

SERVICE DATA SHEET

318127012 (0306) Rev. A

Electric & Dual Fuel (Gas Cooktop - Electric Oven) Slide-in Range with ES500 & ES550 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.**

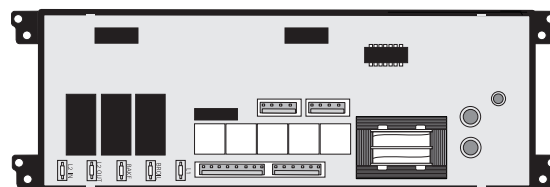
SAFE SERVICING PRACTICES

To avoid the possibility of personal injury and/or property damage, it is important that safe servicing practices be observed. The following are examples, but without limitation, 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, trip circuit breaker to Off, or remove fuse and turn off gas supply.
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 non-insulated 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.

ES500 & ES550 ELECTRONIC OVEN CONTROL

1. This self-cleaning controller offers Bake, Broil, Preheat, Convection Bake and Convection Roasting modes, Timed and Delayed Baking, and Cleaning functions. ES550 controls have the MEATS, CAKES and BREADS features.
2. Convection operates with an element and a fan dedicated to convection.
3. Slew and dial are replaced by a digit key pad.
4. No external relays.



Rear of both models



ES500*



ES550*

NOTE: The controller'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 round instead of elliptical). Some models may also have round push buttons instead of touch pads.

CONVECTION MODE

The convection oven uses the addition of a fan and an element 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 and the element 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 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 bake element will continue to operate if the door is opened.

PREHEAT

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

NORMAL BAKE

During a normal bake mode, the controller preheats the oven with the bake element. When the desired temperature is reached, the controller adds top heat by cycling the broil element on for 12 to 18 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

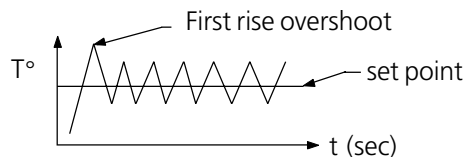
During a cleaning process, the oven uses bake element.

CLEAN AND TIMED CLEAN

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

FIRST RISE

It is normal to see a temperature overshoot in the first rise of all modes when you monitor the temperature.



OVEN CALIBRATION

Set the electronic oven control for normal baking at 350°F/176°C. Obtain an average oven temperature after a minimum of 5 cycles. Press Cancel to end bake mode.

Note: Changing calibration affects all the cooking modes but not the clean mode.

ELECTRONIC OVEN CONTROL

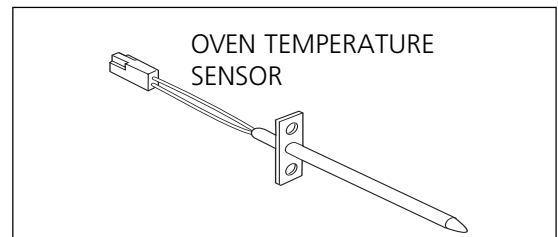
ELECTRONIC OVEN CONTROL FAULT CODE DESCRIPTIONS AND RTD SCALE

Note: Only three fault codes are displayed by this control "F1", "F3", and "F9". Generally speaking "F1" implies a control failure, "F3" an oven probe problem, and "F9" a latch motor problem. In all occurrences the alarm is accompanied by a display of "F1"

| Fault Code | Likely Failure Condition/Cause | Suggested Corrective Action |
|------------|--|--|
| F1 | <ol style="list-style-type: none"> Shorted keypad. Control's internal checksum may have become corrupted. Control has sensed a potential runaway oven condition. Control may have shorted relay, RTD sensor probe may have gone bad. | <ol style="list-style-type: none"> Replace EOC. Disconnect power, wait 30 seconds and reapply power. If fault returns upon power-up, replace EOC. 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. |
| F3 | <ol style="list-style-type: none"> Open RTD sensor probe/ wiring problem. Note: EOC may initially display an "F1", thinking a runaway condition exists. Shorted RTD sensor probe / wiring problem. Note: "F3" is displayed when oven is in active mode or an attempt to enter an active mode is made. Abusive operation (safety thermostat). Safety thermostat opened, or cooling fan stalled. | <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. Let the oven cool down and restart the function Look for stalled cooling fan, broken safety thermostat (opens). |
| F9 | <ol style="list-style-type: none"> Door motor failure / jammed. Latch motor switch failure. Control software failure, or component failure (relay stuck). Wiring Problem. | <ol style="list-style-type: none"> Press CLEAR key. If CLEAR key does not eliminate problem, turn off power for 30 seconds, then turn on power. Check wiring of Lock Motor, and Lock Switch A and Door Switch circuits. Unplug P4, apply power (L1) directly to the Lock Motor, if the motor does not rotate, replace Lock Motor Assembly. Plug P4. Check Lock Switch A 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 Switch. If the Lock Switch is defective, replace Motor Lock Assembly. If all above steps fail to correct situation, replace control. |

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 |



CIRCUIT ANALYSIS MATRIX

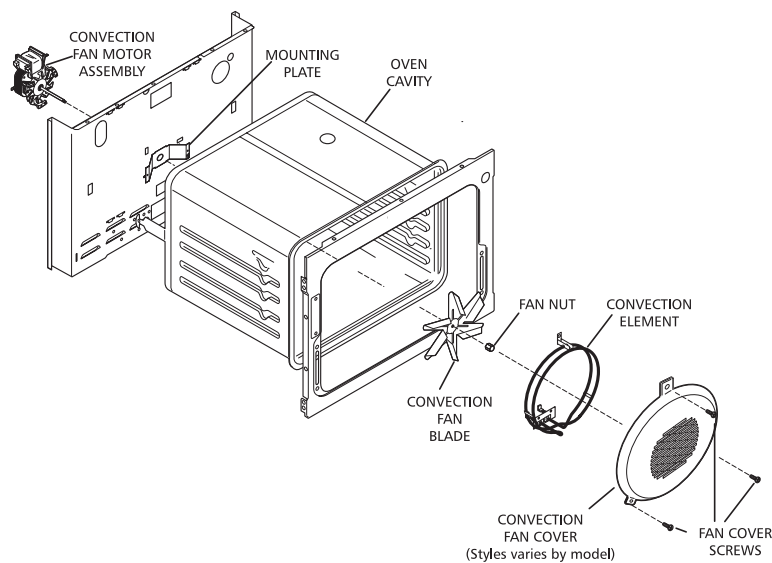
| | ELEMENTS | | | | Light P5-4 | Door Motor P5-6 | Lock Motor Switches | | Cooling Fan | Door Switch COM-NO | Warmer Drawer | Warmer Zone |
|-------------|------------|-------------|---------------|------------------|---------------|--------------------|---------------------|--------------------------|----------------|--------------------------|------------------|----------------|
| | Bake P3 | Broil P2 | Conv. P5-7 | Conv.Fan P5-7 | | | P5-10 & P5-11 | A P5-10 & P5-13 | | | | |
| Bake | X | X* | | | | | | | X | | | |
| Broil | | X | | | | | | | X | | | |
| Conv. Bake | X | X* | X | X | | | | | X | | | |
| Conv. Roast | X | X* | X | X | | | | | X | | | |
| Clean | X | | | | | | | | X | | | |
| Locking | | | | | | X | NC | NO | | | | |
| Locked | | | | | | | NO | NC | | | | |
| Unlocking | | | | | | X | NO | NC | | | | |
| Unlocked | | | | | | | NC | NO | | | | |
| Light | | | | | X | | | | | | | |
| Door Open | | | | | X | | | | | X | | |
| Door Closed | | | | | | | | | | | | |

