



ELECTRIC RANGES

Use & Care Guide

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Guide d'utilisation
et d'entretien

Table of Contents/Table des matières 2

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	3
The Anti-Tip Bracket	3
COOKTOP USE	6
Cooktop Controls	6
Coil Elements and Burner Bowls	6
Lift-up Cooktop	7
Home Canning	7
Cookware	7
ELECTRONIC OVEN CONTROL	8
Display	8
Clock	8
Using the Minute Timer	8
Oven Temperature Control	8
OVEN USE	9
Aluminum Foil	9
Positioning Racks and Bakeware	9
Bakeware	9
Oven Vents	10
Oven Light	10
Bake	10
Broil	11
Control Panel Glass	11
Oven Light	12
Appliance Outlets	12
Oven Door	12
Storage Drawer	12
Sweep-Thru Base	12
General Cleaning	13
TROUBLESHOOTING	14

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	15
La bride antibasculement	15
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	18
Commandes de la table de cuisson	18
Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs	18
Table de cuisson relevable	19
Préparation de conserves à la maison	19
Ustensiles de cuisson	19
COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR	20
Affichage	20
Horloge	20
Utilisation de la minuterie	20
Commande de la température du four	20
UTILISATION DU FOUR	21
Papier d'aluminium	21
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson	21
Ustensiles de cuisson	22
Évents du four	22
Lumière du four	22
Cuisson au four	23
Cuisson au grill	23
Vitres du tableau de commande	24
Lampe du four	24
Prises pour appareils ménagers	24
Porte du four	25
Tiroir de remisage	25
Base balayable	25
Nettoyage général	25
DÉPANNAGE	27

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.

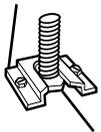
Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

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

COOKTOP USE

Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

**Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.**

The control knobs can be set anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting. On some models, the surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	<ul style="list-style-type: none">■ Start food cooking.■ Bring liquid to a boil.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none">■ Hold a rapid boil.■ Quickly brown or sear food.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none">■ Maintain a slow boil.■ Fry or sauté foods.■ Cook soups, sauces and gravies.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none">■ Stew or steam food.■ Simmer.
LO	<ul style="list-style-type: none">■ Keep food warm.■ Melt chocolate or butter.

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

Coil Elements and Burner Bowls

(on some models)

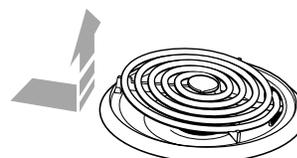
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat causing the burner bowl to change color. For more information, see the "General Cleaning" section.

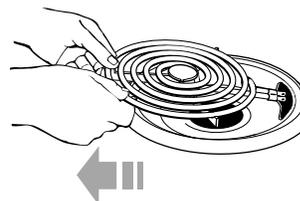
Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the Off position.

To Remove:

1. Push in the edge of coil element toward the receptacle. Then lift it just enough to clear the burner bowl.



2. Pull the coil element straight away from the receptacle.



3. Lift out the burner bowl.

To Replace:

1. Line up openings in the burner bowl with the coil element receptacle.



2. Holding the coil element as level as possible, carefully push coil element terminal into the receptacle.
3. When the terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the coil element opposite the receptacle.

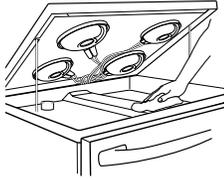
Lift-up Cooktop

(on some models)

The lift-up cooktop provides easy access for cleaning beneath. Do not drop the cooktop. Damage could occur to the finish and the cooktop frame. For more information, see the “General Cleaning” section.

To Lift:

Lift the cooktop by both front corners until the supports lock into place.



To Replace:

1. Lift the cooktop from both sides while pressing the support rods back to unlock them.
2. Slowly lower the cooktop into place.

Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. Canners should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.
- Do not place canner on two surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a Canning Unit Kit is not installed, the life of the coil element will be shortened.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

Cookware

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

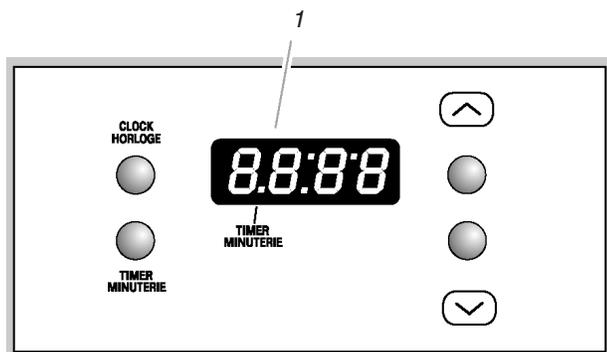
Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE	CHARACTERISTICS
Aluminum	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly and evenly.■ Suitable for all types of cooking.■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.
Cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ Heats slowly and evenly.■ Good for browning and frying.■ Maintains heat for slow cooking.
Ceramic or Ceramic glass	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Heats slowly, but unevenly.■ Ideal results on low to medium heat settings.
Copper	<ul style="list-style-type: none">■ Heats very quickly and evenly.
Earthenware	<ul style="list-style-type: none">■ Follow manufacturer's instructions.■ Use on low heat settings.
Porcelain enamel-on-steel or cast iron	<ul style="list-style-type: none">■ See stainless steel or cast iron.
Stainless steel	<ul style="list-style-type: none">■ Heats quickly, but unevenly.■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



1. Electronic Display

Display

When the range is first plugged in, or after a power interruption, the display will flash "12:00" until the CLOCK pad (button) is pressed.

