
SERVICE DATA SHEET

318047204 (0012) Rev. A

Electric and 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.

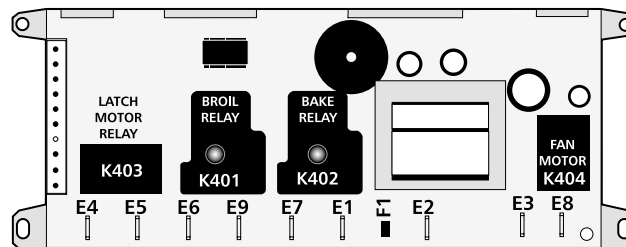
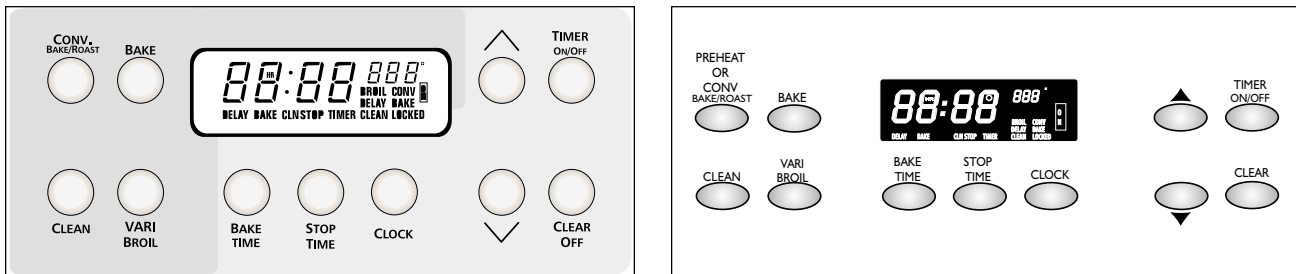
1. Do not attempt a product repair if you have any doubts as to your ability to complete it in a safe and satisfactory manner.
2. Before servicing or moving an appliance, remove power cord from electric outlet, remove fuse or trip circuit breaker to Off, and turn off gas supply.
3. Never interfere with 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. Enter the desired temperature on the keypad (setpoint).
3. Press the **START** pad.

The oven will automatically start and the fan will begin to run. To cancel the convection baking/roasting 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.

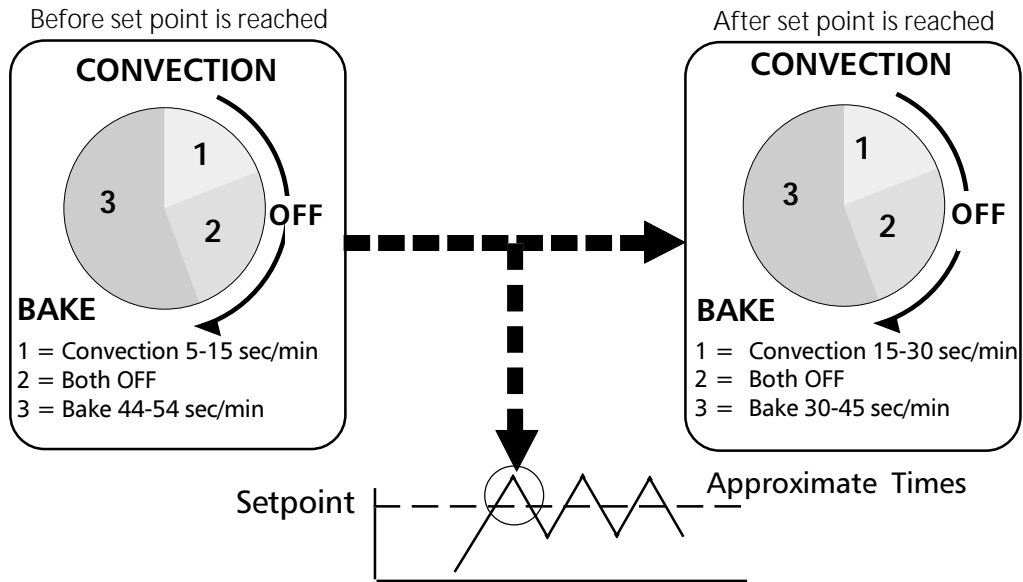
CONVECTION MODE OVEN TEMPERATURE (some models)

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.

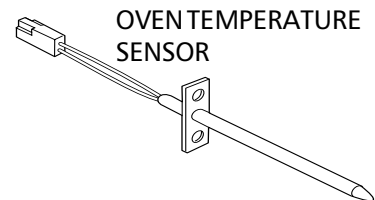
ERC III ELECTRONIC OVEN CONTROL FAULT CODES

FAULT CODE	LIKELY FAILURE CONDITION/CAUSE	SUGGESTED CORRECTIVE ACTION
F1	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
F1	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.
F3	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

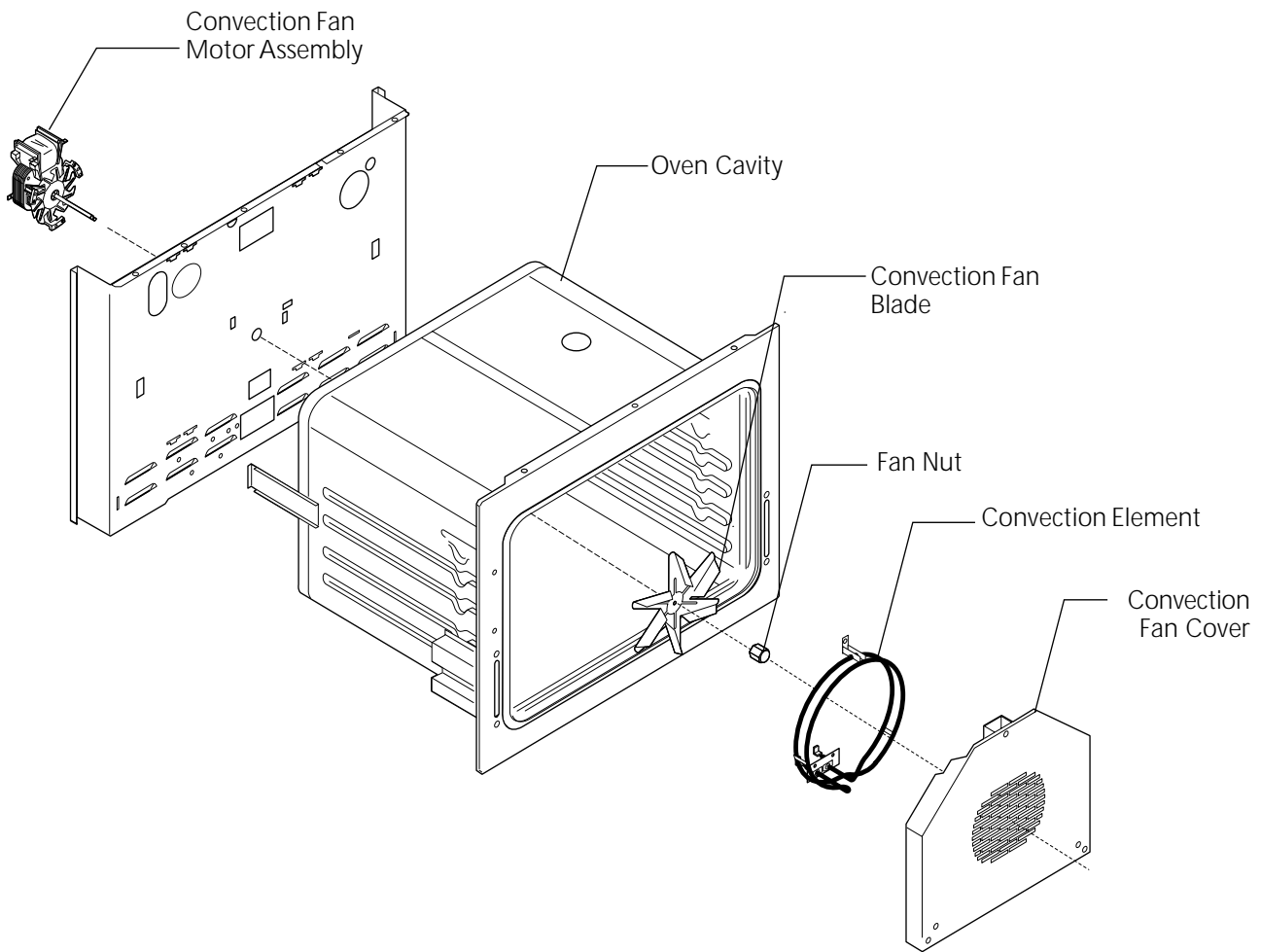
The fan motor on the rear of the unit is mounted to the main back with three screws. There is a mounting plate held in place between the main back (with 2 screws) and the rear oven wall (with 2 screws). Should it be necessary to replace the oven cavity, you must remove the 2 screws located inside the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