* Denotes Topheat ** Stage 1 + Stage 2 Relay will operate in this condition only

ELECTRICAL RATING

| | | | |
|--------------------------|------------------|-------------------------------|-------------|
| Kw Rating 240/208 V | See nameplate | Bake Element Wattage | 3000W/2253W |
| Broil Element Wattage | 2750W/2065W | Convection Element Wattage | 350W/263W |
| Warmer Drawer Element | 450W/120V | Warmer Zone Element | 100W/120V |

EXPLODED VIEW OF CONVECTION SYSTEM



FAN BLADE

The fan blade is mounted in the rear of the unit 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.

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 MOTOR

The 120 volt fan motor is located on the outside of the rear of the oven.

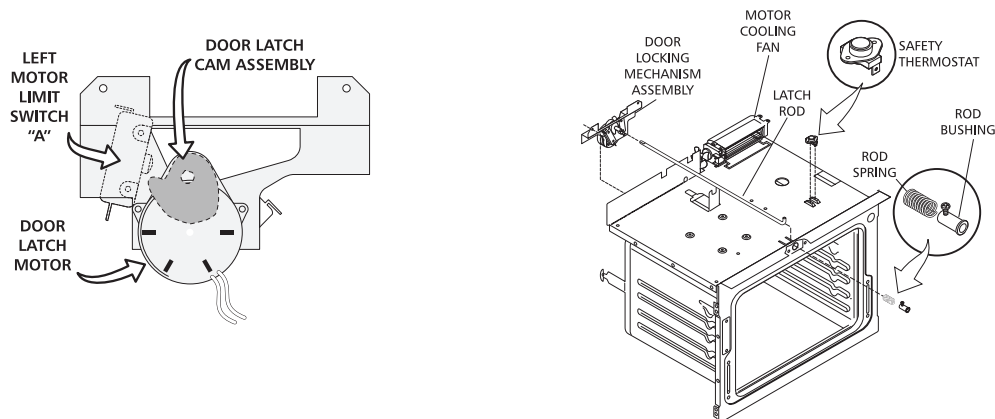
FAN RELAY

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

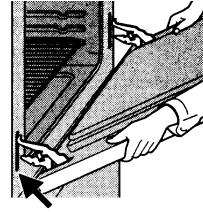
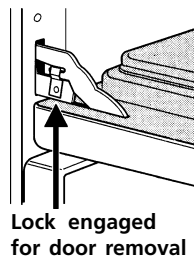
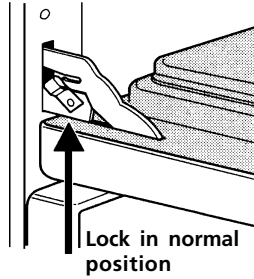
- Display illuminated on the electronic control.
- Voltage output between terminals P5-7 and Neutral.
- 120 Volts available at fan motor.
- Fan motor coil resistance 56.5 ohms \pm 10%.
- Door/light switch.

DOOR LOCK MECHANISM

The 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't need to heat up to 500°F/260°C before the door locks. However, until the temperature inside oven reaches 500°F/260°C, the self-clean program can be canceled and door will unlock immediately. After oven reaches temperatures over 500°F/260°C, the door will not unlock until temperature drops below 500°F/260°C.



OVEN DOOR REMOVAL AND REPLACEMENT



HINGE SLOT Door removed from the range

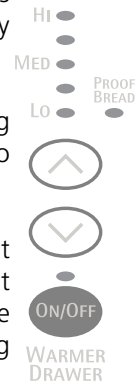
1. Disconnect range from electrical supply
2. Open door to fully opened position.
3. Pull up the lock located on each hinge support and engage it in the hook of the hinge lever. You may have to apply a little downward pressure on the door; pull the locks fully over hooks.
4. Grasp door by sides, pull 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.

WARM AND SERVE DRAWER (SOME MODELS)

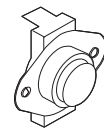
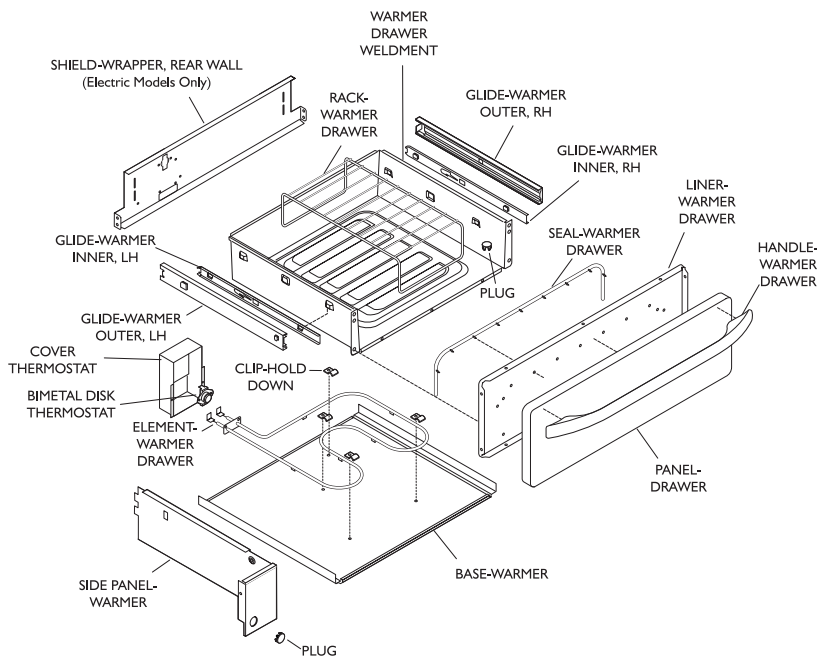
The Warm and Serve Drawer is designed to keep prepared food warm until it is time to serve. This feature is available on select gas and electric models. The Warm and Serve Drawer is electrically operated on both gas and electric models.