When the oven is in use, the display shows preheat time and the temperature and oven setting.

When the oven is not in use, the display shows the time of day.

When using the TIMER, for settings of 1 to 59 minutes, the display will count down in seconds. For settings 1 hour or more, the display will count down hours and minutes.

When using COOK TIME, the display will show hours and minutes.

Clock

Setting the Clock

1. Press the CLOCK pad (button).
2. Press the up or down pad (button) until the correct time shows on the display.
3. Each tap of the up or down pad(s) or button(s) will change the displayed time by 1 minute. If a button is held, the displayed time will change in 10-minute increments. The Set Clock mode automatically exits to the clock display mode 60 seconds after the last data change.

NOTE: When the range is first plugged in, or after a power interruption, the display will flash "12:00" until the CLOCK pad (button) is pressed.

Using the Minute Timer

The minute timer does not start or stop the oven. It works like a regular minute timer independent of the oven to time anything you like. The minute timer can be set in 1-minute increments up to 12 hours.

To use the Minute Timer:

1. Press the TIMER pad (button).
2. Press the up or down pad (button) to set the TIMER. The timer will automatically start 5 seconds after the time is entered. The "TIMER Indicator" will be lit to indicate that the minute timer is being displayed. When time remaining is less than one minute, 1 beep will sound and the display will count down the seconds remaining.

To return to time of day:

1. Press the CLOCK pad (button) to return to the time of day. The time will be displayed for 5 seconds and then return to the timer display.
2. At the end of the timer cycle, 4 beeps will sound and "End" will be displayed until a pad (button) is pressed.

To cancel Minute Timer:

Press TIMER twice or press and hold the down pad (button) until 0:00 is reached. The time of day display will return in 5 seconds.

Oven Temperature Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature because opening the oven door and element or burner cycling may give incorrect readings.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature calibration can be adjusted. It can be changed in Fahrenheit or Celsius.

A minus sign means the oven will be cooler by the displayed amount. No sign means the oven will be warmer by the displayed amount. Use the following chart as a guide.

ADJUSTMENT °F (ADJUSTMENT °C)	COOKS FOOD
5° to 10°F (3° to 6°C)	...a little more
15° to 20°F (9° to 12°C)	...moderately more
25° to 35°F (15° to 21°C)	...much more
-5° to -10°F (-3° to -6°C)	...a little less
-15° to -20°F (-9° to -12°C)	...moderately less
-25° to -35°F (-15° to -21°C)	...much less

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

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

Aluminum Foil

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

- Do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely for best cooking results.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1 in. (2.5 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

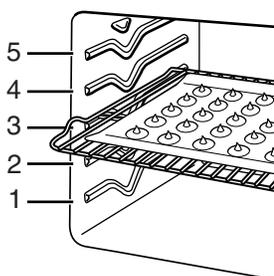
IMPORTANT: Never place food or bakeware directly on the oven door or bottom. Permanent damage will occur to the porcelain finish.

RACKS

NOTES:

- Position racks before turning the oven on.
- Do not move racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, then lift out. Use the following illustration and chart as a guide.



FOOD	RACK POSITION
Frozen pies, large roasts, turkeys, angel food cakes	1 or 2
Bundt cakes, most quick breads, yeast breads, casseroles, meats	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes, nonfrozen pies	2 or 3

BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2 in. (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

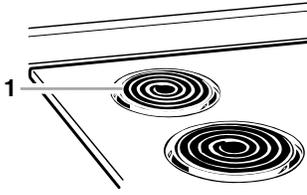
NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

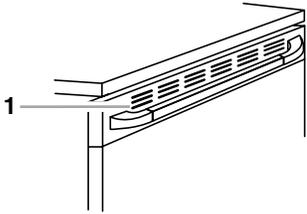
The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

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 nonstick finish <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°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.
Stainless steel <ul style="list-style-type: none"> ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to increase baking time.
Stoneware <ul style="list-style-type: none"> ■ Crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic <ul style="list-style-type: none"> ■ Brown, crisp crusts 	<ul style="list-style-type: none"> ■ May need to reduce baking temperatures 25°F (15°C).

