



ELECTRIC RANGES

Use & Care Guide

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Guide d'utilisation
et d'entretien

Table of Contents/Table des matières.....2

TABLE OF CONTENTS

A NOTE TO YOU	3
RANGE SAFETY	4
The Anti-Tip Bracket	4
ELECTRONIC OVEN CONTROL	7
Display/Clock	7
Starting/Canceling a Function	7
Indicator Lights.....	7
Using the Control Lock	7
Setting the Clock.....	8
Using the Minute Timer	8
BEFORE USING	8
Using Aluminum Foil	8
Air Circulation	9
Oven Rack Positions	9
Accessory Rack	9
Oven Vent.....	10
Oven Door Vent.....	10
Automatic Oven Light	10
Broil Pan Storage Rack.....	10
Bakeware Chart.....	10
USING YOUR OVEN	11
Baking & Roasting.....	11
Adjusting Oven Temperature Control	12
Broiling.....	12
Broiling Guidelines	13
Vari-Broil.....	13
USING YOUR COOKTOP	14
Surface Element Controls	14
Warming Zone Element.....	14
Simmer Element.....	14
Dual Element	15
Bridge Element.....	15
HOT Surface Indicator Lights	15
Fluorescent Cooktop Light	15
Appliance Outlets.....	15
Home Canning Information.....	15
Optional Canning Kit	16
Cookware	16
Power on Lights	16
Control Setting Guide	16
Coil Element Cooktop Models	16
Cookware Tips	17
OVEN SELF-CLEANING CYCLE	17
How the Self-Cleaning Cycle Works.....	17
Before You Start.....	17
For Best Cleaning Results.....	18
Automatic Door Lock	18
Setting the Controls	18
CARING FOR YOUR RANGE	19
Coil Element Cooktop Models	19
Glass Ceramic Cooktop Models.....	20
Removable Oven Door.....	20
Sweep-Through Base	21
Removing the Storage Drawer.....	21
Replacing the Storage Drawer.....	21
Cleaning Chart	21
Cooktop Light Replacement.....	22
Oven Light Replacement	22
Appliance Outlet Circuit Breakers.....	22
TROUBLESHOOTING	23

TABLE DES MATIÈRES

NOTE À L'UTILISATEUR	24
SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	25
La bride antibasculement.....	25
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR	28
Afficheur/horloge	28
Mise en marche/annulation d'une fonction	28
Témoins lumineux	28
Utilisation de la commande de verrouillage.....	28
Réglage de l'horloge	29
Utilisation de la minuterie	29
AVANT L'UTILISATION	29
Utilisation de papier d'aluminium.....	29
Circulation de l'air.....	30
Positions des grilles.....	30
Grille accessoire	30
Évent du four	31
Évent de la porte du four.....	31
Lumière de four automatique.....	31
Support de rangement de la lèchefrite et sa grille.....	31
Ustensiles de cuisson au four	32
UTILISATION DU FOUR	32
Cuisson au four et rôtissage	32
Ajustement de la commande de température du four.....	33
Cuisson au gril.....	34
Directives pour la cuisson au gril	34
Cuisson au gril variable	35
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	35
Commandes des éléments de surface	35
Élément de zone tiède.....	36
Élément de mijotage.....	36
Élément double	36
Élément de liaison	36
Témoins lumineux de surface chaude.....	36
Lumière fluorescente de la table de cuisson	37
Prises pour appareils ménagers	37
Remarques concernant les conserves	37
Nécessaire de conserve en option	37
Matériaux des ustensiles de cuisson	38
Témoins lumineux de courant.....	38
Guide des réglages	38
Modèles à table de cuisson à éléments tubulaires	39
Conseils utiles	39
PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE DU FOUR	39
Fonctionnement du programme d'autonettoyage.....	40
Avant de commencer	40
Pour des résultats de nettoyage optimaux	40
Verrouillage automatique de la porte	40
Réglage des commandes	41
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	41
Modèles à table de cuisson à éléments tubulaires	41
Modèles à table de cuisson en vitrocéramique	42
Porte de four amovible.....	43
Base de balayage.....	43
Retrait du tiroir de rangement	44
Réinstallation du tiroir de rangement	44
Tableau de nettoyage.....	44
Remplacement du tube de la lampe de la table de cuisson	45
Remplacement de l'ampoule de la lampe du four.....	45
Disjoncteurs des prises de l'appareil ménager.....	45
DÉPANNAGE	46

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 Use and Care Guide. It is full of valuable information on how to operate and maintain your range properly. Please read it carefully.

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

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 _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Date Installed _____

Store Name _____

Address _____

Phone _____

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The Anti-Tip Bracket

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

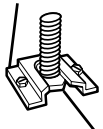
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

Anti-Tip Bracket



Range Foot

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back-guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Range for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left 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.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – The range is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of under-sized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Soak Removable Heating Elements – Heating elements should never be immersed in water.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ranges –

- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Setting the Clock

1. Press the CLOCK button.

PRESS



YOU SEE



2. Set the time. Press the up ▲ or down ▼ button(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example for 5:30)

3. Start the clock.

PRESS



OR



YOU SEE



NOTES :

- To see the time of day when it is not on the display, press the CLOCK button.
- You must reset the clock if the power goes out for more than 1 second.

Using the Minute Timer

The minute timer does not start or stop the oven. It works like a kitchen timer. It can be set in hours or minutes up to 12 hours, 59 minutes. The minute timer will display minutes and seconds for settings under 1 hour. You will hear *four* 1-second tones when the set time is up.

1. Press the TIMER button.

PRESS



YOU SEE



2. Set the countdown time. Press the up ▲ or down ▼ button(s) until the correct time shows on the display.

PRESS



YOU SEE



(example for 10 minutes)

3. Start the minute timer.

PRESS



OR



YOU SEE



(display counts down)

When time is up :

YOU SEE



You will hear four 1-second tones.

NOTE: To see the countdown time when the minute timer is not on the display, press the TIMER button.

4. Turn off the minute timer.

PRESS TWICE



YOU SEE



5. To CANCEL the minute timer.

PRESS TWICE

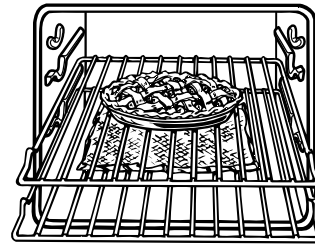


YOU SEE



BEFORE USING

Using Aluminum Foil



Do not line oven bottom with any type of foil, liners, or cookware. Permanent damage will occur to the oven bottom finish.

- **Do not cover the entire rack** with aluminum foil. Doing so will reduce air circulation and overall oven performance.
- **To catch spillovers** from pies or casseroles, place foil on the oven rack below. Foil should be turned up at the edges and be at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish.
- **Place tent-shaped foil** loosely over meat or poultry to slow down surface browning for long term roasting. Remove foil for the last 30 minutes.
- **Use narrow strips** of foil to shield piecrust edges if browning too quickly.

Air Circulation

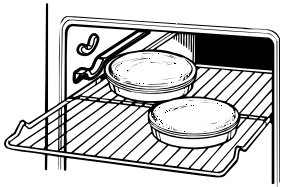
The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven. This results in better baking.

For best air circulation:

- Place the pans so that one is not directly over the other.
- For best results, allow 1½ in. to 2 in. (3.8-5 cm) of space around each pan and between pans and oven walls. There must be a minimum space of 1 in. (2.5 cm).

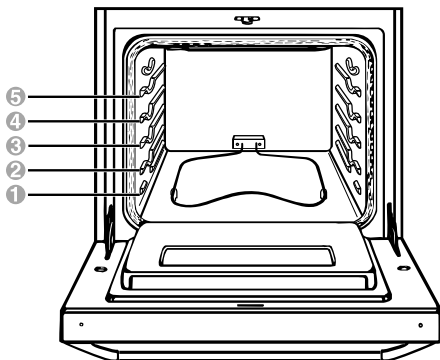


- When baking with one pan, place pan in the center of the oven rack.
- When baking with two pans, place pans in opposite corners of the oven rack.



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

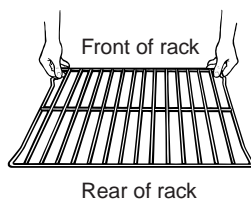


Your oven has five rack positions. Rack position 1 is the lowest position, or closest to the bottom of the oven. Rack position 5 is the highest position, or farthest from the bottom of the oven.

NOTES:

- Always position oven rack(s) in desired location before turning oven on. Be sure the rack(s) is level.
- Do not let potholders or oven mitts come in contact with hot heating elements.

Be sure to position the oven rack(s) before putting food into the oven or turning the oven on.



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 is 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:

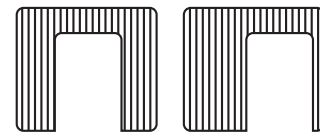
(For rack positions, see the "Oven Rack Positions" section).

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

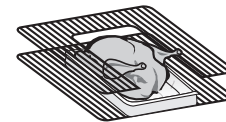
Accessory Rack



(on some models)

The accessory rack is specially designed to fit around a large object to allow you to roast foods in the oven on a lower rack while heating or cooking other foods on the accessory rack.



style will vary depending on model



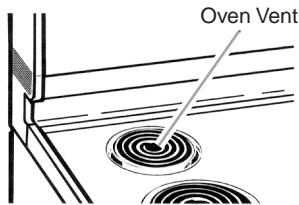
UTENSIL	OVEN CONTROL SETTING
Broiler pan 	BAKE
Broiler pan and grid 	BROIL BAKE

Oven Vent

Coil element cooktop models:

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Doing so will cause poor air circulation, affecting cooking and cleaning results. Never set plastics, paper, or other items that could melt or burn near the oven vent.

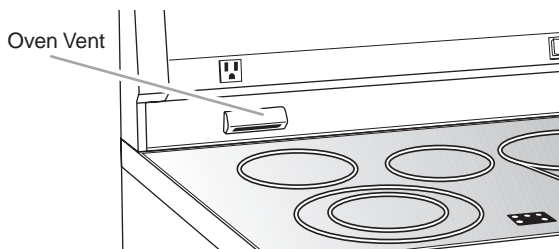
On coil element models, the element can be used when the oven is on as long as the cookware does not extend more than 1 in. (2.5 cm) over the element.



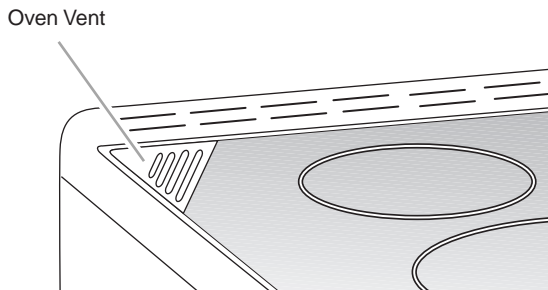
Ceramic glass cooktop models:

The oven vent, located on the lower left side of the backguard on free-standing ranges, or on the rear left side of the cooktop on slide-in ranges, allows hot air and moisture to escape when the oven is in use.

Free-standing range



Slide-in range

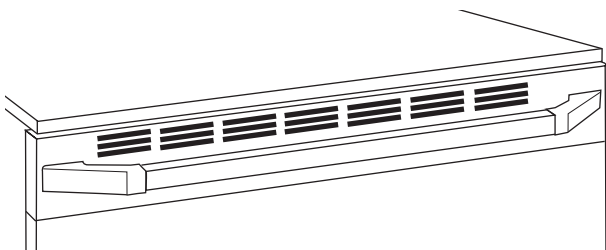


Do not block the oven vent.

Poor baking/roasting may result.

Use warm soapy water to clean the vent.

Oven Door Vent



Hot air and moisture may escape from the door vent during certain cooking modes. Some condensation may be observed occasionally. This will not effect cooking performance.

Automatic Oven Light

(on some models)

The oven light will turn on automatically once the oven door is opened, and will remain on while the door is open. Since it functions separately from the electronic range control, the oven does not need to be on for the light to come on.

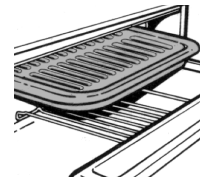
The oven light may also be turned on using the manual switch located on the control console.



Broil 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.



Bakeware Chart

The bakeware material affects cooking results. Use the bakeware size recommended in the recipe and the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum <ul style="list-style-type: none"> ■ Light golden crusts ■ Even browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or non-stick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May reduce baking temperatures 25°F (14°C). ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans <ul style="list-style-type: none"> ■ Little or no bottom browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.

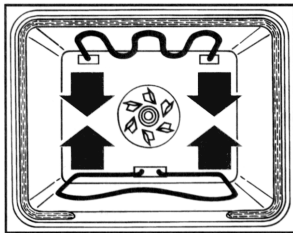
BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.

USING YOUR OVEN

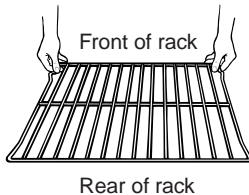
Baking & Roasting

During preheating and baking, both the top and bottom elements cycle on and off to provide balanced cooking and even top browning.

Use this setting for baking, roasting and heating.



- Place the oven racks where you need them in the oven. For more information, see "Oven Rack Positions".



- Choose the baking/roasting setting.

PRESS



YOU SEE



The BAKE indicator light will light up.

- Set the temperature (optional).

PRESS



YOU SEE



(example for bake/roast at 375°F/190°C)

Do this step if you want to set a temperature other than 350°F/177°C. Press ▲ to raise the temperature or ▼ to lower the temperature in 5°F/3°C amounts. You can set the temperature anywhere from 170°F/77°C to 500°F/260°C. Use these buttons until the desired temperature is displayed.

- When roasting or cooking casseroles...

Put your food in the oven.

You do not have to preheat the oven when roasting or cooking casseroles.

- Press the START button.

PRESS



YOU SEE



(example for set temperature of 350°F/177°C)

A preheating time will count down on the display. The HEAT and ON indicator lights will light up. The oven control automatically sets preheating time based on the oven temperature you select.

- For 245°F/118°C and less, the preheating time is 4 minutes.
- For 250°F-445°F/121°C - 229°C, the preheating time is 10 minutes.
- For 450°F/232°C and above, the preheating time is 15 minutes.

When preheating is complete you hear a 1-second tone, the preheat indicator light turns off, and the set temperature is displayed.

NOTES :

- You can change the temperature setting any time after pressing the START button. You do not have to press the START button again.
- The preheating time will not change if you reset the temperature before the countdown time ends.
- If you are baking/roasting while the minute timer is counting down, you can see the set baking/roasting temperature for 5 seconds by pressing the BAKE button.

