
SERVICE DATA SHEET

318047406 (9711) Rev. A

Electric Wall Ovens with Electronic Oven Control (ERC III - 318010701)

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 limited examples of safe 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, trip circuit breaker to Off, or remove fuse.
3. Never interfere with the proper installation of any safety device.
4. USE ONLY REPLACEMENT PARTS CATALOGED 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.

CONVECTION ELECTRONIC OVEN CONTROL

The electronic oven control is mounted in the back of the control panel as follows:

1. A relay feeds one side of the line to the bake element.
2. A relay feeds one side of the line to the broil element.
3. A relay feeds one side of the line to the latch motor.

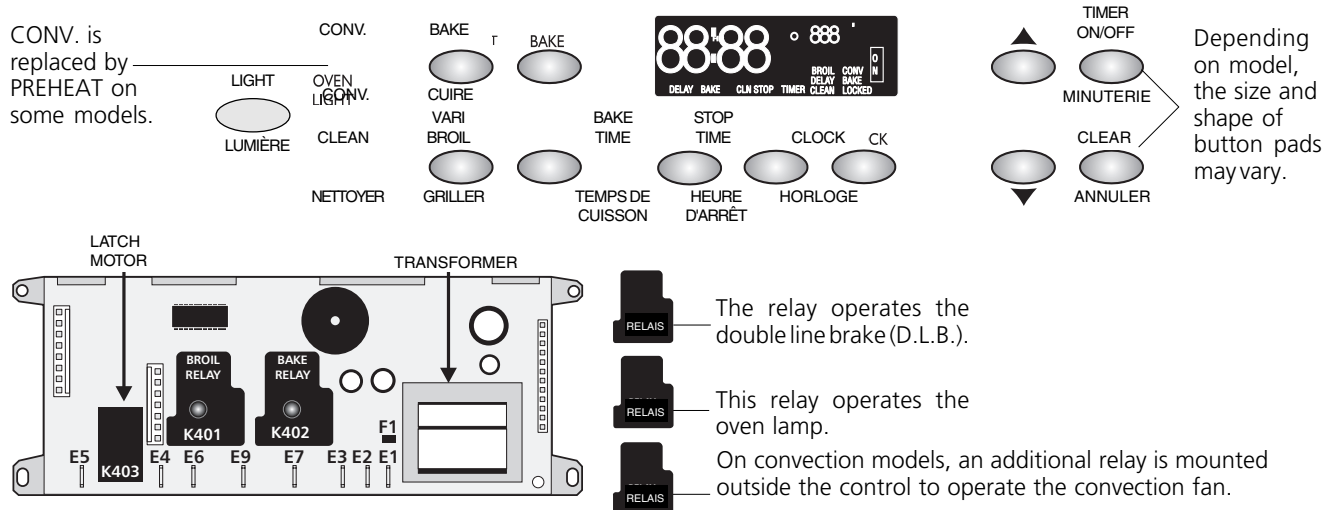
Beside this control, mounted as follows:

1. A relay feeds to the oven lamp.
2. A relay feeds another side of the line to the oven elements.

In models containing a convection oven, the electronic oven control is mounted as follows:

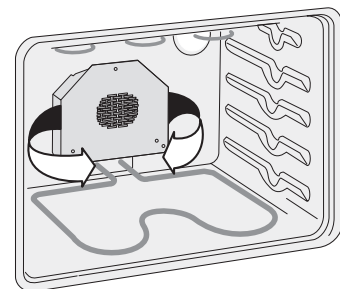
1. There is no Preheat pad on this control. The pad in the upper left hand corner has now become the CONV. pad.
2. A relay is mounted beside the control which operates the convection fan in some models.
3. Another relay is mounted beside the control, which operates the oven lamp.
4. There are only two fault codes.
5. Electronic oven controls that have a PREHEAT pad instead of a CONV. pad do not require an additional external relay for the PREHEAT function.

The convection EOC's are not field repairable. Only temperature settings can be changed. See "Oven Calibration".



CONVECTION MODE

The convection oven uses the addition of a fan to move the heated 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 is circulated around the food and then enters the shroud again. As with conventional electric ranges, there is still an oven vent which discharges through the top at the control panel.