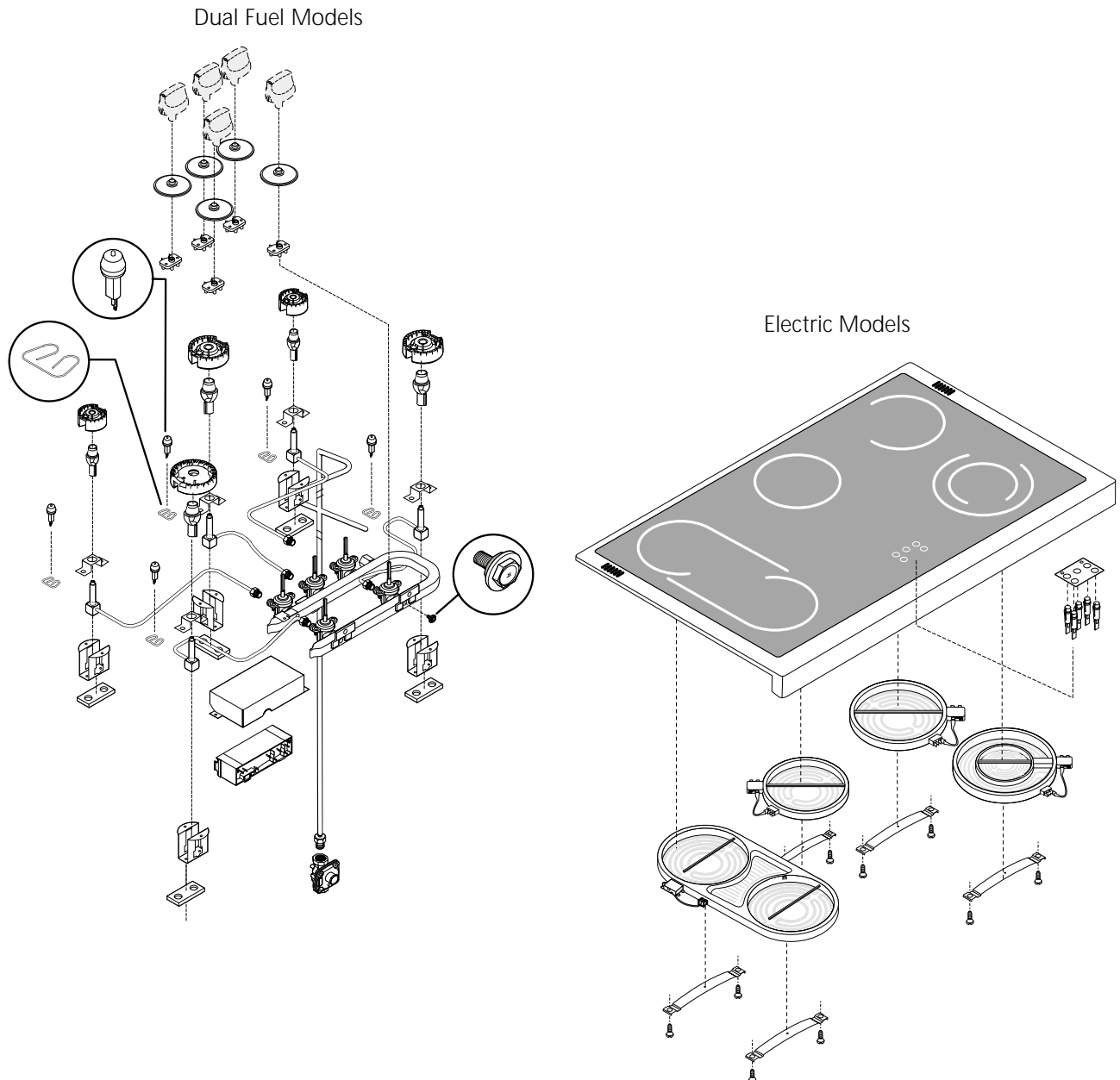
EXPLODED VIEW OF CONVECTION SYSTEM (typical)



GAS COOKTOP REMOVAL (Dual Fuel Models Only)

