

Use & Care guide

ELECTRIC RANGE

**ANALOG TIMER
MANUAL CLEAN OVEN**

SAFETY INSTRUCTIONS	4
ANALOG TIMER	6
SETTING THE CLOCK	6
USING THE MINUTE TIMER	6
OVEN COOKING	7
TIMED AND DELAY COOKING	9
USING THE SURFACE ELEMENTS	11
COIL ELEMENT COOKTOP	12
COOKING TIPS	14
CARING FOR YOUR RANGE	18
COIL ELEMENT REMOVAL/REPLACEMENT	18
IF YOU NEED ASSISTANCE OR SERVICE	25
WARRANTY	28

A NOTE TO YOU

You have purchased a quality, world-class electric range. Years of engineering experience have gone into its manufacturing. To ensure that you will enjoy many years of trouble-free operation, we have developed this User Guide. It is full of valuable information on how to operate and maintain your range properly and safely. Please read it carefully.

Also, please complete and mail the Ownership Registration Card provided with your range.

Your safety is important to us.

This guide contains safety symbols and statements. Please pay special attention to these symbols and follow any instructions given. Here is a brief explanation of the use of each symbol.

WARNING

This symbol will help you to avoid such dangers as personal injury, burns, fire and electrical shock.

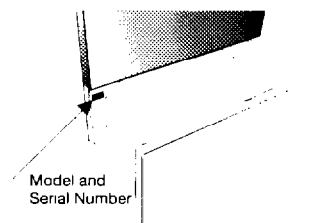
CAUTION

This symbol will help you avoid actions which could cause product damage (scratches, dents, etc.) and damage to your personal property.

Should you ever require service for your range, you will need to know your appliance's complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate located behind the storage drawer panel, in view when the storage drawer is open. Also, please record the date the product was purchased/installed and the Builder or Store's name, address and phone number.

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.

NOTE: You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.



Model Number Store Name

Serial Number Address

Date Purchased Phone

Date Installed

TABLE OF CONTENTS

A NOTE TO YOU	2	COOKWARE	13
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4	Home canning information	13
ANALOG TIMER	6	COOKING TIPS	14
Setting the clock	6	Broiling	14
Using the Minute Timer	6	Air circulation	15
OVEN COOKING	7	Oven rack positions	15
Oven temperature control	7	For proper cooking, follow these guidelines	16
Preheating the oven & Baking	7	Rack Placement for specific foods	16
Broil	8	Using aluminum foil in the oven	17
Vari-Broil	8	CARING FOR YOUR RANGE	18
Timed and Delay Cooking ...To start cooking <u>LATER</u> and stop automatically	9	Coil element cooktop	18
ADDITIONAL RANGE FEATURES	10	Coil element removal/replacement	18
Oven vent	10	Lift up cooktop	19
Broiler pan storage rack	10	Convenient cleaning features	20
Oven light	10	Removable oven door	20
Fluorescent cooktop light	10	Sweep-through base	21
Appliance outlet	10	Removable control console glass	21
USING THE SURFACE ELEMENTS	11	Cleaning chart	22
Surface element controls	11	Replacing light bulbs & resetting breakers	23
Power on lights	11	Cooktop light replacement	23
Control setting guide	11	Oven light replacement	23
COIL ELEMENT COOKTOP	12	Appliance outlet circuit breaker	24
Simmer element	12	IF YOU NEED ASSISTANCE OR SERVICE	25
		Troubleshooting	25
		WARRANTY	28

WARNING

To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

General

- Read all instructions before using the range.
- Install or locate the range only in accordance with the provided Anti-Tip Bracket and Installation Instructions.
- **CAUTION:** Do not store things children might want above the range. Children could be burned or injured while climbing on it.



- Do not stand on the oven door or drawer.
- Do not leave children alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range. They could be burned or injured.
- Do not operate the range if it is damaged or not working properly.
- Do not use the range for warming or heating the room. Persons could be burned or injured, or a fire could start.
- Use the range only for its intended use as described in this manual.



- Be sure all parts of the range are cool, especially heating elements, before touching with bare hands, cleaning cloth or cleaning materials. Allow the cooktop to cool before lifting to clean.
- A glowing light on the control panel indicates a switch is turned on. Be sure it indicates the element you want to use. Let it serve as a reminder to turn off the element when cooking is completed.
- Be careful to keep appliance cords away from surface elements to prevent possible damage to cord.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not store plastic or flammables in the oven drawer or oven cavity.
- Do not store flammable materials on or near the range. The fumes can create an explosion and/or fire hazard.
- In the event of a fire caused by burning food inside the oven:
 - Keep the oven door closed.
 - Turn the oven control off.
 - Turn off the power source.
 - Call the Fire Department if the fire persists.

- Do not wear loose or hanging garments when using the range. They could ignite if they touch a hot surface element and you could be burned.



- Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or bulky cloth for a potholder. It could catch on fire.
- Keep range vents unobstructed.
- Do not heat unopened containers. They could explode. The hot contents could cause burns and container particles could cause injury.

When using the cooktop

- Make sure the coil element drip bowls are in place during cooking. Cooking without drip bowls may subject the wiring and components underneath them to damage.
- Do not line drip bowls with aluminum foil or other liners. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Select a pan with a flat bottom that is about the same size as the surface element. If pan is smaller, some of the heating element will

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

be exposed and may result in the igniting of clothing or potholders. Correct pan size also improves cooking efficiency.

- Check to be sure glass cooking utensils are safe for use on the range. Only certain types of glass, glass ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktops without breaking due to the sudden change in temperature.
- Never leave surface elements unattended at high heat settings. A boilover could result and cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Do not heat fat quickly and always watch as it heats.



- Turn pan handles inward, but not over other surface elements. This will help reduce the chance of burns, igniting of flammable materials, and spills due to bumping of the pan.

When using the oven

- Always position oven rack(s) in desired location while oven is cool. If a rack must be removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Use care when opening oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- When broiling, place meat at least 3" (7.4cm) from the broil element. Meat placed too close to the element may spatter, smoke, burn or catch fire during broiling.

Grease

- Grease is flammable. Do not allow grease to collect around cooktop or in vent. Wipe spillovers immediately.
- To ensure adequate grease drainage, do not use cookie sheets or similar pans for broiling. Also, covering the broiler grid with foil is not recommended. Poor drainage of grease may result in fire.



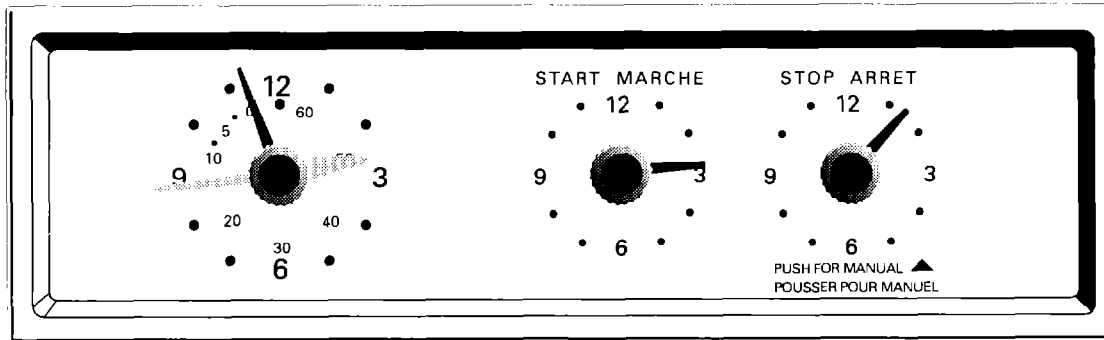
Do not pick up a flaming pan. Smother flaming pan on range by covering with a well fitted lid, cookie sheet or flat metal tray.

Flaming grease outside of pan can be extinguished with baking soda or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.

Care and cleaning

- Do not soak removable coil heating elements in water. The element will be damaged and shock or fire could result.
- Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Disconnect the electrical supply before servicing the range.

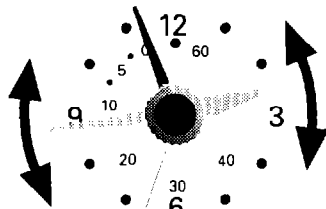
ANALOG TIMER



Setting the clock

The clock starts automatically once the range is plugged in.

To set the time, **push in and turn the knob in the centre of the clock** until the hands point to the correct time.



Push in and turn knob to set clock

Using the Minute Timer

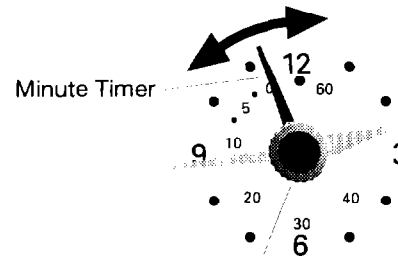
The minute timer does not start or stop the oven. It works like a regular minute timer **independent of the oven** to time anything you like.

The maximum setting is 60 minutes.

1. Turn the knob in the centre of the clock to the desired time. **Do not push in knob while turning.**

Timer starts immediately.

2. Timer will "BUZZ" when time has expired.
3. Turn the knob to 12:00 o'clock (OFF position) to silence buzzer or cancel timer.



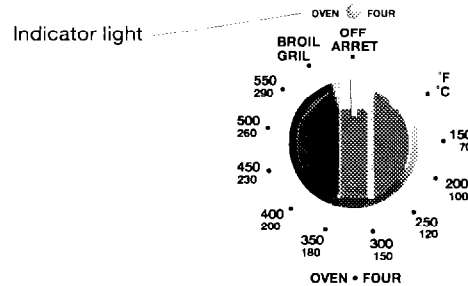
Turn knob to set timer
Do not push in knob

OVEN COOKING

Oven temperature control

The oven temperature control provides infinite heat settings for oven cooking temperature. The numbers on the dial serve as a reference. The control can be turned to any setting to provide the exact heat required.

The OVEN indicator light cycles on/off as the oven cycles on/off to maintain a set temperature.



Preheating the oven & Baking

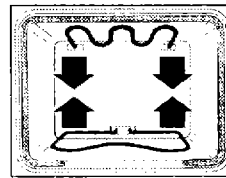
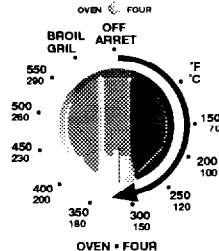
Proceed as follows to set a Bake temperature and to preheat the oven to the set temperature.

NOTE: To use the oven:

1. Check that the **STOP** knob is pushed in.
2. Check that the **START** knob is set to the same time as the clock. It will be locked and popped out in this position. If it is not at the same time as the clock, turn the **START** knob (do not push in) until it pops out and locks in position.

1. Turn the oven temperature control knob to the desired cooking temperature.

(e.g...325°F/160°C)



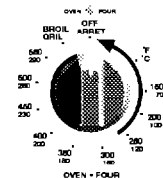
The bottom and top elements operate at full power whenever pre-heating. During baking, the top element is off and the bottom element cycles on and off to maintain the set temperature.

Use this setting for baking, roasting and heating casseroles.

2. The oven is ready for baking when the **OVEN** indicator light turns off, indicating that the oven has preheated to the set temperature. Food should not be placed in the oven until preheat is complete.

* **BAKING TIP ...** for best results use rack position #3 (see page 15).