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

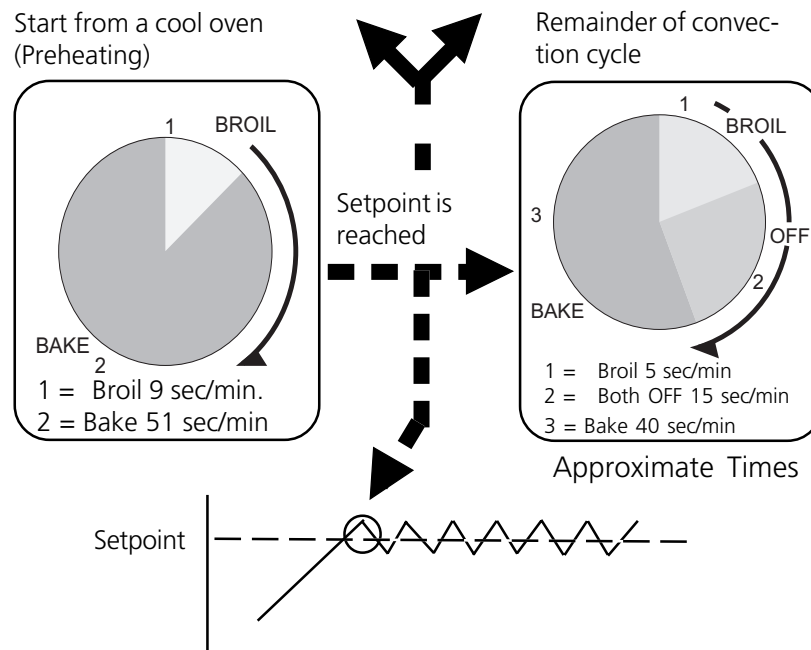
1. Press the CONV. pad.
2. Press the UP or DOWN arrow pads to select the desired temperature.
The oven will automatically start and the fan will begin to run. To cancel the convection baking function, press the CANCEL pad.

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 ELEMENTS WILL CONTINUE TO OPERATE WITH THE DOOR OPEN.

CONVECTION CYCLING

When the control is set to the CONV. function, the fan immediately comes on. The control then energizes the broil element for 9 seconds and switches to the bake element for 51 seconds. This switching continues until the oven convection temperature setting (setpoint) is reached. At this point, the control modifies the timing for the bake and broil elements to achieve maximum performance.

For the first 5 seconds of every minute after the setpoint is reached, the broil element is energized. For the next 15 seconds both elements are turned off. The bake element is then turned on for the remaining 40 seconds. This cycle is repeated for the duration of the cooking period.



CONVECTION MODE OVEN TEMPERATURES

Because heat is more evenly distributed during convection temperatures, food can be cooked at lower temperatures. In order to allow the consumer to bake per their existing methods using regular baking recipes, there is an offset temperature of -25°F in the programming of the control. This means that when the consumer sets the control for 375°F, the actual oven temperature is cycling at 350°F.

MODELS WITHOUT CONVECTION

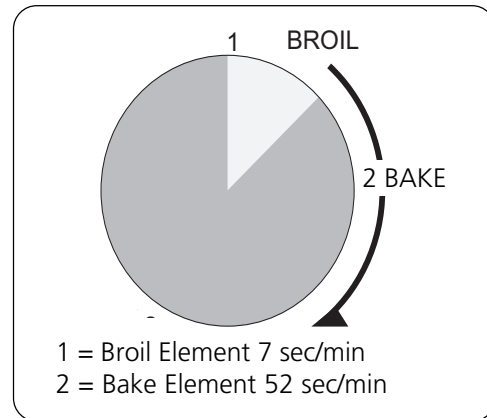
The CONV. pad is replaced by a PREHEAT pad.

NORMAL PREHEAT MODE

During a normal preheat mode, the oven uses the broil element 100% for a maximum period of 10 minutes, or until set Bake temperature is reached. Then the oven will operate in the normal bake mode.

NORMAL BAKE MODE

During a normal bake mode, the oven uses the broil element by cycling the broil element for given periods of time (7 sec/min). After this time, the broil element is shut off, and the bake element is on the remainder of the minute. Both elements use full power when they are on, but they are never on at the same time.



