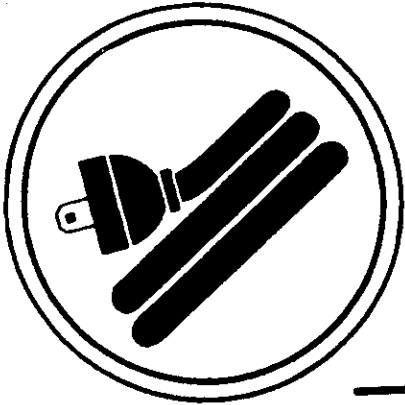


Use

And

Care



Instructions for your Electric Cooktop

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	2-4
USING YOUR COOKTOP	5-8
Coil elements	5
Smoothtop cooktop	6-8
UTENSIL INFORMATION	9
GENERAL CLEANING CHART	10
SERVICE	11
Circuit breaker (Canada Only)	
WARRANTY	12

INSTALLER Please leave this manual with this appliance.

CONSUMER To save you time, energy and money, read and keep this manual for future reference.

The model and serial numbers of your appliance are found on the rating plate which is located under the surface element for coil type cooktops and on the bottom side of the smoothtop and solid disc element cooktops.

Model number: _____

Serial number: _____

Date of purchase: _____

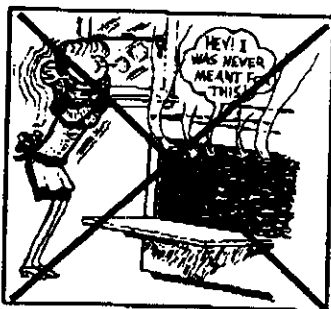
8113P082-60
(11-94-00)

SAFETY INSTRUCTIONS

Information in the Safety Instruction section covers all electric cooking appliances. You may find some information that does not pertain to your particular appliance. Please review this section before using your cooking appliance.

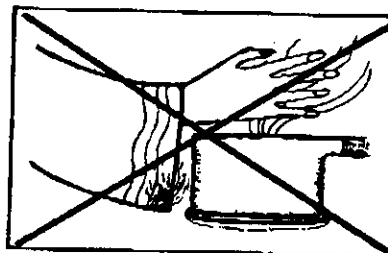
The following instructions are based on safety considerations and must be strictly followed to eliminate the potential risks of fire, electric shock, or personal injury.

PROPER INSTALLATION – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.



NEVER USE YOUR APPLIANCE FOR WARMING OR HEATING THE ROOM.

STORAGE ABOVE RANGE – To eliminate the hazard of reaching over hot surface elements, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If provided, storage should be limited to infrequently used items that can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for some items such as volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays. If cabinet storage is provided, installation of a range hood that projects at least 5-inches beyond the bottom of the cabinet will reduce the hazards associated with such storage.



WEAR PROPER APPAREL

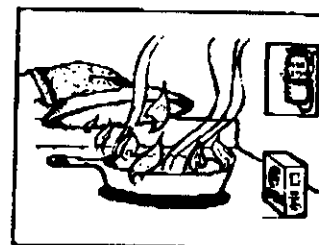
– Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

USER SERVICING – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the Use and Care Book. All other servicing should be referred to a qualified technician. Always disconnect unit or cut-off power to unit before any servicing.

STORAGE IN, ON OR NEAR APPLIANCE – Do not store or use gasoline or other flammable materials, vapors and liquids in the oven, near surface units or in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion. Do not use cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES

– Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher, if available or sprinkle heavily with baking soda.



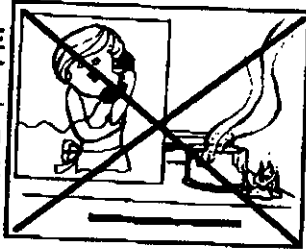
USE ONLY DRY POTHOLDERS – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloths.

SAFETY INSTRUCTIONS

SURFACE COOKING UNITS:

USE PROPER PAN SIZE – This appliance is equipped with one or more surface elements of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.

NEVER LEAVE SURFACE UNITS UNATTENDED AT HIGH HEAT SETTINGS – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.



MAKE SURE DRIP BOWLS ARE IN PLACE – Absence of these 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 Use and Care Book. 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 elements.

DO NOT SOAK REMOVABLE HEATING ELEMENTS – Heating elements should never be immersed in water. Immersing element in water would damage insulating material inside element.

VENTILATING HOODS:

CLEAN VENTILATING HOODS FREQUENTLY – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter. When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

SAFETY INSTRUCTIONS

DEEP FAT FRYERS:

Use extreme caution when moving the grease kettle or disposing of hot grease.

DO NOT TOUCH SURFACE ELEMENTS OR AREAS NEAR ELEMENTS - Elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements or areas near elements, until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop. Also, do not allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a utensil on a surface element, to contact heating elements.

ADDITIONAL INFORMATION:

After appliance is installed, be certain all packing materials are removed from the appliance before operating the unit. If appliance is installed near a window, take steps to prevent curtains from blowing over surface elements creating a fire hazard.

Care should be given to location of appliance. Be sure walls adjacent to appliance, cabinetry adjacent to appliance, and other materials adjacent to appliance can withstand prolonged heat.

CIRCUIT BREAKER OR FUSE - Locate and mark breaker or fuse. Never replace a blown fuse or reset a breaker until you know what has caused the problem. Always replace a blown fuse with one of the correct amperage, do not use a substitute.

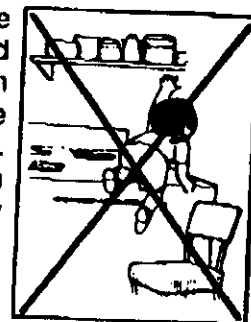
CONTROL KNOBS - Turn off control at the completion of a cooking operation.

SMOOTHTOP COOKTOP:

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.

DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of a range.

Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured. Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Children should be taught that an appliance is not a toy. They should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.



IN CASE OF FIRE:

1. Turn off appliance and ventilating hood.
2. Use dry or foam-type extinguisher or baking soda to smother flame. Never use water on a grease fire.
3. If fire is in oven, smother by closing oven door.
4. If fire is in a pan on the surface unit, cover pan.

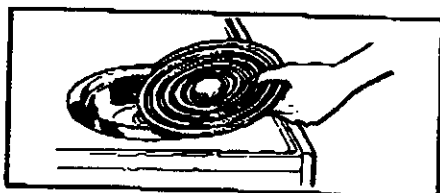
SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING YOUR COIL ELEMENT COOKTOP

SURFACE ELEMENTS

Surface elements are self cleaning. Do not immerse elements in water. When an element is turned on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.

To remove: Raise element WHEN COOL and carefully pull out and away from the receptacle.



To replace: Insert the terminals on the element into the receptacle. Gently lift up on outer edge of element (opposite terminal-side of element) while inserting terminals into receptacle. Gently press down on outer edge of element until element sits level on drip bowl.

DRIP BOWLS

The drip bowls, located under each surface element, are designed to catch any spills or boilovers.

Be sure drip bowls are in place. Absence of these bowls during cooking

may subject wiring or component parts underneath the cooktop to damage.

Clean after each use with soap and water. Remove stubborn stains with baking soda paste and plastic scouring pad. To prevent scratching the finish, do not use abrasive cleaning agents. Rinse, dry and replace.

To prevent risk of electric shock or fire, do not line drip bowls with aluminum foil.

CONTROL KNOBS

Your cooktop is equipped with control knobs that provide an infinite choice of settings from LOW to HIGH. The knob can be set on any of the numbered settings or between the numbered settings.

To operate: Push down and turn knob to the desired setting. A signal light will turn on to indicate that one or more of the surface elements are on.

SIGNAL LIGHTS

Cooktops are equipped with one to four signal lights to indicate when a surface element is on. The light will remain on until the element is turned off. After a cooking operation, be sure element and signal light are off.

TIPS FOR SUCCESSFUL COOKING

- Food will not cook any faster when a higher heat setting is used than that needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously. If a high setting is used, excessive spattering will occur and food may stick or burn on the bottom of the utensil.
- If food is cooking too fast or if a boilover occurs, remove lid and reduce to a lower setting. Allow enough time for the cooking area to adjust to the new setting.
- Use a higher heat setting to bring liquid to a boil or to begin cooking, then reduce to a lower setting.
- Never leave food unattended during a cooking operation.
- Always place utensil on the surface element before turning element on.
- Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

SUGGESTED HEAT SETTINGS

Use the following chart as a GUIDELINE until you become more familiar with your cooktop. Keep in mind that different types of utensil materials require different heat settings for the same cooking operation. We suggest that you experiment to find the heat setting that best suits your particular cooking needs. Information in the chart is based on heavy gauge aluminum cookware. Lower the heat setting if using stainless steel, cast iron utensils or glassware designed for surface cooking.

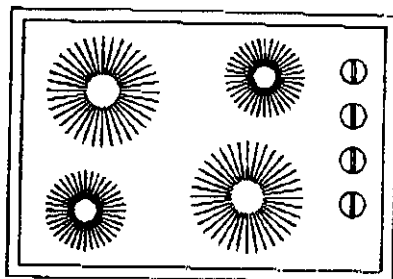
HEAT SETTINGS	USES
HI	To bring liquid to a boil, blanch, preheat skillet, or bring pressure up in pressure cooker. (Note: Always follow instructions in pressure cooker use/care book.) Always reduce to a lower heat setting when liquids just begin to boil or food begins to cook.
9 8 7	To brown meat, heat oil for deep fat frying, scald. To fast saute or fry. To maintain fast boil for large amounts of liquids. For slower frying or sauteing operations.
6-5	To maintain moderate to slow boil for large amounts of liquids.
4 3	To continue cooking uncovered foods, and for most frying. To continue cooking covered foods, maintain boil pressure in most pressure cookers. Stew, braise or steam.
2	To maintain boil, poach, steam or simmer.
LO	To keep foods warm before serving.

NOTE: Refer to utensil manufacturer's recommendations for suggested heat settings. Some manufacturers do not recommend the use of HIGH or the use of HIGH for extended cooking operations.

USING YOUR SMOOTHTOP COOKTOP

COOKING AREAS

The four surface cooking areas on your cooktop are identified by permanent patterns in the cooktop. There are two large and two small areas. Use the smaller areas for small cooking utensils and the larger areas for large utensils.



When a cooking area is turned ON, the coil element under the cooktop will heat up and a red glow from the coil can be seen through the smoothtop. The element will cycle on and off to maintain the heat setting. When the element cycles on, it is normal to see a red glow.

KNOBS

The cooking area controls are called INFINITE controls. This type of control provides an infinite choice of heat settings from LOW to HIGH. The control can be set either on any of the numbered settings or between the numbered settings.

To operate control: Push down and turn knob, in either direction, to the desired heat setting.

SIGNAL LIGHTS

Cooktops are equipped with one to four signal lights to indicate when a surface element is on. The light will remain on until the element is turned off. After a cooking operation, be sure element and signal light are off.

HOT SURFACE LIGHT

The cooktop is equipped with a HOT SURFACE light. This red light will turn on to indicate that the cooking area is hot and will remain on until the area has cooled.

COOKING HINTS

During the first few hours of use, you may notice that the cooktop emits a slight burning odor and a light smoke. Both of these conditions are normal and are caused by the insulation material of the heating elements in a new cooktop.

To help keep cooktop clean be sure cooking area and utensil bottom are clean and dry before use.