3. When cooking is complete, turn the oven temperature control knob to the **OFF** position.



OVEN COOKING

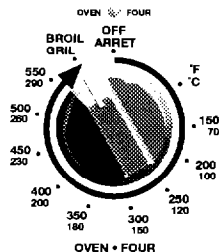
Broil

Proceed as follows to Broil.

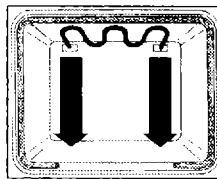
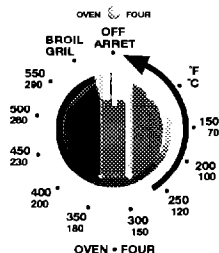
NOTE: To use the oven:

1. Check that the STOP knob is pushed in.
2. Check that the START knob is set to the same time as the clock. It will be locked and popped out in this position. If it is not at the same time as the clock, turn the START knob (do not push in) until it pops out and locks in position.

1. Open the oven door to the "broil stop position" about 4 inches (10 cm).
2. Turn the oven temperature control knob to BROIL.



3. When cooking is complete, turn the oven temperature control knob to the OFF position.



The top element operates at full power when heating.

Use this setting for normal broiling and top browning with the door open in the Broil Stop position.

This setting can also be used for Vari-Broil with the door closed. The element will cycle off and on to maintain the preset temperature.

Vari-Broil

Vari-Broil allows you to broil foods at a temperature lower than the conventional broiling temperature of 500°F/260°C with the oven door closed.

When the selected temperature is reached, the broil element will automatically cycle off and on to maintain the preset temperature.

1. Close the oven door.
2. Turn the oven temperature control knob to BROIL, then turn back to the desired broiling temperature.
3. The oven is ready for broiling when the OVEN indicator light turns off, indicating that the oven has reached the set temperature.
4. When cooking is complete, turn the oven temperature control knob to the OFF position.

OVEN COOKING

Timed and Delay cooking

...to start cooking **LATER** and stop automatically

The oven can be set in advance to start and stop at selected times. Start time can be programmed from 5 minutes to 12 hours in advance.

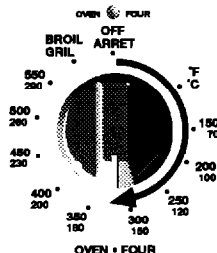
Do not use delay start cooking for foods requiring preheating or under cooking may result.

Example:

...to BAKE at 325°F/160°C for 2 hours starting at 4:00 o'clock and stop at 6:00 o'clock.

1. Turn the oven temperature control knob to the desired cooking temperature.

(e.g...325°F/160°C)

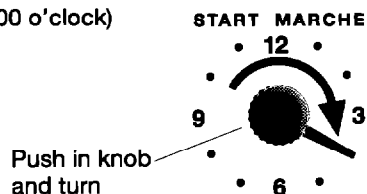


2. Set START TIME

Push in and turn the **START** knob to the desired start time.

(minimum 5 minutes from current time)

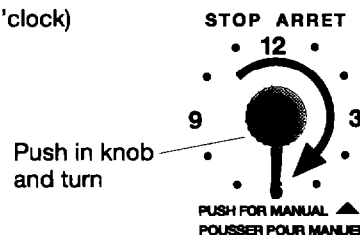
(e.g...4:00 o'clock)



3. Set STOP TIME

Push in and turn the **STOP** knob to the desired stop time.

(e.g...6:00 o'clock)



When the start time is reached, the START knob will pop out, the OVEN indicator light will turn on, and the oven will start cooking.

When the stop time is reached, the STOP knob will pop out and cooking will stop.

4. When Delay Cooking is over:

- a) turn the oven temperature control knob to the OFF position.
- b) push in the STOP knob to switch back to manual oven cooking mode.

NOTE: The oven will not operate until the STOP knob is pushed in.

To cancel delay cooking

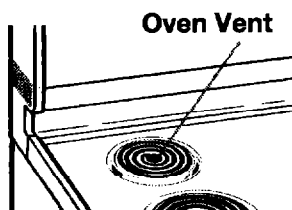
Turn the oven temperature control knob to the OFF position.

Turn the START knob (do not push in) until it pops out and locks into position.

ADDITIONAL RANGE FEATURES

Oven vent

Hot air and moisture escape from the oven through a vent under the left rear surface element. You can cook on the element or keep food warm on it while the oven is on.



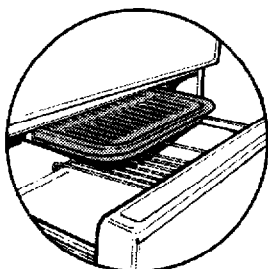
WARNING

Burn Hazard

- If you leave a utensil on the left rear surface element, use potholders when moving it. Pan handles can become hot enough to burn.
- Plastic utensils left over the vent can melt.

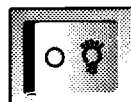
Broiler pan storage rack (on some models)

A handy rack has been designed at the top of the storage drawer to hold the **broiler pan** and **broiler pan grid**.



Oven light (on some models)

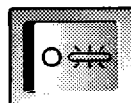
The oven light is turned on by the switch located on the control console.



The oven does not need to be on for the light to come on.

Fluorescent cooktop light (on some models)

The cooktop light is in the top of the control console.



The switch is on the control console. Push the switch to turn the light on. The light may take a few seconds to light up.

Appliance outlet (on some models)

The 120v appliance outlet located on the control console may be used to run portable appliances placed on a counter top beside the range.



The outlet operates independently and is not affected by range control settings

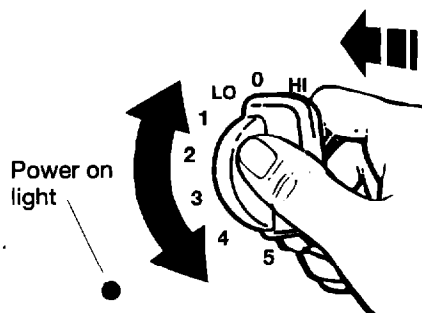
WARNING

Fire Hazard

- Do not place appliances on the cooktop. A fire could result if the cooktop is hot or someone turns it on.

Surface element controls

Control knobs must be pushed in before turning them to a setting. They can be set anywhere between HI and "0" (OFF).



The controls for the surface elements provide infinite heat settings. The numbers on the dial serve as a reference. The control can be turned to any setting to provide the exact heat required.

Power on lights

The Power On lights beside the control knobs indicate which surface elements are turned on by the knobs. A Power On light will glow when its associated surface element is turned on.

! WARNING

Burn and Fire Hazard

- Be sure all control knobs are turned to "0" and the Power On light(s) is off when you are not cooking.
- Someone could be burned or a fire could start if a surface element is accidentally left ON.

Control setting guide

Until you get used to the settings, use the following chart as a guide.

For best results, start cooking at the high settings; then turn the control knob to a lower setting to continue cooking.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	• To start foods cooking. • To bring liquids to a boil.
8-7	• To hold a rapid boil.
6-5	• To fry foods.
4	• For gravy, pudding and icing. • To cook large amounts of vegetables.
3-2	• To keep food cooking after starting it on a higher setting.
1	• To keep foods warm until ready to serve

COIL ELEMENT COOKTOP

CAUTION

The temperature of the cooktop surface increases with the number of elements that are on. With 3 or 4 elements turned on, surface temperatures are high and caution should be exercised when around the cooktop.

- Drip bowls should be used at all times. Do not use aluminum foil to cover drip bowls. Use of aluminum foil could result in a shock hazard, improper cooking, or damage to the element.
- Prolonged use of elements without pots can cause damage and early failure.
- Use of round bottom woks is not recommended.

See pages 18 and 19 for care and cleaning instructions

Simmer element

(on some models)

Identified on the disc in the centre of the element, this element can maintain lower temperatures for preparation of foods which require very low heat (e.g. sauces, chocolate, cheese).

Cookware

There is no one brand of cookware that is best. Knowing something about cookware materials and construction will help you select the correct cookware for your needs.



- Use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface elements. To check the flatness of a piece of cookware:
 - Turn it over and check the bottom of the pan by placing a ruler across it.
 - Rotate the ruler in all directions. The bottom should be slightly concave.

NOTE: Woks, canners and teakettles with flat bottoms suitable for use on your cooktop are now available in most houseware or department stores.

- Cookware should have tight-fitting lids.
- Choose medium to heavy gauge (thickness) cookware for best results.
- Use cookware that closely matches the diameter of the heating element, for most efficient cooking.
- Handles should be made of sturdy, heat-resistant material and be securely attached to the cookware.

Home canning information

Most canners have a much larger bottom diameter than the cooktop elements. Canners can be used as long as they have straight sides, are heavy gauged, have flat bottoms and do not exceed the diameter of the surface element by more than 1"-1 1/2" (2.5-3.7 cm) on any side.

Alternate use of surface elements between batches to allow elements to cool down.

WARNING

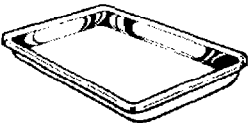
Burn, Personal Injury and Product Damage Hazard

- Prolonged usage of incorrect cookware for long periods of time can result in damage to the surface element, cooktop, wiring and surrounding areas. To prevent damage, use correct cookware, start cooking on HI and turn control down to continue cooking.
- Do not leave empty cookware, or one which has boiled dry, on a hot surface element. It can overheat and may damage the cookware or surface element.
- Do not use canners, woks and specialty cookware with rounded, warped, ridged or dented bottoms. These could cause severe overheating which damages the cookware and/or surface elements.

COOKING TIPS

Broiling

1. **Open the door to the Broil Stop position** (open about 4" [10 cm]).
2. **Use the broiler pan and grid for broiling.** They are designed to drain excess liquid and fat away from the cooking surface to help prevent spatter, smoke and fire.
3. Place food on a cold pan to prevent sticking. If the rack is hot, grease it or grease the food.
4. The surface of the food should be at least 3" (7.4 cm) away from the broil element.
5. Turn food only once during broiling. Using tongs to turn meats prevents loss of juices. Use MINUTE TIMER for timing each side.
6. For steaks and chops, slash fat evenly, at 2" (5 cm) intervals, around the outside edges of meat to prevent curling.
7. Meats and poultry can be marinated before broiling. Brush foods with barbecue sauce only during the last 5 to 10 minutes of broiling.

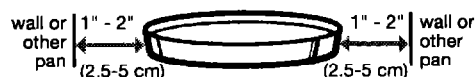
UTENSIL		OVEN CONTROL SETTING
Broiler pan		BROIL BAKE
Broiler pan grid		BROIL BAKE

Air circulation

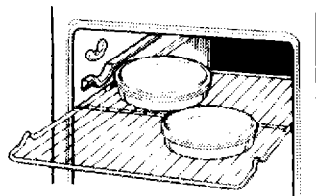
The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

For best air circulation:

- Place the pans so that one is not directly over the other.
- For best results, allow 1 1/2" to 2" (3.7-5 cm) of space around each pan and between pans and oven walls. There must be a minimum space of 1" (2.6 cm).