FAN BLADE

The fan blade is mounted in the rear of the oven and has a "D" shaped mounting hole. Only minimum clearance exists between the oven back, fan blade, and fan shroud. Be careful not to bend blade when removing or installing.

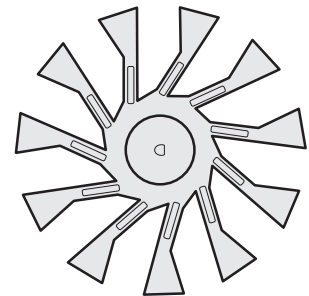
Access to the fan blade is gained by removing the fan shroud, held in place by three screws, from the inside of the oven.

The fan blade is held in place with a **hex nut that has left handed threads**. When removing this nut, gently hold the fan blade, and turn the nut clockwise. If one of the blades becomes deformed, it may be bent back into shape using a flat surface as a reference.



A flat washer is located on the motor shaft between the snap ring on the shaft and the fan blade.

NOTE: IF THE FAN BLADE IS BENT AND MOTOR VIBRATIONS INCREASE, THE NOISE MADE BY THE FAN WILL BE GREATER.



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.
- 240 Volts available at fan motor when convection relay is closed and door is closed.
- Fan motor coil resistance 55 ohms \pm 10%.
- Voltage input to fan relay coil during convection bake with door closed.
- Door/light switch.

FAULT CODES

F1 - An error has been detected in the control circuit.
F3 - An error has occurred in the sensor circuit.

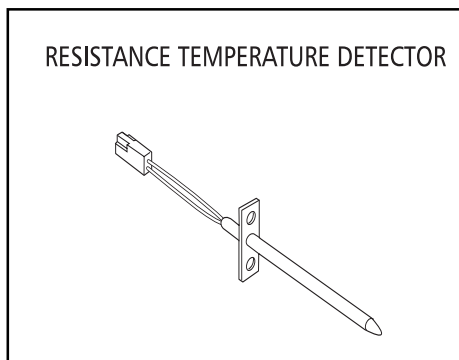
See Section F1 below.
See Section F3 below.

Section F1

The control has detected a problem with either the control itself or an external fault associated with the latch motor switches. Check the individual latch motor switches. 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.

Section F3

The control has detected an open or shorted sensor circuit, above 3000 ohms or below 500 ohms. Using the chart below, allow the sensor to cool to room temperature (75°F/24°C) and check the resistance with an ohmmeter. If the resistance is acceptable, check the wiring and connectors between the sensor and electronic control.



RTD SCALE		
Temperature (°F)	Temperature (°C)	Resistance (Ohms)
32	0	1000 \pm 4
75	24	1091 \pm 4
212	100	1375 \pm 7
250	121	1453 \pm 9
350	177	1654 \pm 11

OVEN CALIBRATION

Set EOC for conventional bake at 350°F. Obtain an average oven temperature after a minimum of 5 cycles. Press CANCEL to end bake mode. Touch the BAKE pad (for about 5 seconds). Set temperature to maximum (550°F). 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, in 5°F 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. Press CANCEL to go back to the time of day display.

NOTE: CHANGING CALIBRATION EFFECTS BOTH CONVENTIONAL AND CONVECTION MODES.

SPECIAL FEATURES

Some models with ERC III timers have the following features:

Lockout (Child Resistant Lock)

Lockout is an added feature that allows the oven controls to be locked when the wall oven will not be used for an extended period of time. This feature makes the oven child-resistant and allows cleaning of the control panel without accidentally activating the oven.

Lockout can be set or cancelled by pressing the BAKE TIME and STOP TIME pads at the same time. During this mode, depressing any button results in the word "OFF" being displayed for 2 seconds.

While in Lockout, the display will show the current time of day.

Temperature Conversion

Electronic oven controls are set to operate in °F. To change the temperature to °C or from °C to °F

1. Push the CONV. or PREHEAT pad and set the oven temperature to 500°F/260°C or more using the UP or DOWN arrow pad.
2. Push the CONV. or PREHEAT pad within the next 6 seconds for 3-4 seconds. A beep sounds and a number appears in red to the right of the display. For the conversion, "1" must be displayed. If another number is displayed, push the CONV. or PREHEAT pad and select "1".
3. Push the UP or DOWN arrow pad to change °F to °C or °C to °F in the display.
4. Push the CANCEL pad to confirm your choice.