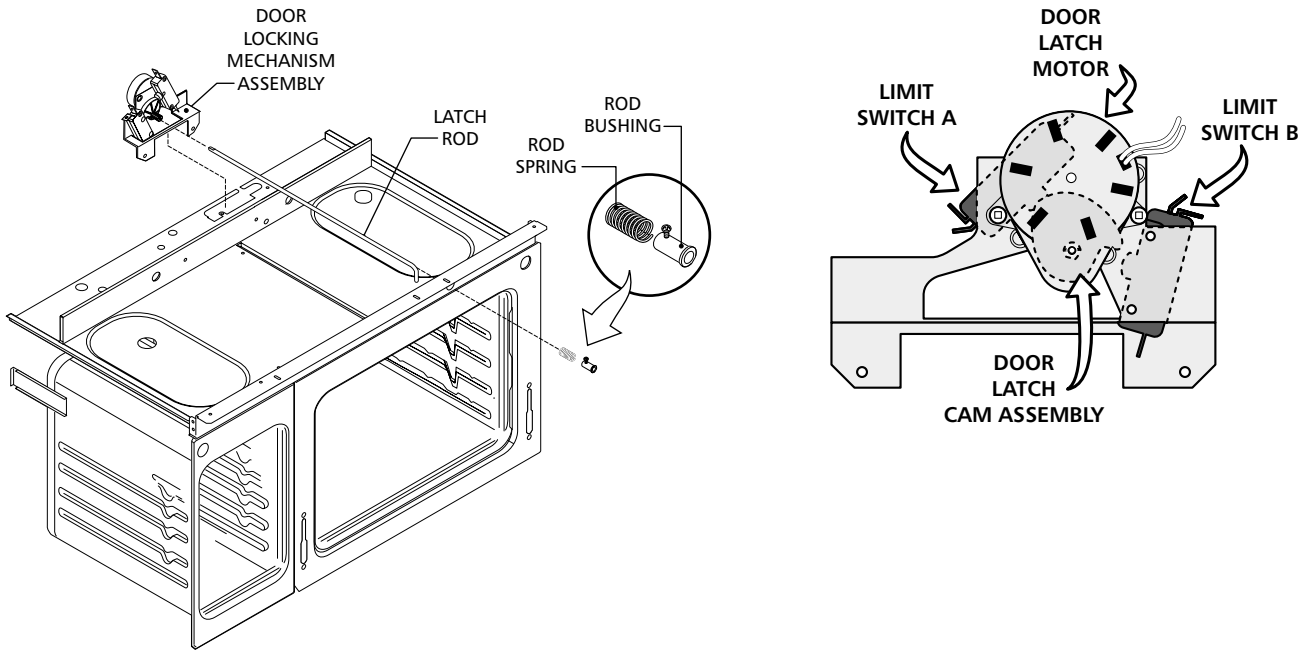
1. Shut off gas to range.
2. Disconnect power.
3. Remove gas supply line at the regulator. If necessary, move range out of the cabinet opening.
4. Remove grates, burner covers, knobs and seals.
5. Remove screws securing burner rings and remove rings. Inspect burners, loose screws, electrode, cleanliness, etc.
6. Remove left and right screws on each side of range securing panel top to body.
Note: Screws are located 1/1/2" 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.

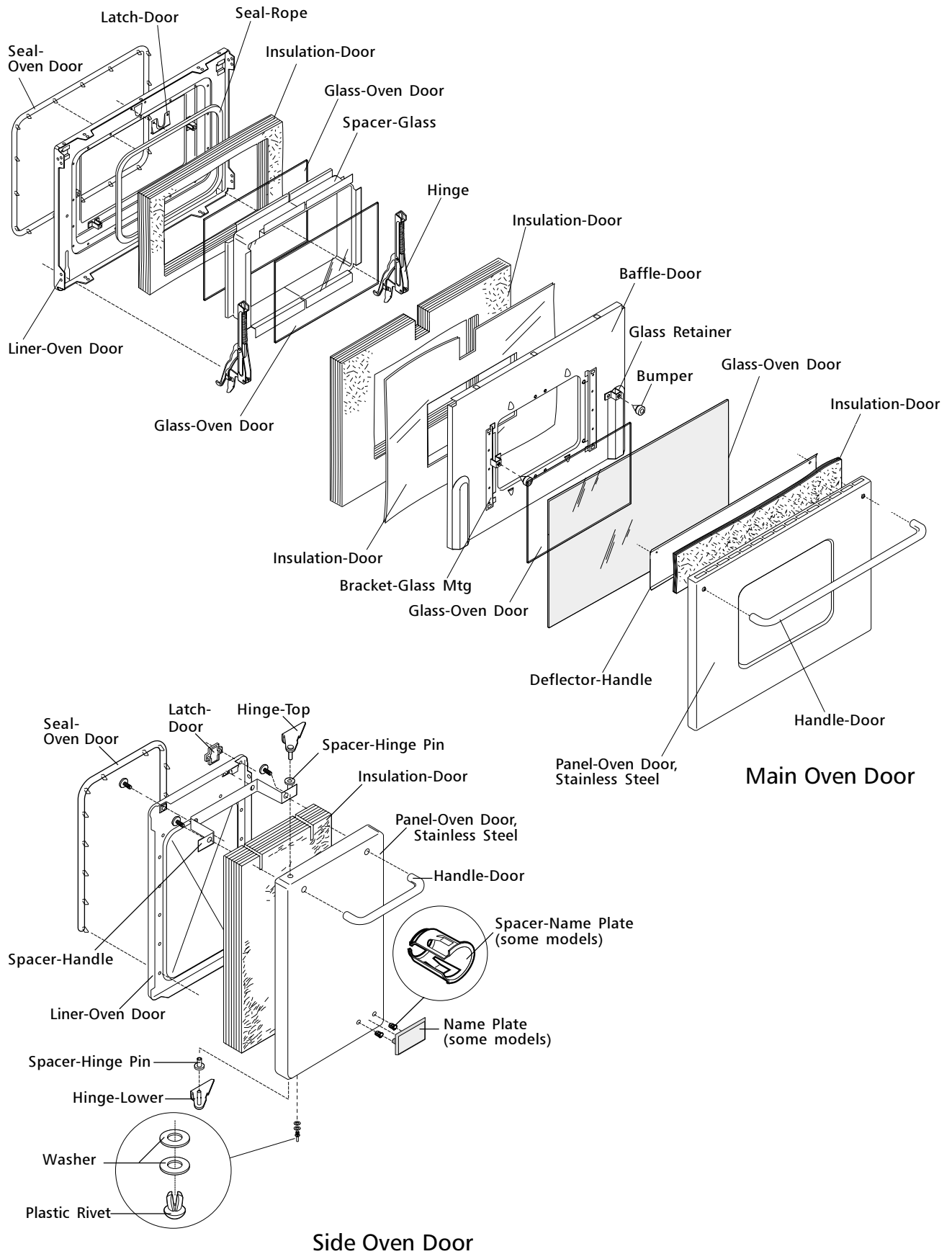


OVEN DOOR REMOVAL AND REPLACEMENT



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	X**	X**		X			
Broil		X		X			
Convection	X*	X*		X			X
Clean	X				X	X	
Unlocked				X			
Locking			X			X	
Locked					X	X	
Unlocking			X			X	
Door Closed						X	

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

HOJA DE SERVICIO

318047204 (0012) Rev. A

Eléctrica y Fuel Dual (Plancha de cocinar a gas - Horno eléctrico) con ERC III control de horno eléctrico

NOTICIA

Esta hoja de servicio esta dirigida a las personas con entrenamiento tecnico y a los que tienen un buen nivel de comprension en la reparación de estos aparatos. **El fabricante no puede ser responsable de heridas o daños de algún tipo por el uso de esta hoja de información.**

PRACTICAS DE SERVICIO SEGURAS

Para evitar heridas o daños a la propiedad, es importante de seguir estas practicas medidas. A continuación, son ejemplos, pero sin limitación, de estas medidas.