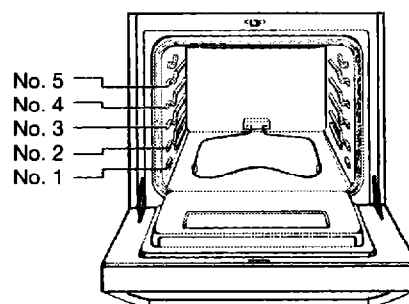


- When baking with one pan, place pan in the center of the oven rack.
- When baking with two pans, place pans in opposite corners of the oven rack.



NOTE: Opening the oven door may cause heat loss, longer cooking times and unsatisfactory baking or roasting results. Rely on your timer.

Oven rack positions



Your oven has five rack positions. Rack position 1 is the lowest position, or closest to the bottom of the oven. Rack position 5 is the highest position, or farthest from the bottom of the oven.

! WARNING

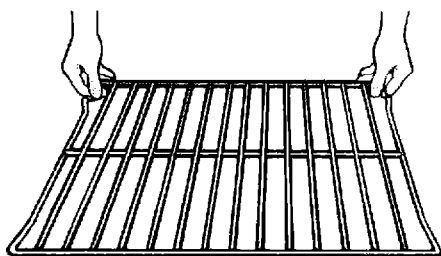
Fire and Personal Injury Hazard

- Always position oven rack(s) in desired location before turning oven on. Be sure the rack(s) is level.
- If rack(s) must be moved while oven is hot, use potholders or oven mitts to protect hands.
- Do not let potholders or oven mitts come in contact with hot heating elements.
- Always use a dry potholder or oven mitt to change rack(s) or handle utensils in the oven. Do not use a damp potholder or oven mitt. Steam burns could result.

Failure to follow the above precautions may result in fire or personal injury.

COOKING TIPS

There are two straight racks. Be sure to position the oven rack(s) before putting food into the oven or turning the oven on.



Rear of rack

To remove oven racks:

Lift rack at front and pull out.

To replace oven racks:

1. Place rear of rack on rack guides.
2. While lifting front of rack, push in all the way. Lower front.

For proper cooking, follow these guidelines:

- When using **one rack**, place the rack so the **top of the food** will be centered in the oven.
- When using **two racks**, place racks in positions 3 and 1 (the closest to the oven bottom).
- Use **only one cookie sheet** in the oven at a time when using the Bake setting.

Rack placement for specific foods:

(For rack positions, see "Oven rack positions" on page 15).

FOOD	RACK POSITION
Frozen pies	1 or 2
Angel and bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, non frozen pies	2 or 3

Using aluminum foil in the oven

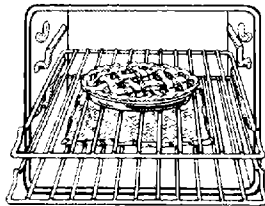
WARNING

Electrical Shock and Fire Hazard

- Do not allow foil to touch the heating elements because it will damage them and could result in electrical shock or fire hazard.

Do not cover the broiler grid with foil. Poor drainage of grease may result in a fire.

When using aluminum foil to catch spillovers from pies or casseroles, follow these instructions:



- **Place the foil on the oven rack below the rack with the food.** Turn foil edges up and make sure foil is about 1 inch (2.5 cm) larger all around than the dish holding the food.
- **Do not cover the entire rack** with aluminum foil. It will reduce air circulation and cause poor cooking results.
- **Do not line oven bottom** or entire oven rack with foil or other liners. Poor baking will result.

WARNING

Burn and Electrical Shock Hazard

- Make sure all controls are OFF and the range is cool before cleaning. Failure to do so can result in burns or electrical shock.

Your range is designed for ease of cleaning. Most cleaning can be done with soap and water or other mild household cleaners. Cleaning your range whenever spills or soiling occurs will keep it looking and operating like new.

DO NOT use commercial oven cleaners on the exterior, including door frame.

Coil element removal/replacement

The coil elements are self-cleaning. Any spillage will burn off. However, removal of large pieces of food or excess oil is recommended to prevent smoking.

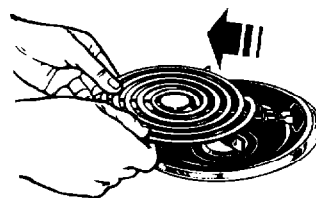
DO NOT IMMERSE COIL ELEMENTS IN WATER

NOTE:

Drip bowls reflect heat back to cookware placed on the coil elements. They also help catch spills. When they are kept clean, they reflect heat better and look new longer.

Removing a coil element

1. Make sure all coil elements are turned off and cool before removing coil elements and drip bowls.
2. Lift the edge of the element, opposite the receptacle, just enough to clear the drip bowl.



3. Pull the element straight away from the receptacle.
4. Lift out the drip bowl.



Replacing a coil element

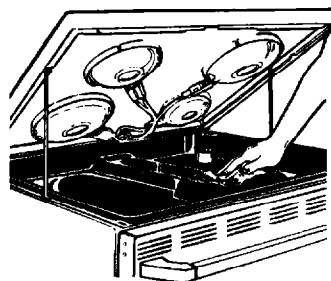
1. Make sure all coil elements are turned off before replacing elements and drip bowls.
2. Line up openings in the drip bowl with the coil element receptacle.
3. Hold the element as level as possible with the terminal just started into the receptacle. Gently push the element terminal into the receptacle.



4. When terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the element opposite the receptacle.

Lift-up cooktop

(on some models)



1. Lift front of cooktop at both front corners until the support rods lock into place.
2. Wipe with warm, soapy water. Use a soapy steel-wool pad on heavily soiled areas.
- 3 To lower the cooktop, lift cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them. Lower the cooktop into place.

WARNING

Personal Injury and Product Damage Hazard

- All Surface elements must be turned off before lifting the top.
- Make sure the cooktop is cool to touch before lifting.
- Be sure both support rods are fully extended and in the locked position. Failure to do so could result in personal injury from the cooktop accidentally falling.
- Do not drop the cooktop. Damage can result to the porcelain and the cooktop frame.
- Be cautious of loose wires when cleaning .

CONVENIENT CLEANING FEATURES

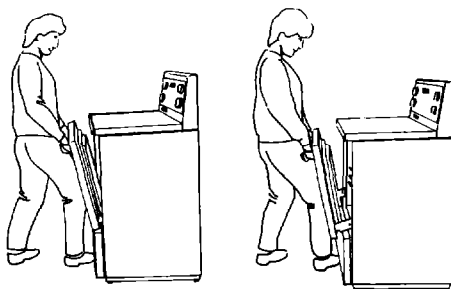
CARING FOR YOUR RANGE

Removable oven door

The oven door is removable to allow easier cleaning inside the oven. The door will stand supported by its hinges.

Removing the oven door:

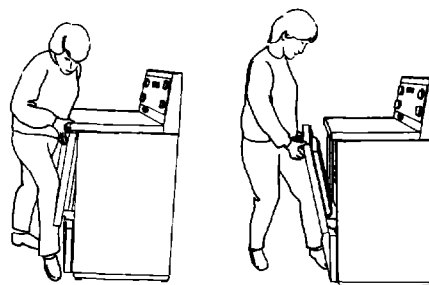
1. Open the door to the Broil Stop position (open about 4" [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



Replacing the oven door:

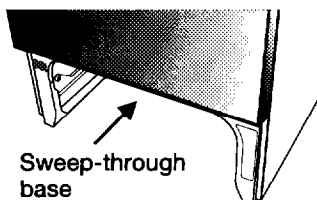
1. Holding the door by the handle, place the top of the door under the cooktop overhang and use your leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
2. Open door to the broil position or slightly past it.
3. Using the side of your leg, apply pressure to the bottom of the door front. Lift the door slightly while applying pressure to push, until the hinges have gone in fully.

If top of door rubs on cooktop overhang, remove door and re-install.



Sweep-through base

The sweep-through base is designed to allow easy cleaning under the range. It also allows better access to the levelling legs once the range has been set in place.



To sweep underneath the range, simply remove the storage drawer (see Installation Instructions sheet for instructions on removing the storage drawer).

Removable control console glass

(on models with glass control console)

The control console glass can be removed to allow easy cleaning of both sides of the glass and the control panel.

Use a sponge with warm, soapy water. Do not clean the electronics behind the glass. Liquids can damage the electronics.

To remove the control console glass:

1. Remove surface element control knobs by pulling them straight off.
2. Lift the cover on top of the control console by lifting the front edge at both ends.

On models equipped with a fluorescent cooktop light, remove the fluorescent tube (see instructions on page 23).

3. Remove the control console glass by pulling it slightly forward and straight up.

CLEANING CHART

CARING FOR YOUR RANGE

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Oven cavity	Commercial oven cleaner	Follow manufacturer's directions.
Control knobs	Soft sponge and warm, soapy water	- Turn knobs to OFF and pull straight away from control panel. - Wash, rinse and dry thoroughly. Do not soak. - Replace knobs. Make sure all knobs point to OFF. DO NOT USE steel wool or abrasive cleaners. They may damage the finish.
Control console glass (on models with glass control console)	Soft sponge and warm, soapy water OR Paper towel and spray glass cleaner	Wash, rinse and dry thoroughly. DO NOT USE steel wool or abrasive cleaners. They may damage the finish.
Exterior surfaces (other than control console glass)	Soft sponge and warm, soapy water	- Wash, rinse and dry thoroughly. USE non-abrasive, plastic scrubbing pad on heavily soiled areas. - Do not use abrasive or harsh cleansers.
Coil elements	No cleaning required	- Spatters and spills will burn off. Do not immerse in water.
Porcelain-enamel drip bowls	Non-abrasive or mildly abrasive liquid kitchen cleanser	- Wipe off excess spills. - Wash, rinse and dry thoroughly.
Front door vent and handle	Non-abrasive cleaner	Use non-abrasive cleaner to remove stains.
Broiler pan and grid (clean after each use)	Steel-wool pad and warm, soapy water	Wash, rinse and dry thoroughly.
Oven racks	Steel-wool pad and warm, soapy water	Wash, rinse and dry thoroughly.
Oven window glass	Paper towel and spray glass cleaner OR Warm, soapy water and a non-abrasive, plastic scrubbing pad	- Make sure oven is cool. - Follow directions provided with the cleaner. - Wash, rinse and dry thoroughly.

Cooktop light replacement

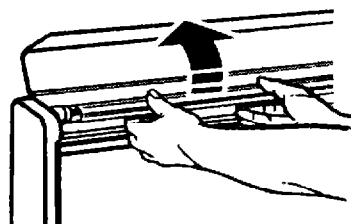
(on models with fluorescent light)

The cooktop light is in the top of the control console. The switch is on the control console. Push the switch to turn the light on. The light may take a few seconds to light up.

WARNING

Electrical Shock Hazard

- Make sure power to the range has been turned OFF at the main power supply before replacing the fluorescent tube.
- Failure to do so could result in electrical shock.



To replace the fluorescent light tube:

1. Turn power off.
2. Lift the cover on top of the control console by lifting the front edge at both ends.
3. Grasp the fluorescent tube at both ends.
4. Turn the tube 90 degrees and lift out of the receptacle.
5. Replace with an F1 8T8 type fluorescent tube.
6. Rotate the tube back by 90 degrees to the original position.

Oven light replacement

To turn the oven light on, push the oven light switch on the control console. Push the switch again to turn off the light.