Turn control knob to the desired heat setting. If in doubt as to the correct setting, it is better to select a lower setting and increase to a higher setting as needed. It will take longer for the cooking area to cool to a lower temperature than to heat up to a higher temperature.

If food is cooking too fast or if boilovers occur, remove lid and reduce to a lower setting. Allow enough time for the cooking area to adjust to the new setting.

THINGS TO REMEMBER

Do not allow plastic objects, aluminum foil, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Melted materials can cause permanent damage to the cooktop.

IMPORTANT: Watch sugary solutions carefully to avoid boilover. If sugar solution (such as jam, jelly, candy) is allowed to boilover, it may pit the glass. Wipe up sugary boilovers immediately - turn element to LOW. Use a wooden-handled metal spatula to scrape boilover to a cooler area of the cooktop or use several layers of dry paper towels to wipe up spillover. If a paper towel is used, be careful to avoid steam burns. Turn element off. When cool, use a single-edge razor blade such as Widgee by Gillette to scrape off soil. Clean with Elco Cooktop Cleaning Creme, rinse and dry.

To protect the top, it is not recommended to use the top as a work surface or as a cutting board or to cook food directly on the cooktop without a utensil.

Do not use a trivet or metal stand (such as a wok ring) between the utensil and the cooktop. These items can mark or etch the surface and affect cooking efficiency.

Thin gauge aluminum cookware, aluminum foil or foil containers such as popcorn poppers are NOT recommended for use on the cooktop. They will leave metal marks and may permanently melt onto the top.

Do not slide glass items across the cooktop. They may scratch or damage the top.

Do NOT slide aluminum cookware across the cooktop. This may result in aluminum marks which then must be immediately removed with a recommended cooktop cleaner.

USING YOUR SMOOTHTOP COOKTOP

SUGGESTED HEAT SETTINGS

Use the following chart as a GUIDELINE until you become more familiar with your cooktop. Keep in mind that different types of utensil materials require different heat settings for the same cooking operation. We suggest that you experiment to find the heat setting that best suits your particular cooking needs. Information in the chart is based on heavy gauge aluminum cookware. Lower the heat setting if using stainless steel, or cast iron utensils.

HEAT SETTINGS	USES
HI	To bring liquid to a boil, blanch, preheat skillet, or bring pressure up in pressure cooker. (Note: Always follow instructions in pressure cooker use/care book.) Always reduce to a lower heat setting when liquids just begin to boil or food begins to cook.
9 8 7	To brown meat, heat oil for deep fat frying, scald. To fast saute or fry. To maintain fast boil for large amounts of liquids. For slower frying or sauteing operations.
6-5	To maintain moderate to slow boil for large amounts of liquids.
4 3 2	To continue cooking uncovered foods, and for most frying. To continue cooking covered foods, maintain boil pressure in most pressure cookers. Stew, braise or steam. To maintain boil, poach, steam or simmer.
LO	To keep foods warm before serving.

NOTE: Refer to utensil manufacturer's recommendations for suggested heat settings. Some manufacturers do not recommend the use of HIGH or the use of HIGH for extended cooking operations.

USING YOUR SMOOTHTOP COOKTOP

WARNING: BEFORE CLEANING, BE CERTAIN ALL ELEMENTS ARE TURNED OFF AND THE COOKTOP IS COOL.

Clean smoothtop after each use. Use only cleaning agents recommended in the cleaning chart. Other materials may damage the finish of the smoothtop.

Carefully blot up spillovers around the outside of the cooking area as they occur with dry paper towels. BE CAREFUL NOT TO BURN HANDS WHEN WIPING UP SPILLS. DO NOT USE A DAMP CLOTH WHICH MAY CAUSE STEAM BURNS.

When surface is cool, clean as directed in the chart. **DO NOT USE** the following cleaning agents.

- Abrasives (metal scouring pads, cleansing powders, scouring cleaners or pads) will scratch the smoothtop.
- Chemicals (oven cleaners, chlorine bleaches, rust removers or ammonia) may damage the finish of the smoothtop.
- Cleaning agents designed for glassware which contain ammonia may harm the smoothtop.
- Soiled cloth or sponge will leave an invisible film on the cooktop which may cause discoloration the next time the cooktop is used.

CAUTION:

If metal melts onto the smoothtop, DO NOT USE TOP. CALL AN AUTHORIZED SERVICER. Do not attempt to repair cooktop yourself.

To prevent permanent damage to the cooktop, do not allow utensils to boil dry.

Do not place plastics on a warm or hot cooking area. They will melt and adhere to the smoothtop. The smoothtop may chip or pit in attempting to remove melted plastic from the top.

To prevent scratching or damage to the smoothtop: Do not leave sugar, salt, sand, soil, shortening or other fats on the cooking area. Be sure area is free from these before turning on cooking area.

CLEANING CHART

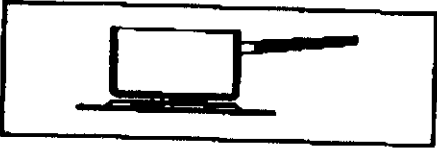
Daily cleaning, light to moderate stains.	Elco Cooktop Cleaning Creme. Liquid dishwashing detergent. Paste of baking soda and water.	Gently apply with a non-abrasive plastic brush, nylon or plastic pad, or paper toweling; rinse completely and dry.
Heavy stains, burned on food.	Elco Cooktop Cleaning Creme. Paste of baking soda or and water.	Gently scour with paste and paper towel to remove as much as possible. Then reapply paste and let stand for 30 to 45 minutes. Cover with damp paper toweling to keep paste moist. Scour to remove remaining stain. Rinse completely and dry.
Burned on or crusty soil.	Single-edge razor blade such as Widgee by Gillette.	When cooktop is cool: Place edge of single edge razor on ceramic cooktop at a 30° angle. Very CAREFULLY scrape off soil. Clean remaining soil with Elco Cooktop Cleaning Creme.
Brown or gray stains from HARD WATER or metal marks.	Elco Cooktop Cleaning Creme.	Gently scour with paste to remove as much as possible. Reapply paste and let stand for 30 minutes. Scour with additional paste to remove remaining stain. Rinse completely and dry.