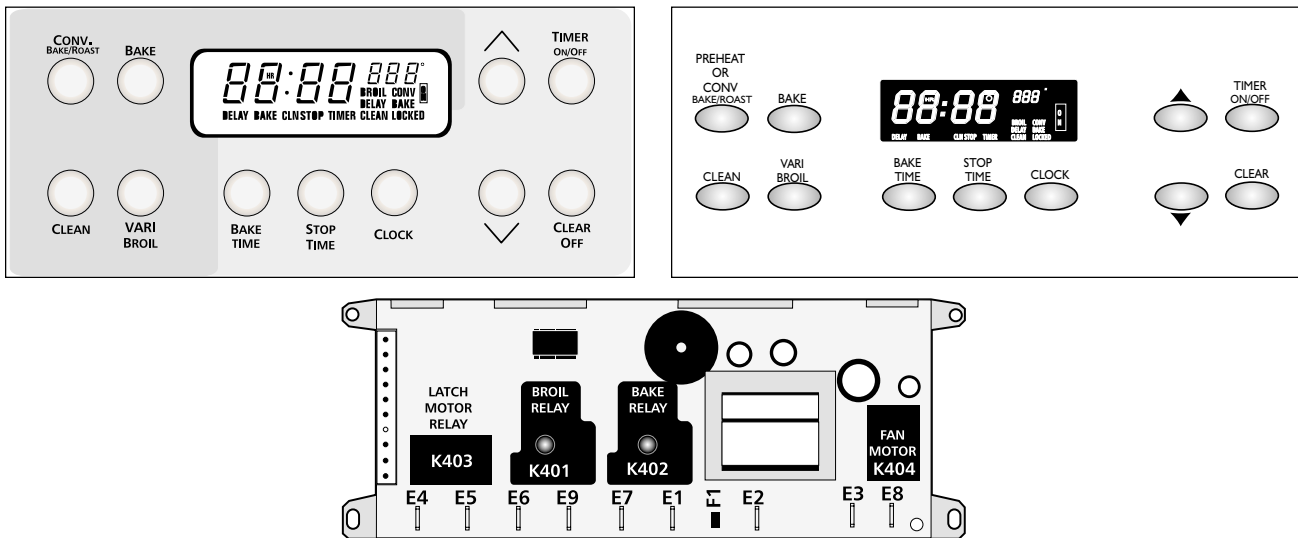
1. No trate de reparar el aparato a menos que crea poder hacerlo satisfactoriamente.
2. Antes de reparar o de desplazar el aparato, retire el cable del toma corriente, APAGUE el suministro de energia o retire los fusibles y apague el suministro de gas.
3. Nunca interfiera con la instalación adecuada de un aparato.
4. UTILICE SOLAMENTE EL CATALOGO DE PIEZAS DESIGNADO PARA ESTE APARATO. EL SUBSTITUIRLAS PODRIA ESTAR EN DESACUERDO CON LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA LOS APARATOS DE CASA.
5. PUESTA A TIERRA: los cables de seguridad a tierra son VERDES CON LINEAS AMARILLAS. Los cables de tierra no pueden ser utilizados como conductores. ES MUY IMPORTANTE QUE EL TECNICO ESTABLEZCA LA SEGURIDAD DE LA PUESTA TIERRA ANTES DE TERMINAR EL SERVICIO. EL NO HACERLO PUEDE CREAR MUCHO PELIGRO.
6. Antes de devolver el aparato al servicio, asegúrese que:
 - Todas las conexiones electricas estan bien conectadas y aseguradas.
 - Todos los cables de tierra deben estar bien asegurados, lejos de elementos afilados, lejos de altas temperaturas y cualquier elemento movable.
 - Todos los cables no aislados, conectadores, calentadores, etc. deben estar lo suficientemente lejos de las partes metálicas y de los paneles.
 - Todos los cables de tierra (externos y internos) estan correctamente y bien ensamblados.
 - Todos los paneles estan bien y correctamente ensamblados.

ERC III CONTROL DEL HORNO ELECTRICO

1. Este controlador de auto-limpieza ofrece horneado, asado, pre-calentamiento, horneado de convección y rostizado de convección, horneado a retardo y cronometrado y funciones de limpieza.
2. La convección funciona con un elemento y con un ventilador designado para la convección.

NOTA: Los ERC III no son reparables. Solo los ajustes de temperaturas pueden cambiarse. Vea calibración del horno.

NOTA: Según el modelo, el tamaño y la forma de los botones pueden variar. (Por ejemplo, redondo al lugar de elíptico). Algunos modelos pueden tener botones redondos al lugar de un tablero numérico.



MODE DE CONVECCIÓN (algunos modelos)

El horno de convección usa un ventilador adicional y un elemento de calor para mover el aire en el horno. El movimiento del aire caliente ayuda a destratificar el calor y a distribuir el calor uniformemente. El tiempo de cocción pueden ser disminuido hasta 30%. El aire es conducido por dentro con la cubierta del ventilador y el elemento situado en la pared trasera del horno. Después es descargado al exterior por bordes de la cubierta. El aire circula alrededor de la comida y después entra a la cubierta una vez más. Como con las cocinas eléctricas convencionales, hay un orificio de ventilación del horno que se descarga detrás de la plancha de cocinar. Para ajustar el control a la convección, siga estas etapas:

1. Pulse el botón **CONV-BAKE/ROAST**
2. Ponga la temperatura deseada en el tablero numérico (setpoint).
3. Pulse el botón **START (PRENDIDO)**.

El horno comenzará automáticamente y el ventilador empezará. Para cancelar la convección del horneado y del asado, pulse el botón CANCEL (CANCELAR).

NOTA: El ventilador se enciende constantemente durante el modo de convección. El ventilador se apaga cuando la puerta está abierta durante el horneado/asado de convección. El elemento de calentamiento continuará funcionando con la puerta abierta.

TEMPERATURA DEL HORNO EN MODO DE CONVECCIÓN (algunos modelos)

Porque el calor es mas uniformemente repartido durante las temperaturas conveccionadas, las comidas pueden ser cocinadas en temperaturas bajas. Para que permitir al consumidor de hornear con sus propios metodos, hay un desvio negativo de la temperatura de 25°F/13.5°C en la programación del ajuste del control. Esto quiere decir que cuando el consumidor ajuste el control de 350° F/176°, la temperatura actual del horno estará a 325° F/163° C. No hay un desvio negativo de la temperatura en la programación de asado de convección. Esto quiere decir que si el ajuste de control está de 350° F/176° C, la temperatura actual del horno estará alrededor de 350° F/176°.