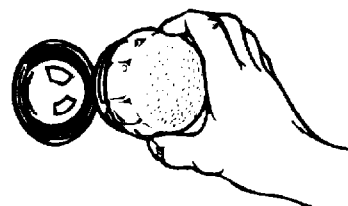
WARNING

Electrical Shock and Personal Injury Hazard

- Make sure oven and light bulb are cool and power to the range has been turned off before replacing the light bulb. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The bulb cover must be in place when using the oven. The cover protects the bulb from breaking, and from high oven temperatures. Because the bulb cover is made of glass, be careful not to drop it. Broken glass could cause injury.

To replace the oven light:

1. Unplug appliance or disconnect at the main power supply.

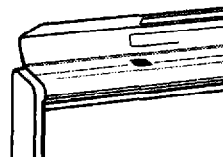


REPLACING LIGHT BULBS & RESETTING BREAKERS

2. Remove the glass bulb cover in the back of the oven by screwing it out counterclockwise.
3. Remove the light bulb from its socket. Replace the bulb with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace the bulb cover by screwing it in clockwise. Plug in appliance or reconnect at the main power supply.

CARING FOR YOUR RANGE

Appliance outlet circuit breaker (on some models)



The circuit breaker for the appliance outlet on your range is located under the cover on top of the control console. It is rated for 12 amps.

Lift the cover by lifting the front edge at both ends.

On models equipped with a fluorescent cooktop light, remove the fluorescent tube (see instructions on page 23) to gain access to the circuit breaker.

IF YOU NEED ASSISTANCE OR SERVICE

TROUBLESHOOTING

This section is designed to help you save the cost of a service call. However, you may still need assistance or service. When calling for service, you will need to provide a complete description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers and the purchase or installation date (see page 2). This information is needed to properly respond to your request.

Before calling for service ...

If your range should fail to operate, review the following list before calling for service. You could save the cost of a service call.

PROBLEM	CHECK IF	WHAT TO DO
Nothing will operate	The power cord is plugged into a live circuit with proper voltage. A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Plug the power cord into a live circuit with proper voltage. Replace household fuse or reset circuit breaker.
The oven will not operate	The controls have been set correctly. A delayed start time has been set. The STOP knob has not been pushed in. A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Refer to instructions for setting the controls starting on page 6. Wait for the start time to be reached. Push in the STOP knob. Replace household fuse or reset circuit breaker.
The surface elements will not operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. The control knobs are set correctly.	Replace household fuse or reset circuit breaker. Push control knobs in before turning to a setting.
The appliance outlet will not operate	The range appliance outlet circuit breaker has tripped. A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Reset the circuit breaker (see page 24). Replace household fuse or reset circuit breaker.
Control knobs will not turn	You are pushing in before turning.	Push control knobs in before turning to a setting.
Cooking results are not what you expected	The range is level. The oven was preheated before baking. The recipe has been tested or is from a reliable source. The pan used is the proper type or size. There is proper air circulation around the pan when baking. Cooking utensil fits the surface unit being used.	Level range (see Installation Instruction sheet). Preheat oven when called for in recipe. Use only tested recipes from a reliable source. Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size. Allow 1 ¹ / ₂ " to 2" (3.7-5 cm) of air space on all sides of pan. Pan should be the same size or slightly larger than surface element being used.

As ovens age, they may gradually shift in temperature. Your new oven is more exact. If, after using the oven, you are not satisfied with the temperature settings, they can be adjusted by an authorized service technician.

WARRANTY

LENGTH OF WARRANTY:	COVERED BY WARRANTY:	NOT COVERED BY WARRANTY:
ONE YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized servicing outlet.	A. Service calls to: 1. Correct the installation of the range. 2. Instruct you how to use the range. 3. Replace house fuses or correct house wiring.
SECOND THROUGH THIRD YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts for coil and oven elements to correct defects in materials or workmanship.	B. Repairs when range is used in other than normal home use. C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes. D. Any labor costs during the limited warranties.
SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	Replacement parts for radiant elements to correct defects in materials or workmanship. Replacement glass ceramic if breakage is due to defects in materials or workmanship.	E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada. F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. G. Repairs to glass ceramic cooktop if it has not been cared for as recommended in the User & Care Guide. H. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.



Manuel d'utilisation & d'entretien

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

**MINUTERIE ANALOGIQUE
FOUR À NETTOYAGE MANUEL**

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ	4
MINUTERIE ANALOGIQUE	7
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	7
UTILISATION DE LA MINUTERIE	7
CUISSON AU FOUR	8
CUISSON MINUTÉE ET À DÉLAI	10
UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE LA SURFACE DE CUISSON	12
SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS À SPIRALE	13
CONSEILS POUR LA CUISSON	15
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	19
RETRAIT/REMISE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À SPIRALE	19
EN CAS DE BESOIN D'ASSISTANCE OU DE SERVICE	26
GARANTIE	28

VEUILLEZ NOTER

Vous venez d'acheter une cuisinière de qualité, de classe mondiale. C'est le produit de nombreuses années d'expérience de fabrication. Ce manuel a été rédigé afin de vous assurer des années d'utilisation sans problème. Il est rempli de renseignements utiles qui vous aideront à utiliser et à entretenir la cuisinière convenablement et en toute sécurité. Veuillez le lire attentivement.

Veuillez également compléter et retourner la carte d'enregistrement du propriétaire fournie avec la cuisinière.

Votre sécurité nous tient à coeur.

Ce manuel contient des symboles et des directives de sécurité. Veuillez leur accorder une attention particulière. Voici une brève explication du sens de ces symboles.



AVERTISSEMENT

Ce symbole vous aidera à éviter des risques de blessures, de brûlures, d'incendie et de choc électrique.



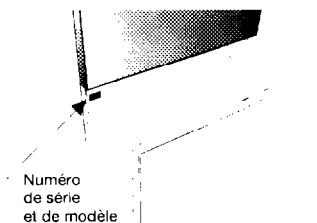
MISE EN GARDE

Ce symbole vous aidera à éviter des actions qui pourraient mener à des dommages au produit (éraflures, accrocs, etc.) et à vos biens personnels.

Advenant que votre cuisinière ait besoin de réparation, vous devrez fournir les numéros de série et de modèle complets. Ces renseignements se trouvent sur la plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière le tiroir de rangement. Veuillez également noter les dates d'achat et d'installation de l'appareil ainsi que les nom, adresse et numéro de téléphone du constructeur ou du magasin. Ces renseignements seront exigés lors d'une demande de service.

Conservez ce manuel et le bon de caisse en lieu sûr, aux fins de référence ultérieure.

REMARQUE : Pour les travaux au titre de la garantie, vous devez fournir une preuve d'achat ou la date d'installation



Numéro de modèle..... Magasin

Numéro de série..... Adresse

Date d'achat..... Téléphone.....

Date d'installation.....

TABLE DES MATIÈRES

VEUILLEZ NOTER	2	BATTERIE DE CUISINE	14
DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	4	Préparation de conserves.....	14
MINUTERIE ANALOGIQUE	7	CONSEILS POUR LA CUISSON	15
Réglage de l'horloge.....	7	Cuisson au gril.....	15
Utilisation de la minuterie	7	Circulation d'air	16
CUISSON AU FOUR	8	Position des grilles du four	16
Bouton de température du four	8	Lignes directrices pour une bonne cuisson	17
Préchauffage du four et cuisson	8	Position des grilles selon les aliments.....	17
Cuisson au gril	9	Feuilles d'aluminium dans le four	18
Cuisson au gril-température variable	9	ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	19
Cuisson minutée et à délai ... débuter la cuisson PLUS TARD avec arrêt automatique.....	10	Surface de cuisson à éléments à spirale.....	19
AUTRES FONCTIONS DE LA CUISINIÈRE.....	11	Retrait/remise des éléments chauffants à spirale	19
Évent du four	11	Surface de cuisson amovible	20
Rangement du plateau de cuisson au gril.....	11	Fonctions pratiques pour le nettoyage.....	21
Lumière du four	11	Porte amovible du four	21
Lumière fluorescente de la surface de cuisson	11	Base surélevée	22
Prise de courant	11	Vitre amovible du tableau de commande.....	22
UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE LA SURFACE DE CUISSON	12	Tableau de nettoyage.....	23
Commandes des éléments.....	12	Remplacement des ampoules et réactivation des disjoncteurs.....	24
Témoins de fonctionnement.....	12	Remplacement de la lumière de la surface de cuisson	24
Guide de réglage des commandes	12	Remplacement de la lumière du four	24
SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS À SPIRALE	13	Disjoncteur de prise de courant	25
Élément de mijotage.....	13	EN CAS DE BESOIN D'ASSISTANCE OU DE SERVICE.....	26
		Dépistage des problèmes	26
		GARANTIE	28

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages, il convient d'observer certaines précautions élémentaires lors de l'utilisation de la cuisinière:

Généralités

- Lire la totalité des directives avant d'utiliser la cuisinière.
- Installez ou placez la cuisinière conformément aux directives d'installation et en utilisant le support anti-basculement fourni.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas remiser sur la cuisinière des choses que les enfants pourraient vouloir atteindre. Ils pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.



- Ne pas grimper sur la porte du four ni le tiroir.
- Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière. Ils pourraient se brûler ou se blesser.
- Ne pas utiliser la cuisinière si elle est endommagée ou ne fonctionne pas bien.
- Ne pas utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer une pièce. Des personnes pourraient se brûler ou se blesser ou un incendie pourrait se déclarer.
- N'utiliser la cuisinière que pour les applications décrites dans ce manuel.
- Veiller à ce que toutes les pièces de la cuisinière



soient froides, surtout les éléments chauffants, avant de les toucher à main nue ou de les nettoyer avec un chiffon ou des produits de nettoyage. Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la soulever pour le nettoyage.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Un témoin lumineux au panneau indique qu'un commutateur est en circuit. Vérifier qu'il s'agit de l'élément à utiliser. Il rappelle également qu'il faut éteindre l'élément une fois la cuisson terminée.
- Garder les cordons des appareils ménagers éloignés des éléments de la surface pour éviter de les endommager.
- Ne pas remiser de produits inflammables ou en matière plastique dans le tiroir ou le four.
- Ne pas remiser de produits inflammables sur la cuisinière ou à proximité. Les vapeurs peuvent présenter un risque d'incendie ou d'explosion.
- Si un incendie se déclare dû à des aliments qui brûlent dans le four :
 - Garder la porte du four fermée.
 - Éteindre le four.
 - Couper l'alimentation électrique .
 - Téléphoner aux pompiers si le feu ne s'éteint pas.

- Ne pas porter de vêtements amples quand on utilise la cuisinière. Ils pourraient s'enflammer en touchant un élément chaud et vous blesser.



- N'utiliser que des poignées sèches. Une poignée humide qui touche un élément chaud peut dégager de la vapeur qui provoquera des brûlures. Ne pas laisser les poignées toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un linge comme poignée. Ces articles peuvent s'enflammer.
- Garder les événements de la cuisinière dégagés.
- Ne pas faire chauffer de contenants fermés. Ils pourraient exploser. Le contenu chaud pourrait provoquer des brûlures et les débris du contenant, des blessures.