Ranges featuring the Warm and Serve Drawer feature are equipped with heavy duty ball bearing drawer glides. These glides not only support the weight more effectively, they also allow the drawer to be opened to its full depth.

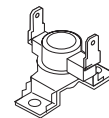
The warmer control is included in the features of your electronic controls. A 450 watt, 120 volt element is secured to a metal base located just below the Warm and Serve Drawer. A preheat thermostat (bimetal disk) is located at the left rear corner of the range, directly above the element terminals. The system also contains a diode, indicator lamp, and safety thermostat. The diode is located in the wiring harness a short distance from the safety thermostat.



The safety thermostat is mounted to the rear insulation panel and is actuated during the self-clean cycle. It is used to open the circuit to the heating element so the warming drawer will not function during the self-clean cycle.

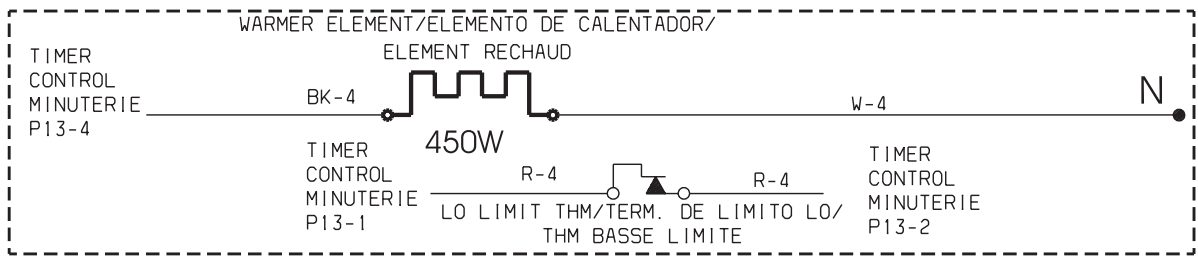


BIMETAL DISK THERMOSTAT



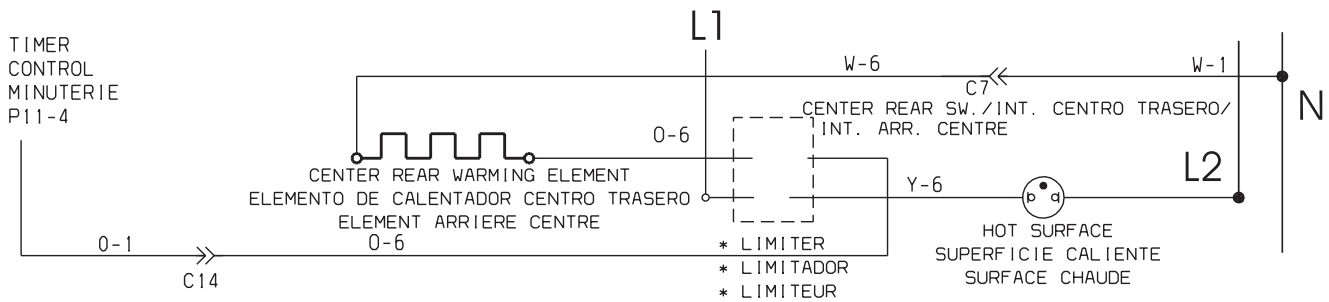
SAFETY THERMOSTAT

WARM AND SERVE DRAWER COMPLETE CIRCUIT (SOME MODELS)

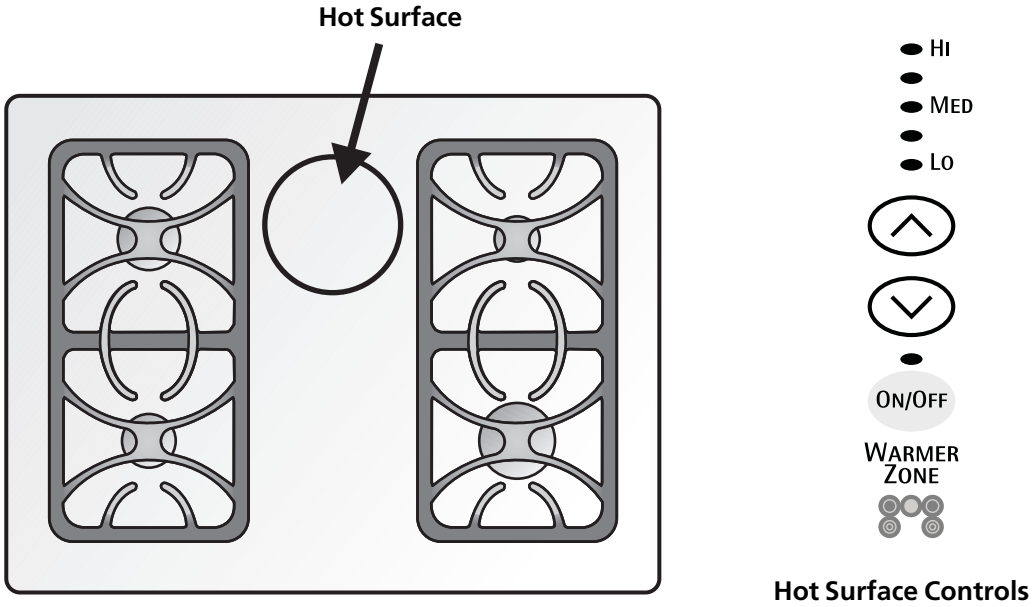


When the Warm and Serve Drawer is first turned on, a "Preheat" circuit is established to provide full power (120 volts). When the temperature at the preheat thermostat reaches 150°F the thermostat opens, and the warmer element starts cycling. If the control is placed on a lower setting, it is possible for the temperature in the drawer to drop enough to allow the preheat thermostat to close again which will allow the element to reenter the "Preheat" mode at full power.