12 Hour Shut-off

For energy conservation, the electronic oven control has been set at the factory to shut off automatically after a continuous 12 hour operation of the oven (except during timed bake). To cancel this setting:

1. Push the CONV. or PREHEAT pad and set the oven temperature to 500°F/260°C or more using the UP or DOWN arrow pad.
2. Push the CONV. or PREHEAT pad within the next 6 seconds for 3-4 seconds. A beep sounds and a number appears in red to the right of the display. For the conversion, "3" must be displayed. If another number is displayed, push the CONV. or PREHEAT pad and select "3"
3. Push the UP or DOWN arrow pad to change from 12 hour to 9999 in the display, for no 12 hour shut-off.
4. Push the CANCEL pad to confirm your choice.

CIRCUIT ANALYSIS MATRIX								
	EOC Relays			Convection Relay Fan	Latch Switches		Door Switch	Relay Oven Lamp
	E1 to E7	E6 to E9	E4 to E5		C to No	Lock Sw. A		
Bake/Time Bake	X	X*				X		
Convection Bake	X			X		X		
Broil		X				X		
Clean	X				X			
Unlocked						X		
Locking			X					
Locked					X			
Unlocking			X					
Door Open								X
Door Closed								
Preheat		X*				X		

X = Check Listed Circuits

* = Denotes top heat

ELECTRICAL RATING

	WALL OVEN 24"	WALL OVEN 27" 18.5" CAVITY	WALL OVEN 27" 20" CAVITY	WALL OVEN 30"
KW Rating 240/208	3.5/2.6	3.5/2.6	3.5/2.6	3.1/2.3
Bake Element Wattage	2100W/1577W	2100W/1577W	2300W/1727W	3000W/2254W
Broil Element Wattage	3400W/2554W	3400W/2554W	3400W/2554W	2750W/2065W
Convection			2500W/1875W	2500W/1875W

FEUILLE DE DONNÉES D'ENTRETIEN 318047406 (9711) Rev. A

Fours encastrés électriques avec commande de four électronique (ERC III - 318010701)

AVIS

Cette fiche de données d'entretien est destinée aux personnes pourvues d'une formation en électricité et mécanique, et possédant 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 cette fiche de données.**

PRATIQUES D'ENTRETIEN SÉCURITAIRES

Pour éviter tous risques de blessures ou de dommages matériels, il est important que les pratiques d'entretien sécuritaires soient respectées. 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, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique, fermez le disjoncteur de circuit, ou enlevez le fusible.
3. Ne modifiez pas l'installation d'un 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 EFFECTUE TOUTES LES MISES À LA TERRE DE SÉCURITÉ AVANT DE TERMINER LE SERVICE. SI CETTE RECOMMANDATION N'EST PAS SUIVIE, IL EN DÉCOULERA DES RISQUES.
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 bien recouverts et hors de portée des bords tranchants, des composants à température élevée, et des parties mobiles;
 - toutes les bornes électriques non isolées, ainsi que les connecteurs, réchauffeurs, etc. sont espacés de manière convenable, éloignés de toute pièce en métal et des panneaux;
 - toutes les mises à la terre de sécurité (interne et externe) sont bien remontées et sécuritaires; et
 - tous les panneaux sont bien remontés et sécuritaires.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DE FOUR PAR CONVECTION

La commande électronique de four est montée à l'arrière du panneau de commande comme suit:

1. Un relais permet l'alimentation de l'élément de cuisson par un côté de ligne.
2. Un relais permet l'alimentation de l'élément gril par un côté de ligne.
3. Un relais permet l'alimentation du moteur de verrouillage par un côté de ligne.