Lors de l'utilisation de la surface de cuisson

- Veiller à ce que les cuvettes soient en place pendant la cuisson. Cuire sans cuvette en place risque d'endommager les composants et le câblage sous l'élément chauffant.
- Ne pas revêtir les cuvettes d'une feuille d'aluminium ou d'une doublure quelconque. Une doublure mal installée peut présenter un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Choisir un récipient à fond plat dont la taille est à peu près identique à celle de l'élément chauffant. S'il est plus petit, une partie de l'élément sera exposée et pourra enflammer les vêtements ou les poignées. Utiliser un récipient de la bonne taille améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- S'assurer que les récipients en verre conviennent pour la cuisinière. Seuls certains types de verre, de vitraux en céramique, de céramique, de faïence ou surfaces vitrifiées peuvent résister aux changements rapides de température rencontrés sur les surfaces de cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments chauffants sans surveillance quand ils sont réglés à puissance maximale. Il pourrait y avoir ébullition, production de fumée et de graisse renversée qui pourrait s'enflammer.
- Ne pas faire chauffer la graisse rapidement et toujours la surveiller au cours du chauffage.



- Placer les poignées des récipients vers l'intérieur, mais pas au-dessus d'autres éléments chauffants. Ceci réduira les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de dégâts si le récipient est accroché.

Lors de l'utilisation du four

- Toujours placer les grilles à la position voulue quand le four est froid. S'il faut retirer une grille quand le four est chaud, ne pas laisser les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Exercer de prudence quand on ouvre la porte du four. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de sortir un plat du four ou de l'y placer.
- Pour la cuisson au gril, placer la viande à au moins 3 po (7,4 cm) de l'élément. La viande placée trop près de l'élément peut émettre des projections, de la fumée, brûler ou s'enflammer.

Graisse

- La graisse est inflammable. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la surface de cuisson ou dans l'évent. Essuyer immédiatement toute graisse renversée.
- Pour un bon drainage de la graisse, ne pas utiliser une tôle à biscuits ou un récipient semblable pour la cuisson au gril. Recouvrir la grille pour la cuisson au gril avec une feuille d'aluminium n'est pas recommandé. Un mauvais drainage de la graisse peut causer un incendie.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse.



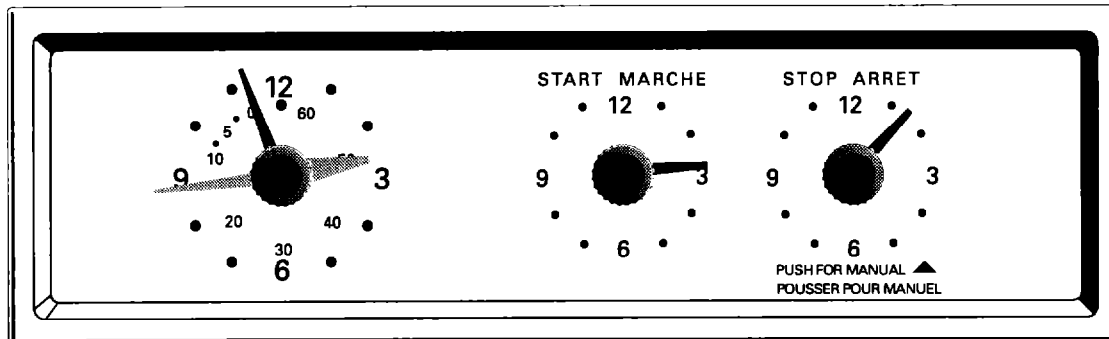
Ne jamais saisir un récipient enflammé. Éteindre les flammes en recouvrant le récipient d'un couvercle bien ajusté,

d'une tôle à biscuits ou d'un plateau métallique plat. Pour éteindre de la graisse enflammée hors du récipient, utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre ou mousse chimique d'usage général.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Entretien et nettoyage

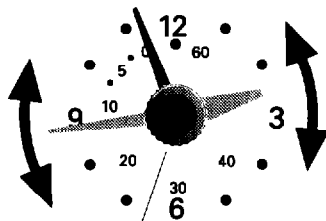
- Ne pas laisser tremper dans l'eau les éléments chauffants à spirale amovibles. Ils risquent de s'endommager et de présenter alors un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas réparer ni remplacer une pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.
- Couper l'alimentation électrique à la cuisinière avant d'entreprendre des travaux de réparation.



Réglage de l'horloge

L'horloge se met en marche dès que la cuisinière est branchée.

Pour régler l'heure, **enfoncer et tourner le bouton au centre de l'horloge** jusqu'à ce que les aiguilles indiquent l'heure exacte.



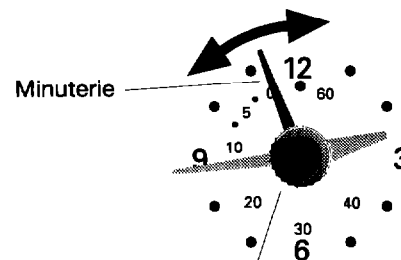
Enfoncer et tourner le bouton pour régler l'heure

Utilisation de la minuterie

La minuterie ne met pas le four en marche ni ne l'arrête. Elle fonctionne comme une minuterie ordinaire **indépendamment du four** pour minuter ce que l'on veut.

Le réglage maximal est de 60 minutes.

1. Tourner le bouton au centre de l'horloge pour régler la durée. **Ne pas enfoncer le bouton en tournant.**
2. À la fin de la durée, la minuterie se met à sonner.
3. Régler la minuterie à midi (arrêt) pour couper la sonnerie ou pour annuler le compte.



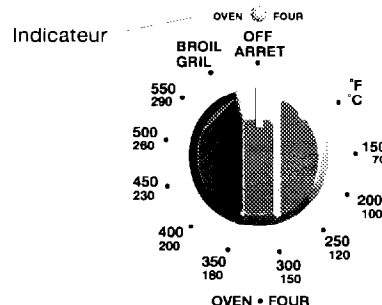
Tourner le bouton pour régler
Ne pas enfoncer le bouton

CUISSON AU FOUR

Bouton de température du four

Le bouton de température du four permet de régler à l'infini la température de cuisson dans le four. Les chiffres sur le cadran servent de référence. On peut tourner le bouton de façon à obtenir une température exacte.

L'indicateur **FOUR** s'allume et s'éteint, indiquant que le four s'allume et s'éteint pour maintenir sa température.



Préchauffage du four et cuisson

Voici comment régler la température de cuisson et préchauffer le four à cette température.

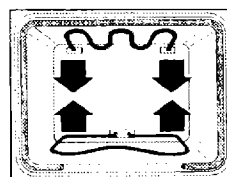
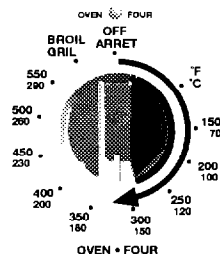
REMARQUE: Pour utiliser le four:

1. S'assurer que le bouton d'**ARRÊT** est enfoncé.
2. S'assurer que le bouton de **MARCHE** est à la même heure que l'horloge.

À cette position, il sera verrouillé et déclenché. S'il n'est pas à la même heure que l'horloge, tourner le bouton de **MARCHE** (sans l'enfoncer) jusqu'à ce qu'il se déclenche et se verrouille en place.

1. Tourner le bouton de température du four à la température voulue.

(ex.: 325°F/160°C)



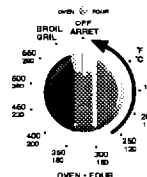
Les éléments du haut et du bas fonctionnent à pleine puissance lors du préchauffage. Pendant la cuisson, l'élément du haut reste éteint et celui du bas s'allume et s'éteint pour maintenir la température.

Utiliser ce réglage pour la cuisson, le rôtissage et réchauffer les casseroles.

2. Le four a atteint la température de cuisson quand l'indicateur **FOUR** s'éteint. Ne pas mettre d'aliments au four tant qu'il n'est pas complètement préchauffé.

* **CONSEIL DE CUISSON...** pour de meilleurs résultats, utiliser la position de grille n° 3 (voir page 16).

3. Une fois la cuisson terminée, remettre le bouton de température du four sur **ARRÊT**.



Cuisson au gril

Voici comment faire la cuisson au gril.

REMARQUE: Pour utiliser le four:

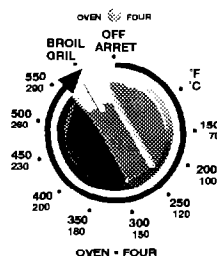
1. S'assurer que le bouton d'ARRÊT est enfoncé.

2. S'assurer que le bouton de MARCHE est à la même heure que l'horloge.

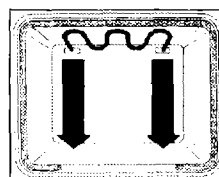
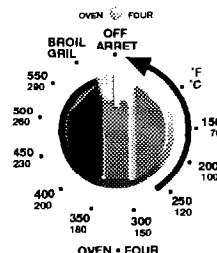
À cette position, il sera verrouillé et déclenché. S'il n'est pas à la même heure que l'horloge, tourner le bouton de MARCHE (sans l'enfoncer) jusqu'à ce qu'il se déclenche et se verrouille en place.

1. Ouvrir la porte du four à la «position de gril», soit 4 po (10 cm) environ.

2. Tourner le bouton de température sur GRIL.



3. Une fois la cuisson terminée, remettre le bouton de température du four sur ARRÊT.



L'élément supérieur fonctionne à pleine puissance lorsqu'il est alimenté.

Utiliser ce réglage pour cuire au gril et faire brunir, avec la porte ouverte jusqu'à la butée de cuisson au gril.

Ce réglage sert aussi au gril à température variable (Vari-Broil) avec la porte fermée. L'élément est alimenté par intermittence, pour le maintien de la température.

Cuisson au gril à température variable

Cette fonction permet de faire griller des aliments à une température inférieure à la température normale de cuisson au gril de 500°F/260°C, la porte fermée.

Une fois la température choisie atteinte, l'élément du gril s'alimente de façon intermittente pour maintenir la température.

1. Fermer la porte du four.
2. Tourner le bouton de température du four jusqu'à GRIL puis le ramener à la température désirée.
3. Le four est prêt quand l'indicateur FOUR s'éteint, indiquant que la température désirée est atteinte.
4. Une fois la cuisson terminée, remettre le bouton de température du four sur ARRÊT.

CUISSON AU FOUR

Cuisson minutée et à délai

...débuter la cuisson **PLUS TARD** avec arrêt automatique

Le four peut être réglé de façon à se mettre en marche et à s'arrêter à des heures choisies. L'heure de mise en marche peut être programmée de 5 minutes à 12 heures à l'avance.

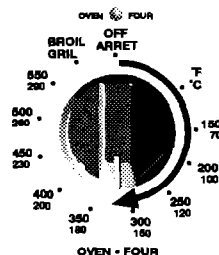
Ne pas utiliser le début de cuisson retardé pour cuire des aliments qui demandent un préchauffage sinon ils ne seront pas suffisamment cuits.

Exemple:

... Cuisson 325°F/160°C pendant 2 heures, débutant à 4:00pm et se terminant à 6:00pm.

1. Tourner le bouton de température du four à la température de cuisson voulue.

(ex.: 325°F/160°C)

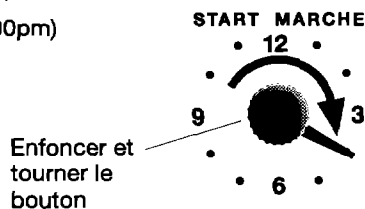


2. Régler le TEMPS DE DÉPART

Enfoncer et tourner le bouton de **MARCHE** jusqu'à l'heure voulue.