- When baking...

Put your food in the oven after the preheat countdown ends.

During baking/roasting the elements will turn on and off to keep the oven temperature at the setting.

NOTE: The top element helps heat during baking/roasting, but does not turn red.

- After cooking, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE

time of day or minute timer countdown

Adjusting Oven Temperature Control

NOTE: DO NOT measure the oven temperature with a thermometer. Opening the oven door will lower the oven temperature and give you an incorrect reading. Also, the thermometer temperature will change as your oven cycles.

Although your new oven is properly adjusted to provide accurate temperatures, it may cook faster or slower than your old oven.

If you are not satisfied with the baking/roasting results, you can change the offset temperature by following the steps below :

1. Press and hold BAKE for 4 seconds.

PRESS

YOU SEE



(factory setting of "0")

The display will show 350°F/177°C for 4 seconds. Then it will show the current offset temperature, for example "00", if you have not already adjusted the temperature.

2. Set the new offset temperature.

PRESS

YOU SEE



(example when making oven 10°F/ 5°C cooler)

Press ▲ to raise the temperature or ▼ to lower the temperature in 10°F/5°C amounts. You can set the temperature change as low as -30°F/-15°C or as high as +30°F/+15°C. A minus (-) sign will appear before the number when decreasing the temperature setting. The minus sign indicates that the oven will be cooler by the displayed amount. There is no sign in front of the number when increasing the temperature setting.

3. Enter the adjustment.

PRESS

YOU SEE



time of day or minute timer countdown

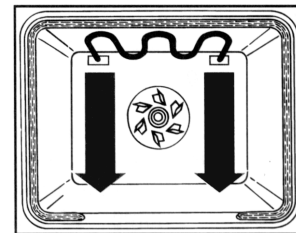
NOTE: The offset temperature resets to "00" if the power goes out for more than 1 second.

How to determine the amount of temperature adjustment needed:

The chart below tells you how much to adjust the offset temperature to get the cooking results you want. You can figure out cooking results by the amount of browning, moistness, and rising times for baked foods.

To Cook Food...	Adjust by this Number of Degrees °F/°C
a little more	+10/+5
moderately more	+20/+10
much more	+30/+15
a little less	-10/-5
moderately less	-20/-10
much less	-30/-15

Broiling



The top element (as set by the Broil function) operates at full power when heating.

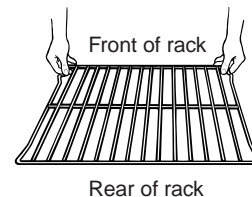
Use this setting for normal broiling and top browning with the door open in the Broil Stop position.

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.

NOTES :

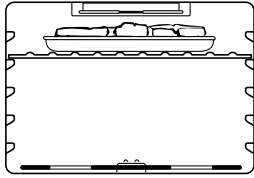
- Do not preheat when broiling.
- Leave the door partly open when you use the oven to broil. This lets the oven stay at the proper temperatures.

1. Place the oven rack for broiling.

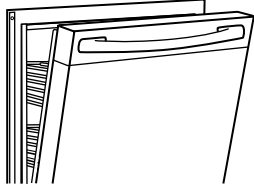


Place the oven rack so that the surface of the food is at least 3 in. (7.5 cm) away from the broil element.

- Place your food on the broiler pan and place the pan in the center of the oven rack.



- Close the oven door to the broil stop position.



The broil stop position lets the door stay open about 4in. (10 cm) by itself.

- Press the BROIL button.

PRESS



YOU SEE



(500°F/260°C standard broiling temperature)

The broil indicator light will light up.

- Start broiling.

PRESS



YOU SEE



The ON and HEAT indicator lights will light up.

NOTES:

- You can change the temperature setting any time after pressing the START button. To change the setting, see "Vari-Broil". After changing the setting, you do not have to press the START button again.
- If you are broiling while the minute timer is counting down, you can see the set broiling temperature for 5 seconds by pressing the BROIL button.

- After broiling, turn off the oven.

PRESS



YOU SEE

time of day or minute timer countdown

Broiling Guidelines

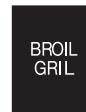
- Open the door to the Broil Stop position (open about 4 in. [10 cm]).
- Use the broiler pan and grid for broiling. They are designed to drain excess liquid and fat away from the cooking surface to help prevent spatter and smoke.
- To make sure juices drain well, do not cover the grid with foil.
- Turn food only once during broiling. Using tongs to turn meats prevents loss of juices. Use MINUTE TIMER for timing each side.
- The surface of the food should be at least 3 in. (7.4 cm) away from the broil element.
- For steaks and chops, slash fat evenly, at 2 in. (5 cm) intervals, around the outside edges of meat to prevent curling.
- Meats and poultry can be marinated before broiling. Brush foods with barbecue sauce only during the last 5 to 10 minutes of broiling.
- Place food on a cold pan to prevent sticking. If the rack is hot, grease it or grease the food.
- After broiling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Vari-Broil

To custom broil at a lower temperature...

- If the food is cooking too fast...

PRESS



YOU SEE



(example for broiling at 325°F/163°C)



Press the BROIL button and press the ▼ button until "325°F/163°C" shows on the display. After changing the setting, you do not have to press the START button again.

- If you want food to broil slower from the start...

Close the oven door.

PRESS

YOU SEE



(example for broiling at 400°F/204°C)



Press the **BROIL** button and press the **▼** button so a temperature between "300°F/149°C" and "500°F/260°C" shows on the display.

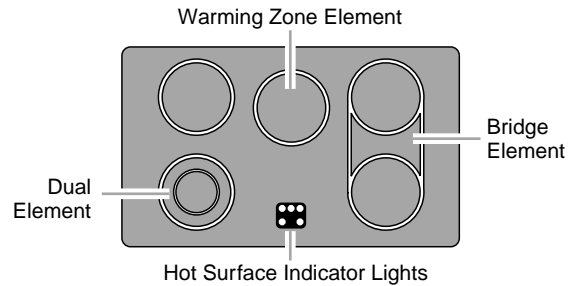
Press the **START** button.

Lower temperature settings let the broil heating element cycle and slow cooking down. The lower the temperature, the slower the cooking.

NOTE: Fish and chicken are some foods that may cook better if you use lower broiling temperatures.

Glass ceramic cooktop models: The controls work on the principle of percent on, percent off. For example, when the control is turned to setting 5, the element will be on only 50% of the time. Because of the fast heat-up of radiant heat elements, you will notice, and perhaps even hear, the element switching on and off.

Additional glass ceramic elements (on some models).



Warming Zone Element (on some models)

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Use the warming zone element to keep cooked foods warm. It is not recommended for heating cold foods.

The warming zone is located in the center of your cooktop. Set the switch to "ON" for use.



- Cover all foods with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap to cover food because it may melt onto the cooktop surface. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Use potholders or oven mitts to remove food.
- The warming zone element will not glow red when it is on, unlike the surface elements, However the surface indicator light on the cooktop will glow.
- The warming zone element may be used whether the other elements are in use or not.

USING YOUR COOKTOP

⚠ WARNING



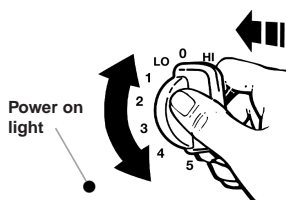
Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

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.

Simmer Element (on some models)

The simmer element is identified on the disc in the center of the element. This element can maintain lower temperatures for preparation of foods which require very low heat like sauces, chocolate or cheese.

Dual Element

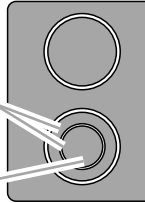
(on some models)

You can use the left front surface element as either a small-diameter lower-wattage element, or large-diameter full-wattage element.

The element is controlled by the "Dual / Single" control knob on the left front of the range console. Push in and turn the control knob to the desired setting in the area marked "Dual" or "Single".

Use both elements for larger pans. Controlled by control knob area marked "Dual".

Use small element for smaller pans. Controlled by control knob area marked "Single".



Bridge Element

(on some models)

You can use the right front surface element as either a large-diameter full-wattage element, or larger-area higher-wattage element.

The element is controlled by the "Dual / Single" control knob on the right front of the range console. Push in and turn the control knob to the desired setting in the area marked "Dual" or "Single".

Use both elements for larger pans. Controlled by control knob area marked "Dual".

Use small element for smaller pans. Controlled by control knob area marked "Single".



HOT Surface Indicator Lights

Single HOT surface indicator light (on some models)



The HOT surface indicator light on the cooktop surface will glow when any one of the surface elements are turned on. The HOT surface indicator light will glow as long as the elements are too hot to touch, even after they are turned off.

Four or five HOT surface indicator lights (on other models)



Five HOT surface indicator lights (on models equipped with Warming Zone)

The HOT surface indicator lights on the cooktop surface will glow when their corresponding surface elements are turned on. The HOT surface indicator lights will continue to glow as long as the elements are too hot to touch, even after they are turned off.

NOTE: Heat from the oven vent may cause the left rear HOT surface indicator light to glow to show that the area is too warm to touch. There are five hot surface indicator lights on models equipped with Warming Zone.

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 Outlets

(on some models)

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



The outlets operate independently and are not affected by range control settings.

NOTE:

- Do not place appliances on the cooktop. Damage to the appliance could result if the cooktop is hot.
-

Home Canning Information

- Use flat-bottomed canners on all types of cooktops, especially ceramic glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.
- Center the canner over the largest surface cooking area. Do not extend canner more than 1 in. (2.5 cm) outside the surface cooking area. Large diameter canners/pans, if not centered correctly, can trap heat and result in damage to the cooktop. Do not place canner on two surface cooking areas at the same time.
- The type of material the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the "Cookware" section for more information.
- When canning for long periods of time, allow elements and surrounding surfaces to cool down.
- Alternate use of the surface cooking areas between batches or prepare small batches at a time.
- Start with hot water, cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.

Optional Canning Kit

(coil element models)

Most water-bath or pressure canners have large diameters. If you use them at high heat settings for long periods of time, you can shorten the life of regular coil elements. This can also damage the cooktop. If you plan to use the cooktop for canning, we recommend the installation of a Canning Kit. Order the kit (Part No. 242905) from your dealer or designated service company.

Cookware

The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Aluminum

- Heats quickly and evenly.
- Use for all types of cooking.
- Medium or heavy thickness is best for most cooking.
- Used as a core or base in cookware to provide even heating.

Cast Iron

- Heats slowly and evenly.
- Good for browning and frying.
- Maintains heat for slow cooking.
- Can be coated with porcelain enamel.

Ceramic or ceramic glass

- Heats slowly and unevenly.
- Use for low to medium settings.
- Follow the manufacturer's instructions.

Copper

- Heats very quickly and evenly.
- Used as a core or base in cookware to provide even heating.

Earthenware

- Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer.
- Use on low settings.

Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron

- See cast iron and stainless steel.

Stainless steel

- Heats quickly but unevenly.
- A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating.
- Can be coated with porcelain enamel.

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 corresponding surface element is turned 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	<ul style="list-style-type: none">■ To start foods cooking.■ To bring liquids to a boil.
8-6	<ul style="list-style-type: none">■ To hold a rapid boil.■ To quickly brown or sear meat.
5	<ul style="list-style-type: none">■ To cook gravy, pudding and sauce.■ To fry poultry or meat.■ To maintain a slow boil.
4-2	<ul style="list-style-type: none">■ To stew or steam food.■ To simmer food.
1	<ul style="list-style-type: none">■ To keep foods warm.■ To melt chocolate.
Simmer Element (on some models)	<ul style="list-style-type: none">■ Precise simmer control.
Dual Element (on some models)	<ul style="list-style-type: none">■ Home canning.■ Large diameter cookware.■ Large quantities of food.
Warming Zone Element (on some models)	<ul style="list-style-type: none">■ Keep cooked foods warm.

REMEMBER: When range is in use or during the Self-Cleaning cycle, the entire cooktop area may become hot.

Coil Element Cooktop Models

- Drip bowls should be used at all times. Do not use aluminum foil to cover drip bowls. Use of aluminum foil could result in 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.
- 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.

See the "Caring For Your Range" section for care and cleaning instructions for both Coil and Ceramic Glass Cooktop Models.

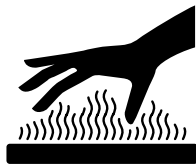
Cookware Tips

- Select a pan that is about the same size as the surface cooking area. Cookware should not exceed more than 1 in. (2.5 cm) outside the area.
- For best results and greater energy efficiency, use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface cooking area. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Cookware with a non-stick finish has heating characteristics of the base material.
- Check for rough spots on the bottom of metal or glass cookware which will scratch the ceramic glass surface (on some models).
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction from the surface cooking area to the cookware. Determine flatness with the ruler test. Place the edge of a ruler across the bottom of the cookware. Hold it up to a light. No light should be visible under the ruler. Rotate the ruler in all directions and look for any light.
- Do not leave empty cookware, or cookware that has boiled dry, on a hot surface cooking area. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or the surface cooking area.

OVEN SELF-CLEANING CYCLE

(on some models)

⚠ WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

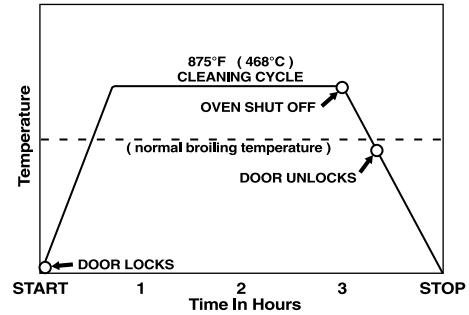
Do not use commercial oven cleaners in your oven.

Failure to follow these instructions can result in burns, or illness from inhaling dangerous fumes.

The self-cleaning cycle operates with the easy-to-use electronic control. To use this cycle properly, follow the step-by-step instructions in this section.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

How the Self-Cleaning Cycle Works

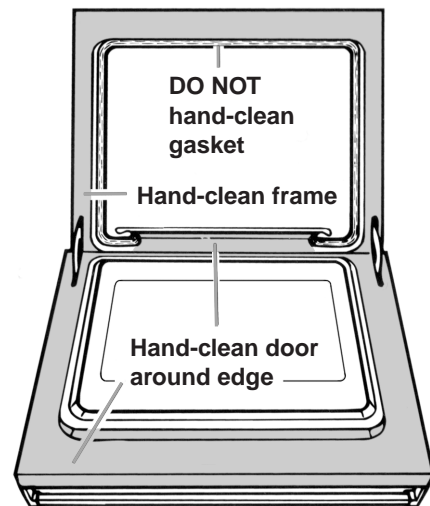


The self-cleaning cycle uses very high heat to burn away soil and grease. During the cycle, the oven gets much hotter than it does for normal baking or broiling - approximately 875°F (468°C). This high heat breaks up the soil or grease and burns it away.