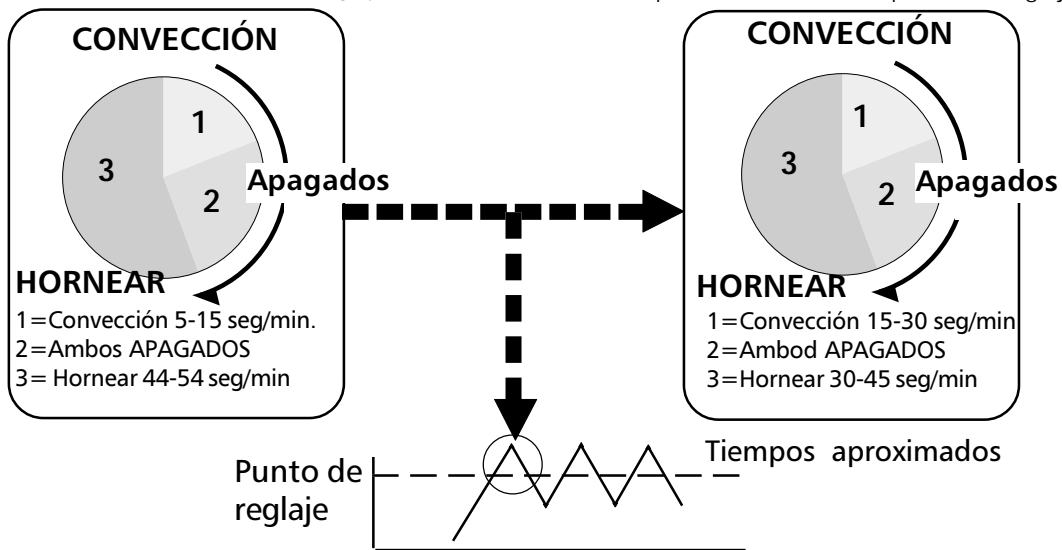
CICLO DE ALTERNO DE CONVECCIÓN CON ELEMENTOS DE CONVECCIÓN Y HORNEAR (algunos modelos)

Cuando el control está arreglado en el ciclo de hornear/asar, el ventilador se pone en funcionamiento inmediatamente. Este cambio continuará hasta que del horno llegue a su punto de reglaje. Entonces el control modificará el tiempo para los elementos de hornear y convección para un cumplimiento máximo.

Para los primeros 15 a 30 segundos de cada minuto después del alcance del punto de reglaje, el elemento de convección está alimentado. Para algunos segundos ambos elementos están apagados. Entonces el elemento de hornear está prendido para el resto del tiempo del minuto. Este ciclo continuará para la duración del tiempo de cocina.

Antes del alcance del punto de reglaje.

Después del alcance del punto de reglaje



PRECALENTAMIENTO (algunos modelos)

Durante un modo de precalentamiento, el horno usa el elemento del horneado para alcanzar el punto PRC. El elemento usa toda la fuerza cuando esta encendido. Cuando se alcanza el punto, el modo de precalentamiento es convertido a un modo normal de horneado.

HORNEO NORMAL

Durante el modo normal de un horneado, el PRC precalienta el horno con el elemento de horneado. Cuando la temperatura elegida esta alcanzada, el PRC añade el calor del elemento superior, y el elemento de asado se enciende de 6 a 9 segundos per minuto. El elemento de hornear sigue funcionando por lo que resta del minuto. Los dos elementos usan todas sus fuerzas cuando estan encendidos, pero nunca estan encendidos al mismo tiempo.

LIMPIAR

Durante el proceso de limpieza, el horno usa el elemento de horneado.

LIMPIAR Y LIMPIEZA CRONOMETRADA

En estos modos la puerta se cierre inmediatamente después que presione el boton.

CALIBRACIÓN DEL HORNO

Ajuste el control del horno eléctrico para un horneado normal de 350 F°/177 C°. Obtenga una temperatura promedio despues de un minimo de 5 ciclos. Pulse CANCEL (CANCELAR) para apagar el modo del horneado. Toque al botón de HORNEAR. Arregle la temperatura al máximo (550° F /288°C). Pulse rápidamente (dentro de dos segundos) y retenga el botón de HORNEAR hasta que los particulares dos digitos aparezcan en la pantalla. Relaje al botón de HORNEAR

NOTA: La pantalla indica la temperatura de desviado del reglaje que viene de fábrica. El reglaje inicial debe de leerse «00».

La temperatura puede ahora estar ajustada a temperaturas superiores o inferiores a 35° F/21° C, en incrementos de 5° F/3°C, pulsando la flecha ascendente o descendente. Pulse el botón hasta que la cantidad de desviado deseada aparece en la pantalla. El signo (-) aparecerá antes del número para indicar que el horno continuará a enfriarse según el número de grados que aparece en la pantalla.

NOTA: cambiar la calibración afecta todos los modos de cocina.

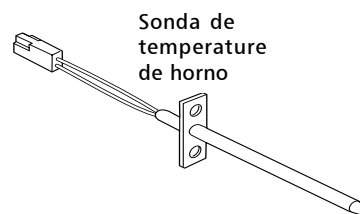
CONTROL ERC III DEL HORNO ELECTRÓNICO

CÓDIGO DE ERROR	CONDICIÓN/CAUSA PROBABLE DEL MALFUNCIONAMIENTO	SUGERENCIAS PARA CORREGIR
F1	Tablero numérico (más de 30 segundos).	Reemplace el CHE (EOC).
	El verificador interno de los controles ha sido distorcionado.	Desconecte el suministro eléctrico, espere 30 segundos y conecte el suministro. Si la falla se repite, reemplace CHE (EOC).
	El control detectado una situación de escape del horno. El control ha podido acortar el relevo, el sensor RTD se ha descompuesto.	Verifique el sensor RTD y replázelo si es necesario. Si el horno continua a recalentarse, reemplace el EOC. Un recalentamiento extremo necesitaría el replazo del horno entero si el daño es más importane.
	Falla del motor de la puerta/malogrado. Falla del interruptor del pestillo del motor.	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.

CONTROL ERC III DEL HORNO ELECTRÓNICO (Continuación)