(au moins 5 minutes plus tard que l'heure courante)

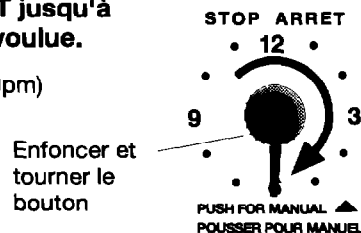
(ex.: 4:00pm)



3. Régler le TEMPS D'ARRÊT

Enfoncer et tourner le bouton d'**ARRÊT** jusqu'à l'heure voulue.

(ex.: 6:00pm)



Quand le temps de départ est atteint, le bouton de MARCHE se déclenche, l'indicateur FOUR s'allume, et la cuisson s'amorce.

Quand le temps d'arrêt est atteint, le bouton d'ARRÊT se déclenche et la cuisson s'arrête.

4. Une fois la cuisson à délai terminée:

- a) ramener le bouton de température du four sur **ARRÊT**.
- b) enfoncer le bouton d'**ARRÊT** pour retourner à la cuisson au four manuelle.

REMARQUE:

Le four ne fonctionne pas tant que le bouton d'**ARRÊT** n'est pas enfoncé.

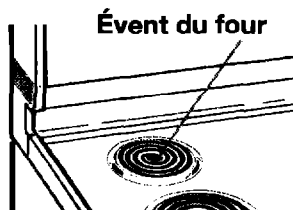
Pour annuler la cuisson à délai

Ramener le bouton de température du four sur **ARRÊT**.

Tourner le bouton de MARCHE (sans l'enfoncer) jusqu'à ce qu'il se déclenche et se verrouille.

Évent du four

L'air chaud et la vapeur s'échappent du four par un évent situé sous l'élément chauffant arrière gauche de la surface de cuisson. On peut faire cuire un mets ou le tenir chaud sur cet élément quand le four fonctionne.



AVERTISSEMENT

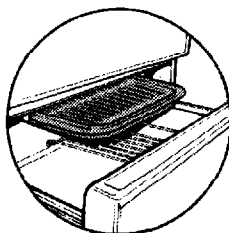
Risque de brûlures

- Si on laisse un récipient sur l'élément chauffant arrière gauche de la surface de cuisson, utiliser des moufles pour le déplacer. Les poignées du récipient peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Des récipients en plastique laissés au-dessus de l'évent peuvent fondre.

Rangement du plateau de cuisson au grill

(sur certains modèles)

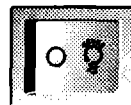
Une étagère pratique a été incorporée en haut du tiroir de rangement pour remiser le **plateau de cuisson au grill** et la **grille de cuisson au four**.



Lumière du four

(sur certains modèles)

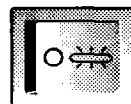
La lumière du four s'allume à l'aide de l'interrupteur situé sur le tableau de commande.



Le four n'a pas besoin de fonctionner pour que la lumière s'allume.

Lumière fluorescente de la surface de cuisson (sur certains modèles)

Cette lumière se trouve dans le haut du tableau de commande.

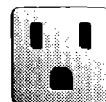


L'interrupteur est situé sur le tableau de commande. Pousser l'interrupteur pour allumer la lumière. Elle pourra prendre quelques secondes pour s'allumer.

Prise de courant

(sur certains modèles)

La prise de courant 120 V située au tableau de commande peut alimenter tout appareil ménager placé sur le comptoir à proximité de la cuisinière.



La prise est indépendante des réglages de la cuisinière.



AVERTISSEMENT

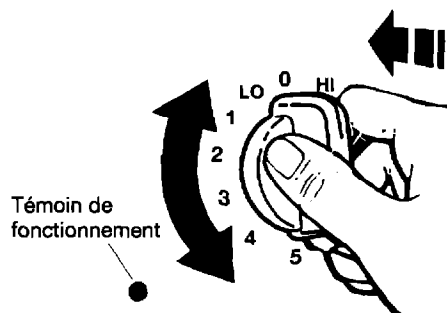
Risque d'incendie

- Ne placer aucun appareil ménager sur la surface de cuisson. Si cette dernière est chaude ou qu'un élément est allumé, un incendie pourrait se déclarer.

UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE LA SURFACE DE CUISSON

Commandes des éléments

Il faut d'abord enfoncer les boutons avant de pouvoir les tourner à la position voulue. On peut les régler en tous points entre HI et «0» (ARRÊT).



Les boutons de commande des éléments de la surface de cuisson permettent un réglage continu de puissance de chauffage. Les chiffres entourant le bouton peuvent servir de référence. On peut régler les boutons à toutes positions pour obtenir la puissance de chauffage exacte désirée.

Témoins de fonctionnement

Les lampes témoins, situées près des boutons de commande indiquent quels éléments chauffants de la surface de cuisson sont allumés par les boutons. Un témoin s'allumera quand l'élément chauffant auquel il est associé, est allumé.

! AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures

- Lorsqu'aucune cuisson est en cours, s'assurer que les boutons de commande sont à la position «0» et que tous les témoins lumineux sont éteints.
- Si un élément chauffant de la surface de cuisson est laissé allumé par inadvertance, quelqu'un pourrait se brûler ou un incendie pourrait se déclarer.

Guide de réglage des commandes

Utiliser le tableau suivant comme guide jusqu'à ce que l'on soit familier avec les réglages.

Pour de meilleurs résultats, utiliser la puissance de chauffage maximale au début de la cuisson; réduire ensuite la puissance pour poursuivre la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	• Début de la cuisson des aliments. • Ébullition des liquides.
8-7	• Ébullition rapide.
6-5	• Friture.
4	• Pour les sauces, la crème-dessert et le glaçage. • Pour la cuisson de grandes quantités de légumes.
3-2	• Pour continuer la cuisson d'aliments après un réglage à puissance plus élevée.
1	• Pour garder un aliment chaud jusqu'au moment du service.

SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS À SPIRALE

AVERTISSEMENT

La température de la surface de cuisson augmente avec le nombre d'éléments chauffants allumés. Cette température devient très élevée quand 3 ou 4 éléments sont allumés. Il faut alors faire preuve de prudence autour de la surface de cuisson.

- Veiller à ce que les cuvettes soient toujours en place sous les éléments chauffants. Ne pas revêtir les cuvettes d'une feuille d'aluminium; cela pourrait présenter un risque de choc électrique, nuire à la cuisson ou endommager l'élément.
- Le chauffage prolongé d'un élément sans qu'un récipient soit placé dessus peut l'endommager et en causer la défaillance rapide.
- L'utilisation d'un wok à fond arrondi n'est pas recommandée.

Voir les instructions d'entretien aux pages 19 et 20.

Élément de mijotage

(sur certains modèles)

Identifié par le disque qui se trouve en son centre, l'élément de mijotage peut maintenir une température modérée pour la préparation de mets nécessitant un mijotage (ex. : sauces, chocolat, fromage).

BATTERIE DE CUISINE

Batterie de cuisine

Il n'existe pas une marque particulière de récipients de cuisson qui convienne mieux. Une connaissance sommaire de la construction et des matériaux composants aidera à choisir ceux qui conviennent en fonction des besoins.



- Utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments de chauffage. Pour vérifier la planéité du fond du récipient :
 - Mettre le récipient à l'envers et placer une règle sur le fond.
 - Faire tourner la règle dans toutes les directions. Le fond devrait être légèrement concave.

REMARQUE : La plupart des magasins à rayons et des magasins spécialisés vendent maintenant des woks, récipients de préparation de conserves et des bouilloires comportant un fond plat convenant aux éléments de chauffage de la surface de cuisson.

- Le récipient devrait avoir un couvercle bien ajusté.
- Un récipient de forte ou moyenne épaisseur donnera de meilleurs résultats .
- Le récipient devrait être d'un diamètre voisin de celui de l'élément chauffant pour une cuisson plus efficace.
- Les poignées devraient être faites d'un matériau robuste et résistant à la chaleur, et elles devraient être solidement fixées au récipient.

Préparation de conserves

Le diamètre du fond de la plupart des casseroles utilisées pour la préparation de conserves est beaucoup plus grand que le diamètre des éléments de la surface de cuisson. Il est préférable d'utiliser une casserole au flanc droit, faite d'un matériau épais, à fond plat et d'un diamètre ne dépassant pas plus de 1 à 1-1/2 po (2,5 à 3,7 cm) celui de l'élément.

Utiliser les éléments de chauffage en alternance entre les lots, pour permettre aux éléments de refroidir.

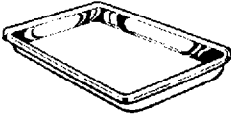
AVERTISSEMENT

Risque de brûlures, blessures ou dommages au produit

- L'utilisation prolongée d'un récipient de cuisson incorrect peut faire subir des dommages à l'élément de chauffage, à la surface de cuisson, au câblage et aux surfaces voisines. Pour éviter de tels dommages, utiliser les bons récipients, commencer la cuisson à la puissance de chauffage maximale puis réduire la puissance pour poursuivre la cuisson.
- Ne pas laisser sur un élément de chauffage chaud un récipient vide ou dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un surchauffage qui fera subir des dommages au récipient ou à l'élément de chauffage.
- Ne pas utiliser un récipient de préparation de conserves, un wok ou un récipient spécial au fond arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé. Cela peut provoquer un surchauffage et endommager le récipient, l'élément de chauffage ou les deux.

Cuisson au grill

1. Ouvrir la porte jusqu'à la butée d'arrêt pour la cuisson au grill (environ 4 po [10 cm]).
2. Utiliser le plateau et la grille pour la cuisson au grill. Ils permettent l'évacuation de l'excès de liquide et de graisse de la surface de cuisson, réduisant les projections, la fumée et le risque d'incendie.
3. Placer les aliments sur un plateau froid pour éviter qu'ils collent. Si la grille est chaude, la graisser ou graisser l'aliment.
4. La surface des aliments devrait se trouver à au moins 3 po (7,4 cm) de l'élément du grill.
5. Retourner l'aliment une fois au cours de la cuisson au grill. Utiliser une pince pour retourner la viande afin de réduire la perte de jus. Utiliser la MINUTERIE pour minuter la cuisson de chaque côté.
6. Pour les steaks et les côtelettes, entailler la couche périphérique de gras à intervalles de 2 po (5 cm) pour que la viande demeure plane.
7. On peut faire mariner la viande et la volaille avant de la faire cuire au grill. Appliquer la sauce barbecue sur les aliments avec un pinceau de cuisine seulement au cours des 5 à 10 dernières minutes de la cuisson au grill.

RÉCIPIENT		RÉGLAGE DU FOUR
Plateau de cuisson au grill		CUISSON AU GRILL CUISSON AU FOUR
Grille de plateau de cuisson au grill		CUISSON AU GRILL CUISSON AU FOUR

CONSEILS POUR LA CUISSON

Circulation d'air

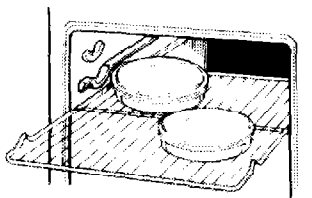
L'air chaud doit circuler autour des casseroles pour qu'il chauffe le four de façon uniforme. Les résultats de la cuisson seront meilleurs.