WARMER ZONE CIRCUIT (SOME MODELS)

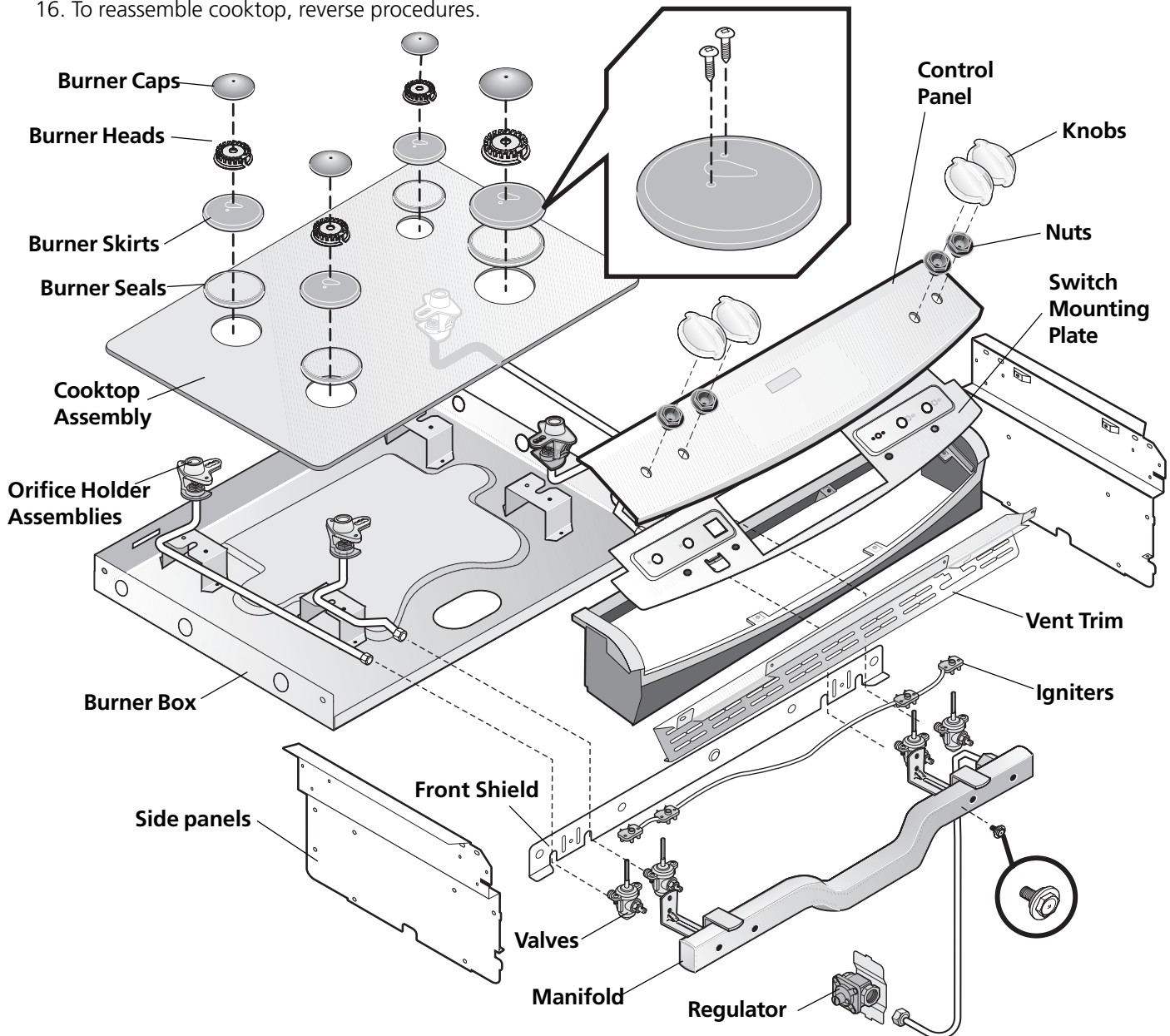


NOTE: The hot surface indicator light will take around 10 minutes to turn ON.



GAS COOKTOP REMOVAL

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 and burner caps. Inspect burners.
5. Remove screws securing burner skirts. Inspect electrode, cleanliness, etc.
Note: The electrode can not be removed from orifice holder assembly.
6. Remove knobs.
7. Remove flange nut.
8. Remove Control Panel.
9. Remove switch mounting plate screws.
10. Remove 2 screws from front shield on each side panels.
11. Remove 5 screws from front shield and 4 screws from vent trim to be able to remove console.
12. Remove machine screw on manifold side range securing manifold to cooktop.
13. Remove cooktop assembly from unit.
14. Remove screws all around mounting plate element located under cooktop assembly.
15. Remove glass assembly from burner box.
16. To reassemble cooktop, reverse procedures.



Cuisinière encastrable à alimentation mixte (Plaque de cuisson à gaz - Four électrique)
avec commande de four électronique ES500 & ES550

AVIS

Cette feuille de données d'entretien est destinée aux personnes ayant reçu une formation en électricité et en mécanique, et qui possèdent un niveau de connaissance jugé acceptable dans l'industrie de réparation des appareils électroménagers. **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 feuille de données.**

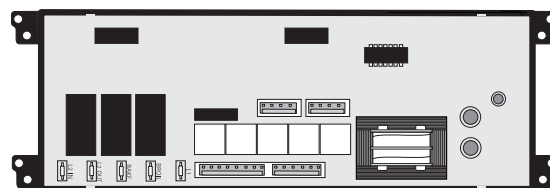
PRATIQUES D'ENTRETIEN SÉCURITAIRES

Pour éviter tout risque de blessure et/ou dommage matériel, il est important que des pratiques d'entretien sécuritaires soient suivies. Voici 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 de 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, réglez le disjoncteur de circuit à OFF, ou enlevez le fusible et fermez le robinet d'alimentation en gaz.
3. N'entrez jamais l'installation adéquate de tout dispositif de sécurité.
4. 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 électroménagers.
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 à la lettre, il en résultera 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 préparés et sécuritairement à l'abri des bords tranchants, des composants à température élevée, et des parties mobiles.
 - Toutes les bornes électriques, connecteurs, réchauffeurs, etc. dénudés 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 ré-assemblées.
 - Tous les panneaux sont correctement et fermement remontés.

