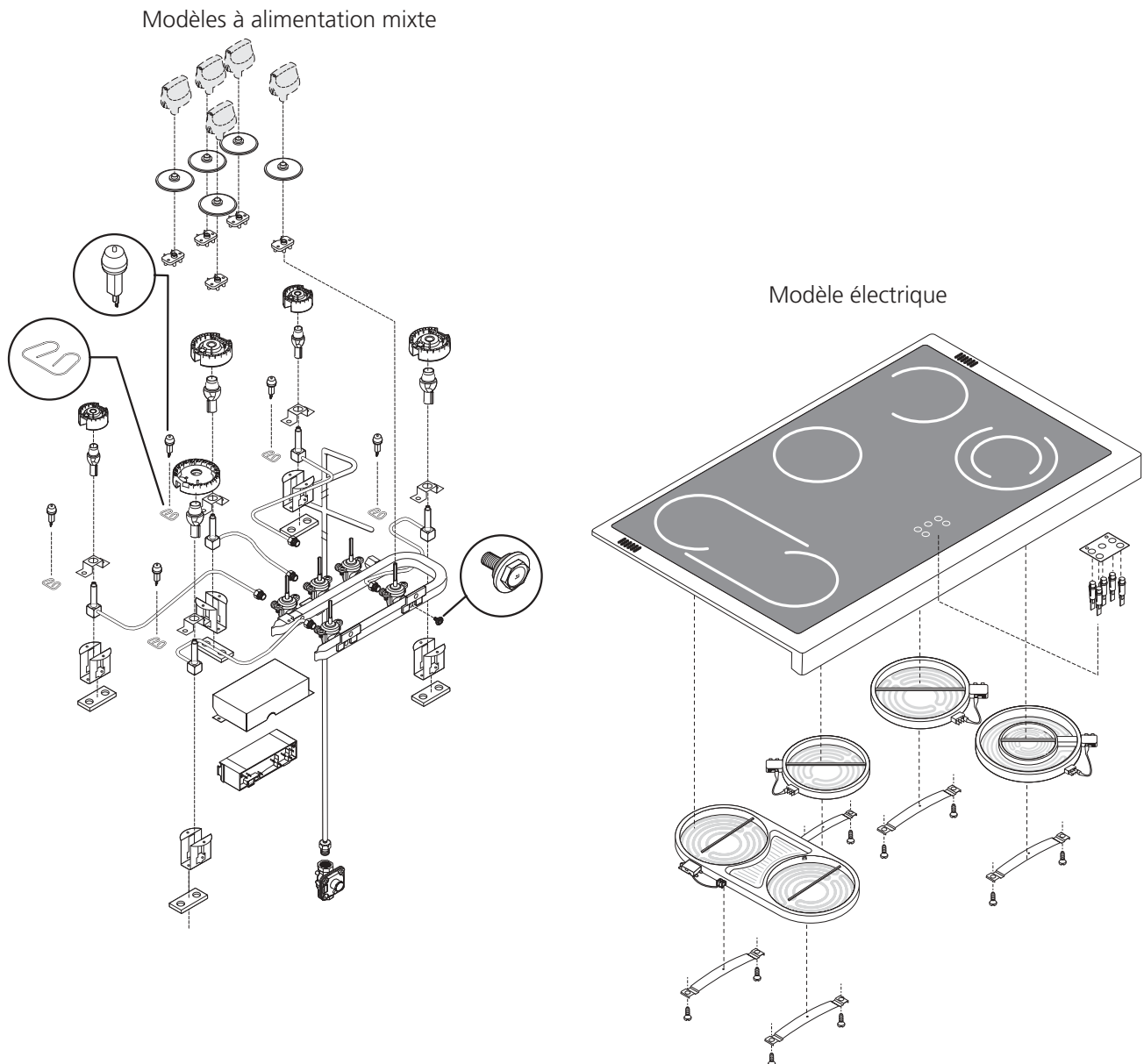




## DÉMONTAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON À GAZ (Modèle à alimentation mixte seulement)

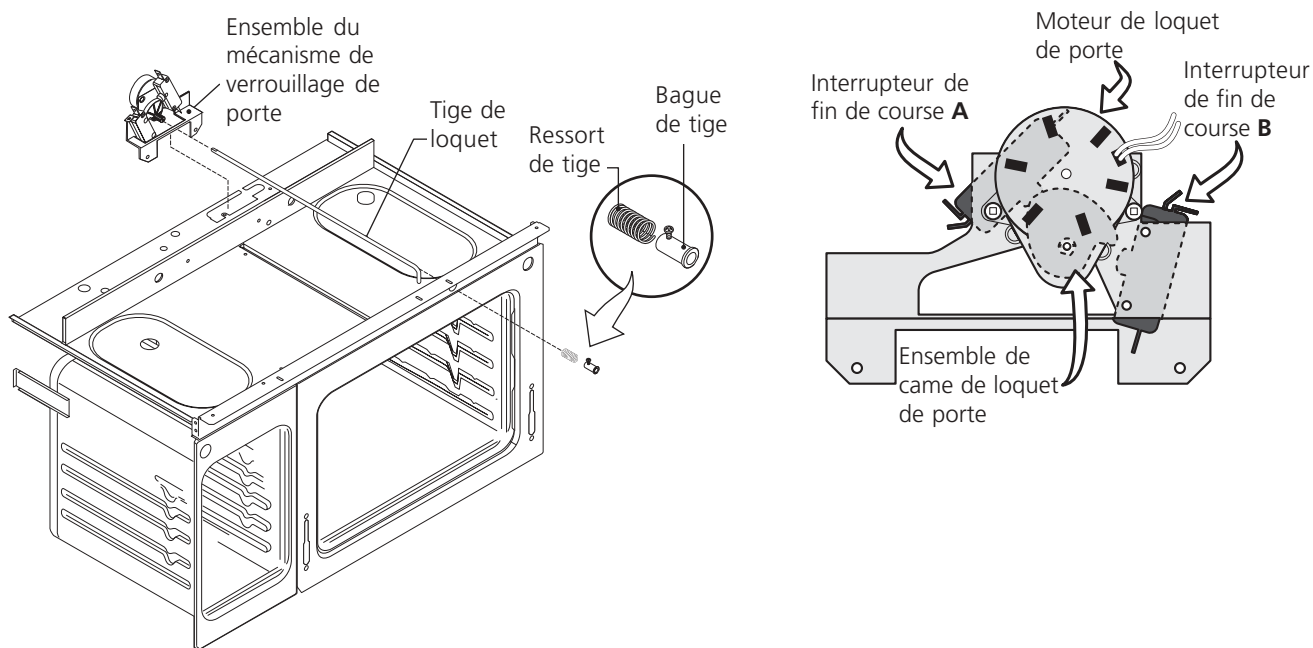
1. Fermez l'alimentation en gaz à la cuisinière.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Démontez le conduit d'alimentation en gaz au régulateur. S'il y a lieu, retirez la cuisinière de la découpe des armoires.
4. Enlevez les grilles, les couvercles de brûleur, les boutons et les joints d'étanchéité.
5. Démontez les vis qui retiennent les cuvettes de brûleurs. Vérifiez l'électrode, la propreté, etc.
6. Enlevez les vis droites et gauches retenant le panneau de surface de chaque côté de la cuisinière.  
**Note:** Les vis sont situées à 1 1/2" (38mm) de la console et à 3" (76mm) de l'arrière de la cuisinière.
7. Dévissez les vis sur le côté de la cuisinière (2-3/4" (70mm) de la plaque de cuisson) qui retiennent le distributeur à la plaque de cuisson.
8. Enlevez le dessus vitrifié et le joint.
9. Pour remonter la plaque de cuisson, répétez la procédure en sens inverse.