PROBLEM SOLVING CHART

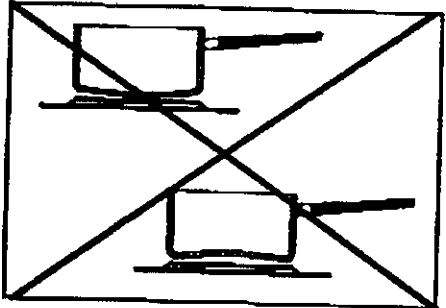
PROBLEM	CAUSE	TO PREVENT
Tiny scratches or abrasions	Coarse particles (dust salt and sand) between cookware bottom and cooktop. Incorrect cleaning materials. Sliding glassware or metal across top or using cookware with rough bottoms.	Tiny scratches are not removable and do not affect cooking. In time, the scratches will become smoother and less visible. Be sure cookware bottoms and cooktop are clean before use. Do not use glassware utensils. Use cookware with a smooth, non-scratching bottom.
Metal-marking	Sliding or scraping metal utensils or oven racks across cooktop.	Do not slide any metal object across cooktop. Clean immediately with Elco Cooktop Cleaning Creme.
Brown streaks and specks	Encrusted boilovers. Incorrect cleaning materials. Used soiled cloth or sponge.	Remove boilovers before reusing the cooktop. Use a clean cloth or sponge.
Areas of discoloration with a metallic sheen	Mineral deposits from water and foods.	Use cookware with bottoms that are clean and dry. Use correct heat setting to prevent boilovers.
Pitting or flaking.	Sugary boilovers from sugar syrups, candy, jams, jellies, dessert sauces, etc.	Use correct heat setting and large enough utensil. Watch cooking operation to prevent boilovers or spattering. See "THINGS TO REMEMBER" on page 6 for cleaning instructions.

UTENSIL INFORMATION

Cooking performance is greatly affected by the type of utensils used. Utensils SHOULD HAVE A FLAT BOTTOM. The flat bottom allows good conductivity between the utensil and the element to provide uniform cooking results, faster heating and more efficient use of energy.



Utensils with uneven, warped, or grooved bottoms do not make good contact, reduce heat conductivity and result in slower, less even heating. A utensil with a badly curved bottom will not make good contact with the element and may not get enough heat to bring water to a boil.

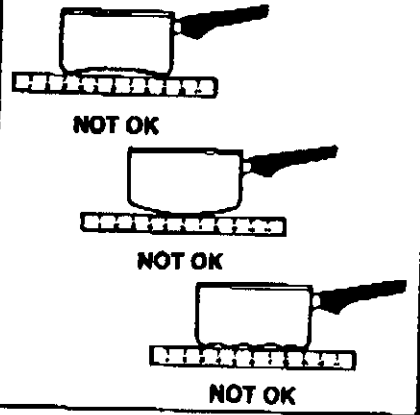


Fit the size of the utensil to the size of the element. This conserves energy. Oversized utensils or utensils that rest across two elements may trap enough heat to cause damage to the cooktop or elements.

Do not use woks equipped with round metal rings. The ring, which is designed to support the wok above the element, will trap heat and may damage the element and the cooktop.

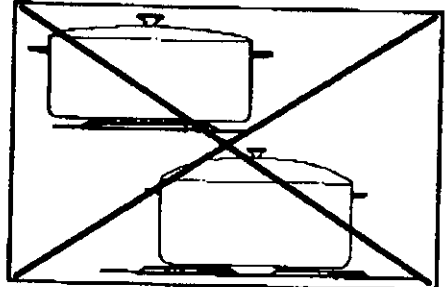
TO DETERMINE IF THE UTENSIL HAS A FLAT BOTTOM:

1. Place the edge of the ruler across the bottom of the utensil.
2. Hold utensil up to the light.
3. No light should be visible under the ruler.



CANNING:

Acceptable water-bath or pressure canners should not be oversized and must have a flat bottom. The following are not recommended: Canners with ridged bottoms, oversized canners (2-inches larger than the surface element) or a very large canner that rests on two surface elements.



When canning, use the HIGH setting just until water comes to a boil or pressure is reached in the pressure canner. Then, reduce to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure.

Prolonged use of the HIGH setting, or the use of incorrect canning utensils produce excessive heat. Excessive heat can cause permanent damage to the porcelain cooktop, surface element and the drip bowl.

Characteristics of Utensil Materials: Aluminum utensils heat quickly and evenly. Best suited for simmering, braising, boiling and frying. Do not use when cooking acid based foods such as spaghetti sauce.

Special precautions for aluminum foil and aluminum cooking utensils:

- Aluminum foil will damage the smoothtop cooktop if it melts onto the glass. Do not use aluminum foil or foil-type containers under any circumstances.
- Aluminum utensils will cause metal marks on the glass if you slide them across the smoothtop cooktop. Remove any metal marks immediately. See page 8.

Stainless Steel is a poor heat conductor and develops hot spots. If combined with other metals such as aluminum and copper, however, they will evenly distribute heat. Use for cooking functions similar to aluminum.

Cast Iron utensils are slow to heat but, cook more evenly once temperature is reached. Use for long term, low heat cooking or for browning and frying.

Glass ceramic, earthenware, heatproof glass or glazed utensils can be used if recommended by the manufacturer for surface cooking. Do not use with trivets or other heat retarding pads with solid disc elements. Utensil must be in direct contact with the solid element for proper conduction of heat. Best used on low to medium heat settings.