Your oven is preset for a 3½ hour self-cleaning cycle. However, the cycle time can be adjusted to the amount of soil in your oven.

The graph above is representative of a 3-hour self-cleaning cycle. Note that the heating stops when the 3-hour setting is up, but it takes longer for the oven to cool enough to unlock the oven door.

Before You Start



Before you start the self-cleaning cycle, make sure you:

- Hand-clean the areas shown. They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away, and could get baked on during cleaning. Use hot water and detergent or a soapy steel-wool pad for cleaning.

NOTE: DO NOT clean, move or bend the gasket. Poor cleaning, baking and roasting may result.

- Wipe out any loose soil or grease. This will help reduce smoke during the cleaning cycle.
- Remove all items from the storage drawer.
- Remove the broiler pan grid and anything else being stored in the oven.
- Remove the oven racks from the oven if you want them to remain shiny and easy to slide.

NOTE: If oven racks are cleaned in the self-cleaning cycle, they will become discolored and more difficult to slide.

If you clean racks in the self-cleaning cycle, place them on the 2nd, 3rd and 4th rack guides.

- Remove foil or other liners from the oven. During the self-cleaning cycle, foil can burn or melt and damage the oven surface.
- DO NOT put broiler pan and grid or drip bowls from coil element cooktops in oven during self-clean cycle because damage to the finish can occur.
- Check to see that the oven door is closed tightly on all sides.
- Do not leave plastic utensils near the oven vent. They may melt.
- Do not block the oven vent during the self-cleaning cycle. Air must move freely for best cleaning results.
- Heat and odors are normal during the self-cleaning cycle. Keep the kitchen well ventilated by opening a window or by turning on a vent hood or other kitchen vent during the cycle.
- Heating and cooling of porcelain on steel may result in discolouring, loss of gloss, hairline cracks, and popping sounds.

For Best Cleaning Results

- Wipe up food spills containing sugar and /or milk as soon as possible after the oven cools down. When sugar is heated to a high temperature in the self-clean cycle, it reacts with the porcelain causing staining, etching, pitting or faint white spots.
- Clean the oven before it gets heavily soiled. Cleaning a very soiled oven takes longer and results in more smoke than usual.
- After the oven is cool, wipe up any residue or ash with a damp cloth or sponge. If any spots remain, clean with a mild abrasive cleanser or mildly abrasive pad.
- If the self-cleaning cycle does not get the oven as clean as you expected, the cycle may not have been set long enough or you may not have prepared the oven properly. Set the self-cleaning cycle longer the next time and hand-clean areas noted above.

Automatic Door Lock

As soon as you program the oven for the self-cleaning function, the door will automatically lock. It will remain locked throughout the entire cycle. The door will automatically unlock when the temperature has fallen.

Setting the Controls

1. Press the CLEAN button.

PRESS



YOU SEE



The CLEAN indicator light will light up.

The control will automatically set a 3½ hour Self-Cleaning cycle.

NOTE: There will be a 30 minute cool down ½ hour before the cycle is over.

2. Set the cleaning time (optional).

PRESS



YOU SEE



(example for 4½ hour cleaning time)

If you want a Self-Cleaning cycle longer or shorter than 3½ hours, use the SET TIME buttons to set the cleaning time you want. Press the up or down button(s) to set a time between 2½ - 4½ hours on the display.

- Use 2½ hours for light soil.
- Use 3½ - 4½ hours for average to heavy soil.

3. Start the self cleaning cycle.

PRESS



YOU SEE



The oven door will lock and the DOOR LOCKED, ON, and HEAT indicator lights will light up.

NOTE: If you open the oven door before starting the Self-Cleaning cycle, "door" will show on the display. If you do not close the door within 5 minutes the Self-Cleaning cycle will be canceled.

4. When the Self-Cleaning cycle ends and the oven has cooled down...

YOU SEE



The CLEAN, DOOR LOCKED, and ON indicator lights will go out and the door will unlock.

Press the OFF button to clear the display.

PRESS



5. After the oven is cool, wipe off any residue or ash with a damp cloth or sponge.



If needed, remove spots with a mild abrasive cleanser or cleaning sponge.

To stop the self-cleaning cycle at any time:

PRESS



YOU SEE



After the oven cools:

YOU SEE



If the oven temperature is above normal broiling temperature, the Self-Cleaning cycle will start a 30 minute cool down. The CLEAN and DOOR LOCKED indicator lights will stay on.

CARING FOR YOUR RANGE

Coil Element Cooktop Models

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.

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.



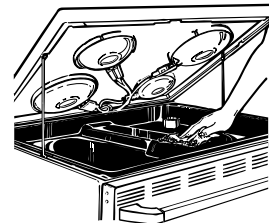
Replacing a coil element

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. Turn off all surface elements.
2. Make sure the cooktop is cool to touch.
3. Lift front of cooktop at both front corners until the support rods lock into place.
Be sure both support rods are fully extended and in the locked position.
4. Wipe with warm, soapy water. Use a soapy steel-wool pad on heavily soiled areas.
5. To lower the cooktop, lift cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them. Lower the cooktop into place.

NOTE: Do not drop the cooktop. Damage can result to the porcelain and the cooktop frame.

Glass Ceramic Cooktop Models

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.

The glass ceramic cooktop is designed for easy care. However, glass ceramic cooktops need to be maintained differently than standard electric open-coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on open-coil elements. Because of this, the surface should be dust-free and soil-free before heating.

Cooktop Polishing Creme, paper towels or a clean cloth, and a razor blade scraper is all you need to clean your cooktop.

Your cooktop has been prepolished at the factory for improved protection and cleanability. For proper cleaning methods, please review the "Cleaning tips" section. Follow them after each use to ensure top performance and to preserve the uniquely elegant look. Cooktop Polishing Creme (Part No. 9780196) and Razor Scraper (Part No. 3183488) can be purchased through authorized service centers or major department stores.

To avoid damaging the cooktop, follow these instructions :

- Do not use cooktop cleaner on a hot cooktop.
- To remove spills from hot elements :
Turn OFF the element.
Remove sugary spills with razor scraper while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so. Clean elements with Cooktop Polishing Creme after it has cooled down.
- Remove heavy or sugary spills IMMEDIATELY from hot elements following the procedure given above. Sugar spills and soils (such as jams, jellies and candy syrups) can cause pitting on the cooktop if not removed while the ceramic surface is still warm.
- Do not allow anything that may melt (such as plastic, aluminum foil) to come in contact with the surface while it is hot.
- Do not use the cooktop as a cutting board.
- Do not use steel wool, abrasive powdered cleansers, abrasive cleaning pads, chlorine bleach, rust remover, ammonia or glass cleaning products with ammonia. These could damage the cooktop surface.
- Dropping heavy or hard objects on the cooktop can crack it. Be careful with heavy skillets. Do not store jars or cans above the cooktop.
- Lift pots and pans onto and off the cooktop. Sliding metal pans on the glass ceramic cooktop surface may leave marks. Remove metal marks from copper or aluminum pans with Cooktop Polishing Creme before heating the cooktop again. If heated before cleaning, metal marks may not come off.
- Using a pan with a nicked or scratched bottom may damage the glass ceramic cooktop.
- Make sure bottoms of pans are clean and dry before using. Heating a soiled pan may leave a stain on the cooktop.

- Avoid spillovers. Use pans with tall sides.
- Do not cook food directly on glass ceramic cooktop.
- Wipe off the cooktop before and after each use to help to keep the surface free from stains and give you the most even heating.

Cleaning tips

What to use :

- Cooktop Polishing Creme with paper towel or clean, damp cloth. This creme has been developed especially for cleaning and protecting your cooktop. When using, follow instructions on container.
- Razor blade scraper (single edge razor blade in a holder). Use to remove cooked-on soils from your ceramic cooktop. Razor blades will not scratch your cooktop. Store razor blades out of reach of children.

Steps to follow :

1. Most spills can be wiped off easily using a paper towel or clean, damp cloth as soon as Hot Surface indicator light(s) go off.
2. Carefully scrape off any burnt-on food with a razor blade scraper.
3. Rub Cooktop Polishing Creme into cooked-on soil using a paper towel. If some soil remains, leave some creme on the spot(s) and follow Step 2.
4. Finish by polishing entire cooktop with Cooktop Polishing Creme and a paper towel.

Additional tips :

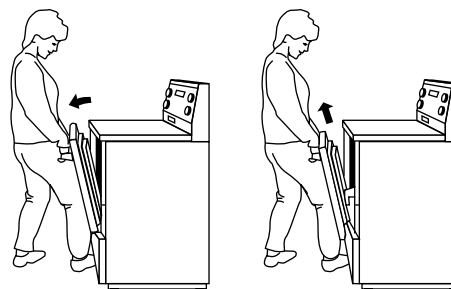
- Remove dark streaks, specks and discoloration with Cooktop Polishing Creme after the cooktop has cooled.
- Tiny scratches or abrasions do not affect cooking. In time, these will become less visible as a result of regular use of Cooktop Polishing Creme.

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:

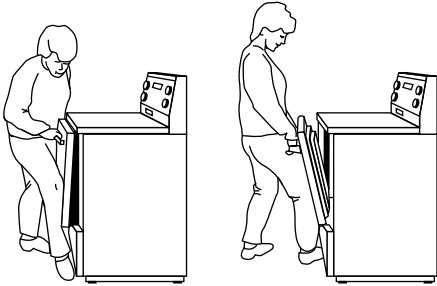
1. Open the door to the Broil Stop position (open about 4 in. [10 cm]).
2. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
3. Push door down and pull straight out to remove door completely.



Replacing the oven door:

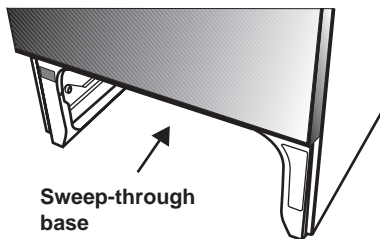
1. Holding the door by the handle, place the top of the door under the cooktop overhang and use your leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
2. Open door to the broil position or slightly past it.
3. Using the side of your leg, apply pressure to the bottom of the door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



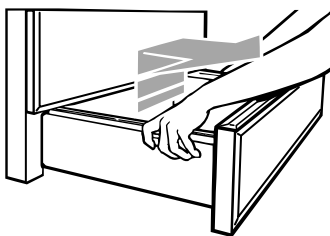
Sweep-Through Base

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.



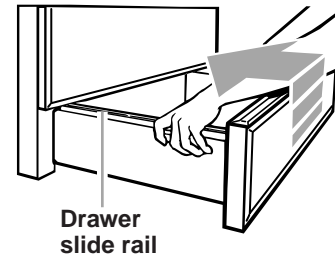
To sweep underneath the range, simply remove the storage drawer.

Removing the Storage Drawer



1. Empty the drawer of any pots and pans before removing drawer.
2. Use the recessed area on the top edge of drawer to pull the drawer straight out to the first stop position.
3. Lift the front and pull the drawer out to the second stop position.
4. Lift the back slightly and slide the drawer all the way out.

Replacing the Storage Drawer



1. Fit the ends of the drawer slide rails into the drawer roller guides on both sides of the opening.
2. Lift the drawer front and press in until the metal stops on the drawer slide rails clear the white stops on the drawer guides.
3. Lift the drawer front again to clear the second stop and slide the drawer closed.

Cleaning Chart

EXTERIOR SURFACES

(other than control console glass and ceramic cooktop)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop and oven are cool. These spills may affect the finish.

Do not use abrasive or harsh cleaners like chlorine bleach, ammonia or oven cleaners.

- Spray glass cleaner, mild liquid cleaner or non-abrasive scrubbing pad:

Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

COIL ELEMENTS (on some models)

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

- Damp cloth:

Make sure knobs are off and elements are cool.

REFLECTOR BOWLS (on some models)

- Mildly abrasive cleanser:

Scrub with wet scouring pad.

- Dishwasher

- Do not put in oven during Self-Cleaning cycle.

SURFACE UNDER COOKTOP (on some models)

Do not remove the cooktop to avoid product damage.

For more information, see "Lift-up Cooktop" section.

- Steel wool pad

CONTROL KNOBS

Do not use steel wool or abrasive cleaners.

Pull knobs straight away from control panel to remove.

- Soap and water

- Dishwasher

CONTROL PANEL AND GLASS

- Spray glass cleaner and soft cloth or sponge:
Apply spray glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Food spills containing sugar or milk products should be cleaned when oven cools, as soon as possible after happening. At high temperatures, sugar reacts with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

SELF-CLEANING MODELS

- Self-Cleaning cycle:
See "Oven Self-Cleaning Cycle" section on page 17 first.

STANDARD-CLEANING MODELS

For easier cleaning, the oven door can be removed according to the "Removable Oven Door" section on page 20.

- Oven cleaner:
Make sure room is well-ventilated. Do not let cleaner contact gasket, thermostat or exterior surfaces because damage will occur. Line the floor with newspaper. Follow product label instructions.

OVEN WINDOW GLASS (on some models)

- Spray glass cleaner and paper towels or non-abrasive plastic scrubbing pad

OVEN RACKS

- Steel wool pad
- On Self-Cleaning models, the Self-Cleaning cycle:
See "Self-Cleaning Cycle" section regarding racks first.

BROILER PAN AND GRID

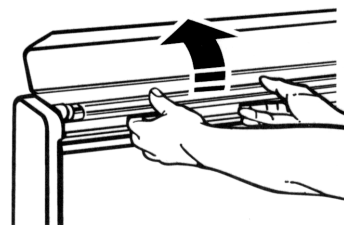
Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gallon (3.75 L) water:
Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel wool pad.
- Oven cleaner:
Place pan and grid on newspaper. Spray with oven cleaner. Follow product label instructions.
- Mildly abrasive cleanser:
Scrub with wet scouring pad.
- Dishwasher

STORAGE DRAWER CAVITY

- Make sure drawer is cool before cleaning.
For more information, see "Storage Drawer" section.
- Mild detergent

Cooktop Light Replacement (on models with fluorescent light)



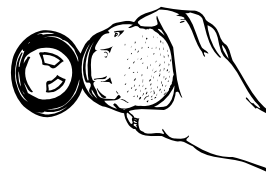
To replace the fluorescent light tube:

1. Unplug range or disconnect power.
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.
7. Plug in range or reconnect power.