ES500 & ES550 COMMANDE ÉLECTRONIQUE DE FOUR À CONVECTION

1. Cette commande de four convection offre les fonctions suivantes: cuisson au four, griller, cuisson à convection, rôtissage à convection, temps de cuisson et temps de cuisson différé ainsi que les fonctions de nettoyage. Le contrôleur ES550 possède aussi les commandes MEATS, CAKES et BREADS.
2. Le mode convection fonctionne avec un ventilateur et un élément qui lui sont propre.
3. Cette commande de four possède un clavier digital.
4. Cette commande de four n'a pas de relais externe.



Arrière de chacun des modèles



NOTE: Cette commande de four n'est pas réparable sur place. Seulement des réglages de température peuvent être faits. Voir étalonnage du four.

***NOTE:** La grosseur et la forme des touches peuvent varier selon le modèle (ex.: ronds au lieu d'elliptiques). Certains modèles peuvent aussi être munis de boutons poussoirs ronds au lieu de touches tactiles.

MODE CONVECTION

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

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

1. Appuyez sur la touche **CUISSON À CONVECTION/RÔTISSAGE À CONVECTION**.
2. Ajustez la commande du four à la température désirée (point de consigne) à l'aide du clavier.
3. Appuyez sur la touche **DÉPART**.

Le four et le ventilateur se mettent automatiquement en marche. Pour annuler la fonction de cuisson par convection, appuyez sur la touche **EFFACER**.

NOTE: Le ventilateur fonctionne sans interruption durant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête si la porte s'ouvre pendant la cuisson/rôtissage par convection. L'Élément chauffant continue à fonctionner si la porte est ouverte.

Lors de la cuisson traditionnelle, le four utilise la chaleur de l'élément inférieur afin d'atteindre la température réglée. L'élément est à sa pleine puissance lorsqu'il est en fonction. La commande de four active l'élément supérieur environ 6 à 9 secondes par minute.

PRÉCHAUFFAGE

Durant la fonction de préchauffage, le four utilise la chaleur de l'élément inférieur. Une fois la température dans le four désirée atteinte, la commande de four active l'élément supérieur environ 6 à 9 secondes par minute. L'élément inférieur est en fonction pendant les autres secondes. Les deux éléments sont à leur pleine puissance lorsqu'ils sont en fonction. Par contre ils ne sont jamais en fonction en même temps.

NETTOYAGE DU FOUR

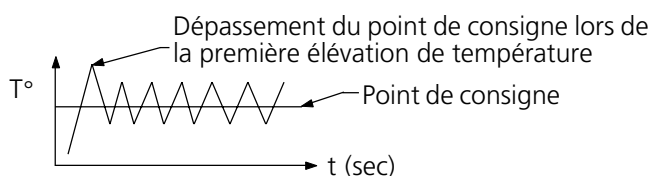
Lorsque la fonction nettoyage est en opération, le four utilise la chaleur de l'élément inférieur.

NETTOYAGE ET NETTOYAGE MINUTÉ

Lorsque ces fonctions sont demandées, la porte se verrouille aussitôt que la touche départ est activée.

PREMIÈRE ÉLÉVATION DE LA TEMPÉRATURE

Il est normal que la température du four dépasse le point de consigne désiré lors de sa première élévation de température pour les différentes fonctions.



CALIBRATION DU FOUR

Réglez le point de consigne pour une cuisson traditionnelle à 350°F (177°C). Mesurez la température moyenne du four après un minimum de 5 cycles. Appuyez sur la touche **EFFACER** pour terminer le mode de cuisson.

Note: Modifier l'étalonnage affecte tous les modes de cuisson mais pas les modes de nettoyage.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR

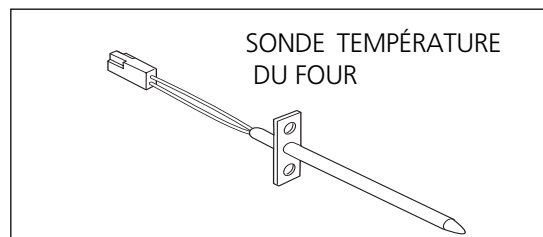
DESCRIPTION DES CODES D'ERREUR DE LA COMMANDE DE FOUR

Note: Avec cette commande de four, trois familles de codes peuvent apparaître à l'écran: "F1", "F3", et "F9". De façon générale, "F1" indique des erreurs internes de la commande du four, "F3" un problème avec la sonde du four et "F9" un problème avec le moteur verrou. Dans tous les cas où la commande indique une erreur, une alarme se fait entendre au même moment.

| Code d'erreur | Condition/cause | Action corrective suggérée |
|---------------|--|---|
| F1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Touches en court-circuit. 2. Le total de contrôle a été corrompu. 3. 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. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur la touche EFFACER. 2. Débranchez l'appareil, attendez 30 secondes et rebranchez-le. Si l'erreur se reproduit, remplacez la commande de four. 3. Vérifiez la sonde RTD et remplacez-la si nécessaire. Si le four surchauffe, coupez le courant. S'il continue de surchauffer une fois que le courant est rétabli, remplacez la commande de four. Un surchauffage important peut entraîner le remplacement du four. |
| F3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Problème avec le filage de sonde/filage. Note: La commande de four affichera initialement le code "F1", cela signifie qu'il décelé l'existence d'une condition d'emballage. 2. Court-circuit RTD problème sonde/filage. Note: "F3" s'affiche lorsque le four est en fonction ou lorsqu'il tente d'entrer en fonction. 3. Usage abusif (thermostat de sécurité). 4. Thermostat de sécurité ouvert ou ventilateur de refroidissement décroché. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur la touche EFFACER. 2. 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 les données au tableau). Si celle-ci ne concorde pas, remplacez sonde (RDT). 3. Laissez refroidir le four et redémarrez la fonction. 4. Cherchez pour voir si le ventilateur de refroidissement ne serait pas décroché, thermostat de sécurité brisé (ouvert). |
| F9 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Moteur de la porte en panne / coincé. Interrupteur du loquet du moteur en panne. 2. Panne du logiciel du contrôleur, ou d'une des composante (relais coincé). 3. Problème de filage. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur la touche EFFACER. 2. Si cette étape n'élimine pas le problème, coupez le courant pendant 30 secondes et redémarrez l'appareil. 3. Vérifiez le filage du moteur verrou, de l'interrupteur verrou A et le circuit de l'interrupteur de la porte. 4. Débranchez P4, appliquez du courant (L1) directement au moteur verrou, si le moteur ne fonctionne pas, remplacez l'assemblage. rebranchez P4. 5. 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. 6. Si toutes les étapes mentionnées ci-haut échouaient, remplacez la commande de four. |