À côté de cette commande, montés comme suit :

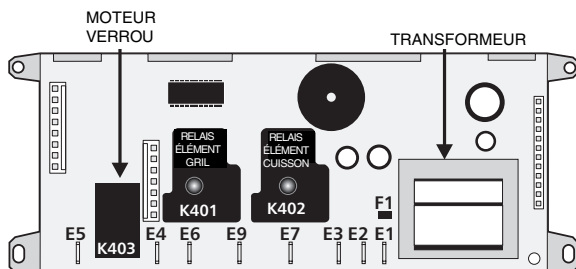
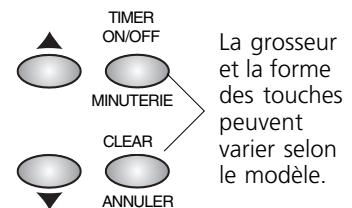
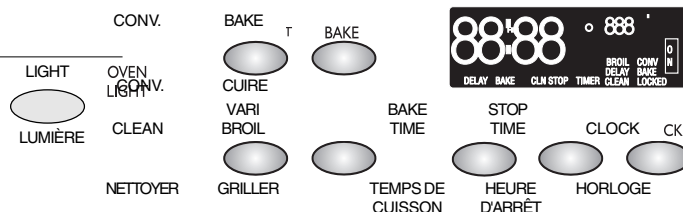
1. Un relais permet l'alimentation de la lampe de four.
2. Un relais permet l'alimentation des éléments de four par l'autre côté de la ligne.

Dans les modèles comportant un four par convection, la commande de four électronique est montée comme suit :

1. Cette commande n'est pas munie de touche de préchauffage. La touche se trouvant au coin supérieur gauche est maintenant la touche de CUISSON PAR CONVECTION (CONV.).
2. Un relais est monté près de la commande qui fait fonctionner le ventilateur en mode de cuisson par convection dans certains modèles.
3. Un autre relais est monté près de la commande qui fait fonctionner la lampe du four.
4. Il n'existe que deux codes de défaillance.
5. Les commandes de four électroniques munies d'une touche de PRÉCHAUFFAGE au lieu d'une touche de CUISSON PAR CONVECTION (CONV.) ne requièrent pas de relais externe supplémentaire pour la fonction de PRÉCHAUFFAGE.

Le EOC par convection n'est pas réparable sur place. Seuls les réglages de température peuvent être changés. Voir «étalonnage du four».

La touche de CUISSON PAR CONVECTION (CONV.) est remplacée par celle de PRÉCHAUFFAGE sur certains modèles.



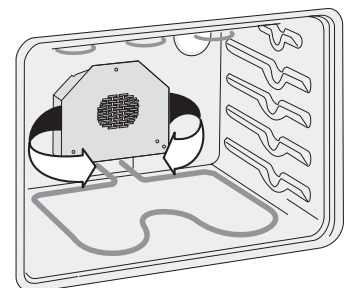
RELAIS — Ce relais est le coupe-circuit (D.L.B.)

RELAIS — Ce relais fait fonctionner la lampe du four.

RELAIS — Dans les modèles par convection, un relais supplémentaire est monté à l'extérieur de la commande pour faire fonctionner le ventilateur par convection.

MODE DE CUISSON PAR CONVECTION

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 :

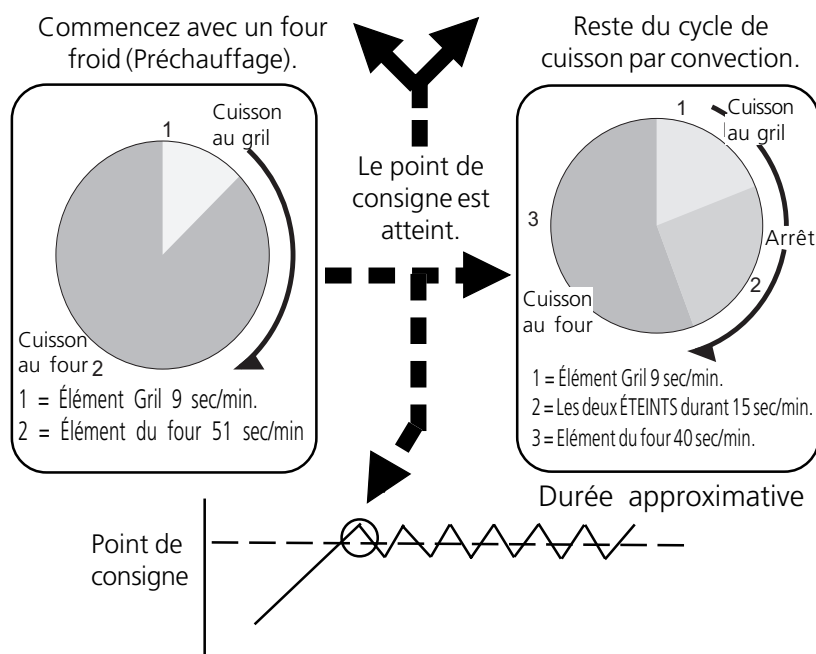
1. Appuyez sur la touche CUISSON PAR CONVECTION (CONV.).
2. Appuyez sur la touche flèche ASCENDANTE ou DESCENDANTE pour choisir la température désirée.
Le four se met automatiquement en marche et le ventilateur commence à fonctionner. Pour annuler la fonction de cuisson par convection, appuyez sur la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