Oven Light Replacement

To replace the oven light :

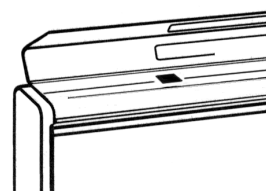
1. Unplug range or disconnect power.
2. Make sure that the oven and light bulb are cool.



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

NOTE: The oven light will not work during the self-cleaning cycle.

Appliance Outlet Circuit Breakers (on some models)



The circuit breakers for the appliance outlets on your range are located under the cover on top of the control console. They are 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 to gain access to the circuit breakers.

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 3). 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.	Plug the power cord into a live circuit with proper voltage.
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
The oven will not operate.	The electronic controls have been set correctly.	Refer to instructions for setting the electronic controls starting on page 7.
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
The surface elements will not operate.	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	The control knobs are set correctly.	Push control knobs in before turning to a setting.
The appliance outlet will not operate.	The range appliance outlet circuit breaker has tripped.	Reset the circuit breaker.
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.

PROBLEM	CHECK IF	WHAT TO DO
Control knobs will not turn.	You are pushing in before turning.	Push control knobs in before turning to a setting.
The self-cleaning cycle will not operate.	If you pressed the start button. The oven door is not closed all the way.	Press the START button. Press the door closed.
The display is showing "PF".	There has been a power failure.	Press the OFF pad to clear the display, then reset the clock.
"F" followed by a number shows on the display.		Press the OFF pad to clear the display. If an "F" code appears again, call for service
An indicator light is flashing.		The function indicated may not be working. Refer to the section of this manual which discusses the function. If the indicator light keeps flashing, call for service.
Odor from oven.		Odors are normal when the range is new. This happens the first few times the oven insulation is heated. The odors will disappear as the oven is used.

NOTE À L'UTILISATEUR

Vous avez acheté une cuisinière électrique de qualité et de renommée mondiale. Sa fabrication témoigne de nombreuses années d'expérience en ingénierie. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point ce Guide d'utilisation et d'entretien. Il contient d'innombrables renseignements qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil, convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement.

Veuillez aussi remplir et retourner par la poste la carte d'enregistrement fournie avec votre cuisinière.

Si jamais vous avez besoin de service pour votre cuisinière, vous devrez connaître les numéros de modèle et de série de l'appareil au complet. **Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique située derrière le panneau du tiroir de rangement, visible lorsque le tiroir est ouvert.** Veuillez aussi inscrire la date d'achat/installation de votre appareil ménager et les nom, adresse et numéro de téléphone du constructeur ou du magasin.

Conserver ce manuel et la facture d'achat ensemble dans un lieu sûr pour référence ultérieure.

REMARQUE : Vous devez fournir une preuve d'achat ou date d'installation pour le service au titre de la garantie.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Date d'installation _____

Nom du magasin _____

Adresse _____

Téléphone _____

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

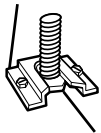
Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- **AVERTISSEMENT** : POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés 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.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteindre le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.

- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas

toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

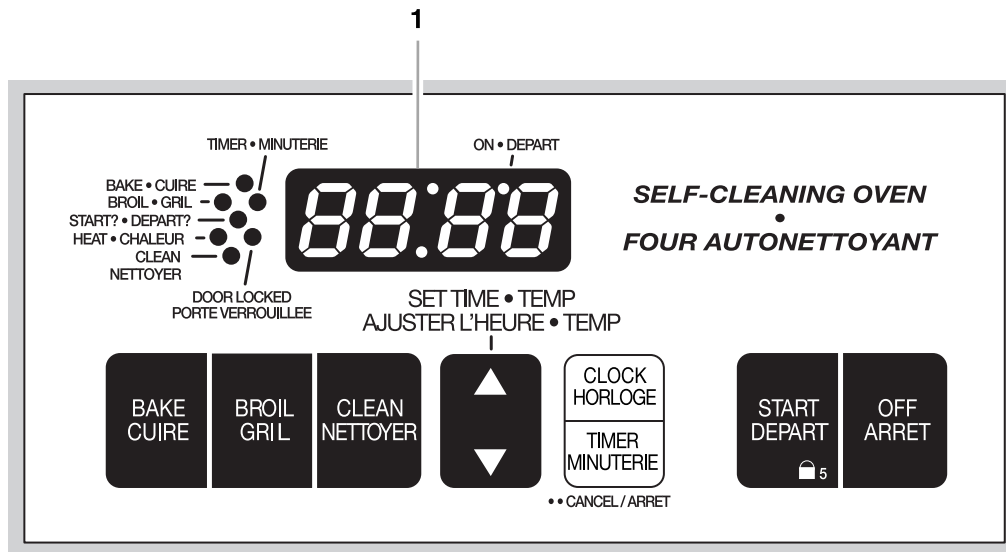
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



1. Afficheur électronique

Afficheur/horloge

- Lors du branchement initial de la cuisinière, "PF" apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce qu'un bouton de commande soit appuyé. Si "PF" apparaît de nouveau sur l'écran, c'est qu'il y a eu une panne de courant. Il faudra régler à nouveau l'horloge et les ajustements de température faits précédemment. Voir "Réglage de l'horloge" à la page 29 et Ajustement de la commande de température du four" à la page 33.
- Lorsque le four est utilisé, l'afficheur montre les durées de préchauffage et les réglages de température.
- Lorsque la fonction d'autonettoyage ou de cuisson au four n'est pas utilisée, l'afficheur montre l'heure du jour.
- Lors du réglage d'une fonction, le témoin lumineux DÉPART? clignotera si on n'appuie pas sur le bouton DÉPART dans les 5 secondes suivantes. Si on n'appuie pas sur le bouton DÉPART dans les 5 minutes suivantes, la fonction est annulée.

Mise en marche/annulation d'une fonction

Après le réglage d'une fonction pour la première fois, vous devez appuyer sur le bouton **DÉPART** pour la mettre en marche. .



Le bouton **ARRÊT** annulera toute fonction sauf l'horloge, la minuterie ou le verrouillage.



Témoins lumineux

Un témoin lumineux à gauche de l'afficheur s'allume lorsqu'une fonction du four est utilisée, lorsque la porte du four est verrouillée et lorsque le four est allumé.

Utilisation de la commande de verrouillage

La commande de verrouillage permet de désactiver les boutons du panneau de commande. Elle est pratique pour empêcher l'utilisation du four par d'autres.

REMARQUES :

- La commande de verrouillage peut être utilisée seulement lorsque le four est éteint ou lorsque la commande n'est pas réglée.
- Activer la commande de verrouillage pendant le nettoyage du panneau de commande afin d'éviter la mise en marche accidentelle du four.
- La commande de verrouillage doit être réglée à nouveau si le courant électrique est interrompu pendant plus d'une seconde.

Verrouillage du panneau :

Appuyer sur le bouton DÉPART pendant 5 secondes..



Vous entendrez un seul signal sonore et l'icône "Loc" apparaîtra sur l'afficheur pendant 5 secondes. "Loc" et "START?" apparaîtront alors chaque fois qu'un bouton de commande est appuyé.

Déverrouillage du panneau :

Appuyer sur le bouton DÉPART pendant 5 secondes..



Vous entendrez un seul signal sonore. " Loc " et " START? " disparaîtront de l'afficheur.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur le bouton HORLOGE.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



2. Régler l'heure. Appuyer sur ▲ (vers le haut) ou ▼ (vers le bas) jusqu'à ce que l'heure correcte apparaisse sur l'afficheur.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(exemple pour 5 h 30)

3. Mettre l'horloge en marche.

APPUYER SUR OU



AFFICHAGE



REMARQUES :

- Pour voir l'heure lorsqu'elle n'est pas affichée, appuyer sur le bouton HORLOGE.
- L'horloge doit être réglée de nouveau si le courant est interrompu pendant plus d'une seconde.

Utilisation de la minuterie

La minuterie ne commande pas la mise en marche ou l'arrêt du four. Elle fonctionne comme une minuterie de cuisine normale. On peut la régler pour des périodes en heures ou en minutes jusqu'à 12 heures, 59 minutes. La minuterie affichera les minutes et les secondes pour les réglages de moins de 1 heure. Quatre signaux sonores de 1 seconde se feront entendre lorsque le temps est écoulé.

1. Appuyer sur le bouton MINUTERIE.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



2. Régler l'heure du compte à rebours. Appuyer sur ▲ (vers le haut) ou ▼ (vers le bas) jusqu'à ce que l'heure correcte apparaisse sur l'afficheur.

APPUYER SUR



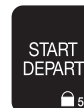
AFFICHAGE



(exemple pour 10 minutes)

3. Mettre la minuterie en marche.

APPUYER SUR OU



AFFICHAGE



(compte à rebours de l'afficheur)

Lorsque la durée est terminée :

AFFICHAGE



Vous entendrez quatre signaux sonores de 1 seconde.

REMARQUE : Pour voir le compte à rebours lorsqu'il n'est pas affiché, appuyer sur le bouton MINUTERIE.

4. Désactiver la minuterie.

APPUYER DEUX FOIS SUR



AFFICHAGE



5. Pour ANNULER la minuterie.

APPUYER DEUX FOIS SUR

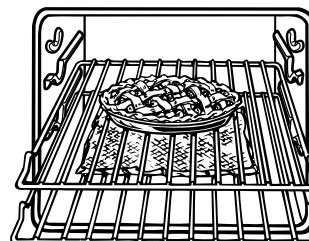


AFFICHAGE



AVANT L'UTILISATION

Utilisation de papier d'aluminium



Ne pas recouvrir le fond du four de papier d'aluminium, autres pellicules quelconques ou ustensiles de cuisson. Vous risqueriez d'endommager la finition du fond du four de façon permanente.

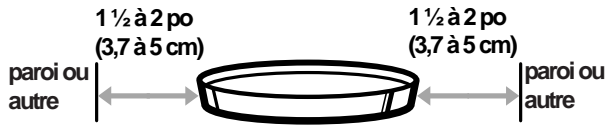
- **Ne pas recouvrir entièrement la grille** de papier d'aluminium. Vous risqueriez de nuire à la circulation de l'air et aux résultats de cuisson.
- **Pour éviter les éclaboussures** des tartes ou aliments en cocotte, placer du papier d'aluminium sur la grille en dessous. Replier l'aluminium dans les coins et couper une feuille d'au moins 1 po (2,5 cm) plus large que le plat.
- **Recouvrir la viande ou la volaille d'une feuille d'aluminium en forme de tente** pour ralentir le brunissement sur le dessus pendant les cuissons prolongées. Retirer la feuille d'aluminium pendant les 30 dernières minutes.
- **Utiliser des bandelettes étroites** de papier d'aluminium sur les rebords des tartes pour éviter qu'ils ne brunissent trop rapidement.

Circulation de l'air

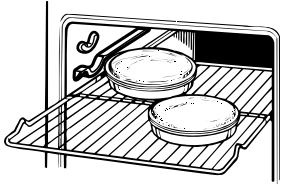
Pour faire en sorte que la chaleur soit uniformément distribuée dans le four, il faut que l'air chaud puisse circuler librement autour des aliments. Ceci donne de meilleurs résultats de cuisson.

Pour une circulation d'air optimale :

- Ne pas déposer les plaques directement l'une sur l'autre.
- Pour de meilleurs résultats, laisser 1 ½ po à 2 po (3,8 à 5 cm) d'espace entre chaque plaque et entre les plaques et les parois du four. Laisser un espace minimum de 1 po (2,5 cm).

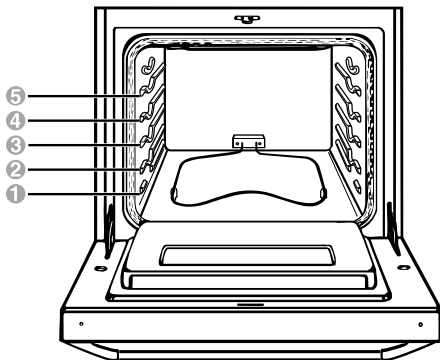


- Si vous utilisez une seule plaque, la placer au centre de la grille du four.
- Si vous utilisez deux plaques, les placer aux extrémités opposées sur la grille du four.



REMARQUE : En ouvrant la porte du four pendant la cuisson, vous contribuez à une perte de chaleur dans le four, à des temps de cuisson plus longs et à des résultats de cuisson ou de rôtissage peu satisfaisants. Vous ferez à la minuterie.

Positions des grilles

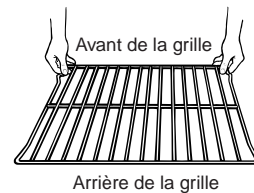


Votre four a cinq positions de grille. La position 1 est la plus basse, ou la plus proche du bas du four. La position 5 est la plus haute, ou la plus éloignée du bas du four.

REMARQUES :

- Placer toujours les grilles à la position voulue avant d'allumer le four. Faire en sorte qu'elles soient placées de niveau.
- Ne pas laisser les poignées ou les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants.

Veiller à placer les grilles dans le four avant de mettre les aliments au four ou d'allumer le four.



Pour sortir une grille du four :

Soulever la grille à l'avant et la tirer vers vous.

Pour remettre une grille dans le four :

1. Placer l'arrière de la grille sur les supports de la grille.
2. En soulevant l'avant de la grille, la pousser jusqu'au fond. Abaisser la grille.

Pour une cuisson optimale, suivre ces directives :

- Si vous utilisez une seule grille, la placer de façon que le dessus des aliments soit centré dans le four.
- Si vous utilisez deux grilles, les placer aux positions 3 et 1 (le plus près du bas du four).
- N'utiliser qu'une plaque à biscuits dans le four à la fois avec le réglage BAKE.

Placement des grilles pour des aliments spécifiques :

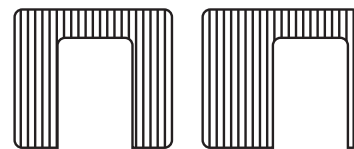
(Pour la position des grilles, voir la section "Position des Grilles".)

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE
Tartes congelées	1 or 2
Gâteau des anges ou Bundt, la plupart des pains à cuisson rapide, pains à la levure, mets en cocotte et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux, tartes non congelées	2 or 3

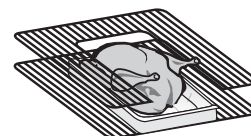
Grille accessoire



(sur certains modèles)

La grille accessoire est tout particulièrement conçue pour être placée autour d'un gros ustensile et vous permettre de rôtir des aliments dans le four sur une grille inférieure tout en chauffant ou en cuisant d'autres aliments sur la grille accessoire.