Oven Vents



1. Oven vent coil element cooktop models



1. Oven door vent

The oven vents should not be blocked or covered because they allow the release of hot air and moisture from the oven. Blocking and covering the vents 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 vents. Some condensation may occur; however, this will not affect cooking performance.

Oven Light (on some models)

The oven light is turned on by the switch located on the control console. The oven does not need to be on for the light to come on.



Bake

The oven automatically regulates the heat levels and both the top and bottom elements cycle on and off accordingly during preheat and bake to maintain a precise temperature range for optimal cooking results.

To Bake or Roast:

Before baking and roasting, position the racks according to the “Positioning Racks and Bakeware” section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Press BAKE.

Press the TEMP “up” or “down” arrow pads (buttons) to enter a temperature other than 350°F (175°C). Press the “up” or “down” pads (buttons) to raise or lower the temperature in 5°F/5°C increments.

2. Press START.

A preheat time will count down, and “PrE” will appear on the display. The oven control automatically sets preheating times based on the oven temperature you select.

When the actual oven temperature is reached, the set temperature will replace “PrE” on the display.

When the set temperature is reached, if on, one tone will sound.

3. Press OFF when finished cooking.

The temperature can be changed any time after pressing START.

Preheating

Preheat temperatures are affected by varying factors such as room temperature and peak energy usage times. It is normal for the temperature showing on the display and the actual oven temperature to differ.

Waiting an additional 10 minutes after the preheat conditioning time ends to put food in the oven is suggested when baking foods with leavening ingredients, such as yeast, baking powder, baking soda and eggs.

Broil

The top element operates at full power when heating.

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

- Use only the broiler pan and grid provided with the appliance. It is designed to drain juices and help prevent spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to prevent curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- 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.

To Broil:

Before broiling, position the rack according to the Broiling Chart. Position food on the grid in the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to preheat the oven before putting food in, unless recommended in the recipe.

Leave the door partly open when you use the oven to broil. This allows the oven to stay at the proper temperature.

1. Press BROIL.
2. Press START.
The set oven temperature will appear on the display until the oven is turned off.
3. Press OFF when finished cooking.

To Vari Broil:

Changing the temperature when custom broiling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

1. Press BROIL.
Press the TEMP “up” or “down” arrow pads (buttons) to enter a temperature other than 500°F (260°C). The broil range can be set between 300°F (150°C) and 525°F (275°C).
2. Press START.
The set oven temperature will appear on the oven display until the oven is turned off.
3. Press OFF when finished cooking.

BROILING CHART

For best results, place food 3 in. (7 cm) or more from the broil element. Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Recommended rack positions are numbered from the bottom (1) to the top (4). Do not use position 5. For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

FOOD	RACK POSITION	COOK TIME minutes	
		SIDE 1	SIDE 2
Chicken			
bone-in pieces	3	17-20	17-20
boneless breasts	4	11-16	11-16
Fish			
Fillet 1/4- 1/2 in. (6-1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Steaks 3/4- 1 in. (2-2.5 cm) thick	4	16-18	8-9
Frankfurters	4	5-7	3-4
Ground meat patties*			
3/4 in. (2 cm) thick well done	4	13-14	7-8
Ham slice, precooked			
1/2 in. (1.25 cm) thick	4	8-10	4-5
Lamb chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	14-17	8-9
Pork chops			
1 in. (2.5 cm) thick	4	20-22	10-11
Steak			
1 in. (2.5 cm) thick medium rare	4	14-15	7-8
medium	4	15-16	8-9
well done	4	18-19	9-10

*Place up to 9 patties, equally spaced, on broiler grid.

Control Panel Glass

(on some models)

The control panel glass can be removed for easier cleaning. Do not clean the electronics behind the glass because damage can occur.

To Remove:

1. Remove control knobs by pulling straight out.
2. Release clips.
3. Remove glass by pulling slightly up and forward.

Oven Light

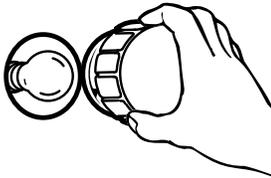
(on some models)

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. It will not work during the Self-Cleaning cycle. On some models, when the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn it on or off.

Before replacing, make sure the oven and cooktop are cool and the control knobs are off.

To replace:

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

Appliance Outlets

(on some models)

The 120v appliance outlets located on the control console may be used to run portable appliances placed on countertops 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.

Appliance Outlet Circuit Breakers:

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.

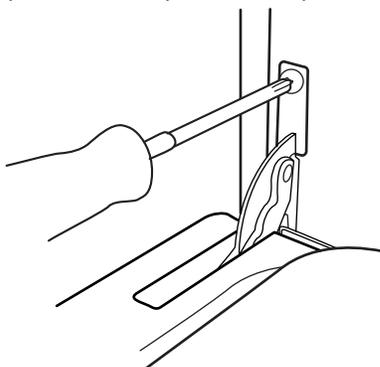
On models equipped with a fluorescent cooktop light, remove the fluorescent tube to gain access to the circuit breakers.