Pour une bonne circulation d'air :

- Placer les casseroles de façon à ce qu'elles ne soit pas directement l'une au-dessus de l'autre.
- Pour de meilleurs résultats, garder un espace de 1-1/2 po à 2 po (3,7 à 5 cm) entre chaque casserole et entre les casseroles et les parois du four. Garder un espace minimum de 1 po (2,5 cm).



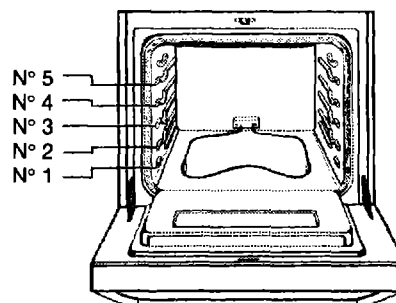
- Si on ne fait cuire qu'une casserole, la placer au centre de la grille du four.
- Si on fait cuire deux casseroles, les placer aux coins opposés de la grille du four.



REMARQUE :

Ouvrir la porte du four peut occasionner une perte de chaleur, prolonger la durée de cuisson et donner de mauvais résultats de cuisson ou de rôtissage. Se fier à la minuterie.

Position des grilles du four



Le four comporte des supports de grilles sur cinq positions. La position n° 1 est la moins élevée, soit la plus près du fond du four. La position n° 5 est la plus élevée, soit la plus éloignée du fond du four.

⚠ AVERTISSEMENT

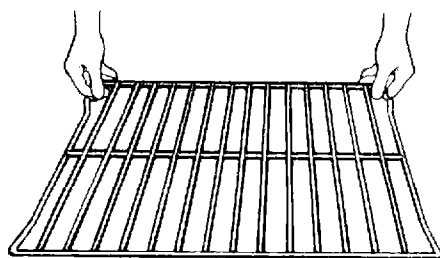
Risque d'incendie et de blessures

- Toujours positionner les grilles du four à l'emplacement désiré avant de mettre le four en marche. S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- S'il faut changer la position des grilles quand le four est chaud, utiliser des poignées ou des mouffles pour se protéger les mains.
- Ne pas laisser les poignées ou les mouffles entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Toujours utiliser des poignées ou des mouffles sèches pour manipuler les grilles ou les récipients dans le four. Ne pas utiliser de poignées ou de mouffles humides. La vapeur peut causer des brûlures.

Ne pas suivre ces précautions peut occasionner des blessures, voire même un incendie.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Il y a deux grilles droites. S'assurer de placer les grilles dans le four avant de mettre un aliment dans le four ou de mettre le four en marche.



Arrière de la grille

Pour ôter une grille du four :

Soulever l'avant de la grille et tirer.

Pour remettre une grille dans le four :

1. Placer l'arrière de la grille sur les guides de support.
2. Tout en soulevant l'avant de la grille, la pousser jusqu'au fond du four puis rabaisser l'avant.

Lignes directrices pour une bonne cuisson :

- Si on n'utilise qu'une grille, la placer de façon à ce que le **dessus de l'aliment** soit centré dans le four.
- Si on utilise deux grilles, les placer aux positions n° 3 et n° 1 (la plus près du fond du four).
- N'utiliser qu'une seule tôle à biscuits à la fois dans le four pour la cuisson au four.

Position des grilles selon les aliments :

(Voir la position des grilles à la page 16.)

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes surgelées	1 ou 2
Gâteau des anges et bundt, la plupart des pains à préparation rapide, pains à levure, casseroles, viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux, la plupart des tartes non surgelées	2 ou 3

CONSEILS POUR LA CUISSON

Feuilles d'aluminium dans le four

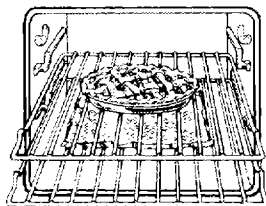
AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique et d'incendie

- Ne pas laisser une feuille d'aluminium toucher les éléments chauffants car elle pourrait les endommager et causer un choc électrique ou un incendie.

Ne pas recouvrir la grille de cuisson au gril avec une feuille d'aluminium. Un mauvais drainage de la graisse peut occasionner un incendie.

Si on veut utiliser une feuille d'aluminium afin de recueillir tout déversement des tartes ou des casseroles, procéder comme suit :



- **Pacer la feuille d'aluminium sur la grille sous la grille des aliments.** Tourner les bords de la feuille d'aluminium vers le haut et s'assurer que la feuille dépasse la casserole d'au moins 1 po (2,5 cm).
- **Ne pas recouvrir toute la grille** avec la feuille d'aluminium. Cela réduirait la circulation d'air et nuirait à la bonne cuisson.
- **Ne pas recouvrir le fond du four** ni toute une grille d'une feuille d'aluminium ou de tout autre revêtement. Cela nuirait à une bonne cuisson.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures et de choc électrique

- S'assurer que tous les boutons de commande sont ÉTEINTS et que la cuisinière est refroidie avant de la nettoyer. Autrement, il y a risque de brûlures et de choc électrique.

La cuisinière a été conçue de façon à en rendre l'entretien facile. Une eau savonneuse ou un nettoyeur ménager doux suffira à la plupart des travaux de nettoyage. Nettoyer la cuisinière dès qu'un renversement se produit ou qu'elle est souillée lui conservera son allure de neuf et lui permettra de continuer de fonctionner comme une cuisinière neuve.

NE PAS utiliser de nettoyeurs commerciaux pour les fours sur les surfaces extérieures, y compris le cadre de la porte.

Retrait/remise des éléments chauffants à spirale

Les éléments chauffants à spirale sont autonettoyants. Cependant, il est recommandé d'enlever les gros morceaux d'aliments ou l'excès d'huile pour éviter la formation de fumée.

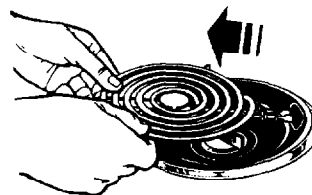
NE PAS IMMERGER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DANS L'EAU

REMARQUE :

Les cuvettes réfléchissent la chaleur vers le récipient qui se trouve sur l'élément chauffant. Elles servent aussi à capter les déversements. En les gardant propres, elles réfléchiront mieux la chaleur et conserveront leur allure de neuf.

Retrait d'un élément chauffant

1. S'assurer que tous les éléments chauffants sont éteints et refroidis avant d'enlever les éléments chauffants et les cuvettes.
2. Soulever le bord de l'élément chauffant à l'opposé de la prise, juste assez pour dégager la cuvette.

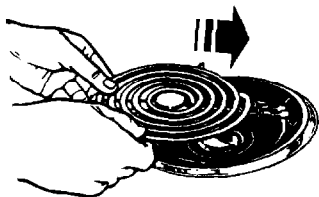


3. Tirer l'élément chauffant en ligne droite pour le débrancher de la prise.
4. Enlever la cuvette.



Remise d'un élément chauffant

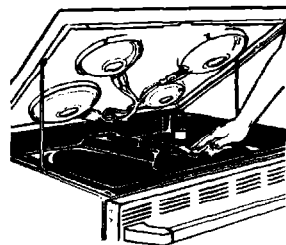
1. S'assurer que tous les éléments chauffants sont éteints avant de remettre les cuvettes et les éléments chauffants.
2. Aligner l'encoche de la cuvette avec la prise de l'élément chauffant.
3. Tenir l'élément chauffant aussi à plat que possible, ses bornes devant la prise. Pousser lentement l'élément chauffant pour enfoncer les bornes dans la prise.



4. Une fois les bornes bien au fond de la prise, abaisser la bordure de l'élément chauffant à l'opposé de la prise.

Surface de cuisson amovible

(sur certains modèles)



1. Soulever la surface de cuisson par les deux coins jusqu'à ce que les tiges de support s'enclenchent.
2. Utiliser une eau tiède savonneuse pour le nettoyage. Pour les grosses souillures, utiliser un tampon de laine d'acier savonneux.
3. Pour rabattre la surface de cuisson, la soulever par les deux côtés tout en poussant les tiges de support vers l'arrière pour les dégager. Rabaisser alors la surface de cuisson.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures et de dommage à l'appareil

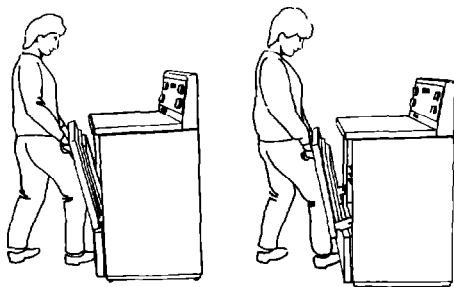
- Tous les éléments chauffants doivent être éteints avant de soulever la surface de cuisson.
- S'assurer que la surface de cuisson est refroidie au toucher avant de la soulever.
- S'assurer que les deux tiges de support sont complètement déployées et enclenchées. Autrement, la chute accidentelle de la surface de cuisson pourrait causer des blessures.
- Ne pas laisser tomber la surface de cuisson sinon on risque d'endommager l'émail de finition ou le cadre de la surface de cuisson.
- Gare aux fils lâches lors du nettoyage.

Porte amovible du four

La porte du four est amovible pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four. La porte se tiendra debout, supportée par ses charnières.

Démontage de la porte du four :

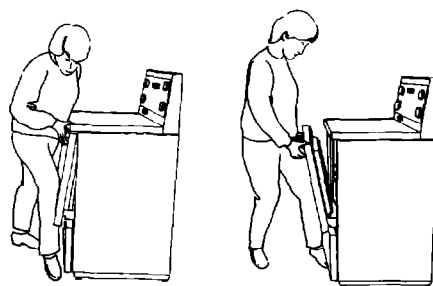
1. Ouvrir la porte jusqu'à la butée du gril (ouverte d'environ 4 po [10 cm]).
2. Soulever légèrement la porte puis la tirer vers l'avant et l'arrière jusqu'à ce que les charnières se dégagent.
3. Abaisser la porte et la tirer pour l'enlever complètement.



Remontage de la porte :

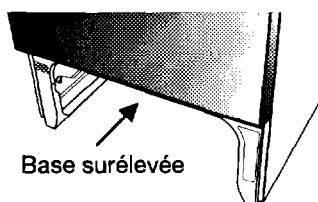
1. En tenant la porte par la poignée, placer le haut de la porte sous le surplomb de la surface de cuisson et, à l'aide de la jambe, pousser le bas de la porte pour engager les charnières dans leurs fentes aussi loin que possible.
2. Ouvrir la porte jusqu'à la butée de gril ou un peu plus.
3. Appuyer la jambe contre le bas de la devanture de la porte. Soulever légèrement la porte tout en continuant de la pousser jusqu'à ce que les charnières soient complètement enclenchées.

Si le haut de la porte frotte contre le surplomb de la surface de cuisson, démonter et remonter la porte.



Base surélevée

La base surélevée a été ainsi conçue pour faciliter le nettoyage sous la cuisinière. Elle donne aussi un accès plus facile aux pieds de mise à niveau une fois que la cuisinière a été mise en place.



Pour balayer sous la cuisinière, enlevez simplement le tiroir (voyez le feuillet de directives pour savoir comment enlever le tiroir).