Le style varie en fonction du modèle



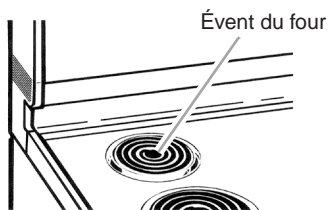
	USTENSILE	RÉGLAGE DU FOUR
Lèchefrite		CUIRE
Lèchefrite et grille		GRIL CUIRE

Évent du four

Modèles à table de cuisson à élément tubulaires

L'évent du four ne doit pas être obstrué ou recouvert étant donné qu'il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. En l'obstruant ou en le recouvrant, on contribue à une mauvaise circulation de l'air et, ainsi, à de moins bons résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer des articles en plastique ou en papier, ou autres articles pouvant fondre ou brûler, à proximité de l'évent du four.

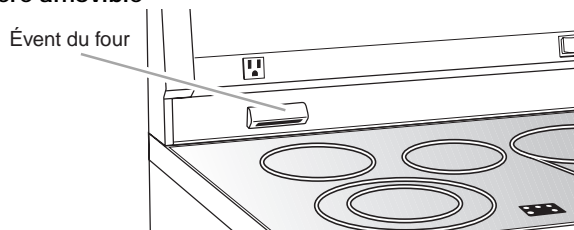
Sur les modèles à éléments tubulaires, on peut utiliser l'élément lorsque le four est en marche, mais il ne faut pas que l'ustensile de cuisson dépasse de plus de 1 po (2,5 cm) de l'élément.



Modèle à table de cuisson en vitrocéramique :

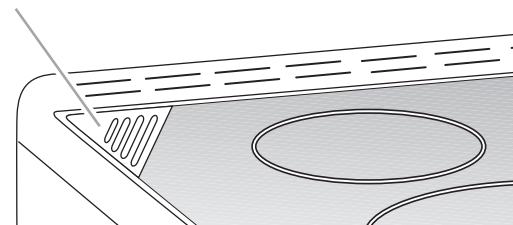
L'évent du four, situé du côté gauche inférieur du dossier sur les cuisinières amovibles, ou à l'arrière, du côté gauche, sur les cuisinières encastrées, permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper lorsque le four est en marche.

Cuisinière amovible



Cuisinière encastrée

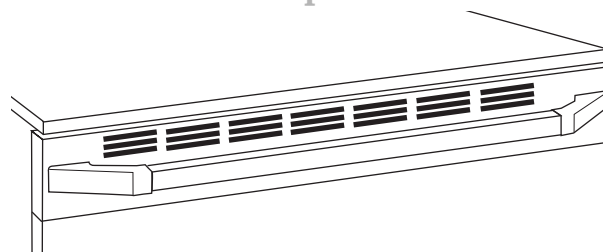
Évent du four



Ne pas obstruer l'évent du four.

Les résultats de cuisson/rôtissage pourraient être affectés. Nettoyer l'évent à l'eau savonneuse chaude.

Évent de la porte du four



Il est possible que de l'air chaud et de l'humidité s'échappent de l'évent de la porte du four pendant certains modes de cuisson. Une certaine condensation est également possible. Ces situations n'affectent en rien les performances de cuisson.

Lumière de four automatique

(sur certains modèles)

La lumière du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et reste allumée tant que la porte reste ouverte. Étant donné qu'elle fonctionne séparément des commandes électroniques de la cuisinière, le four n'a pas besoin d'être en marche pour que cette lumière s'allume.

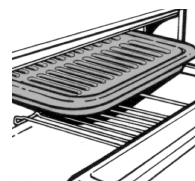
On peut également allumer la lumière du four avec le commutateur manuel situé sur le panneau de commande.



Support de rangement de la lèchefrite et sa grille

(sur certains modèles)

Un support pratique a été conçu en haut du tiroir de rangement pour ranger la lèchefrite et sa grille.



Ustensiles de cuisson au four

Les résultats de cuisson dépendent largement du matériau dont sont faits les ustensiles de cuisson au four utilisés. Utiliser l'ustensile de la dimension recommandée dans la recette et le tableau suivant pour vous guider.

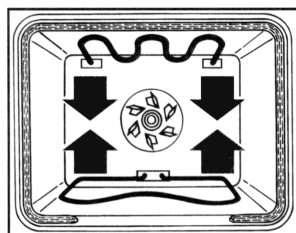
USTENSILE/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium de couleur claire <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Utiliser la température et le temps recommandés dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes brunes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Il faudra peut-être réduire la température de cuisson de 25 °F (14 °C). ■ Utiliser le temps de cuisson suggéré. ■ Pour les tartes, pains et aliments en cocotte, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au milieu du four.
Plaques à biscuits ou à cuisson au four isolées <ul style="list-style-type: none"> ■ Brunissage léger ou inexistant sur le dessous 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Placer dans le tiers inférieur du four. ■ Il faudra peut-être augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes légères, dorées ■ Brunissage non uniforme 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Il faudra peut-être augmenter le temps de cuisson.
Grès <ul style="list-style-type: none"> ■ Croûtes croustillantes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les instructions du fabricant.

UTILISATION DU FOUR

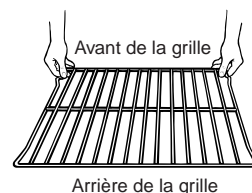
Cuisson au four et rôtissage

Au cours du préchauffage et de la cuisson, les éléments supérieur et inférieur s'allument et s'éteignent par intermittence pour donner une cuisson équilibrée et un brunissement uniforme sur le dessus.

Utiliser ce réglage pour la cuisson au four, le rôtissage et le chauffage.



1. Placer les grilles du four où vous en avez besoin. Pour plus de renseignements, voir " Position des Grilles ".



2. Choisir le réglage Cuisson au four/rôtissage.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



Le témoin lumineux de CUIRE s'allumera.

3. Régler la température (facultatif).

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(exemple pour cuisson au four/rôtissage à 375 °F/190 °C)

Effectuer cette étape pour régler une température autre que 350 °F (177 °C). Appuyer sur ▲ pour élever la température ou ▼ pour abaisser la température en tranches de 5 °F (5 °C). La température peut être réglée entre 170 °F/77 °C et 500 °F/260 °C. Utiliser ces boutons jusqu'à ce que la température désirée apparaisse sur le petit afficheur.

4. Lors du rôtissage ou de la cuisson de mets en sauce...

Mettre le plat dans le four.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage ou la cuisson de mets en sauce.

5. Appuyer sur le bouton DÉPART.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(exemple de température réglée de 350 °F/170 °C)

L'afficheur montrera un compte à rebours de la durée de préchauffage. Les témoins lumineux CHALEUR et DÉPART s'allumeront. La commande du four règle automatiquement la durée de préchauffage en fonction de la température choisie.

- Pour 245 °F/118 °C et moins, la durée de préchauffage est de 4 minutes.
- Pour 250 °F- 445 °F /121 °C - 229 °C, la durée de préchauffage est de 10 minutes.
- Pour 450 °F/232 °C et plus, la durée de préchauffage est de 15 minutes.

À la fin de la durée de préchauffage, un signal sonore de 1 seconde sera entendu, le témoin lumineux de préchauffage s'éteindra et la température réglée sera affichée.

REMARQUES :

- Il est possible de changer le réglage de la température en tout temps après avoir appuyé sur le bouton DÉPART. Il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur le bouton DÉPART.
- La durée de préchauffage ne changera pas si la température est réglée à nouveau avant la fin du compte à rebours.
- Si la cuisson au four/rôtissage est en fonction durant le compte à rebours, il est possible d'afficher la température de cuisson au four/rôtissage en appuyant sur le bouton CUIRE.

6. Durant la cuisson...

Mettre le plat dans le four après le compte à rebours de préchauffage.

Durant la cuisson/rôtissage, les éléments s'allumeront et s'éteindront par intermittence pour maintenir la température du four au réglage choisi.

REMARQUE : L'élément supérieur contribue au chauffage durant la cuisson/rôtissage, mais ne devient pas incandescent.

7. Après la cuisson, éteindre le four.

APPUYER SUR

AFFICHAGE

heure du jour ou compte à rebours de la minuterie



Ajustement de la commande de température du four

REMARQUE : NE PAS mesurer la température du four avec un thermomètre. L'ouverture de la porte du four abaissera la température du four et vous donnera une lecture incorrecte. De plus, la température du thermomètre changera alors que le four s'allume ou s'éteint par intermittence.

Bien que le four neuf soit bien ajusté pour fournir une température exacte, il pourra cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four.

Si l'on n'est pas satisfait des résultats de la cuisson au four/rôtissage, il est possible de changer le décalage de température en suivant les étapes ci-dessous :

1. Appuyer sur CUIRE pendant 4 secondes.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(réglage de l'usine de " 00 ")

L'afficheur montrera 350°F/177°C pendant 4 secondes. Ensuite il montrera le décalage de température courant, par exemple " 00 " sera affiché si la température n'est pas déjà ajustée.

2. Régler le nouveau décalage de température.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



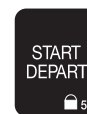
(exemple de réduction de la température du four de 10 °F (5 °C))

Appuyer sur ▲ pour élever la température ou ▼ pour abaisser la température en tranches de 10 °F (5 °C). Le changement de température peut être aussi bas que -30 °F (15 °C) ou aussi élevé que +30 °F (+15°C). Un signe moins (-) apparaît à gauche du nombre quand la température est réduite. Le signe moins à côté du nombre affiché indique le degré de réduction de la température du four. Aucun signe ne s'affiche si la température est augmentée.

3. Entrer l'ajustement.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



heure du jour ou compte à rebours de la minuterie

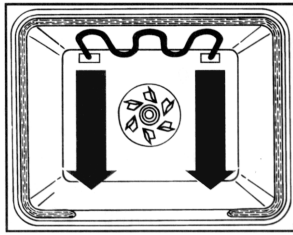
REMARQUE : Le décalage de température se règle à nouveau à "00" si le courant est interrompu pendant plus de 1 seconde.

Détermination du nombre de degrés d'ajustement nécessaire :

Le tableau ci-dessous indique de combien de degrés décaler la température pour obtenir les résultats de cuisson désirés. Vous pouvez calculer les résultats de cuisson par le degré de brunissement, d'humidité et la durée de levée pour les produits de boulangerie.

Pour cuire les aliments...	Ajuster du nombre de degrés suivants °F / °C
un peu plus	+10 / +5
modérément plus	+20 / +10
beaucoup plus	+30 / +15
un peu moins	-10 / -5
modérément moins	-20 / -10
beaucoup moins	-30 / -15

Cuisson au grill



L'élément supérieur (tel que réglé par la fonction GRIL) fonctionne à pleine puissance lors du chauffage.

Utiliser ce réglage pour la cuisson au grill normale et le brunissement avec la porte ouverte à la position d'arrêt/gril.

Ce réglage peut aussi être utilisé pour la fonction Vari-Broil avec la porte fermée. L'élément s'éteindra et s'allumera par intermittence pour maintenir la température pré-réglée.

REMARQUES :

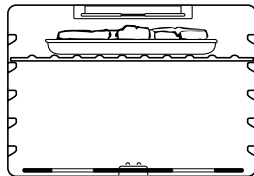
- Ne pas préchauffer lors de la cuisson au grill.
- Laisser la porte partiellement ouverte lors de l'utilisation du four pour la cuisson au grill. Le four peut ainsi rester à la température adéquate.

1. Installer la grille du four pour la cuisson au grill.

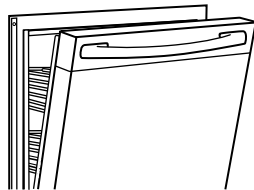


Placer la grille du four de telle sorte que l'aliment se trouve au moins à 3 po (7,5 cm) de l'élément du grill.

2. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite et placer celle-ci au centre de la grille du four.



3. Fermer la porte du four à la position de cuisson au grill..



Cette position laisse la porte entrouverte d'environ 4 po (10 cm)

4. Appuyer sur le bouton GRIL.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(température de cuisson au grill standard de 500 °F/260 °C)

Le témoin lumineux du grill s'allumera.

5. Commencer la cuisson au grill.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



Les témoins lumineux DÉPART et CHALEUR s'allumeront.

REMARQUES:

- On peut changer le réglage de température à tout moment après avoir appuyé sur le bouton DÉPART. Pour changer le réglage, voir la section " Cuisson au grill variable ". Après avoir changé le réglage, il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur le bouton DÉPART.
- Si vous utilisez le grill pendant le compte à rebours de la minuterie, il est possible d'afficher pendant 5 secondes la température du grill en appuyant sur le bouton GRIL.

6. Après la cuisson au grill, éteindre le four.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

heure du jour ou compte à rebours de la minuterie

Directives pour la cuisson au grill

1. Ouvrir la porte à la position de cuisson au grill (ouverte à environ 4 po ou [10 cm]).
2. Utiliser la lèchefrite et la grille fournies. Elles sont conçues pour laisser égoutter l'excès de liquide et les graisses hors de la surface de cuisson, et éviter ainsi les éclaboussures et la fumée.
3. Pour s'assurer que les jus s'écoulent bien, ne pas recouvrir la grille d'aluminium.
4. Retourner les aliments une fois pendant la cuisson. L'usage de pinces pour retourner la viande contribue à éviter la perte des jus. Utiliser la MINUTERIE pour minuter la cuisson de chaque côté.
5. La surface de l'aliment doit être au moins à 3 po (7,4 cm) à distance de l'élément du grill.
6. Pour les steaks et côtelettes, fendre la graisse également à distance de 2 po (5 cm), sur le contour de la viande pour empêcher la déformation.
7. Les viandes et la volaille peuvent être marinées avant la cuisson au grill. Bagideonner l'aliment avec une sauce à barbecue seulement au cours des 5 à 10 dernières minutes de cuisson au grill.
8. Placer l'aliment sur un plat froid pour empêcher le collage. Si la grille est chaude, la graisser ou graisser l'aliment.
9. Après la cuisson au grill, enlever le plat du four lorsque vous enlevez l'aliment. Les gouttes cuiront sur le plat s'il est laissé chaud dans le four, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

Cuisson au grill variable

Cuisson au grill à une température plus faible...