RTD TABLEAU

| 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 |
| 200 ± 3.8 | 93.3 ± 2.1 | 1135 ± 7.8 |
| 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 | 482.8 ± 7.6 | 2697 ± 24.4 |



CIRCUIT ANALYSIS MATRIX

| | ELEMENTS | | | | Lum. P5-4 | Moteur Verrou P5-6 | Interrupteur de loquet | | | Soufflerie | Int. Porte COM-NO | Tiroir Réchaud | Zone Réchaud |
|-----------------|---------------|------------|---------------|--------------------|--------------|--------------------------|------------------------|----|---------------------|------------|----------------------|-------------------|-----------------|
| | Cuisson P3 | Gril P2 | Conv. P5-7 | Ven. Conv. P5-7 | | | P5-10 & P5-11 | A | P5-10 & P5-13 | | | | |
| Cuisson | X | X* | | | | | | | | X | | | |
| Gril | | X | | | | | | | | X | | | |
| Convection | X | X* | X | X | | | | | | X | | | |
| Rôtissage Conv. | X | X* | X | X | | | | | | X | | | |
| Nettoyage | X | | | | | | | | | X | | | |
| Verrouillage | | | | | | X | NC | NO | | | | | |
| Verrouillé | | | | | | | NO | NC | | | | | |
| Déverrouillage | | | | | | X | NO | NC | | | | | |
| Déverrouillé | | | | | | | NC | NO | | | | | |
| Lumière | | | | | X | | | | | | | | |
| Porte Ouverte | | | | | X | | | | | X | | | |
| Porte Fermée | | | | | | | | | | | | | |

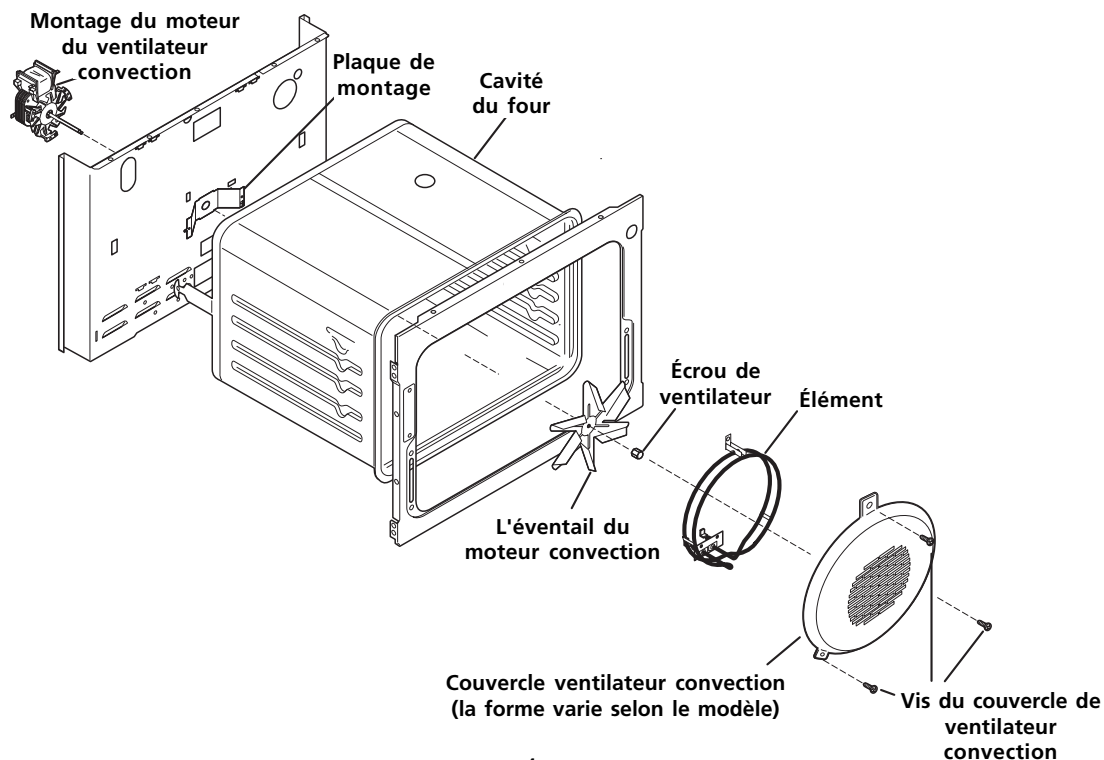
* Dénote l'assistance des éléments chauffants

■ Le relais sera en opération dans ces conditions seulement.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------|
| Puissance en Kw 240/208 V | Voir la plaque série | Élément cuisson Watts | 3000W/2253W |
| Élément gril Watts | 2750W/2065W | Élément conv. Watts | 350W/263W |
| Tiroir réchaud Élément | 450W/120V | Élément de Zone Réchaud | 100W/120V |

VUE EXPLOSÉE DU SYSTÈME PAR CONVECTION



PALES DU VENTILATEUR

L'éventail du ventilateur est monté à l'arrière du four et est pourvu d'un orifice en forme de D. Il n'existe qu'un minimum de dégagement entre l'arrière du four, l'éventail du ventilateur, et le diffuseur du ventilateur. Veillez à ne pas recourber les pales de l'éventail lors d'un démontage ou d'un montage.

Vous pouvez avoir accès à l'éventail du ventilateur en enlevant le diffuseur du ventilateur retenu par trois vis à l'intérieur du four.

L'éventail du ventilateur est retenu par un écrou hexagonal ayant un filetage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Lorsque

vous enlevez cet écrou, retenez avec soin l'éventail 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 l'éventail du ventilateur.

NOTE: Si l'éventail du ventilateur est recourbé et que les vibrations du moteur augmentent, le bruit provenant du ventilateur augmentera également.

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.

MOTEUR DU VENTILATEUR

Le moteur du ventilateur est situé à l'extérieur de la paroi arrière du four. C'est un moteur alimenté à 120 volts.