Vitre amovible du tableau de commande

(sur modèles à tableau de commande vitré)

Il est possible d'enlever la vitre du tableau de commande pour faciliter le nettoyage des deux côtés de la vitre et du tableau de commande.

Utiliser une éponge et de l'eau savonneuse tiède. Ne pas nettoyer le dispositif électronique derrière la vitre car il peut être endommagé par les liquides.

Démontage de la vitre du tableau de commande:

1. Enlever les boutons de commande des éléments chauffants de la surface de cuisson en les tirant.
2. Soulever le couvercle du dessus du tableau de commande par le bord avant, à chaque extrémités.
Sur les modèles équipés d'une lampe fluorescente, enlever le tube fluorescent (directives à la page 24).
3. Enlever la vitre du tableau de commande en la tirant légèrement vers l'avant puis en la soulevant.

PIÈCES	ARTICLES À UTILISER	MODE DE NETTOYAGE
Intérieur du four	Produit commercial de nettoyage de four	• Observer les instructions du fabricant.
Boutons de commande	Éponge douce et eau chaude savonneuse	• Mettre les boutons en position d'arrêt et les tirer. • Laver, rincer et bien sécher. Ne pas laisser tremper. • Remettre les boutons. S'assurer qu'ils sont bien en position d'arrêt. NE PAS UTILISER de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs; ils peuvent endommager le fini.
Vitre de console de commande (sur modèles à tableau de commande vitré)	Éponge douce et eau chaude savonneuse OU Essuie-tout et nettoie-vitre en aérosol	• Laver, rincer et bien sécher. NE PAS UTILISER de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs; ils peuvent endommager le fini.
Surfaces extérieures (autres que la vitre du tableau de commande)	Éponge douce et eau chaude savonneuse	• Laver, rincer et sécher à fond. UTILISER un tampon plastique à récurer non abrasif pour les grosses souillures. • Ne pas utiliser de nettoyeurs puissants ou abrasifs.
Éléments chauffants à spirale	Aucun nettoyage requis	• Éclaboussures et déversements seront brûlés. • Ne pas les immerger dans l'eau.
Cuvettes en porcelaine émaillée	Nettoyeur liquide de cuisine, non ou peu abrasif.	• Essuyer les gros déversements. • Laver, rincer et bien sécher.
Évent et poignée de la porte	Nettoyeur non abrasif	• Utiliser un nettoyeur non abrasif pour éliminer les taches.
Plateau et grille de gril (nettoyer après chaque usage)	Tampon de laine d'acier et eau chaude savonneuse	• Laver, rincer et sécher à fond.
Grilles du four	Tampon de laine d'acier et eau chaude savonneuse	• Laver, rincer et sécher à fond.
Vitre de la fenêtre du four	Essuie-tout et nettoie-vitre en aérosol OU Eau savonneuse tiède et tampon de récurage en plastique non abrasif	• Vérifier que le four est froid. • Observer les instructions qui accompagnent le produit de nettoyage. • Laver, rincer et sécher à fond.

Remplacement de la lumière de la surface de cuisson

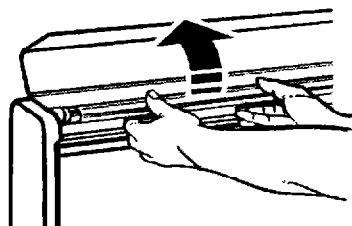
(sur modèles avec lampe fluorescente)

La lumière de la surface de cuisson se trouve dans le haut du tableau de commande. L'interrupteur est situé sur le tableau de commande. Enfoncer l'interrupteur pour allumer la lumière. L'allumage peut prendre quelques secondes.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

- Avant de remplacer le tube fluorescent, s'assurer que l'alimentation de la cuisinière a été coupée au disjoncteur principal.
- Ne pas faire cette vérification pose un risque de choc électrique.



Remplacement du tube fluorescent :

1. Couper l'alimentation à la cuisinière.
2. Soulever le couvercle du dessus du tableau de commande par le bord avant, à chaque extrémités.
3. Saisir le tube fluorescent par les deux extrémités.
4. Faire tourner le tube à 90 degrés et le soulever pour l'extraire du connecteur.
5. Installer un tube fluorescent F1 8T8.
6. Faire tourner le tube à 90 degrés pour le placer à la position d'origine.

Remplacement de la lumière du four

Pour allumer la lumière du four, appuyer sur l'interrupteur de lumière de four situé sur le tableau de commande. Appuyer de nouveau sur l'interrupteur pour éteindre la lumière.

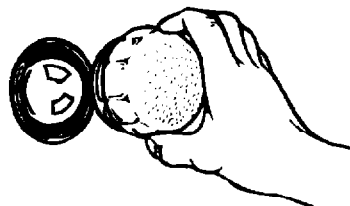
AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique et de blessure

- Avant de remplacer l'ampoule du four, s'assurer que le four et l'ampoule sont froids et que l'alimentation à la cuisinière a été coupée. Autrement, il y aura risque de choc électrique ou de brûlures.
- Le couvre-ampoule doit être en place lors de l'utilisation du four. Il protège l'ampoule contre le bris et la température élevée. Le couvre-ampoule est en verre. Faire attention de ne pas l'échapper. Les éclats de verre peuvent causer des blessures.

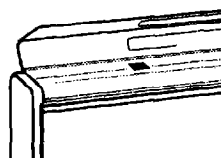
Remplacement de l'ampoule du four :

1. Débrancher l'appareil ou couper l'alimentation au disjoncteur principal.



2. Ôter le couvre-ampoule en verre situé à l'arrière du four en le dévissant dans le sens antihoraire.
3. Ôter l'ampoule de sa douille et la remplacer par une ampoule de 40 watts pour cuisinière.
4. Remettre le couvre-ampoule en le vissant dans le sens horaire. Brancher la cuisinière ou rétablir l'alimentation au disjoncteur principal.

Disjoncteur de prise de courant (sur certains modèles)



Le disjoncteur de la prise de courant de la cuisinière se trouve sous le couvercle du tableau de commande. Sa puissance nominale est de 12 A.

Saisissez le rebord avant du couvercle aux deux extrémités et soulevez-le.

Sur les modèles dotés d'un éclairage fluorescent, enlevez le tube fluorescent (directives à la page 24) pour accéder au disjoncteur.

DÉPISTAGE DES PROBLÈMES

EN CAS DE BESOIN D'ASSISTANCE OU DE SERVICE

L'objet de cette section est de vous éviter le coût de la visite d'un technicien. Cependant, vous pourrez avoir parfois besoin d'assistance ou de service. Lorsque vous contacterez le service après-vente, vous devrez fournir une description complète du problème, le numéro de modèle et le numéro de série complets de la cuisinière, ainsi que sa date d'achat ou d'installation (voir à la page 2). Ces renseignements sont essentiels pour que l'on puisse répondre convenablement à la demande de service.

Avant de faire une demande de service ...

Advenant que la cuisinière ne fonctionne pas, étudier la liste ci-dessous avant de faire un appel de service. Il se peut qu'on puisse éviter ainsi le coût d'une visite de dépannage.

PROBLÈME	VÉRIFIER SI	QUE FAIRE
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation est sur un circuit sous tension et de la tension qui convient. Un fusible a grillé ou un disjoncteur est ouvert sur le panneau principal	Brancher le cordon d'alimentation à un circuit sous tension, de la tension appropriée. Remplacer le fusible ou réactiver le disjoncteur.
Le four ne fonctionne pas	Les commandes sont convenablement réglées. Une mise en marche retardée a été programmée. Le bouton d'ARRÊT n'a pas été enfoncé. Un fusible a grillé ou un disjoncteur est ouvert sur le panneau principal	Voir les directives de réglage des commandes à partir de la page 7. Attendre que l'heure programmée soit atteinte. Enfoncer le bouton d'ARRÊT. Remplacer le fusible ou réactiver le disjoncteur.
Les éléments chauffants ne fonctionnent pas	Un fusible a grillé ou un disjoncteur est ouvert au panneau principal. Les boutons de commande sont convenablement réglés.	Remplacer le fusible ou réactiver le disjoncteur. Enfoncer les boutons avant de tenter de les faire tourner.
La prise de courant ne fonctionne pas.	Le disjoncteur de prise de courant de la cuisinière s'est ouvert. Un fusible a grillé ou un disjoncteur est ouvert sur le panneau principal.	Réactivez le disjoncteur. (voir à la page 25). Remplacer le fusible ou réactiver le disjoncteur.
Les boutons de commande ne veulent pas tourner	On enfonce le bouton avant de le faire tourner.	Enfoncer les boutons avant de les faire tourner.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux prévus.	La cuisinière est d'aplomb. Le four a été préchauffé avant la cuisson. La recette a été testée et provient d'une source fiable. Le récipient utilisé est du type et de la taille appropriés. Il y a une bonne circulation d'air autour du récipient pendant la cuisson. Le récipient de cuisson convient à l'élément chauffant utilisé.	Mettez la cuisinière au niveau (voyez le feuillet de directives). Préchauffer le four lorsque la recette le demande. N'utiliser que des recettes provenant d'une source fiable. Consulter un livre de cuisine fiable concernant le type et la taille du récipient recommandé. Laisser un espace d'air de 1 1/2 à 2 po (3.7-5 cm) autour du récipient. Le récipient devrait avoir la même taille ou être légèrement plus grand que l'élément chauffant utilisé.

Avec le temps, la précision de l'indicateur de température du four diminue. Un four neuf est plus exact. Si, après avoir utilisé le four, les réglages de température ne sont pas satisfaisants, il est possible de faire modifier le réglage par un technicien agréé.

GARANTIE

DURÉE DE LA GARANTIE:	PROTECTION CONFÉRÉE PAR LA GARANTIE:	CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE:
GARANTIE COMPLÈTE D'UNE ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Remplacement des pièces et frais de main-d'oeuvre pour rectifier les vices de matière ou de fabrication. Le service doit être rendu par un centre de service agréé.	A. Les demandes de service pour : 1. Modifier l'installation de la cuisinière. 2. Recevoir des directives sur l'utilisation de la cuisinière. 3. Remplacer un fusible du secteur ou modifier le câblage électrique.
GARANTIE LIMITÉE POUR LA DEUXIÈME ET TROISIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Remplacement des pièces des éléments à spirale et du four pour rectifier les vices de matière ou de fabrication.	B. Les réparations quand la cuisinière sert à un usage autre que l'usage ménager normal. C. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'un mauvais usage, d'un abus, d'une mauvaise installation ou d'une installation qui n'est pas conforme aux codes locaux de l'électricité.
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Remplacement des pièces des éléments à rayonnement pour rectifier un vice de matière ou de fabrication. Remplacement de la céramique vitrée si le bris a été causé par un vice de matière ou de fabrication.	D. Les frais de main-d'oeuvre au cours des périodes de garanties limitées. E. Le remplacement de pièces ou les frais de main-d'oeuvre pour les réparations à l'extérieur du Canada. F. Transport de la cuisinière (envoi à l'atelier et livraison). Cet appareil est conçu pour être réparé au foyer. G. Les réparations à la surface de cuisson en céramique vitrée si elle n'a pas été entretenue conformément aux directives du manuel d'utilisation et d'entretien. H. Les réparations aux pièces ou aux systèmes nécessitées suite à une modification non autorisée de l'appareil ménager.