Glass ceramic, earthenware, heatproof glass or glazed utensils may scratch the smoothtop cooktop and are therefore not recommended for use on the smoothtop. Do not slide glassware across cooktop to prevent scratching the glass cooktop.

GENERAL CLEANING CHART

**BE SURE ALL PARTS OF THE COOKTOP ARE COOL BEFORE CLEANING
AFTER CLEANING BE SURE ALL PARTS ARE REPLACED CORRECTLY**

PARTS	CLEANING AGENTS	DIRECTIONS
Control knobs	Mild detergent & water.	To remove knobs, for cleaning, gently pull forward. Wash in mild detergent and water. Do not use abrasive cleaning agents. They will scratch finish and remove markings. Rinse, dry and replace. Turn each element ON to see if knobs have been replaced correctly.
Drip bowls, chrome plated	Soap & water. Paste of baking soda & water. Plastic scouring pad.	Clean bowl after each use with soap and water. Remove stubborn stains with baking soda paste and plastic scouring pad. To prevent scratching the finish, do not use abrasive cleaning agents. Rinse, dry and replace.
Glass finish – cooktop (see page 8 for cleaning instructions for smoothtop cooktop.)	Soap & water. Paste of baking soda & water. Window cleaning fluid or ammonia.	Wash with cloth wrung out in soapy water. Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaning agents. They will damage glass. Rinse with clear water and dry.
Metal finishes – trim parts	Soap & water. Paste of baking soda & water.	Wash with soap and water. Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive or caustic agents. They will damage the finish.
Porcelain finish – cooktop	Mild soap & water.	Porcelain enamel is glass fused on metal. It may crack or chip with misuse. Clean with soap and water when parts are cool. All spillovers, especially acid spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. When surface is cool, clean with warm soapy water. NEVER WIPE OFF A WARM OR HOT ENAMEL SURFACE WITH A DAMP CLOTH. THIS MAY CAUSE CRACKING AND CHIPPING. Never use abrasive or caustic cleaning agents on porcelain. (Note: Some coil element cooktops are designed as a lift-up cooktop for easy cleaning.)
Surface elements		Coil-type elements are self cleaning. Soil will burn off as elements are used. (See page 8 for smoothtop).
Plastic finishes	Soap & water.	Never use abrasive or caustic cleaning agents on plastic finish.

SERVICE

TROUBLESHOOTING CHART

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
Surface elements fail to turn on or heat food properly.	a. Appliance not connected to power supply. b. Defective element. c. Used incorrect utensil. d. Canadian cooktop only – tripped circuit breaker.	a. Connect appliance to wall outlet, check circuit breaker or fuse box. b. Have service technician check element. c. For optimum results, utensil MUST HAVE A FLAT bottom. This is CRITICAL. See page 9 for additional information. d. Reset circuit breaker to ON position.

SERVICE

Do not attempt to service the appliance yourself unless directed to do so in this book. Contact the dealer who sold you the appliance for service.

HOW TO OBTAIN SERVICE

When your cooktop requires service or replacement parts, contact your Dealer or Authorized Servicer. Consult the Yellow Pages in your telephone directory under ranges for the service source nearest you. Be sure to include your name, address, and phone number, along with the model and serial numbers of the appliance. (See front cover for location of your model and serial numbers.)

If you are not satisfied with the local response to your service requirements, call or write MAYCOR Parts and Service Company, 240 Edwards Street, S.E., Cleveland, TN 37311, (615) 472-3500. Include or have available the complete

model and serial numbers of the appliance, the name and address of the dealer from whom you purchased the appliance, the date of purchase and details concerning your problem.

If you did not receive satisfactory service through your servicer or Maycor you may contact the Major Appliance Consumer Action Panel by letter including your name, address, and telephone number, as well as the model and serial numbers of the appliance.

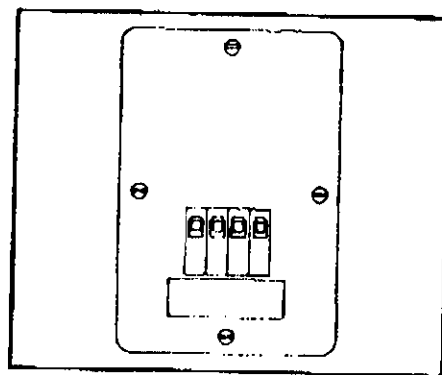
Major Appliance Consumer Action Panel
 20 North Wacker Drive
 Chicago, IL 60606

MACAP (Major Appliance Consumer Action Panel) is an independent agency sponsored by three trade associations as a court of appeals on consumer complaints which have not been resolved satisfactorily within a reasonable period of time.

CIRCUIT BREAKER

CANADIAN APPLIANCE ONLY

Your appliance is equipped with a circuit breaker box. The box is located either on a wall or in a cabinet next to or near the appliance. If part or all of the appliance does not operate, check to see if one of the breakers has tripped. Reset the breaker to the ON position.



FULL ONE-YEAR WARRANTY DOMESTIC GAS OR ELECTRIC RANGE

Maycor Appliance Parts & Service Company will repair or replace, without charge, any part of your product which has a defect in material or workmanship during the first year after the date of the original installation. This warranty extends to any owner during the one-year warranty period.

LIMITED 5 YEAR WARRANTY

On electric ranges equipped with solid disc or smoothtop heating elements, and on gas ranges with sealed burners, for an additional 4 year period beyond the first year of the general coverage of this warranty, Maycor will replace any of the solid disc or smoothtop heating elements, or sealed burners which fail to heat as a result of defective workmanship or material. Additionally, Maycor will replace any smoothtop cooking surface which cracks or breaks during normal household cooking. These parts must be installed by a qualified person. Any labor charge required for replacement is not covered by this warranty.