Oven Door

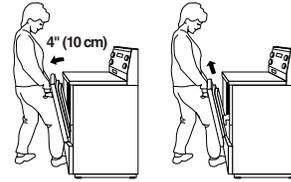
For normal range use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

1. Fully open the oven door.
2. Unscrew clips with a #2 square or Phillips screwdriver.



3. Close oven door to the stop position (open about 4 in. [10 cm]).
4. Lift door slightly and pull out and back until hinges come out to the catch position.
5. Push door down and pull straight out to remove door completely.



To Replace:

1. Hold oven door by the handle and place the top of the door under the cooktop overhang.
2. Use front of leg to apply pressure to slide hinges into the slots as far as possible.
3. Use side of leg to apply pressure to the bottom of the door front.
4. Lift door slightly. Apply pressure and push until the hinges have gone in fully.
5. Fully open the door.
6. Tighten clips with a #2 square or Phillips screwdriver.



Storage Drawer

The storage drawer can be removed. Before removing, make sure drawer is cool and empty.

To Remove:

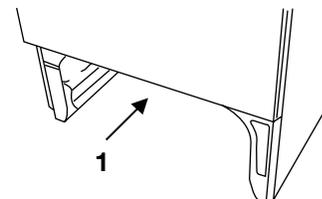
1. Pull drawer straight out to the first stop.
2. Lift up the back of the drawer and pull out.

To Replace:

1. Fit the ends of the drawer rails into the guides in the cavity.
2. Slide the drawer closed.

Sweep-Thru Base

When the storage drawer is removed, the sweep-thru base makes cleaning easier and provides access to the leveling legs.



1. Sweep-thru base

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad:

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

COOKTOP CONTROLS

Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

Do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

- Soap and water or dishwasher:

Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

COIL ELEMENTS (on some models)

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

For more information, see “Coil Elements and Burner Bowls”.

- Damp cloth:

Make sure control knobs are off and elements are cool.

BURNER BOWLS (on some models)

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

Soak for 20 minutes, then scrub with stainless steel wool pad.

- Oven cleaner:

Follow product label instructions.

- Mildly abrasive cleanser:

Scrub with wet scouring pad.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

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

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

- Self-Cleaning cycle:

See “Self-Cleaning Cycle” first.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

- Self-Cleaning cycle:

See “Self-Cleaning Cycle” first. Remove racks or they will discolor and become harder to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

- Steel-wool pad

BROILER PAN AND GRID

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

- Mildly abrasive cleanser:

Scrub with wet scouring pad.

- Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water:

Soak for 20 minutes, then scrub with scouring or steel wool pad.

- Oven cleaner:

Follow product label instructions.

Porcelain enamel only, not chrome

- Dishwasher

STORAGE DRAWER (on some models)

Make sure drawer is cool and empty before cleaning.

For more information, see “Storage Drawer” section.

- Mild detergent

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the power supply cord unplugged?** Plug into a grounded outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?** Replace the fuse or reset the circuit.

Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1 in. (2.5 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See “Cookware” section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?** See “Cooktop Controls” section.
- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?** See “Electronic Oven Control” section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?** See “Oven Temperature Control” section.
- **On slide-in models, does the cooling fan run during Bake, Broil or Clean?** It is normal for the fan to automatically run when the oven is in use. This helps cool the electronic control.

Display shows messages

- **Is the display showing “PF”?** There has been a power failure. Clear the display. See “Display(s)” section. On some models, reset the clock, if needed. See “Clock” section.
- **Is the display showing a letter followed by a number?** Depending on your model, press OFF/CANCEL, OFF or CANCEL/OFF to clear the display. See “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the appliance level?** Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?** Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?** See “Oven Temperature Control” section.
- **Was the oven preheated?** See “Bake” section.
- **Is the proper bakeware being used?** See “Bakeware” section.
- **Are the racks positioned properly?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?** See “Positioning Racks and Bakeware” section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?** Check to make sure batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?** Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?** Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?** Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?** Use aluminum foil to cover the edge of the crust.

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 grim pant 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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes 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.