- Si la nourriture cuit trop rapidement...

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(exemple for broiling at 325°F/163°C)



Appuyer sur le bouton GRIL, puis appuyer sur le bouton ▼ jusqu'à ce que "325 °F/163 °C" apparaisse sur l'afficheur. Après le changement du réglage, il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur le bouton DÉPART.

- Si vous désirez que l'aliment cuise plus lentement au grill dès le début...

Fermer la porte du four.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(exemple de cuisson au grill à 400 °F/204 °C)



Appuyer sur le bouton GRIL et appuyer sur le bouton ▼ de telle sorte qu'une température entre 300 °F/149 °C et 500 °F/260 °C apparaisse sur l'afficheur.

Appuyer sur le bouton DÉPART.

Les réglages de température plus faibles laissent l'élément de cuisson au grill s'allumer et s'éteindre par intermittence pour ralentir la cuisson. Plus la température est faible, plus la cuisson est lente.

REMARQUE : Le poisson et le poulet peuvent mieux cuire avec des températures de cuisson au grill plus basses.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT



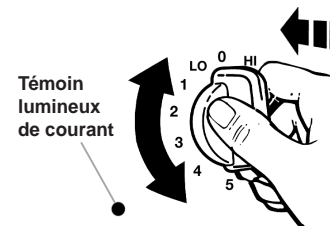
Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Commandes des éléments de surface

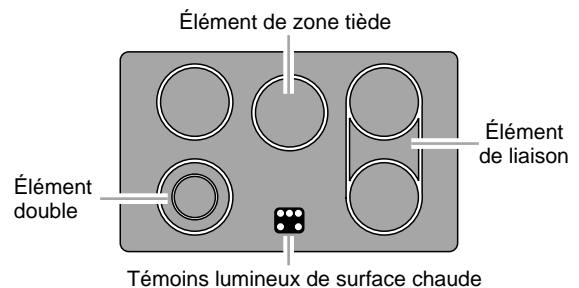
Il faut enfoncer les boutons de commande pour pouvoir les tourner au réglage désiré. On peut les régler à n'importe quelle position entre HI et "O" (ARRÊT).



Les commandes des éléments de surface permettent de multiples réglages de la chaleur. Les chiffres sur le cadran servent de référence. Le bouton peut être tourné à n'importe quelle position jusqu'à obtention de la température exacte requise.

Tables de cuisson en vitrocéramique : Les commandes fonctionnent en pourcentage. Par exemple, lorsque la commande est réglée à 5, l'élément ne fonctionne que 50% du temps. En raison du chauffage rapide des éléments à chaleur rayonnante, vous remarquerez, et peut-être même entendrez, l'élément se mettre en marche et s'arrêter.

Éléments additionnels de vitrocéramique (sur certains modèles).



Élément de zone tiède

(sur certains modèles)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Utiliser l'élément de zone tiède pour garder des aliments cuits au chaud. Il n'est pas recommandé pour réchauffer des aliments froids.

La zone tiède se trouve au centre de la table de cuisson. Mettre le commutateur à " ON " pour l'utilisation.



- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Ne pas utiliser une pellicule de plastique pour couvrir les aliments car elle peut fondre sur la surface de la table de cuisson. Lors du réchauffage de produits cuits au four, laisser une petite ouverture dans le couvercle pour que l'humidité puisse s'échapper.
- N'utiliser que des ustensiles et plats recommandés pour utilisation dans le four et sur la cuisinière.
- Utiliser des mitaines de four pour retirer les aliments.
- L'élément de zone tiède ne rougira pas quand il est allumé, contrairement aux éléments de surface. Toutefois, le témoin lumineux de surface sur la table de cuisson s'illuminera.
- L'élément de zone tiède peut être utilisé même si les autres éléments sont en marche ou non.

Élément de mijotage

(sur certains modèles)

L'élément de mijotage est identifié sur le disque au centre de l'élément. Cet élément peut maintenir des températures plus faibles pour la préparation d'aliments qui nécessitent une chaleur très faible tels que les sauces, le chocolat ou le fromage.

Élément double

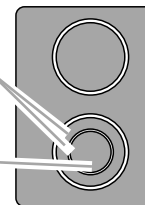
(sur certains modèles)

On peut utiliser l'élément avant gauche, soit comme élément de petit diamètre à basse puissance, soit comme élément de grand diamètre et de pleine puissance.

L'élément est commandé par le bouton de commande "Dual/Single" à gauche à l'avant de la console de la cuisinière. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner au réglage désiré dans la zone marquée "Dual" ou "Single".

Utiliser les deux éléments pour les ustensiles les plus gros. Commandé par la zone du bouton de commande marquée Double "Dual".

Utiliser le petit élément pour les ustensiles plus petits. Commandé par la zone du bouton de commande marquée Simple "Single".



Élément de liaison

(sur certains modèles)

On peut utiliser l'élément avant droit, soit comme élément de grand diamètre à pleine puissance, soit comme élément de plus grande surface et de puissance plus élevée.

L'élément est commandé par le bouton de commande "Dual/Single" à droite à l'avant de la console de la cuisinière. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner au réglage désiré dans la zone marquée "Dual" ou "Single".

Utiliser les deux éléments pour les ustensiles plus gros. Commandé par la zone du bouton de commande marquée Double "Dual".

Utiliser le petit élément pour les ustensiles plus petits. Commandé par la zone du bouton de commande marquée Simple "Single".



Témoins lumineux de surface chaude

Témoins lumineux uniques de surface CHAUDE
(sur certains modèles)



Le témoin lumineux de surface CHAUDE sur la surface de la table de cuisson s'illuminera chaque fois que l'un des éléments de surface est allumé. Le témoin lumineux de surface CHAUDE brillera aussi longtemps que les éléments sont trop chauds pour être touchés, même après qu'ils ont été éteints.

Quatre ou cinq témoins lumineux de surface CHAUDE (sur certains modèles)



Cinq témoins lumineux de surface chaude (sur les modèles équipés d'une zone tiède)

Les témoins lumineux de surface CHAUDE sur la surface de la table de cuisson s'illumineront lorsque leurs éléments de surface correspondants sont allumés. Les témoins lumineux de surface CHAUDE continueront de briller aussi longtemps que les éléments sont trop chauds pour être touchés, même après qu'ils ont été éteints.

REMARQUE : La chaleur provenant de l'événement du four peut causer l'allumage du témoin lumineux de surface chaude arrière gauche pour indiquer que la zone est trop chaude pour être touchée. Les modèles dotés de la zone tiède.

Lumière fluorescente de la table de cuisson

(sur certains modèles)

La lumière de la table de cuisson se trouve en haut du panneau de commande. Le commutateur se trouve sur le panneau de commande. Appuyer sur le commutateur pour allumer la lumière. Vous devrez peut-être attendre quelques secondes avant que la lumière ne s'allume.



Prises pour appareils ménagers

(sur certains modèles)

Les prises de 120 volts situées sur le panneau de commande peuvent être utilisées pour les appareils ménagers portables placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.



Ces prises fonctionnent indépendamment de la cuisinière et leur fonctionnement n'est pas affecté par les réglages de la cuisinière.

REMARQUE :

- Ne pas déposer de petits appareils ménagers sur la table de cuisson. Si la table de cuisson est chaude, vous risqueriez de les endommager.

Remarques concernant les conserves

- Utiliser des marmites à fond plat sur tous les types de tables de cuisson, et plus particulièrement sur les tables de cuisson en vitrocéramique. Les marmites à fond bosselé ou dentelé ne permettent pas un bon contact avec la surface de cuisson.
- Déposer la marmite sur la plus grande surface de l'élément de cuisson. Ne pas déposer d'ustensiles dépassant de plus de 1 po (2,5 cm) de la surface de cuisson. Les marmites de grand diamètre qui ne sont pas bien centrées sur la surface peuvent emprisonner la chaleur et endommager ainsi la table de cuisson. Ne pas essayer d'utiliser deux éléments en même temps.
- Le type de matériau dont est fait la marmite détermine le temps de cuisson. Pour plus de renseignements, consulter la section sur les matériaux des ustensiles de cuisson.
- Laisser refroidir les éléments et les surfaces adjacentes lorsque vous préparez des conserves pendant de longues périodes.
- Alternier l'utilisation des surfaces de cuisson entre les lots ou préparer de petites quantités à la fois.
- Commencer la cuisson avec de l'eau chaude, couvrir la marmite avec un couvercle et porter à ébullition. Ensuite, réduire la chaleur pour laisser mijoter ou pour maintenir les niveaux de pression dans un autoclave.

Nécessaire de conserve en option

(sur les modèles à éléments tubulaires)

La plupart des autoclaves ou bains-marie sont de grand diamètre. Si vous les utilisez à de hautes températures pendant de longues périodes, vous risquez d'abimer des éléments tubulaires de la plaque. Vous pourriez aussi endommager la table de cuisson. Si vous envisagez d'utiliser votre table de cuisson pour faire des conserves, nous vous recommandons d'installer un nécessaire de conserve. Vous pouvez le commander (pièce n° 242905) auprès de votre marchand ou d'un centre de service autorisé.

Matériaux des ustensiles de cuisson

Les matériaux d'une casserole ou d'une poêle affectent la conduction thermique à partir de la surface de cuisson et l'uniformité avec laquelle la chaleur se répand sur le fond de la casserole. Choisir les poêles et casseroles qui assurent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium

- Chauffe rapidement et uniformément.
- À utiliser pour tout type de cuisson.
- Les ustensiles à fond moyennement épais ou très épais sont les meilleurs pour la plupart des cuissons.
- Matériau de base utilisé pour assurer une chaleur uniforme.

Fonte

- Chauffe lentement et uniformément.
- Idéal pour griller et frire.
- Maintient la chaleur pour la cuisson lente.
- Peut être recouverte d'émail vitrifié.

Céramique ou vitrocéramique

- Chauffe lentement et irrégulièrement.
- Utiliser pour les réglages bas à moyen.
- Suivre les instructions du fabricant.

Cuivre

- Chauffe très rapidement et uniformément.
- Matériau de base utilisé pour assurer une chaleur uniforme.

Terre cuite

- Peut être utilisé pour la cuisson sur table de cuisson si recommandé par le fabricant.
- Utiliser aux réglages bas.

Émail vitrifié sur acier ou émail vitrifié sur fonte

- Voir fonte et acier inoxydable.

Acier inoxydable

- Chauffe rapidement mais irrégulièrement.
- Une âme ou une base en aluminium ou en cuivre assure une distribution uniforme de la chaleur.
- Peut être recouvert d'émail vitrifié.

Témoins lumineux de courant

Les témoins lumineux de courant situés à côté des boutons de commande indiquent quel élément s'allume lorsque vous appuyez sur un bouton. Un témoin lumineux de courant s'allume lorsque l'élément correspondant est mis en marche.

Guide des réglages

En attendant que vous soyez vraiment habitué aux réglages, basez-vous sur le tableau suivant. Pour de meilleurs résultats, commencer la cuisson au réglage élevé; puis continuer la cuisson à un réglage inférieur.

RÉGLAGE	USAGE RECOMMANDÉ
HI	<ul style="list-style-type: none">■ Pour commencer la cuisson.■ Pour porter les liquides à ébullition.
8-6	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition rapide.■ Pour griller rapidement ou saisir une viande.
5	<ul style="list-style-type: none">■ Pour cuire les sauces et les poudings.■ Pour frire la volaille ou la viande.■ Pour maintenir une ébullition lente.
4-2	<ul style="list-style-type: none">■ Pour les ragoûts ou la cuisson à la vapeur.■ Pour faire mijoter des aliments.
1	<ul style="list-style-type: none">■ Pour garder les aliments au chaud.■ Pour faire fondre le chocolat.
Élément de mijotage (sur certains modèles)	<ul style="list-style-type: none">■ Commande de mijotage précis.
Élément double (sur certains modèles)	<ul style="list-style-type: none">■ Conserves à la maison.■ Ustensiles à grand diamètre.■ Grande quantité d'aliments.
Élément de zone tiède (sur certains modèles)	<ul style="list-style-type: none">■ Garde les aliments cuits au chaud.

À NOTER : La surface entière de la table de cuisson est chaude lorsqu'on utilise la cuisinière ou pendant le programme d'autonettoyage.

Modèles à table de cuisson à éléments tubulaires

- Les cuvettes de propreté devraient être utilisées en tout temps. Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté. L'utilisation de papier d'aluminium pourrait résulter en une cuisson inadéquate ou endommager l'élément.
 - L'utilisation prolongée d'éléments sans cuvettes de propreté peut causer des dommages et une défaillance précoce.
 - L'utilisation de woks à fond rond n'est pas recommandée.
 - La température de la surface de la table de cuisson augmente avec le nombre d'éléments allumés. Avec trois ou quatre éléments allumés, les températures à la surface sont élevées.
- Voir la section "Entretien de votre cuisinière" pour les instructions d'entretien et de nettoyage.

Conseils utiles

- Choisir une casserole d'environ les mêmes dimensions que la surface de cuisson. Les ustensiles ne devraient pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) de la surface de l'élément.
- Pour de meilleurs résultats et une efficacité énergétique accrue, utiliser des ustensiles de cuisine à fond plat qui entrent bien en contact avec la surface de cuisson. Les ustensiles à fond rond, déformés, nervuré (comme certains ustensiles en émail vitrifié) ou bosselé risquent d'entraîner une cuisson irrégulière ou de mauvais résultats de cuisson.
- On peut utiliser les ustensiles conçus avec un fond légèrement endenté ou dotés de petites "ornières" d'extension.
- Les ustensiles avec fini antiadhésif ont les caractéristiques de chauffage des matériaux de base.
- Vérifier que le fond des ustensiles en métal ou en verre ne comporte pas d'endroits rugueux qui risqueraient de rayer la surface de la table de cuisson en vitrocéramique (sur certains modèles).
- Pour une meilleure conduction thermique de la surface de cuisson à l'ustensile, utiliser des ustensiles à fond plat. On pourra déterminer si le fond d'un ustensile est plat en utilisant une règle. La placer contre le fond de l'ustensile devant une source de lumière. Si la surface est plate, aucune lumière ne passera entre la règle et l'ustensile. Tourner la règle dans toutes les directions pour vérifier.
- Ne pas laisser d'ustensiles vides ou d'ustensiles dans lesquels le liquide se serait entièrement évaporé par cuisson sur l'élément. Vous risqueriez de les endommager en les surchauffant et d'endommager la surface de cuisson.