HOW TO OBTAIN SERVICE

To obtain the repair or replacement of a defective part under these warranties, you should contact the dealer from whom you purchased the appliance or a servicer he designates.

WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES

1. Conditions and damage resulting from improper installation, delivery, unauthorized repair, modification, or damage not attributable to a defect in material or workmanship.
2. Conditions resulting from damage, such as: (1) improper maintenance, (b) misuse, abuse, accident, or (c) incorrect electrical current or voltage.
3. Warranties are void if the original serial number has been removed, altered, or cannot be readily determined.
4. Light bulbs.
5. Any product used for other than normal household use. It does not extend to products purchased for commercial or industrial use.
6. Any expense incurred for service calls to correct installation errors or to instruct you on how to use the products.
7. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUSTAINED BY ANY PERSON AS A RESULT OF ANY BREACH OF THESE WARRANTIES OR ANY IMPLIED WARRANTY. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply to you.

ADDITIONAL HELP

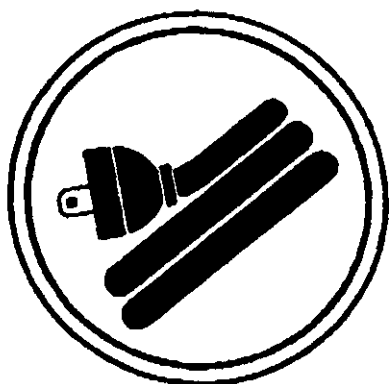
If you are not satisfied with the local response to your service requirements and wish to contact Maycor, please address your letter to the Customer Relations Department, Maycor Parts & Service Company, 240 Edwards Street, S.E., Cleveland, TN 37311 or call (615) 472-3500. To save time, your letter should include the complete model and serial numbers of the warranted appliance, the name and address of the dealer from whom you purchased the appliance, the date of purchase and details concerning your problem.

These warranties are the only written or expressed warranties given by Maycor. No one is authorized to increase, alter, or enlarge Maycor's responsibilities or obligations under these warranties. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

8109P059-60
(6/91)

Utilisation

CANADA SEULEMENT



et entretien

Mode d'emploi de votre table de cuisson électrique

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ	1-3
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	4-8
Éléments tubulaires	4
Table de cuisson en vitrocéramique	5-7
RÉCIPIENTS DE CUISSON	8
TABLEAU DE NETTOYAGE	9
DÉPANNAGE	10
Disjoncteur (Canada seulement)	
GARANTIE	11

INSTALLATEUR Veuillez laisser ce manuel avec cet appareil électroménager.

CONSOMMATEUR Pour vous économiser temps, énergie et argent, lisez et conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Les numéros de modèle et de série de votre table de cuisson se trouvent sur la plaque signalétique située sous l'élément chauffant dans le cas des tables de cuisson à éléments tubulaires et sous la table de cuisson dans le cas des tables de cuisson en vitrocéramique ou à éléments solides.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

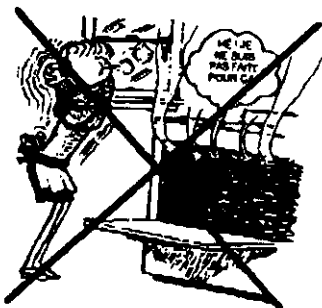
Date d'achat : _____

MESURES DE SÉCURITÉ

Les renseignements fournis dans ces pages concernent tous les appareils électroménagers destinés à la cuisson. Il se peut que certains renseignements ne correspondent pas à votre appareil en particulier. Lire ces pages avec soin avant d'utiliser votre table de cuisson.

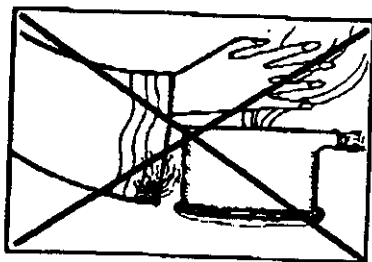
Les conseils ci-dessous sont basés sur des considérations de sécurité et doivent être suivis strictement pour éliminer toute possibilité d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

INSTALLATION CORRECTE : Veiller à ce que votre appareil soit correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.



NE JAMAIS UTILISER VOTRE CUISINIÈRE COMME APPAREIL DE CHAUFFAGE.

ENTREPOSAGE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE : Pour éviter tout risque d'accident en essayant d'atteindre un objet placé au-dessus d'éléments brûlants, éviter d'avoir des armoires au-dessus de la cuisinière. S'il y a un élément de rangement au-dessus de la cuisinière, y entreposer uniquement des objets utilisés rarement et qui ne risquent pas d'être affectés par la chaleur dégagée par la cuisinière. La température risque d'y être trop élevée pour certains produits tels que les liquides volatiles, les produits de nettoyage ou les aérosols. Si une armoire se trouve au-dessus de la cuisinière, l'installation d'une hotte dépassant d'au moins 13 cm (5 po) sa partie inférieure réduira les risques liés à ce type d'entreposage.



PORTER DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS. Ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes pendant l'utilisation de cette table de cuisson.

RÉPARATIONS PAR L'UTILISATEUR : Sauf indications contraires dans ce manuel, ne pas réparer ou remplacer vous-même des pièces de la table de cuisson. Toute réparation doit être confiée à un technicien qualifié. Débrancher la table de cuisson ou couper le courant avant toute réparation.

ENTREPOSAGE DANS LA CUISINIÈRE OU À SA PROXIMITÉ : Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autre substance, vapeur ou liquide inflammable dans le four, près des éléments chauffants ou à proximité de cette cuisinière ou de tout autre appareil électroménager. Les vapeurs peuvent créer des risques d'incendie ou d'explosion. Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière ou le four pour y ranger de la nourriture ou des récipients de cuisson.