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI et LO. Pousser et tourner le bouton au réglage. Sur certains modèles, l'indicateur de zone de cuisson à la surface indique quel élément est allumé. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	<ul style="list-style-type: none">■ Pour commencer la cuisson des aliments.■ Pour porter un liquide à ébullition.
6-8 [MED- HI]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition rapide.■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
5 [MED]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour maintenir une ébullition lente.■ Pour faire frire ou sauter les aliments.■ Pour cuire les soupes et les sauces.
2-4 [MED- LO]	<ul style="list-style-type: none">■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.■ Pour faire mijoter lentement.
LO	<ul style="list-style-type: none">■ Pour garder les aliments au chaud.■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

Éléments en spirale et cuvettes des brûleurs

(sur certains modèles)

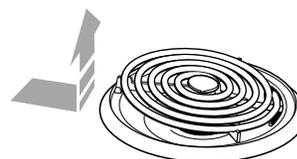
Les éléments en spirale devraient être à niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleurs lorsqu'elles sont propres réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser l'élément en spirale de plus de 1 po (2,5 cm). Si l'ustensile de cuisson est de forme irrégulière ou trop gros, il peut produire une chaleur excessive causant la décoloration des cuvettes des brûleurs. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

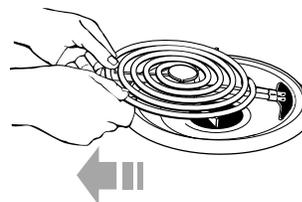
Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleurs, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

Enlèvement :

1. Pousser le bord de l'élément en spirale vers la prise. Puis le soulever juste assez pour éviter la cuvette du brûleur.



2. Tirer l'élément tout droit hors de la prise.



3. Soulever la cuvette du brûleur.

Réinstallation :

1. Aligner les ouvertures de la cuvette du brûleur avec la prise de l'élément.



2. Tenir l'élément le plus possible au niveau, et pousser doucement la fiche de l'élément dans la prise.
3. Lorsque la fiche de l'élément est enfoncée jusqu'au fond, appuyer sur les rebords de l'élément à l'opposé de la prise.

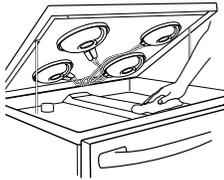
Table de cuisson relevable

(sur certains modèles)

La table de cuisson relevable permet d'accéder facilement en-dessous pour le nettoyage. Ne pas l'échapper ce qui risque d'endommager le fini et le châssis de la table de cuisson. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

Pour soulever :

Soulever le devant de la table de cuisson aux deux coins avant jusqu'à ce que les tiges d'appui se bloquent en place.



Pour réinstaller :

1. Soulever la table de cuisson par les deux côtés tout en appuyant sur les tiges d'appui vers l'arrière pour les débloquer.
2. Abaisser lentement la table de cuisson en place.

Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. L'autoclave ne doit pas dépasser plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandé. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

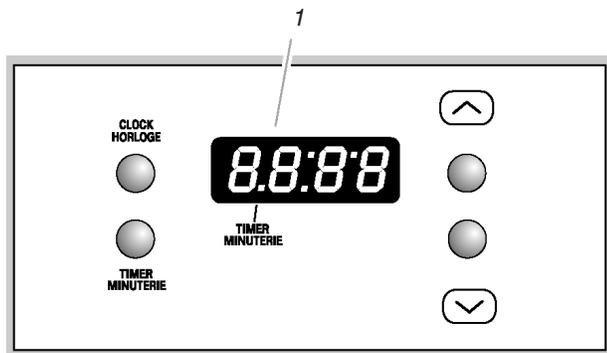
Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement et uniformément.■ Convient à tous les genres de cuisson.■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe lentement et uniformément.■ Convient pour le brunissage et la friture.■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Chauffe lentement mais inégalement.■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe très rapidement et également.
Marmite en terre cuite	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	<ul style="list-style-type: none">■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none">■ Chauffe rapidement, mais inégalement.■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



1. Electronic Display

Affichage

Lorsqu'on branche la cuisinière pour la première fois, ou après une panne de courant, "12:00" clignotera sur l'affichage jusqu'à ce que la touche (le bouton) CLOCK soit enfoncée.

Lorsqu'on utilise le four, l'affichage indique la durée de préchauffage, la température et le réglage du four.

Lorsque le four n'est pas en marche, l'affichage indique l'heure du jour.

Lors de l'utilisation de la MINUTERIE, pour des réglages de 1 à 59 minutes, l'afficheur compte à rebours en secondes. Pour les réglages de 1 heure ou plus, l'afficheur compte à rebours en heures et minutes.

Lors de l'utilisation de COOK TIME (durée de cuisson), l'afficheur indique les heures et les minutes.

Horloge

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche (bouton) CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur la touche (bouton) "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
3. Chaque fois que l'on appuie sur la ou les touche(s) ou bouton(s), ceci modifiera l'heure affichée de 1 minute. Si l'on maintient un bouton enfoncé, l'heure affichée sera modifiée par tranches de 10 minutes. Le mode Réglage de l'horloge passe automatiquement au mode d'affichage de l'heure 60 secondes après le dernier changement de données.

REMARQUE : Lorsqu'on branche la cuisinière pour la première fois, ou après une panne de courant, "12:00" clignotera sur l'affichage jusqu'à ce que la touche (le bouton) CLOCK soit enfoncée.