NOTA: 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.

CYCLE DE CUISSON PAR CONVECTION

Lorsque la commande est réglée à la fonction CUISSON PAR CONVECTION, le ventilateur démarre immédiatement. Le four active d'abord l'élément de cuisson au grill pour 9 secondes, et active ensuite l'élément de cuisson au four pour 51 secondes. 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 au grill pour atteindre une performance maximale.

Une fois le point de consigne atteint, l'élément de cuisson au grill est activé durant les 5 premières secondes de chaque minute. Dans les 15 secondes qui suivent, les deux éléments sont éteints. L'élément de cuisson au four s'allume ensuite pour les 40 secondes restantes. Ce cycle se poursuit durant tout le reste de la période de cuisson.



TEMPÉRATURES DE CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

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.

MODÈLES SANS CONVECTION

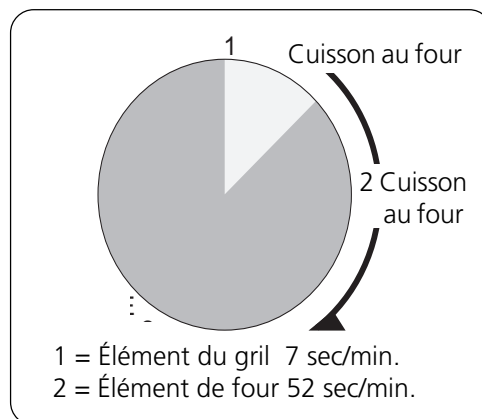
La touche de CUISSON PAR CONVECTION (CONV.) est remplacée par une touche de PRÉCHAUFFAGE.

MODE DE PRÉCHAUFFAGE NORMAL

Durant le mode de préchauffage normal, le four utilise l'élément de cuisson au grill à 100% pour un maximum de dix minutes, ou jusqu'à ce qu'il atteigne la température réglée de cuisson traditionnelle au four. Le four fonctionnera ensuite 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 au grill en l'activant pour des laps de temps déterminés (7 sec/min). Passé ce laps de temps, l'élément du grill 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 actifs au même moment.



PALE DE VENTILATEUR

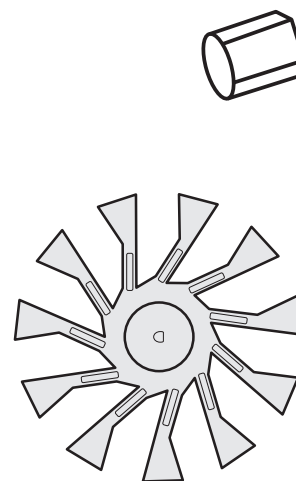
La pale du ventilateur est montée à l'arrière de l'unité et est pourvue d'un orifice de montage en forme de «D». Il n'existe qu'un minimum de dégagement entre l'arrière du four, la pale du ventilateur, et la tuyère du ventilateur. Veillez à ne pas recourber la pale lors d'un montage ou d'un démontage.

Vous pouvez avoir accès à la pale du ventilateur en enlevant la tuyère du ventilateur, retenue par trois vis à l'intérieur du four.

La pale du ventilateur est retenue par un **écrou hexagonal ayant un filetage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**. Lorsque vous enlevez cet écrou, retenez avec soin la pale du ventilateur puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Si l'une des pales se déforme, vous pouvez la redresser sur une surface plane.