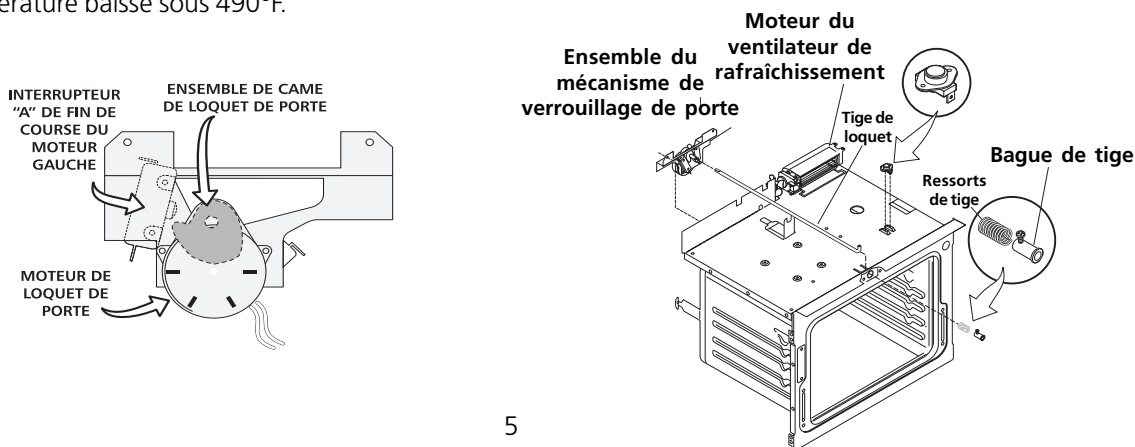
RELAIS DU VENTILATEUR

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:

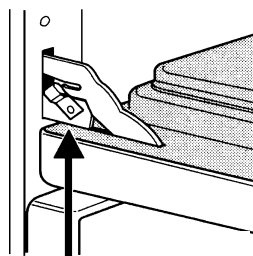
- Le symbole du ventilateur sur la commande électronique.
- Tension de sortie entre les bornes P5-7 et neutre (120v).
- Tension de 120 Volts disponible au moteur du ventilateur.
- Résistance du bobinage du moteur du ventilateur 35 ohms \pm 10%.
- Interrupteur porte/lumière.

MÉCANISME DE VERROUILLAGE DE PORTE

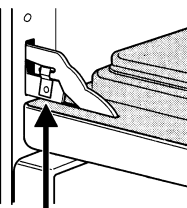
L'appareil est équipé d'une commande de four électronique et possède un loquet d'auto-verrouillage de porte. Lorsque le cycle auto nettoyant est programmé, la porte est verrouillée par un système de loquet motorisé. Il n'est pas nécessaire que le four atteigne une température de 520°F pour que la porte se verrouille. Cependant, jusqu'à ce que la température du four atteigne 520°F, le programme d'auto-nettoyage peut être annulé et la porte se déverrouillera immédiatement. Lorsque le four a atteint des températures supérieures à 520°F, la porte ne se déverrouille pas avant que la température baisse sous 490°F.



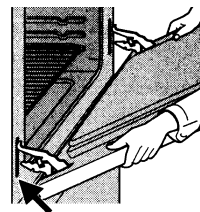
PORTE DU FOUR



Verrou en position normale



Verrou engagé pour démonter la porte



Dégager la porte de la fente de charnière

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 remonter, répétez les opérations dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les supports de charnières sont entièrement engagés avant de déverrouiller les leviers des charnières.

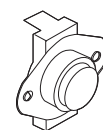
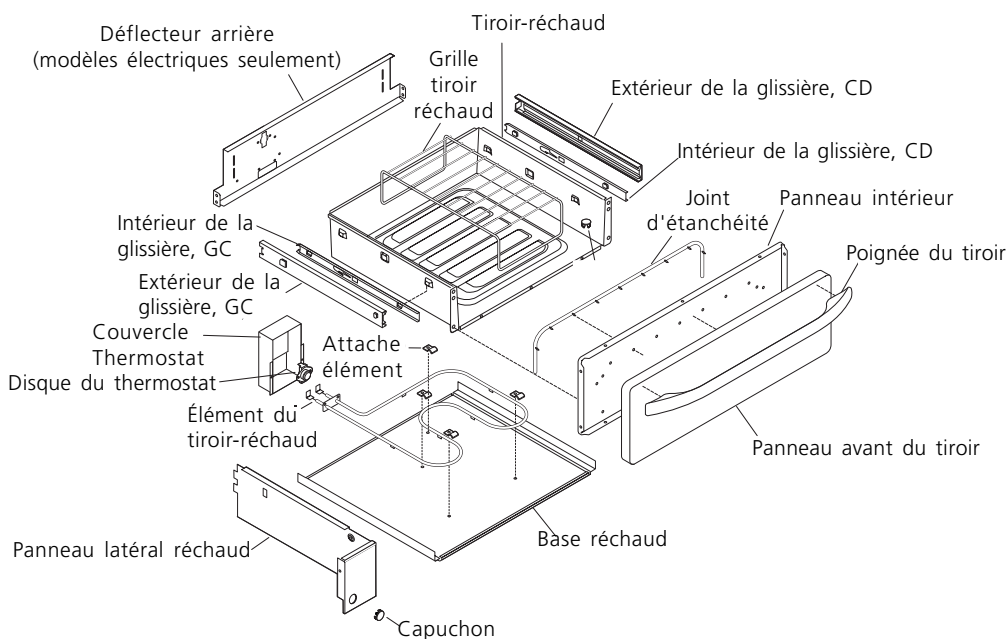
TIROIR RÉCHAUD (CERTAINS MODÈLES)

Ce tiroir a été conçu pour conserver les aliments chauds jusqu'à ce qu'ils soient servis. Cette option est disponible sur certains modèles de cuisinière à gaz et électrique. Le tiroir réchaud est alimenté électriquement et peut importer le type d'alimentation de la cuisinière.

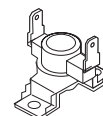
Sur les modèles de cuisinière avec le tiroir réchaud, ce dernier possède des glissières à roulement très résistantes. Ces glissières ne permettent pas seulement de supporter le poids plus efficacement, mais elles permettent aussi une ouverture complète du tiroir.

La commande du tiroir réchaud est à position infinie. L'élément de 450 watts, 120 vlt, du tiroir réchaud est fixé sur une base de métal située juste au-dessous du tiroir réchaud. Un thermostat de préchauffage est situé dans le coin arrière gauche de la cuisinière, directement au-dessus du terminal de l'élément. Le système comprend aussi une diode, une lampe témoin et un thermostat de sécurité. La diode est située dans le filage près du thermostat de sécurité.

Le thermostat de sécurité est monté sur le panneau isolant arrière et est activé durant le cycle autonettoyant. Il est utilisé pour couper le courant de l'élément du tiroir réchaud afin qu'il ne fonctionne pas durant le cycle autonettoyant.