Utilisation de la minuterie

La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four. Elle fonctionne comme une minuterie ordinaire indépendamment du four pour minuter ce que vous souhaitez. La minuterie peut être réglée par tranches de 1 minute jusqu'à 12 heures.

Pour utiliser la minuterie :

1. Appuyer sur la touche (bouton) TIMER (minuterie).
2. Appuyer sur la touche (bouton) "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler la MINUTERIE. La minuterie se mettra en marche automatiquement 5 secondes après que l'heure soit entrée. Le "témoin TIMER" s'allumera pour indiquer que la minuterie est affichée. Lorsqu'il restera moins de 1 minute, un bip retentira et l'affichage indiquera le compte à rebours des secondes restantes.

Pour retourner à l'heure du jour :

1. Appuyer sur la touche (bouton) CLOCK pour retourner à l'heure du jour. L'heure sera affichée pendant 5 secondes puis retournera à l'affichage de la minuterie.
2. À la fin du programme de minuterie, 4 bips retentiront et "End" (fin) sera affiché jusqu'à ce qu'une touche (bouton) soit enfoncée.

Pour annuler la minuterie :

Appuyer deux fois sur TIMER ou appuyer et maintenir la touche (bouton) "vers le bas" enfoncée jusqu'à ce que 0:00 apparaisse. L'affichage de l'heure du jour sera rétabli dans les 5 secondes.

Commande de la température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four car l'ouverture de la porte du four et le fonctionnement par intermittence de l'élément ou du brûleur peuvent donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Se servir du tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (AJUSTEMENT EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15° à -21°C)	...beaucoup moins

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec n'importe quel type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium; l'air doit pouvoir circuler librement pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle dépasse d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

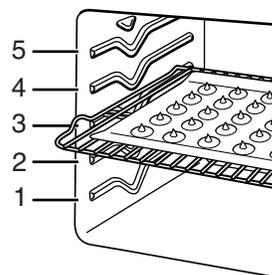
IMPORTANT : Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

REMARQUES :

- Positionner les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.

Pour retirer une grille, la tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



ALIMENT	POSITION DES GRILLES
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

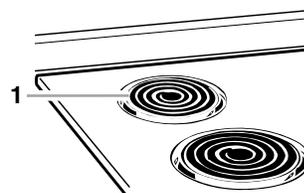
NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

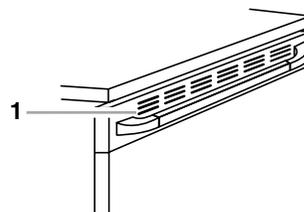
Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes légèrement dorées■ Brunissage égal	<ul style="list-style-type: none">■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C).■ Utiliser la durée de cuisson suggérée.■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette.■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson <ul style="list-style-type: none">■ Brunissage faible ou non existant à la base	<ul style="list-style-type: none">■ Placer à la troisième position au bas du four.■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes dorées, légères■ Brunissage inégal	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four <ul style="list-style-type: none">■ Croûtes brunes, croustillantes	<ul style="list-style-type: none">■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Évents du four



1. Évent du four modèles à table de cuisson avec éléments en spirale



1. Évent de la porte du four

Ne pas obstruer ni couvrir les évents du four car ils permettent à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Leur obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près des évents du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler. Une certaine condensation peut se produire, toutefois elle n'affectera pas la performance de cuisson.

Lumière du four (sur certains modèles)

La lumière du four s'allume au moyen du commutateur situé sur le tableau de commande. Le four n'a pas besoin d'être en marche pour que cette lumière s'allume.



Cuisson au four

Le four ajuste automatiquement les niveaux de chaleur et les 2 brûleurs, du haut et du bas, s'allument et s'éteignent par intermittence durant le préchauffage et la cuisson au four pour maintenir une gamme de températures précises et donner des résultats de cuisson optimaux.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

Appuyer sur les touches (boutons) à flèche TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 350°F (175°C). Appuyer sur les touches (boutons) à flèche (haut ou bas) pour augmenter ou baisser la température en tranches de 5°F/5°C.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de préchauffage et "PrE" apparaît. La commande du four règle automatiquement les durées de préchauffage en fonction de la température du four choisie.

Lorsque la température réelle du four est atteinte, la température réglée remplace "PrE" sur l'afficheur.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore se fait entendre (si activé).

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

La température peut être changée en tout temps après avoir appuyé sur START.

Préchauffage

Les températures de préchauffage sont affectées par divers facteurs tels que la température ambiante et les heures de pointe de consommation d'énergie. Il est normal que la température indiquée sur l'affichage diffère de la température réelle du four.

On suggère d'attendre dix minutes de plus après la durée de préchauffage de conditionnement avant de mettre les aliments au four lorsqu'on cuit des aliments qui contiennent des ingrédients de levage tels que la levure, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et les œufs.