Une bague plate est située sur l'arbre du moteur entre l'anneau élastique sur l'arbre et la pale du ventilateur.

NOTA: SI LA PALE DU VENTILATEUR EST RECOURBÉE ET QUE LES VIBRATIONS DU MOTEUR AUGMENTENT, LE BRUIT PROVENANT DU VENTILATEUR AUGMENTERA ÉGALEMENT.



RELAIS DU VENTILATEUR

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

- Affichage illuminé sur la commande électronique.
- 240 Volts disponibles dans le moteur du ventilateur lorsque le relais et la porte sont fermés.
- Résistance du bobinage du moteur du ventilateur 55 ohms + ou - 10%.
- Tension d'entrée du relais du ventilateur durant la cuisson par convection avec porte fermée.
- Interrupteur porte/lumière.

CODES DE DÉFAILLANCE

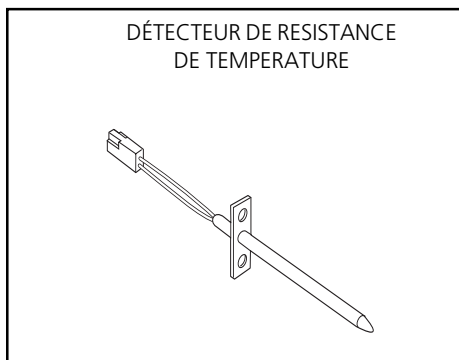
F1 - Une erreur a été détectée dans le circuit de commande. Voir section F1 ci-dessous.
F3 - Une erreur a été détectée dans le circuit de capteur. Voir section F3 ci-dessous.

Section F1

La commande a détecté un problème qui provient soit de la commande elle-même soit d'une défectuosité externe associée aux interrupteurs de verrouillage de porte. Vérifiez un à un les interrupteurs de verrouillage de moteur. Lorsque l'unité est complètement ouverte ou complètement fermée, un seul interrupteur devrait être fermé. Si les deux interrupteurs sont fermés, remplacez l'ensemble du moteur de verrouillage, ou remplacez la commande.

Section F3

La commande a détecté un court-circuit dans le circuit de capteur, au-dessus de 3000 ohms ou au-dessous de 500 ohms. En vous inspirant du schéma ci-dessous, laissez le capteur se refroidir à la température de la pièce (75°F/24°C) et vérifiez la résistance avec un ohmmètre. Si la résistance est satisfaisante, vérifiez le filage et les connecteurs entre le capteur et la commande électronique.



ÉCHELLE RTD		
Température (°F)	Température (°C)	Résistance (Ohms)
32	0	1000 ± 4
75	24	1091 ± 4
212	100	1375 ± 7
250	121	1453 ± 9
350	177	1654 ± 11

ÉTALONNAGE DU FOUR

Réglez le EOC pour cuisson traditionnelle à 350°F. Mesurez une température moyenne du four après un minimum de 5 cycles. Appuyez sur ANNULER pour mettre fin au mode de cuisson au four. Appuyez sur la touche CUIRE (pour environ 5 minutes). Réglez la température au maximum (550°F). Appuyez rapidement sur la touche CUIRE (pour environ 5 secondes) et retenez-la jusqu'à ce que les deux chiffres spéciaux apparaissent à l'écran. Relâchez la touche de CUIRE (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, par intervalles de 5°F, en appuyant sur la touche flèche ASCENDANTE ou DESCENDANTE. 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 au nombre de degrés affiché. Appuyez sur ANNULER pour retourner à l'heure affichée.

NOTE: MODIFIER L'ÉTALONNAGE AFFECTE AUSSI BIEN LE MODE DE CUISSON PAR CONVECTION QUE LE MODE DE CUISSON TRADITIONNELLE.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Quelques modèles munis de minuterie ERC III possèdent les caractéristiques suivantes :

Verrouillage (à l'épreuve des enfants)

Le verrouillage est une caractéristique supplémentaire qui permet de verrouiller les commandes lorsque le four encastré restera inutilisé pour une longue période de temps. Cette caractéristique empêche les enfants de déverrouiller les commandes et permet de nettoyer le panneau de commande sans activer accidentellement le four.