## VUES EXPLOSÉES DES DIFFÉRENTS SYSTÈME DE CUISSON



## MÉCANISME DE VERROUILLAGE DE LA PORTE DU FOUR

L'appareil est équipé d'une commande de four électronique et possède un loquet d'auto-verrouillage de porte. Lorsque le cycle auto nettoyant est programmé, la porte est verrouillée par un système de loquet motorisé. Il n'est pas nécessaire que le four atteigne une température de 600°F pour que la porte se verrouille. Cependant, jusqu'à ce que la température du four atteigne 600°F, le programme d'auto-nettoyage peut être annulé et la porte se déverrouillera immédiatement. Lorsque le four a atteint des températures supérieures à 600°F, la porte ne se déverrouille pas avant que la température baisse sous 600°F.



## ENLEVER ET REPLACER DE LA PORTE DU FOUR



1. Coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
2. Ouvrez complètement la porte.
3. Tirez vers le haut les verrous sur chaque charnière et engagez-les dans le crochet du levier de la charnière. Il se peut que vous ayez à pousser la porte vers le bas afin de ramener les verrous complètement sur les crochets.
4. Tenez la porte par les côtés, tirez la partie inférieure de la porte vers le haut et dans votre direction pour dégager les leviers des charnières.
5. Pour replacer la porte, répétez les opérations dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les supports de charnières sont entièrement engagés avant de déverrouiller les leviers des charnières.