Cuisson au gril

L'élément supérieur fonctionne à pleine puissance durant le chauffage.

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

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour laisser écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Couper l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant sur les extrémités pour empêcher la viande de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, volaille ou viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette le recommande.

Laisser la porte partiellement ouverte lors de l'utilisation du four pour la cuisson au gril. Ceci permet au four de rester à la bonne température.

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La température réglée du four apparaît sur l'afficheur jusqu'à ce que le four soit éteint.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril variable :

Le changement de température lors de la cuisson au gril personnalisée permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, poisson et volaille de forme inégale risquent de mieux cuire à des températures de cuisson au gril plus basses.

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

Appuyer sur les touches (boutons) à flèche TEMP (haut ou bas) pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La température de cuisson au gril peut être réglée entre 300°F (150°C) et 525°F (275°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

La température réglée du four apparaît sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit éteint.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à au moins 3 po (7 cm) du brûleur du gril. Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les régler en fonction des aliments et goûts personnels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (4). Ne pas utiliser la position 5. Pour le schéma, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	DURÉE DE CUISSON minutes	
		CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Poulet			
morceaux avec os	3	17-20	17-20
poitrines désossées	4	11-16	11-16
Poisson			
Filets ¼- ½ po (0,6-1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Darnes ¾- 1 po (2-2,5 cm) d'épaisseur	4	16-18	8-9
Saucisses de Francfort	4	5-7	3-4
Galettes de viande hachée*			
¾ po (2 cm) d'épaisseur bien cuites	4	13-14	7-8
Tranche de jambon, précuit			
½ po (1,25 cm) d'épaisseur	4	8-10	4-5
Côtelettes d'agneau			
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	14-17	8-9
Côtelettes de porc			
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	20-22	10-11
Bifteck			
1 po (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point	4	14-15	7-8
à point	4	15-16	8-9
bien cuit	4	18-19	9-10

*Placer jusqu'à 9 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

Vitre du tableau de commande (sur certains modèles)

Pour en faciliter le nettoyage, on peut retirer la vitre du tableau de commande. Afin d'éviter tout dommage aux composants électroniques se trouvant derrière la vitre, ne pas les nettoyer.

Retrait de la vitre :

1. Retirer les boutons de commande en les tirant droit vers soi.
2. Dégager les pinces.
3. Retirer la vitre en la tirant légèrement vers le haut et vers l'avant.

Lampe du four

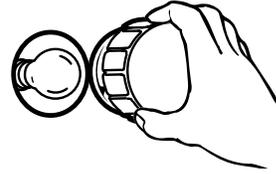
(sur certains modèles)

La lampe du four contient une ampoule d'appareils ménagers standard de 40 watts. Elle s'allume lorsqu'on ouvre la porte du four. Elle ne fonctionne pas pendant le programme d'autonettoyage. Sur certains modèles, on peut allumer et éteindre la lampe du four avec la porte fermée en appuyant sur OVEN LIGHT (lampe du four).

Avant de changer l'ampoule, s'assurer que le four et la table de cuisson sont froids et que les boutons de commande sont à la position OFF (arrêt).

Remplacement de l'ampoule :

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Dévisser le couvercle de l'ampoule en verre à l'arrière du four dans le sens antihoraire pour l'enlever.



3. Dévisser l'ampoule dans le sens antihoraire pour la sortir de sa douille.
4. Visser l'ampoule neuve et le couvercle en verre en tournant dans le sens horaire.
5. Brancher la cuisinière ou reconnecter la source de courant électrique.

Prises pour appareils ménagers (sur certains modèles)

Les prises de 120 V pour appareils ménagers sur la console de commande peuvent être utilisées pour des appareils ménagers portatifs placés sur le comptoir à côté de la cuisinière.

Les prises fonctionnent indépendamment et ne sont pas affectées par les réglages de la cuisinière.

REMARQUE : Ne pas placer des appareils ménagers sur la cuisinière. L'appareil ménager risque d'être endommagé si la table de cuisson est chaude.

Disjoncteurs des prises pour appareils ménagers :

Les disjoncteurs des prises pour appareils ménagers sur la cuisinière se trouvent sous le couvercle sur le dessus de la console de commande. Leur intensité nominale est de 12 ampères.

Soulever le couvercle en relevant le bord avant aux deux extrémités.

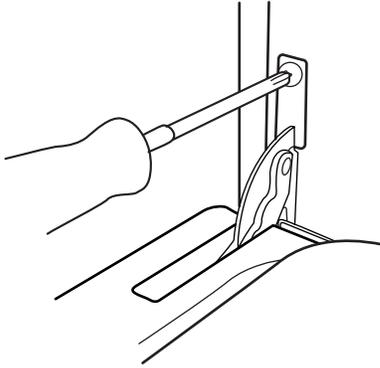
Sur les modèles dotés d'un tube fluorescent de la table de cuisson, retirer le tube fluorescent pour avoir accès aux disjoncteurs.