Il est possible de régler ou d'annuler le mode Verrouillage en appuyant simultanément sur les touches TEMPS DE CUISSON AU FOUR et TEMPS D'ARRÊT. Dans ce mode, appuyer sur n'importe quel bouton génère l'affichage du mot "OFF" pendant 2 secondes.

La bonne heure reste affichée durant le mode verrouillage.

Conversion de température

Les commandes électroniques de four sont réglées pour fonctionner en F°. Pour changer la température au C° ou du C° au F°.

1. Appuyez sur la touche CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR PAR CONVECTION (CONV.) ou PRÉCHAUFFAGE et réglez la température du four à 500°F/260°C ou plus à l'aide de la touche flèche ASCENDANTE ou DESCENDANTE.
2. Appuyez sur la touche CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR PAR CONVECTION (CONV.) ou PRÉCHAUFFAGE dans les 6 secondes qui suivent pendant 3-4 secondes. Un signal sonore et un chiffre s'affichent en rouge à la droite de l'écran. Pour la conversion, « » doit être affiché. Si un autre chiffre s'affiche, appuyez sur la touche CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR PAR CONVECTION (CONV.) ou PRÉCHAUFFAGE et sélectionnez « 1 ».
3. Appuyez sur la touche flèche ASCENDANTE ou DESCENDANTE pour changer F° à C° ou C° à F dans l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche ANNULATION pour confirmer votre choix.

Fermeture après 12 heures de fonctionnement

Afin de conserver l'énergie, la commande électronique de four a été réglée en usine pour s'éteindre automatiquement après 12 heures ininterrompues de fonctionnement du four (sauf durant la cuisson au four chronométrée). Pour annuler ce réglage:

1. Appuyez sur la touche CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR PAR CONVECTION (CONV.) ou PRÉCHAUFFAGE et réglez la température du four à 500°F/260°C ou plus à l'aide de la touche flèche ASCENDANTE ou DESCENDANTE.
2. Appuyez sur la touche CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR PAR CONVECTION (CONV.) ou PRÉCHAUFFAGE dans les 6 secondes qui suivent pour 3-4 secondes. Un signal sonore et un chiffre s'affichent en rouge à la droite de l'écran. Pour la conversion, «3» doit être affiché. Si un autre chiffre s'affiche, appuyez sur la touche CUISSON TRADITIONNELLE AU FOUR PAR CONVECTION (CONV.) ou PRÉCHAUFFAGE et sélectionnez «3».
3. Appuyez sur la touche flèche ASCENDANTE ou DESCENDANTE pour passer de 12 heures à 9999 à l'afficheur afin que la fermeture n'ait pas lieu après 12 heures.
4. Appuyez sur la touche ANNULATION pour confirmer votre choix.

TABLEAU D'ANALYSE DE CIRCUIT								
	Relais EOC			Relais Ventilateur Convection	Interrupteur verrouillage		Inter-rupteur de porte	Relais de la lampe du four
	E1 à E7	E6 à E9	E4 à E5	C à No	verrou A	Verrou B	COM à NO	C à N
Cuisson au four/ Cuisson au four Chronométrée	X	X*				X		
Cuisson par convection	X			X		X		
Cuisson au gril		X				X		
Nettoyage	X				X			
Déverrouillé						X		
Verrouillage			X					
Vérouillé					X			
Déverrouillage			X					
Ouverture porte								X
Porte fermée								
Préchauffage		X*				X		

X = Vérifiez les circuits énumérés

* = Indique chaleur de surface

CAPACITÉ ÉLECTRIQUE NOMINALE

	FOUR ENCASTRÉ 24"	FOUR ENCASTRÉ 27" CAVITÉ 18.5"	FOUR ENCASTRÉ 27" CAVITÉ 20"	FOUR ENCASTRÉ 30"
Capacité nominale KW 240/208	3.5 / 2.6	3.5 / 2.6	3.5 / 2.6	3.1 / 2.3
Puissance en Watts de l'élément du four	2100W/1577W	2100W/1577W	2300W/1727W	3000W/2254W
Puissance en Watts de l'élément du gril	3400W/2554W	3400W/2554W	3400W/2554W	2750W/2065W
Convection			2500W/1875W	2500W/1875W