# VUE EXPLOSÉE DE LA PORTE EN ACIER INOXIDABLE

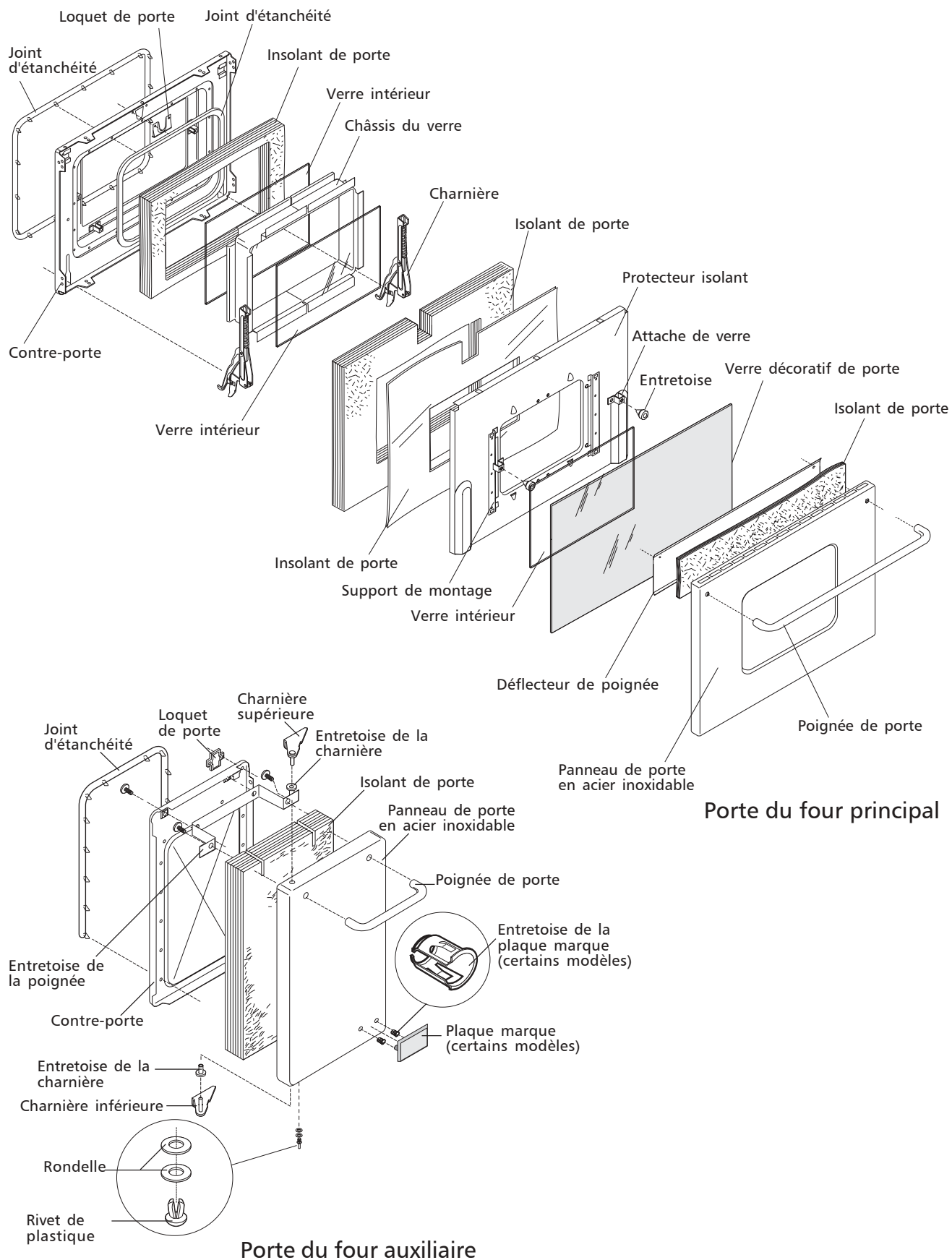



TABLEAU D'ANALYSE DE CIRCUIT							
	Relais EOC			Interrupteurs verrouillage		Interrupteur de porte	Ventilateur convection
	E9-E7 BA	E9-E6 BR	E4-E5 MDL	Verrou Sw A ou C-NC	Verrou Sw B ou C-NO	COM à NO	E2 - E8
Cuisson/Cuisson minutée	X**	X**		X			
Gril		X		X			
Convection	X*	X*		X			X
Nettoyage	X				X	X	
Déverrouillé				X			
Verrouillage			X			X	
Verrouillé					X	X	
Déverrouillage			X			X	
Porte fermée						X	

CAPACITÉ ELECTRIQUE NOMINALE		
Capacité nominale en KW 240/208	Four principal	***Four auxiliaire (Cuisinière 40")
Puissance en watts de l'élément de cuisson au four	3000W/2253W	1500W/1130W
Puissance en watts de l'élément pour cuisson au gril	2750W/2065W	1500W/1130W
*** Puissance en watts de l'élément convection	2500W/1127W	N/A
Puissance totale en Kw 240/208 Volts	Voir la plaque de série	

X = Vérifier les circuits énumérés

 Relais en opération dans ces conditions

\* Certains modèles utilisent les éléments de cuisson et de grillage en mode convection. D'autres ont un relais externe et utilisent E9 à E6 pour faire fonctionner l'élément convection.

\*\* Alterne entre E9 à E7 et E9 à E6

\*\*\* Certains modèles