CÓDIGO DE ERROR	CONDICIÓN/CAUSA PROBABLE DEL MALFUNCIONAMIENTO	SUGERENCIAS PARA CORREGIR
F1	Falla de control de la computadora o falla de un componente (relé atrancado).	Pulse el boton CLEAR. Si al pulsar CLEAR, el problema no desaparece, desconecte el suministro eléctrico por 30 seg. y luego vuelva a conectarlo.
	Termostato de seguridad abierto o ventilador de enfriamiento bloqueado.	Verifique el alambrado del Cierre del motor y el Cierre del interruptor A y B, y también los Circuitos de interruptores de la puerta. Observe si el ventilador está bloqueado, el termostato de seguridad está quebrado, cortos o abiertos.
	Problema de alambrado.	Desconecte J1, conecte el suministro eléctrico (L1) directamente al Cierre del motor. Si el motor no rota, reemplace el Asamblado del cierre del motor. Conecte J1.
		Verifique si los Interruptores de cierre A y B funcionan correctamente (se abren y se cierran, verifiquelo con un ohmometro). El Cierre del motor puede ser utilizado como anteriormente para abrir y cerrar los Interruptores de cierre. Si estos no funcionan, reemplace el Asamblado del cierre del motor.
		Si todas estas sugerencias no corrigen la situación, reemplace el control.
F3	Abrir el sensor RTD/problema de lambrado (más de 15 segundos). Notas: - EOC puede mostrar inicialmente un "F1", pensando que una situación de escape existe. - Un sensor abierto está superior a 3000 ohms. - Un sensor corto está inferior a too ohms.	Verifique si el circuito de alambrado está bien cerrado. Verifique la resistencia de RTD a la temperatura de la pieza (compárela a la tabla de resistencias). Si la resistencia no es igual a la de la tabla, reemplaze el sensor RTD.
	Acortar el sensor RTD/problema de alambrado. Nota: - "F3" aparecerá cuando el horno este en modo activo o se intenta de entrar al modo activo.	Verifique si el circuito de alambrado no está corto. Verifique la resistencia de RTD a la temperatura de la pieza (compárela a la tabla de resistencias). Si la resistencia no es igual a la de la tabla, reemplaze el sensor RTD.

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



MONTAJE DEL PLATO DEL HORNO

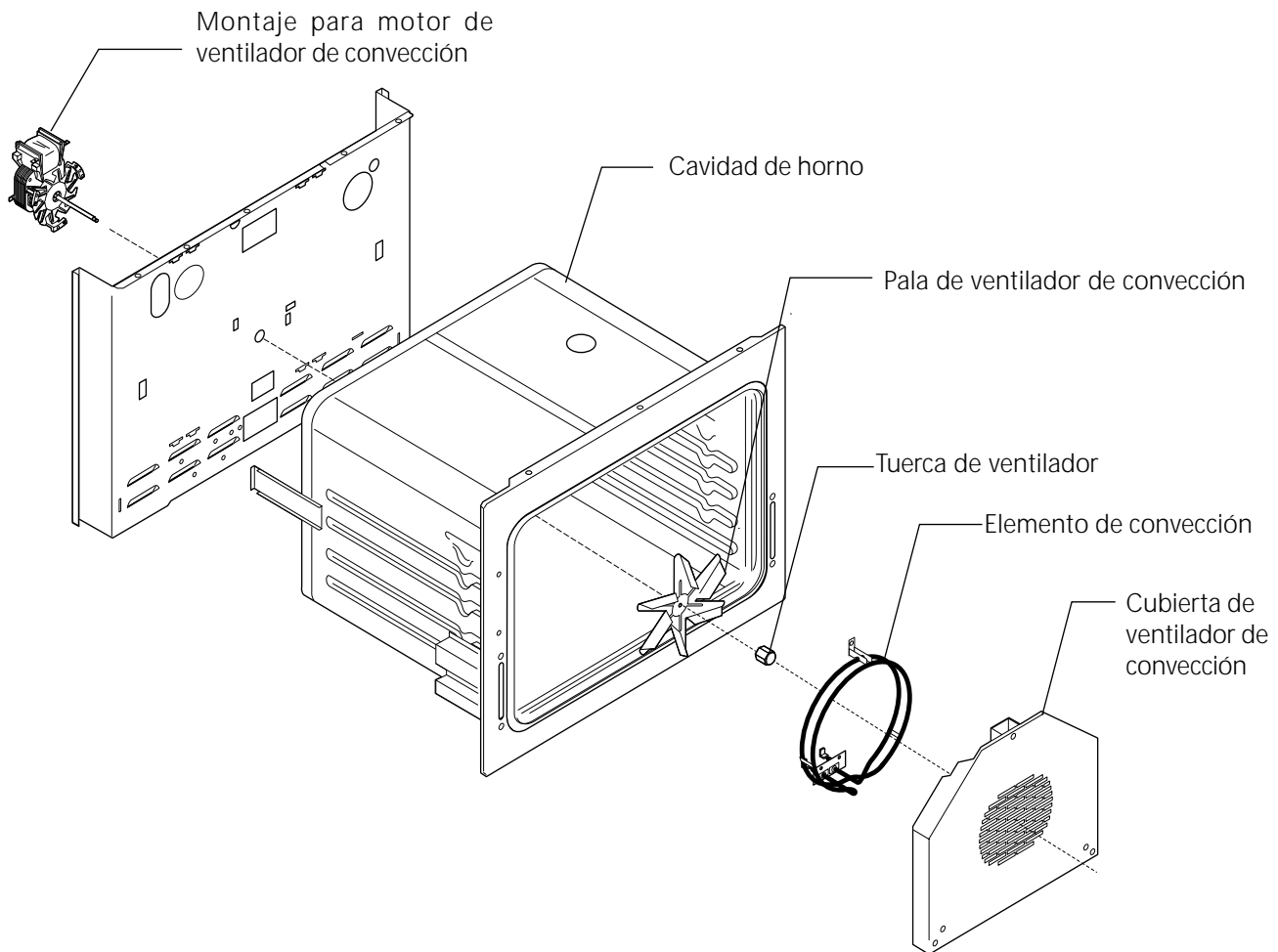
El motor del ventilador localizado detrás del aparato, esta ajustado a la parte trasera (con tres tornillos). Esta tambien un plato montado sostenido en su lugar entre la parte trasera (con dos tornillos) y detras de la pared del horno (con dos tornillos). Si es necesario reemplazar la cavidad del horno, tiene que retirar los 2 tornillos situados dentro del aparato detras de la cavidad del horno.

RETRAZO DEL VENTILADOR

El motor del ventilador funcionará continuamente en el modo de convección mientras la puerta no este abierta. Si el ventilador no funciona, revise lo siguiente:

- Lo que aparece en la pantalla del control electronico.
- Voltaje entre los terminales E9 y E8.
- 240 voltios disponible en el motor del ventilador.
- La entrada de voltaje al relé del ventilador durante el horneado de convección con puerta abierta.
- El motor del ventilador tiene una resistencia de 56.5 ohms =10%.
- Boton de puerta /luz.