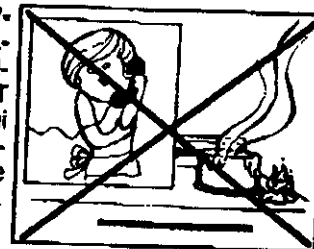
NE PAS UTILISER D'EAU SUR DE LA GRAISSE ENFLAMMÉE. Éteuffer les flammes, utiliser un extincteur à poudre chimique ou à neige carbonique, s'il y en a un, ou éteindre avec une bonne quantité de bicarbonate de soude.



TOUJOURS UTILISER DES POIGNÉES PROTECTRICES SÈCHES. La vapeur qui se forme lorsqu'une poignée humide entre en contact avec une surface brûlante peut causer des brûlures. Ne pas laisser les poignées toucher des éléments brûlants. Ne pas utiliser de serviettes ni de linge épais de ce genre.

SURFACE DE CUISSON : UTILISER DES CASSEROLES D'UN DIAMÈTRE APPROPRIÉ. Cette table de cuisson est équipée d'éléments de différents diamètres. Utiliser des casseroles à fond plat d'un diamètre suffisant pour couvrir l'élément chauffant. L'utilisation d'une casserole trop petite permet le contact de l'élément chauffant avec les vêtements qui risquent alors de prendre feu. L'utilisation de récipients de cuisine dont le diamètre correspond à celui de l'élément chauffant assure par ailleurs une meilleure cuisson.

NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE LORSQU'UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE EST UTILISÉE. Les aliments qui débordent dégagent de la fumée et le liquide qui déborde peut être gras et s'enflammer.



VEILLER À CE QUE LES CUVETTES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SOIENT BIEN EN PLACE. L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'endommager le câblage ou les pièces se trouvant sous la surface de cuisson.

GARNITURES PROTECTRICES : Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour tapisser l'intérieur des cuvettes des éléments ou le fond du four, sauf tel qu'indiqué dans ce manuel, car l'installation incorrecte du papier d'aluminium peut entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie.

MESURES DE SÉCURITÉ

RÉCIPIENTS EN VERRE, TERRE CUITE, ETC. : Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou faïence peuvent être utilisés sur une surface de cuisson sans se briser suite à un changement brusque de température.



TOUJOURS TOURNER LES QUEUES DE CASSEPOLE VERS L'INTÉRIEUR ET JAMAIS AU-DESSUS DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS VOISINS. Pour réduire les risques de brûlures, de combustion de matériaux inflammables ou d'éclaboussures dus au contact accidentel avec

le récipient, la queue de celui-ci doit toujours être tournée vers l'intérieur de la surface de cuisson et ne pas dépasser au-dessus des éléments chauffants voisins.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil électromécanique a été vérifiée avec des récipients traditionnels. Ne pas utiliser de dispositifs ou accessoires qui ne sont pas spécifiquement recommandés dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-éléments, de grils pour surface de cuisson ni de systèmes de convection à ajouter au four. L'utilisation de dispositifs ou accessoires qui ne sont pas expressément recommandés dans ce manuel peut créer de sérieux risques de danger, entraîner des problèmes d'efficacité dans le

fonctionnement de l'appareil et réduire la durabilité de ses composants.

HOTTES ASPIRANTES :
NETTOYER LES HOTTES ASPIRANTES FRÉQUEMMENT. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Avant de faire flamber un aliment, éteindre le ventilateur car il pourrait attiser les flammes.

FRITEUSES :
Faire très attention pour déplacer la friteuse ou jeter la graisse de friture chaude.

NE PAS TOUCHER LE FOUR, LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON NI LES SURFACES À PROXIMITÉ DES ÉLÉMENTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces qui se trouvent à proximité des éléments chauffants et les surfaces intérieures du four peuvent chauffer suffisamment pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments chauffants, les surfaces à proximité des éléments ou les surfaces intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'elles aient eu le temps de refroidir suffisamment. Ces surfaces comprennent entre autres la surface de cuisson, les surfaces qui font face à la surface de cuisson, les ouvertures de conduit d'aération et les surfaces avoisinantes, la porte du four et la fenêtre du four. Par ailleurs, ne pas permettre le contact de papier d'aluminium, de sondes à viande ou de tout autre objet métallique, autre qu'un récipient sur un élément chauffant, en contact avec les éléments de cuisson.

MESURES DE SÉCURITÉ

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES :

Une fois l'installation de l'appareil terminée, vérifier que tous les matériaux d'emballage ont été retirés avant de la faire fonctionner. Si elle est placée près d'une fenêtre, prendre les mesures nécessaires pour éviter, si la fenêtre a des rideaux, qu'ils ne volent au-dessus des éléments de surface et ne puissent prendre feu.

Le choix de l'emplacement de la cuisinière est très important. Veiller à ce que le plancher qui se trouve dessous ainsi que les murs et armoires qui y sont adjacents et tout autre objet ou matériau à proximité soient capables de supporter des températures élevées de façon prolongée. Par ailleurs, la cuisinière est lourde et peut écraser un revêtement de plancher mou comme la mousse de vinyle. Faire attention pour déplacer la cuisinière sur ce type de plancher.

DISJONCTEUR OU FUSIBLE : Repérer et identifier le disjoncteur ou le fusible. Ne jamais remplacer un fusible sauté ou réenclencher un disjoncteur avant de savoir pourquoi le fusible a sauté ou pourquoi le circuit a été coupé. Toujours remplacer le fusible par un autre de même puissance ; ne pas utiliser un dispositif de substitution.

BOUTONS DE COMMANDE : Éteindre les éléments chauffants à la fin de la cuisson.