Porte du four

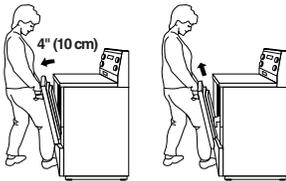
Il n'est pas recommandé d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, s'il est nécessaire de l'enlever, s'assurer que le four est éteint et froid. Puis suivre ces instructions. Suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Dévisser les attaches à l'aide d'un tournevis Phillips ou d'un tournevis à tête carrée n° 2.

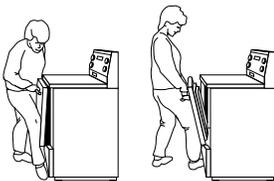


3. Fermer la porte du four à la position d'arrêt (ouvrir d'environ 4 po [10 cm]).
4. Soulever légèrement la porte et la tirer des charnières jusqu'à la position du taquet.
5. Pousser la porte vers le bas et tirer tout droit pour enlever complètement la porte.



Pour réinstaller la porte :

1. Tenir la porte du four par la poignée et placer le dessus de la porte sous le porte-à-faux de la table de cuisson.
2. Avec le devant de la jambe, appliquer une pression de façon à glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
3. Avec le côté de la jambe, appliquer une pression au bas du devant de la porte.
4. Soulever la porte légèrement. Appliquer une pression et pousser jusqu'à ce que les charnières soient complètement engagées.
5. Ouvrir la porte complètement.
6. Serrer les attaches à l'aide d'un tournevis Phillips ou d'un tournevis à tête carrée n° 2.



Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Enlèvement :

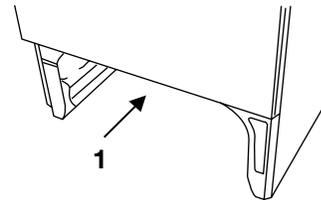
1. Tirer le tiroir jusqu'à la première butée d'arrêt.
2. Soulever l'arrière du tiroir et retirer.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des rails du tiroir dans le creux.
2. Glisser le tiroir jusqu'au bout.

Base balayable

Lorsqu'on retire le tiroir de remisage, on peut facilement nettoyer la base balayable. Elle permet également d'accéder facilement aux pattes de nivellement.



1. Base balayable

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson sont refroidis. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que la surface est refroidie. Ces renversements peuvent affecter la fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four.

Ne pas faire tremper les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt OFF.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyeur à vitre, un linge doux ou une éponge :
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

ÉLÉMENTS EN SPIRALE (sur certains modèles)

Ne pas nettoyer ou immerger dans l'eau. Les saletés brûleront lorsque les éléments sont chauffés. Pour plus de renseignements, voir la section "Éléments et cuvettes des brûleurs."

- Chiffon humide :
S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

CUVETTES DES BRÛLEURS (sur certains modèles)

- Mélanger ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque à 1 gallon (3,75 L) d'eau :
Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer en laine d'acier.
- Nettoyeur à four :
Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.
- Produit nettoyant légèrement abrasif :
Frotter avec un tampon de récurage humide.

Émail de porcelaine seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

SURFACE SOUS LA TABLE DE CUISSON (sur certains modèles)

Ne pas enlever la table de cuisson pour éviter tout dommage. Pour plus de renseignements, voir la section "Table de cuisson relevable."

- Tampon à récurer en laine d'acier

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyeur à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs.
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le hublot de la porte du four.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyeurs à four commerciaux.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE (sur certains modèles)

- Programme d'autonettoyage :
Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décolorent et deviendront plus difficiles à glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.
- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyeur légèrement abrasif :
Frotter avec un tampon à récurer mouillé.
- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :
Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.
- Nettoyeur pour four :
Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

TIROIR DE REMISAGE (sur certains modèles)

Veiller à ce que le tiroir soit froid et vide avant de le nettoyer. Pour plus d'information, voir la section "Tiroir de remisage".

- Détergent doux.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
Brancher la cuisinière sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?**
Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
Enfoncer le bouton avant de le tourner à un réglage.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) la surface de cuisson.

Les résultats de cuisson sur la table de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?** Nivelier l'appareil. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
Voir la section "Commande électronique du four".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur les modèles coulissants, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant les programmes Bake (cuisson au four), Broil (cuisson au gril) ou Clean (nettoyage)?** Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage affiche-t-il "PF"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichages". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage montre-t-il une lettre suivie d'un chiffre?** Selon votre modèle, appuyer sur OFF/CANCEL (arrêt/annulation), OFF (arrêt) ou CANCEL/OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichages". S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la page de couverture.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?** Nivelier l'appareil. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?** Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **La température correcte du four est-elle réglée?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?** Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson au four".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?** Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?** Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?** Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?** L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?** Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?** Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