VISTA AGRANDIDA DE SISTEMA DE CONVECCIÓN (typical)

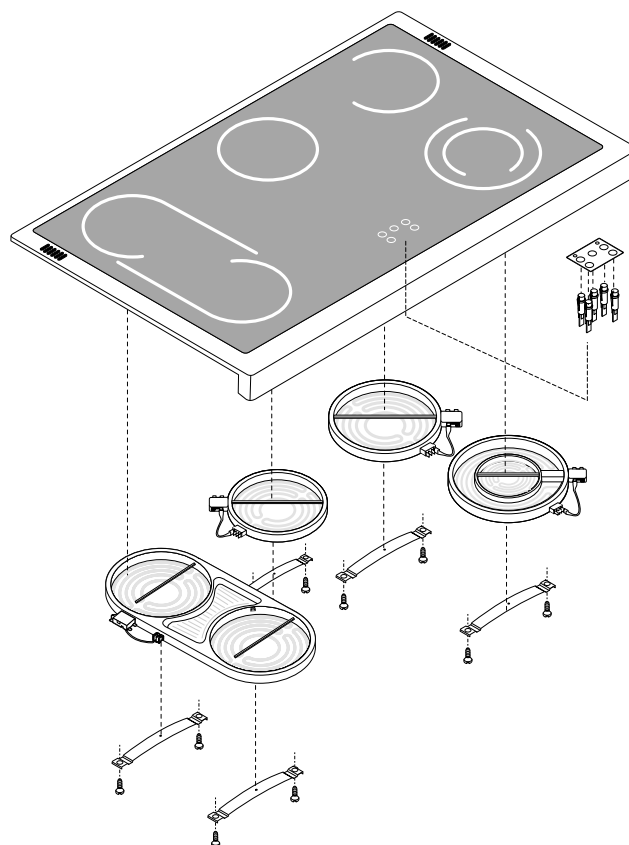
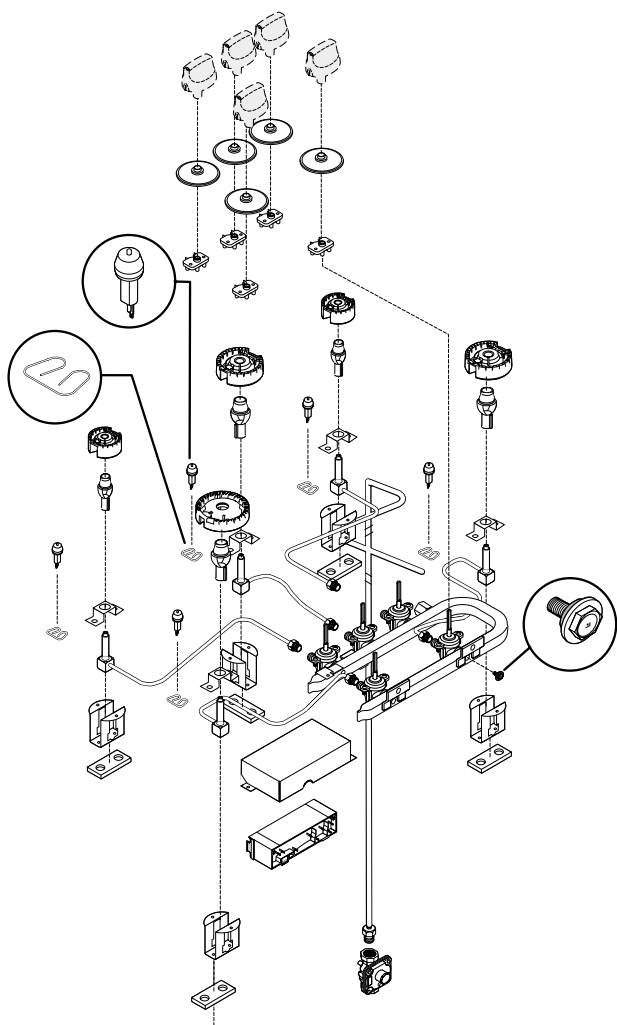


PARA REMOVER LA PLANCHA DE COCINAR A GAS (algunos modelos)

1. Cierre el gas a la cocina
2. Desconecte el suministro eléctrico.
3. Remueve la línea de suministro de gas al regulador. En caso que sea necesario retire la cocina de la abertura del armario.
4. Retire las parrillas, las cubiertas de quemadores, las perillas, y las empaquetaduras.
5. Retire los tornillos que aseguran las calderas. Verifique el electrodo, la limpieza, etc.
6. Retire los tornillos de derecho y izquierdo a cada lado de la cocina, que sujetan la parte superior del panel al armazón. Nota: Los tornillos están ubicados a 1 1/2" del cuadro de control y 3" de la parte trasera de la cocina.
7. Retire el tornillo mecánico al lado del múltiple de la cocina (2-3/4" de la plancha de cocinar) que sujeta el múltiple a la plancha de cocinar.
8. Retire la parte superior del vidrio y la empaquetadura.
9. Para volver a montar la plancha de cocinar vuelve al revés el procedimiento.

VISTA AGRANDIDA

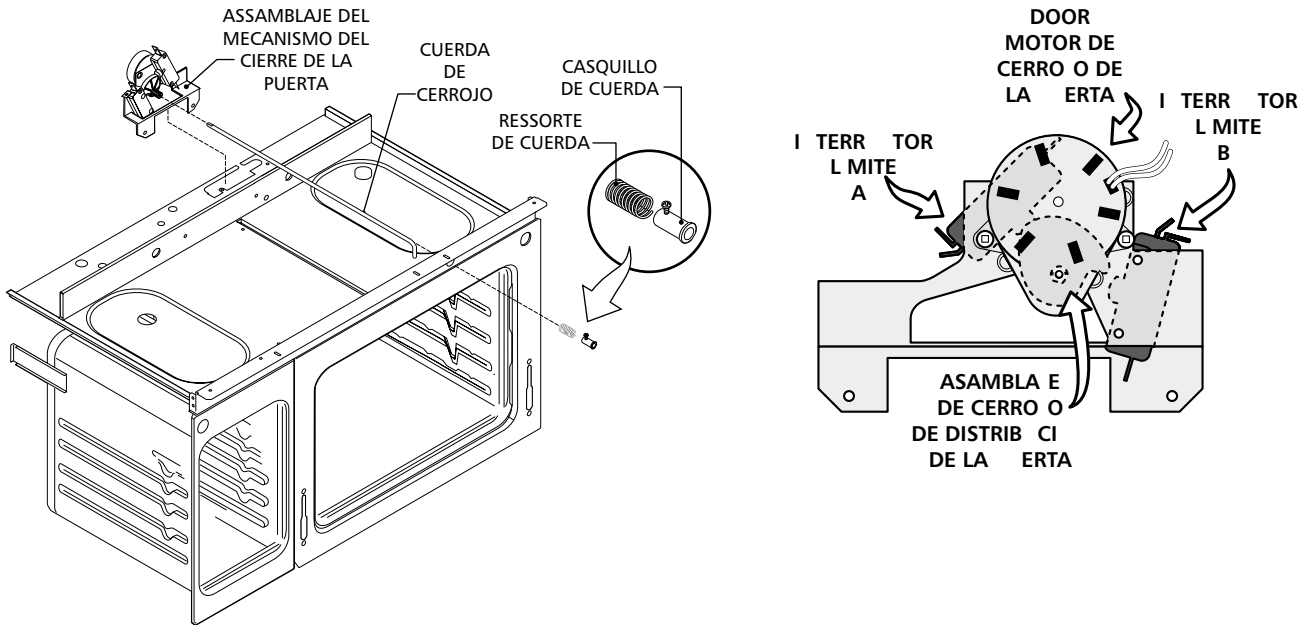
Modelo de dual fuel



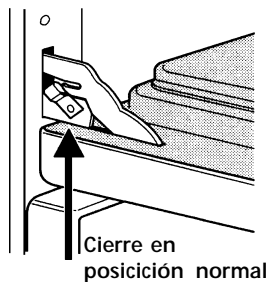
Modelo eléctrica

CIERRA DE LA PUERTA

El aparato esta equipado con un horno eléctrico y tiene un cerrojo auto-cierre para la puerta. Cuando la auto-limpieza este programada, la puerta esta cerrada con un motor funcionando con un sistema de cerrojo. El interior del horno no necesita llegar a una temperatura mas de 500° F/260° C antes que la puerta cierre. Mientras que la temperatura del horno no llegue a 500° F/260° C, el programa de auto-limpieza puede ser cancelado y la puerta se abrirá rapidamente. Después que la temperatura llegue mas de 500° F/260° C, la puerta no abrirá hasta que la temperatura baje menos de 500° F/260° C.