PROGRAMME D'AUTONETTOYAGE DU FOUR

(Sur certains modèles)

! AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

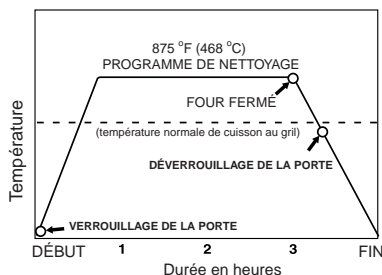
Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

Le programme d'autonettoyage fonctionne avec la commande électronique facile à utiliser. Pour utiliser ce programme de façon appropriée, suivre les instructions pas à pas dans cette section.

IMPORTANT : Certains oiseaux ont la santé fragile et sont affectés par les émanations qui s'échappent du four pendant le programme d'autonettoyage. L'exposition à ces émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Mettre donc vos oiseaux à l'abri dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Fonctionnement du programme d'autonettoyage

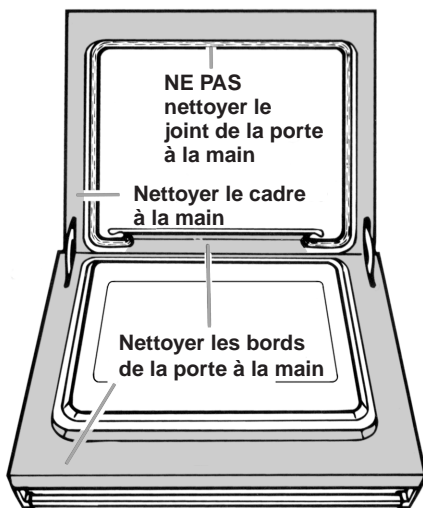


Le programme d'autonettoyage a recours à une chaleur très élevée pour brûler les saletés et la graisse. Pendant ce programme, le four devient beaucoup plus chaud que pendant la cuisson normale ou au grill – environ 875 °F (468 °C). Cette température élevée désintègre les saletés ou graisses avant de les brûler.

Votre four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 3 ½ heures. Toutefois, la durée du programme peut être réglée en fonction de la saleté dans votre four.

Le graphique ci-dessus est représentatif d'un programme d'autonettoyage de 3 heures. Vous remarquerez que la température commence à baisser après 3 heures, mais que cela prend beaucoup plus de temps avant que le four ne soit assez froid pour que la porte du four se déverrouille.

Avant de commencer



Avant de démarrer le programme d'autonettoyage, vous assurer de ce qui suit :

- Nettoyer à la main les endroits indiqués ci-dessus. Ils ne deviennent pas assez chauds pendant le programme de nettoyage pour que la saleté soit brûlée et cette dernière risquerait de cuire pendant le nettoyage. Utiliser de l'eau chaude et un détergent ou un tampon de laine d'acier savonneux pour le nettoyage.

REMARQUE : NE PAS nettoyer, déplacer ou plier le joint. Les résultats de nettoyage, cuisson et rôtissage pourraient être affectés.

- Essuyer toute saleté ou graisse détachée. Ceci réduira la fumée pendant le programme de nettoyage.
- Sortir tous les articles du tiroir de rangement.
- Sortir la lèchefrite et la grille et tout ce qui est rangé dans le four.

- Retirer les aliments de la table de cuisson qui risqueraient d'être affectés par la chaleur produite pendant le programme d'autonettoyage.

- Retirer les grilles du four si vous voulez qu'elles restent brillantes et continuent de bien glisser.

REMARQUE : Si vous laissez les grilles du four dans le four pendant l'autonettoyage, elles se décolorent et glisseront moins bien.

Si vous laissez les grilles dans le four pendant le programme d'autonettoyage, les placer aux 2^e, 3^e et 4^e positions.

- Retirer tout papier d'aluminium ou autre qui se trouverait encore dans le four. Pendant le programme d'autonettoyage, l'aluminium peut brûler ou fondre et endommager la surface du four.
- NE PAS placer la lèchefrite et la grille ou les cuvettes de propreté provenant des éléments de la cuisinière dans le four pendant le programme d'autonettoyage. Vous risqueriez d'en endommager la finition.
- Vérifier que la porte est bien fermée de tous les côtés.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique près de l'évent du four. Ils risqueraient de fondre.
- Ne pas obstruer l'évent du four pendant le programme d'autonettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimaux, l'air doit pouvoir circuler librement.
- Il est normal que le four produise une certaine chaleur et que des odeurs s'en échappent pendant le programme d'autonettoyage. Veiller à garder la cuisine bien aérée en ouvrant une fenêtre ou en faisant fonctionner la hotte ou tout autre évent d'évacuation de cuisine pendant le programme.
- Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier peuvent contribuer à une décoloration, une perte de brillance, de petites fissures et des sons d'éclatement.

Pour des résultats de nettoyage optimaux

- Essuyer tout renversement d'aliments contenant du sucre et/ou du lait dès que possible une fois que le four est refroidi. Le sucre chauffé à température élevée pendant le programme d'autonettoyage peut tacher, attaquer, piquer ou décolorer la surface du four.
- Nettoyer le four avant qu'il ne soit trop sale. Le nettoyage d'un four très sale prend plus de temps et provoque plus de fumée que d'habitude.
- Une fois le four refroidi, essuyer tout résidu ou cendre à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge mouillée. S'il reste des taches, nettoyer à l'aide d'un détergent abrasif doux ou d'un tampon légèrement abrasif.
- Lorsque le programme d'autonettoyage ne résulte pas en un nettoyage optimal, il est possible que la durée de nettoyage réglée n'ait pas été suffisante ou que vous n'avez pas préparé le four de façon appropriée. La prochaine fois, régler le programme d'autonettoyage pour une plus longue durée et nettoyer à la main les endroits indiqués ci-dessus.

Verrouillage automatique de la porte

Dès que vous programmez le four pour l'autonettoyage, la porte se verrouille automatiquement. Elle demeure verrouillée pendant toute la durée du programme. La porte se déverrouille automatiquement dès que la température du four est assez basse.

Réglage des commandes

1. Appuyer sur le bouton NETTOYER.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



Le témoin lumineux de NETTOYER s'allumera.

Le programme d'autonettoyage sera automatiquement réglé à 3 ½ heures.

REMARQUE : Une période de refroidissement de 30 minutes est incluse dans le programme.

2. Régler la durée de nettoyage (facultatif).

APPUYER SUR

AFFICHAGE



(exemple pour une durée de nettoyage de 4 ½ heures)

Si vous désirez un programme d'autonettoyage plus long ou plus court que le programme préréglé de 3 ½ heures, utiliser les boutons AJUSTER L'HEURE pour régler la durée de nettoyage désirée. Appuyer sur les flèches vers le haut ou le bas pour régler l'heure entre 2 ½ et 4 ½ heures sur l'affichage.

- Régler à 2 ½ pour les saletés légères.
- Régler à 3 ½ à 4 ½ heures pour les fours plus souillés.

3. Mettre en marche le programme d'autonettoyage.

APPUYER SUR

AFFICHAGE



La porte du four se verrouillera et les témoins lumineux de PORTE VERROUILLÉE, DÉPART et CHALEUR s'allumeront.

REMARQUE : Si la porte du four est ouverte avant le début du programme d'autonettoyage, "door" apparaîtra sur l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 5 prochaines minutes, le programme d'autonettoyage sera annulé.

4. Une fois le programme d'autonettoyage terminé et que le four s'est refroidi....

AFFICHAGE



Les témoins lumineux de NETTOYER, PORTE VERROUILLÉE et DÉPART s'éteindront et la porte se déverrouillera.

Appuyer sur le bouton ARRÊT pour effacer l'afficheur.

APPUYER SUR



5. Une fois le four refroidi, essuyer tout résidu ou cendre à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge mouillée.



Si nécessaire, enlever les taches avec un détergent abrasif doux ou une éponge.

Pour arrêter n'importe quand le programme d'autonettoyage :

APPUYER SUR

AFFICHAGE



Une fois le four refroidi :

AFFICHAGE



Si la température est au-dessus de la température normale de cuisson au gril, le programme d'autonettoyage commandera un refroidissement de 30 minutes. Les témoins lumineux NETTOYER et PORTE VERROUILLÉE resteront allumés.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Modèles à table de cuisson à éléments tubulaires

Votre cuisinière est conçue de façon à vous simplifier la tâche de nettoyage. La plupart du temps, du savon et de l'eau ou un détergent ménager doux suffisent. En nettoyant votre cuisinière tout de suite après un renversement ou dès qu'elle est sale, vous contribuerez à la maintenir comme neuve.

NE PAS utiliser de détergent pour le four sur les surfaces extérieures de votre cuisinière.

Retrait/remise en place des éléments tubulaires

Les éléments tubulaires sont autonettoyants. Tout liquide ou autre renversé brûlera automatiquement. Toutefois, pour éviter toute fumée, on recommande d'enlever à la main les grosses particules alimentaires et tout excès d'huile.

NE PAS IMMERGER LES ÉLÉMENTS TUBULAIRES DANS L'EAU.

REMARQUE : Les cuvettes de propreté reflètent la chaleur sur l'ustensile placé sur l'élément tubulaire. Elles recueillent également les liquides ou autres renversés. Gardées propres, elles reflètent mieux la chaleur et gardent leur aspect neuf plus longtemps.

Retrait d'un élément tubulaire

1. Veiller à ce que tous les éléments soient éteints et froids avant de retirer les éléments tubulaires et les cuvettes de propreté.
2. Soulever l'élément par le bord à l'opposé de la prise, juste au-dessus de la cuvette de propreté.



3. Tirer l'élément tout droit hors de la prise.
4. Soulever la cuvette de propreté.



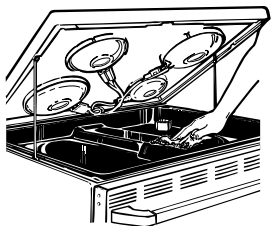
Remise en place de l'élément tubulaire

1. Veiller à ce que tous les éléments soient éteints avant de remettre en place les éléments et les cuvettes de propreté.
2. Aligner les ouvertures de la cuvette de propreté avec la prise de l'élément tubulaire.
3. Tenir l'élément autant de niveau que possible avec le terminal juste inséré dans la prise. Pousser délicatement le terminal de l'élément dans la prise.



4. Une fois l'élément en place (complètement enfoncé dans la prise), appuyer sur les rebords de l'élément à l'opposé de la prise.

Table de cuisson soulevable (sur certains modèles)



1. Éteindre tous les éléments.
2. Vérifier que la table de cuisson est froide au toucher.
3. Soulever l'avant de la table de cuisson par les deux coins à l'avant jusqu'à ce que les tiges de retenue soient en position verrouillée.

Vérifier que les deux tiges de retenue soient complètement sorties et en position verrouillée.

4. Essuyer à l'eau chaude savonneuse. Utiliser un tampon de laine d'acier savonneux sur les surfaces très souillées.

5. Pour abaisser la table de cuisson, la soulever à partir des deux extrémités tout en appuyant sur les tiges de retenue pour les déverrouiller. Remettre la table de cuisson en place.

REMARQUE : Ne pas lâcher la table de cuisson. Vous risqueriez d'endommager la porcelaine et le cadre de la table de cuisson.

Modèles à table de cuisson en vitrocéramique

Votre cuisinière est conçue de façon à vous simplifier la tâche de nettoyage. La plupart du temps, du savon et de l'eau ou un détergent ménager doux suffisent. En nettoyant votre cuisinière tout de suite après un renversement ou dès qu'elle est sale, vous contribuerez à maintenir son aspect neuf.

NE PAS utiliser de détergent pour le four sur les surfaces extérieures de votre cuisinière.

La table de cuisson en vitrocéramique est conçue de façon à être facile à entretenir. Toutefois, les tables de cuisson en vitrocéramique doivent être entretenues de façon différente des tables de cuisson standard électriques à éléments tubulaires. Les aliments renversés directement sur la table de cuisson ne brûleront pas comme sur les éléments tubulaires. Ainsi, la surface doit être exempte de poussière et de saletés avant d'être chauffée.

Pour nettoyer votre table de cuisson, il vous suffit de vous munir de crème à polir pour table de cuisson, d'un essuie-tout ou d'un chiffon propre et d'un racloir doté d'une lame de rasoir.

Votre table de cuisson a été polie à l'usine pour assurer une protection et une facilité d'entretien accrues. Pour les méthodes de nettoyage appropriées, passer en revue la section "Conseils de nettoyage". Pour garantir des performances optimales et pour préserver l'élégance unique de votre table de cuisson, suivre ces conseils après chaque usage. Vous pouvez vous procurer de la crème à polir de table de cuisson (pièce n° 9780196) et un racloir à lame de rasoir (pièce n° 3183488) dans les centres de service autorisés et dans la plupart des grands magasins.

Pour éviter d'endommager la table de cuisson, suivre ces instructions spéciales :

- Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour table de cuisson sur les surfaces chaudes.
- Pour nettoyer un renversement d'un élément chaud :
- Éteindre l'élément :
Éliminer les renversements sucrés à l'aide du racloir à lame de rasoir pendant que la table de cuisson est encore chaude. Il vous faudra peut-être porter un gant de cuisine pour le faire. Nettoyer les éléments à l'aide de la crème à polir pour table de cuisson une fois qu'elle est froide.
- Nettoyer IMMÉDIATEMENT tout renversement important ou sucré sur les éléments chauds en suivant la méthode ci-dessus. Les renversements et saletés sucrés (tels que confitures, gelées et sirops) peuvent piquer la surface de la table de cuisson si on ne les enlève pas pendant que la surface en céramique est encore chaude.
- Ne laisser aucun article pouvant fondre (plastique, aluminium) entrer en contact avec la surface chaude.
- Ne pas vous servir de la table de cuisson en tant qu'une planche à découper.
- Ne pas utiliser de tampon de laine d'acier, de détergents abrasifs en poudre, de tampons de nettoyage abrasifs, d'eau de Javel, de décapant pour la rouille, d'ammoniaque ou de produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Ces produits risqueraient d'endommager la surface de votre table de cuisson.