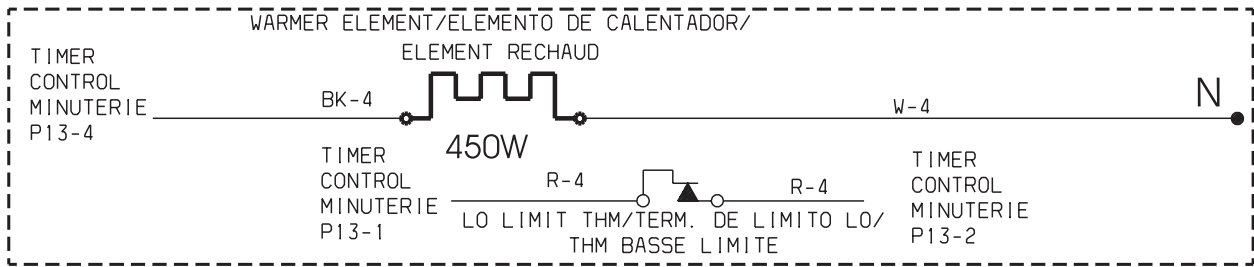


Disque tiroir réchaud



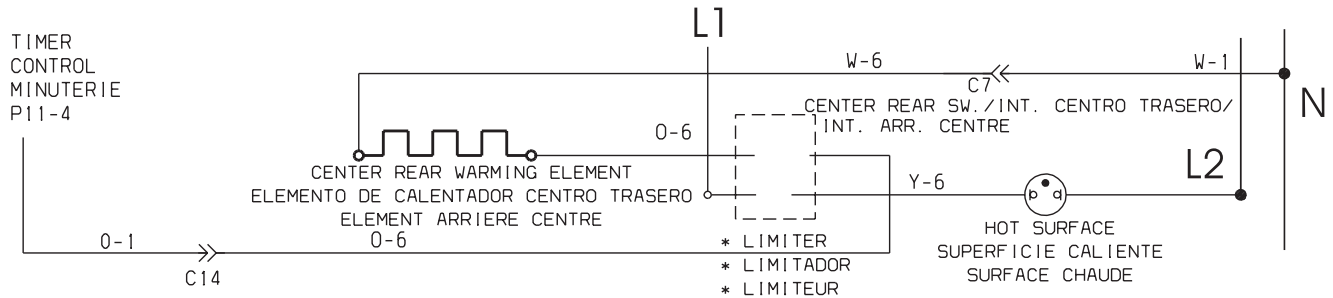
Thermostat de sécurité

CIRCUIT COMPLET DU TIROIR RÉCHAUD (CERTAINS MODÈLES)

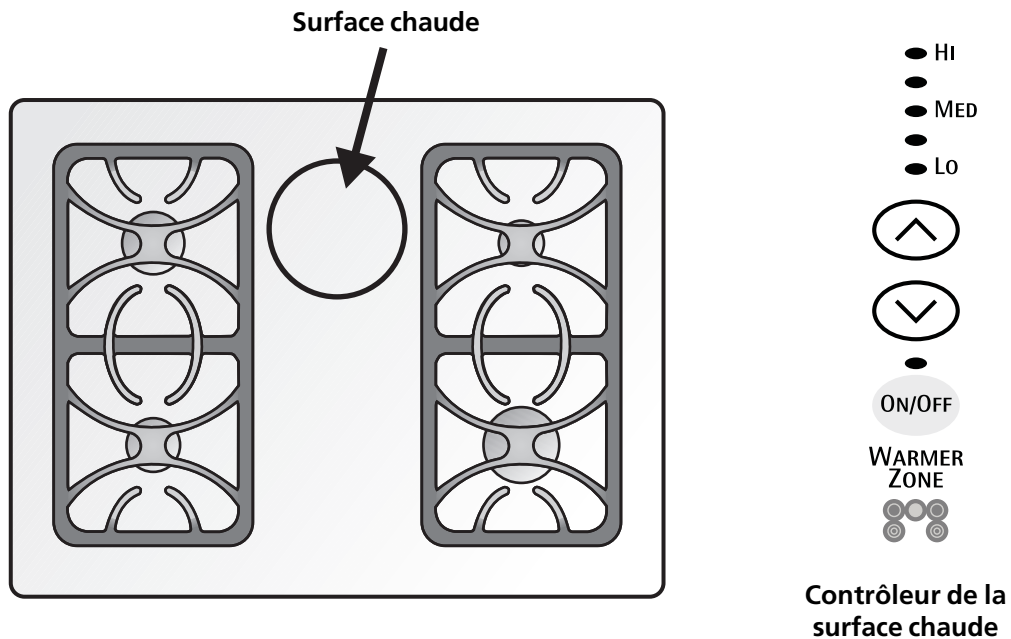


Lorsque la commande du tiroir est activée. Le circuit de "préchauffage" est établi afin de fournir la puissance maximale (120 volts). Lorsque la température du thermostat de préchauffage atteint 150° le thermostat s'ouvre et l'élément commence son cycle. Si la température chute sous 115°F (46°C) le circuit opérera en mode "préchauffage".

CIRCUIT COMPLET DE LA ZONE RÉCHAUD (CERTAINS MODÈLES)



NOTE: La lampe indicatrice de la surface chaude prendra environ 10 minutes avant de s'allumer.



ENLEVER LA PLAQUE DE CUISSON À GAZ

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 de l'armoire.
4. Enlevez les grilles, les couvercles de brûleur et les boutons. Vérifiez les brûleurs.
5. Démontez les vis qui retiennent les collerettes. Vérifiez l'électrode, la propreté, etc.
Note: L'électrode est fixée à l'assemblée du support de l'orifice.
6. Enlevez les boutons.
7. Enlevez les écrous.
8. Enlevez le panneau de contrôle.
9. Enlevez le panneau de monte des interrupteurs.
10. Enlevez les 2 vis de la plaque frontale de chacun des panneaux latéraux.
11. Enlevez les 5 vis de la plaque frontale et les 4 vis de la moulure de ventilation pour enlever la console.
12. Enlevez la vis qui retient la tubulure à la table de cuisson.
13. Enlevez la table de cuisson de l'appareil.
14. Enlevez les vis qui retiennent la plaque de montage des éléments située sous la table de cuisson.
15. Enlevez l'assemblée de la plaque de montage des éléments et de la plaque de verre du boîtier.
16. Pour remonter la plaque de cuisson, répétez la procédure en sens inverse.