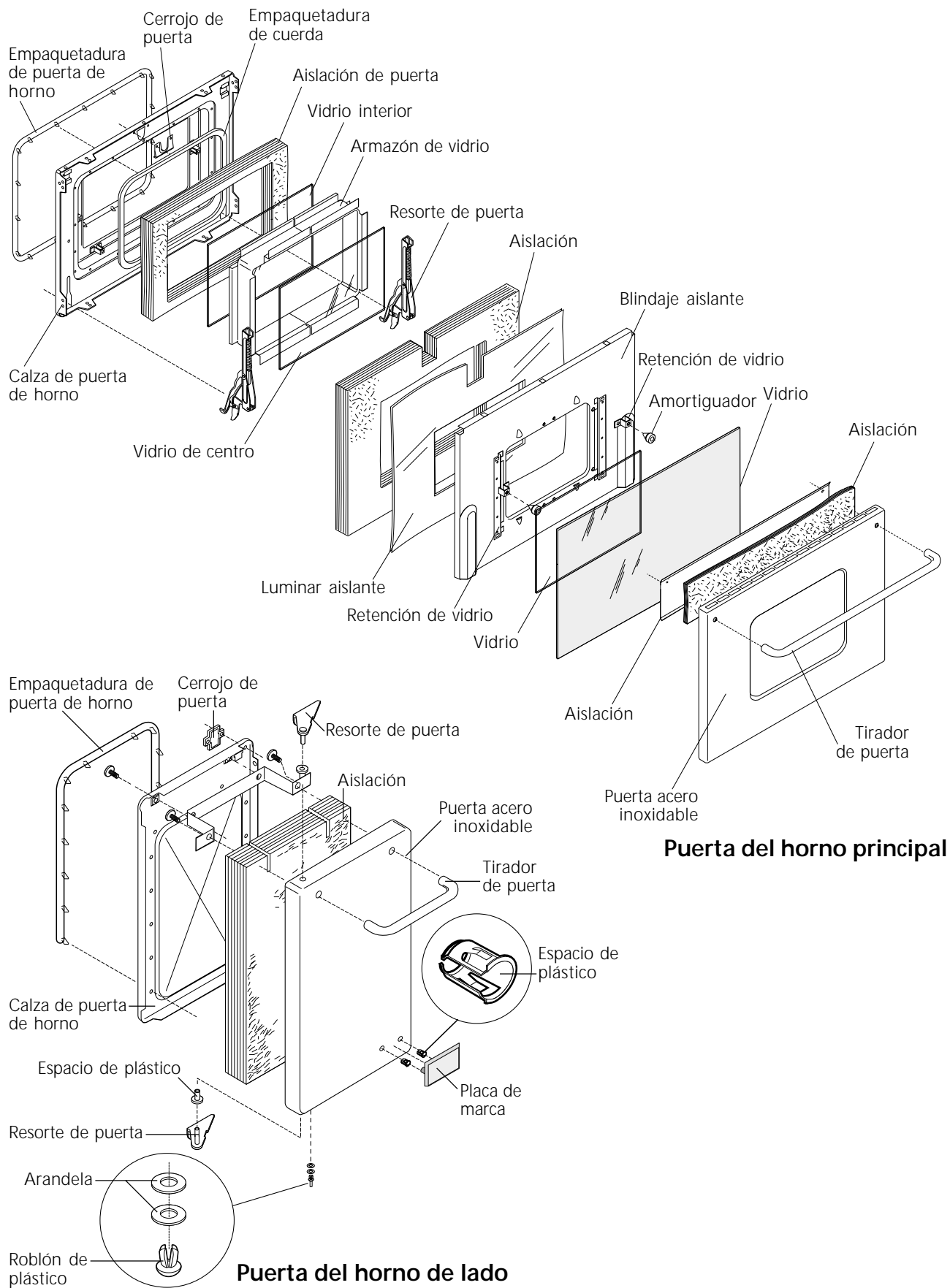


PARA RETIRAR Y REPONER LA PUERTA DEL HORNO



1. Desconecte el suministro eléctrico a la cocina.
2. Abra la puerta completamente.
3. Tire hacia arriba del tope situado en cada soporte de la bisagra y enganchelo en el gancho de la palanca de la bisagra. Es posible que tenga que hacer un poco de presión hacia abajo sobre la puerta; tire los topes totalmente sobre los ganchos.
4. Agarre la puerta por ambos lados, tire la parte de abajo de la puerta hacia arriba y hacia usted, girando la parte superior de la puerta hacia la cocina para desenganchar completamente las palancas de la bisagra.
5. Vuelva a empezar las etapas precedentes al revés para reponer la puerta. Asegúrese que los soportes de la bisagra están completamente enganchados antes de abrir las palancas de la bisagra.

PUERTA ACERO INOXIDABLE



MATRIZ DE ANÁLISIS DE CIRCUITO							
	EOC Relés			Interruptores de cerrojo		interruptor de puerta	Ventilador de convección
	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
Horneado/ horneado cronometrado	X**	X**		X			
Asando		X		X			
Convección	X*	X*		X			X
Limpieza	X				X	X	
Abrido				X			
Cerrando			X			X	
Cerrado					X	X	
Abriendo			X			X	
Puerta cerrada						X	

POTENCIA ELÉCTRICA		
Potencia KW 240/208	Horno principal	***Horno de lado (Estufas 40")
Vatio de Elemento de Hornear	3000W/2253W	1500W/1130W
Vatio de Elemento de Asar	2750W/2065W	1500W/1130W
*** Vatio de Elemento de Convección	2500W/1127W	N/A
Potencia total de Kw 240/208 voltios	Vea placa-marca	

X = Verifique a los circuitos listados

 El relé funcionará en esta condición solamente

* Algunos modelos usan los elementos de hornear y asar en el modo de convección. Otros modelos tienen un relé externo y usan E9 a E6 para alimentar al elemento de convección.

** Alterna entre E9 a E7 y E9 a E6

*** Algunos modelos