- Veiller à ne pas laisser tomber d'objets lourds ou durs sur la table de cuisson. Vous risqueriez de la casser. Faire attention lorsque vous utilisez des poêlons lourds. Ne pas entreposer des pots ou boîtes au-dessus de la cuisinière.
- Soulever les poêles et casseroles pour les déplacer sur la table de cuisson. En les faisant glisser sur la table de cuisson, vous risquez de les griffer et de laisser des marques. Vous pouvez retirer les marques faites avec des poêles en cuivre ou en aluminium avec la crème à polir pour table de cuisson avant de réchauffer à nouveau la surface. Si vous ne le faites pas, ces marques risquent de ne jamais disparaître.
- Si vous utilisez une poêle avec un fond en nickel ou griffé, vous risquez d'endommager la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.
- Veiller à ce que le fond de vos ustensiles soit propre et sec avant de les déposer sur la table de cuisson. En réchauffant un ustensile sale, vous pourriez laisser des taches sur la table de cuisson.
- Éviter les renversements. Utiliser des ustensiles avec de hauts rebords.
- Ne jamais cuire les aliments directement sur la surface en verre de votre table de cuisson.
- Essuyer la table de cuisson avant et après chaque usage pour éviter les taches et assurer une cuisson uniforme.

Conseils de nettoyage

Que faut-il utiliser :

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout ou chiffon propre. Cette crème a été mise au point spécialement pour nettoyer et protéger votre table de cuisson. Pour l'utiliser, suivre les instructions sur le contenant.
- Racloir à lame de rasoir (lame de rasoir ne coupant que d'un seul côté insérée dans un support). L'utiliser pour enlever les saletés collées sur votre table de cuisson en vitrocéramique. La lame de rasoir ne rayera pas votre table de cuisson. Garder les lames hors de la portée des enfants.

Étapes à suivre :

1. On peut facilement nettoyer la plupart des renversements à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon propre mouillé dès que les voyants de surface chaude s'éteignent.
2. Racler délicatement tout aliment brûlé sur la table de cuisson à l'aide du racloir à lame de rasoir.
3. Frotter la crème à polir pour table de cuisson dans les saletés collées avec un essuie-tout. S'il reste de la saleté, laisser agir la crème plus longtemps et passer à l'étape 2.
4. Polir toute la surface de la table de cuisson à l'aide de la crème à polir pour table de cuisson et d'un essuie-tout.

Conseils supplémentaires :

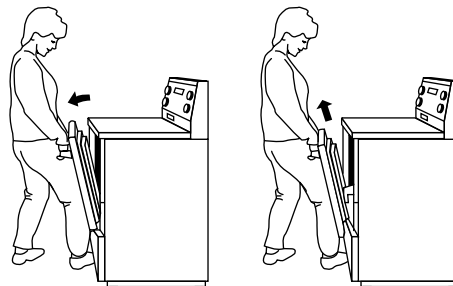
- Éliminer les trainées foncées, taches et décolorations avec la crème à polir pour table de cuisson une fois que la table de cuisson est froide.
- Les petites griffures ou abrasions n'affectent en rien la cuisson. En utilisant la crème à polir régulièrement, ces griffures et abrasions deviendront moins visibles avec le temps.

Porte de four amovible

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez retirer la porte du four. La porte demeure toutefois sur ses charnières.

Retrait de la porte du four :

1. Ouvrir la porte jusqu'à la position de cuisson au grill (environ 4 po [10 cm]).
2. Soulever légèrement la porte et la tirer contre vous jusqu'à ce que les charnières sortent de leur position normale.
3. Pousser la porte vers le bas et la tirer tout droit vers vous pour la faire sortir entièrement.



Réinstallation de la porte du four :

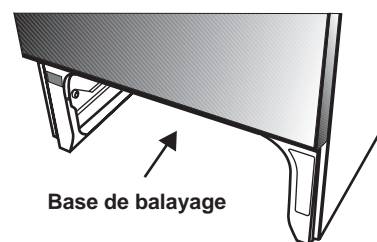
1. En tenant la porte par la poignée, placer le dessus de la porte sous le rebord de la table de cuisson et, avec la jambe, appuyer pour faire glisser les charnières dans les fentes au maximum.
2. Ouvrir la porte à la position de cuisson au grill ou légèrement plus.
3. Avec l'intérieur de la jambe, appuyer contre le bas de l'avant de la porte. Soulever légèrement la porte tout en appuyant pour pousser, jusqu'à ce que les charnières soient à leur position normale.

Si le haut de la porte frotte contre le rebord de la table de cuisson, ressortir la porte et la réinstaller.



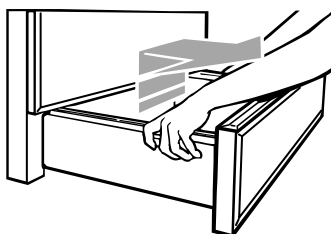
Base de balayage

La base de balayage est conçue pour faciliter le nettoyage sous la cuisinière. Elle donne également meilleur accès aux pieds de nivellement une fois la cuisinière en place.



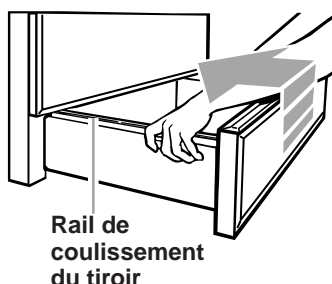
Pour balayer sous la cuisinière, retirer simplement le tiroir de rangement.

Retrait du tiroir de rangement



1. Vider entièrement le tiroir de rangement avant de le sortir.
2. Tirer le tiroir par la poignée située en haut du tiroir jusqu'au premier cran.
3. Soulever l'avant et tirer sur le tiroir jusqu'au deuxième cran.
4. Soulever l'arrière légèrement et glisser le tiroir entièrement à l'extérieur.

Réinstallation du tiroir de rangement



Rail de coulissement du tiroir

1. Faire entrer les extrémités des rails de coulissement du tiroir dans les guides à rouleaux des deux côtés de l'ouverture.
2. Soulever l'avant du tiroir et appuyer jusqu'à ce que les crans en métal sur les rails de coulissement du tiroir passent les crans blancs sur les guides du tiroir.
3. Soulever à nouveau l'avant du tiroir pour passer le deuxième cran et glisser le tiroir pour le refermer.

Tableau de nettoyage

SURFACES EXTÉRIEURES

(autre que la vitre du panneau de commande et la table de cuisson en vitrocéramique)

Les renversements alimentaires contenant de l'acide, tels que le vinaigre et les tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson et le four sont froids. Ces renversements risquent d'endommager la finition.

Ne pas utiliser de détergent abrasif ou dur (tel que de l'eau de Javel, de l'ammoniaque ou des nettoyants pour le four).

- Nettoyant à vitre en vaporisateur, nettoyant liquide doux ou tampon de récurage non abrasif :

Nettoyer délicatement autour de la plaque indiquant les numéros de modèle et de série, parce qu'en frottant, vous risquez de les faire disparaître.

ÉLÉMENTS TUBULAIRES (sur certains modèles)

Ne pas nettoyer et ne pas immerger les éléments tubulaires dans l'eau. Les saletés brûleront lorsque l'élément est chaud.

- Chiffon humide :

Veiller à ce que les boutons soient éteints et les éléments froids.

CUVETTES DE PROPRETÉ (sur certains modèles)

- Nettoyant abrasif doux :
Frotter à l'aide d'un tampon de récurage mouillé.
- Lave-vaisselle.
- Ne pas les mettre dans le four pendant le programme d'autonettoyage.

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

Pour éviter tout dommage à l'appareil, ne pas retirer la table de cuisson. Pour plus de renseignements, voir la section "Table de cuisson soulevable".

- Tampon en laine d'acier

BOUTONS DE COMMANDE

Ne pas utiliser de laine d'acier ou de détergent abrasif.

Tirer droit sur les boutons pour les faire sortir du panneau de commande.

- Eau et savon
Lave-vaisselle

PANNEAU DE COMMANDE ET VITRE

- Nettoyant à vitre en vaporisateur et chiffon doux ou éponge :
Appliquer le nettoyant à vitre en vaporisateur directement sur un chiffon doux ou sur une éponge plutôt que directement sur le panneau.

CAVITÉ DU FOUR

Essuyer tout renversement alimentaire contenant du sucre et/ou du lait dès que possible une fois que le four est refroidi. Le sucre chauffé à température élevée peut tacher, attaquer, piquer ou décolorer la surface du four.

Modèles autonettoyants

- Programme d'autonettoyage :
- Voir la section "Programme d'autonettoyage" à la page 39.

Modèles à nettoyage standard

Pour faciliter le nettoyage, on peut retirer la porte en se conformant aux instructions de la section "Porte de four amovible" à la page 43.

- Nettoyant pour le four :

Vous assurer que la pièce est bien aérée. Ne pas laisser le nettoyant entrer en contact avec les joints, le thermostat ou les surfaces extérieures, car il pourrait les endommager. Recouvrir le plancher de journaux. Suivre les instructions sur l'étiquette du produit.

VITRE DE LA FENÊTRE DU FOUR (sur certains modèles)

- Nettoyant à vitre à vaporisateur et essuie-tout ou tampon de récurage en plastique non abrasif.

GRILLES DU FOUR

- Tampons de laine d'acier.
- Sur les modèles autonettoyants, le programme d'autonettoyage :
Voir d'abord la section "Programme d'autonettoyage" concernant les grilles.

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer la lèchefrite et sa grille dans le four au programme d'autonettoyage.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau.

Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter à l'aide d'un tampon de récurage ou de laine d'acier.

- Nettoyant pour le four :

Poser la lèchefrite et la grille sur des journaux. Vaporiser le nettoyant pour le four. Suivre les instructions sur l'étiquette du produit.

- Nettoyant légèrement abrasif :

Frotter à l'aide d'un tampon de récurage mouillé.

- Lave-vaisselle.

CAVITÉ DU TIROIR DE RANGEMENT

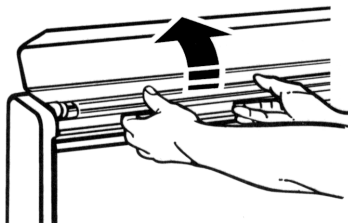
Vous assurer que le tiroir est froid avant de le nettoyer.

Pour plus de renseignements, voir la section "Tiroir de rangement" à la page 44.

- Détergent doux.

Remplacement du tube de la lampe de la table de cuisson

(sur les modèles avec lampe fluorescente)



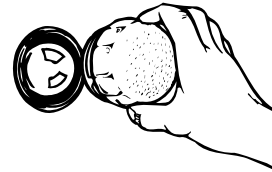
Pour changer le tube fluorescent :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter le courant électrique.
2. Soulever le couvercle au sommet du tableau de commandes en levant le bord avant aux deux extrémités.
3. Saisir le tube fluorescent aux deux extrémités.
4. Tourner le tube de 90 degrés et le retirer du réceptacle.
5. Le remplacer par un tube fluorescent de type F1 8T8.
6. Tourner le tube de 90 degrés jusqu'à sa position originale.
7. Brancher la cuisinière ou reconnecter le courant électrique.

Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

Pour changer l'ampoule de la lampe du four :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter le courant électrique.
2. S'assurer que le four et l'ampoule de la lampe sont froids.

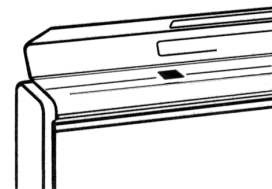


3. Retirer le couvercle protecteur en verre de la lampe au fond du four en le dévissant dans le sens anti-horaire.
4. Retirer l'ampoule de son culot. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour appareils ménagers de 40 watts.
5. Replacer le couvercle de l'ampoule en le vissant dans le sens horaire.
6. Brancher la cuisinière ou reconnecter le courant électrique.

REMARQUE : La lampe du four ne s'allume pas pendant le programme d'autonettoyage.

Disjoncteurs des prises de l'appareil ménager

(sur certains modèles)



Les disjoncteurs dont sont dotés les cuisinières avec prises sont situés sous le couvercle du panneau de commande. Ils sont calibrés à 12 ampères.

Soulever le couvercle en relevant le rebord avant par les deux extrémités.

Sur les modèles équipés d'une lampe à tube fluorescent, il faut retirer le tube fluorescent pour avoir accès aux disjoncteurs.

DÉPANNAGE

Cette section est destinée à vous aider à économiser le coût d'une visite de service. Toutefois, il est possible que vous ayez encore besoin d'assistance ou de service. Lors d'un appel à cet effet, vous devrez fournir une description complète du problème, les numéros au complet de modèle et de série de votre appareil et la date d'achat (voir page 24). Nous avons besoin de ces renseignements pour bien répondre à votre demande.

Avant de faire un appel de service...

Si votre cuisinière ne fonctionne pas, consulter la liste suivante avant de faire un appel de service. Vous pourriez économiser le coût d'une visite de service.

PROBLÈME	VÉRIFIER SI	SOLUTION
Rien ne fonctionne	Le cordon d'alimentation est branché dans une prise avec bon voltage. Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché.	Brancher dans une prise de courant avec le bon voltage. Remplacer le fusible ou remettre en fonction le disjoncteur.
Le four ne fonctionne pas	Les commandes électroniques ont été réglées correctement. Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché.	Voir les instructions de réglage des commandes électroniques à partir de la page 28. Remplacer le fusible ou remettre en fonction le disjoncteur.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché. Remplacer le fusible ou remettre en fonction le disjoncteur.	Les boutons de commande sont réglés correctement. Pousser les boutons de commande avant de tourner au réglage désiré.

PROBLÈME	VÉRIFIER SI	SOLUTION
La prise de l'appareil ne fonctionne pas	Le disjoncteur de la prise de la cuisinière s'est ouvert. Un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché.	Remettre en fonction le disjoncteur (voir à la page 45). Remplacer le fusible ou remettre en fonction le disjoncteur.
Les boutons de commande ne tournent pas	Vous poussez avant de tourner.	Pousser les boutons de commande avant de tourner au réglage désiré.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	Le bouton de départ a été appuyé. La porte du four est bien fermée.	Appuyer sur DÉPART. Bien fermer la porte.
"PF" apparaît sur l'afficheur	Il y a eu une panne de courant.	Appuyer sur la touche ARRÊT pour effacer l'afficheur, puis régler de nouveau l'horloge.
"F" suivi d'un chiffre apparaît sur l'afficheur		Appuyer sur la touche ARRÊT pour effacer l'afficheur. Si le code "F" apparaît de nouveau, faire un appel de service.
Un témoin lumineux clignote		La fonction correspondante peut ne pas fonctionner. Voir la section du manuel qui traite de cette fonction. Si le témoin continue de clignoter, faire un appel de service.
Odeur en provenance du four		Les odeurs sont normales lorsque la cuisinière est neuve. Ceci se produit les quelques premières fois où l'isolant du four est chauffé. Les odeurs disparaîtront à la longue.

Notes