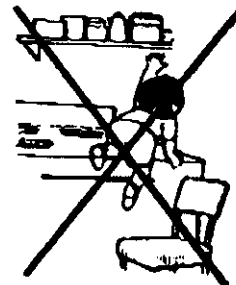
TABLES DE CUISSON LISSE :

Ne pas utiliser une table de cuisson cassée. Les solutions de nettoyage et les liquides qui pourraient déborder peuvent couler dessous et créer des risques d'électrocution. Contacter un technicien qualifié immédiatement. Prendre des précautions pour nettoyer la table de cuisson. Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour essuyer du liquide qui a débordé sur une zone de cuisson brûlante, faire attention à éviter les brûlures par la vapeur. Certains produits de net-

toyage produisent également des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface brûlante.

NE PAS LAISSER LES ENFANTS SEULS. Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où un appareil électroménager est en usage. Ne jamais les laisser monter ou s'asseoir sur l'appareil. **ATTENTION :** Ne jamais entreposer d'objets que pourraient vouloir attraper les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil électroménager ou sur le dossier de la table de cuisson.

Un enfant qui, pour les atteindre, grimpe sur la cuisinière, peut se blesser grièvement. Il faut enseigner aux enfants que la cuisinière et les récipients qui se trouvent dessus peuvent être brûlants. Il est bon de leur enseigner qu'un appareil électroménager n'est pas un jouet et qu'il ne faut pas s'amuser avec les commandes ou toute autre partie de l'appareil.



EN CAS D'INCENDIE :

1. Éteindre immédiatement l'appareil et la hotte de ventilation.
2. Utiliser un extincteur à poudre chimique ou à neige carbonique ou encore du bicarbonate de soude pour étouffer la flamme. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée.
3. Si le feu est dans le four, fermer la porte pour l'étouffer.
4. Si le feu est dans une casserole sur la surface de cuisson, couvrir la casserole.

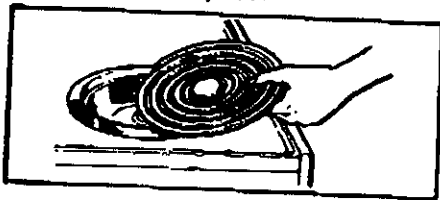
— CONSERVER CES INSTRUCTIONS —

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS TUBULAIRES

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Les éléments chauffants sont autonettoyants. Ne pas les plonger dans l'eau. Quand un élément est utilisé, il s'allume et s'éteint de lui-même pour maintenir la température désirée.

Pour enlever : Soulever l'élément QUAND IL EST FROID et le retirer doucement de la prise.



Pour remettre en place : Insérer les bornes de l'élément dans la prise. Soulever doucement le bord extérieur (opposé aux bornes) tout en insérant les bornes dans la prise. Appuyer doucement sur ce bord et mettre l'élément en place de façon à ce qu'il soit de niveau avec la cuvette.

CONSEILS DE CUISSON

- Les aliments ne cuisent pas plus vite à feu vif que si on les fait mijoter à feu doux. La température d'ébullition de l'eau est la même, qu'elle bouille à gros bouillons ou qu'elle frémit. Si une température élevée est utilisée, la graisse peut «sauter» et éclabousser et les aliments peuvent attacher au fond du récipient.
- Si la cuisson des aliments est trop ra-

CUVETTES

Les cuvettes, qui se trouvent sous chaque élément chauffant, sont destinées à recevoir tout liquide pouvant déborder lors de la cuisson.

Veiller à ce qu'elles soient en place, leur absence pendant la cuisson pouvant causer des dommages au câblage ou aux composants se trouvant sous la surface de cuisson.

Les nettoyer à l'eau et au savon après chaque usage. Enlever les taches rebelles à l'aide d'une pâte de bicarbonate de soude et d'eau et d'un tampon à récurer en plastique. Pour éviter d'abîmer le fini, ne pas utiliser d'agent nettoyant abrasif. Les rincer, les sécher et les remettre en place.

Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie, ne pas utiliser de papier d'aluminium pour tapisser l'intérieur des cuvettes.

pide ou qu'ils débordent, enlever le couvercle du récipient et baisser le feu. Attendre suffisamment pour que l'élément ait le temps de descendre à la nouvelle température.

- Utiliser une température plus élevée pour faire bouillir un liquide ou commencer à cuire, puis réduire la température.

BOUTONS DE COMMANDE

Votre table de cuisson est dotée de boutons permettant un choix infini de températures de cuisson entre feu doux (LOW) et feu vif (HIGH). Les boutons peuvent être mis sur un chiffre ou sur un point quelconque entre les chiffres.

Pour utiliser un bouton de commande, pousser dessus et le mettre sur le réglage désiré. Un voyant s'allume pour indiquer qu'au moins un des éléments chauffants est allumé.

VOYANTS

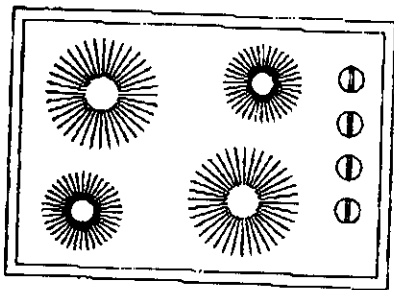
Les tables de cuisson sont équipées de deux à quatre voyants indiquant quel élément chauffant est allumé. Le voyant reste allumé jusqu'à ce que l'élément soit éteint. Toujours vérifier que le voyant et l'élément sont éteints après avoir utilisé un élément.

- Ne jamais laisser la nourriture sans surveillance pendant la cuisson.
- Toujours mettre une casserole sur un élément chauffant avant de l'allumer.
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la casserole et la table de cuisson.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

AIRES DE CUISSON

Les quatre aires de cuisson de votre table de cuisson sont représentées par un motif permanent dans la plaque de vitrocéramique. Il y en a deux grandes et deux petites. Utiliser les petites aires pour les récipients de petit diamètre et les grandes pour les récipients de grand diamètre.



Quand une aire de cuisson est allumée («ON»), une lueur rouge provenant de l'élément tubulaire est visible sous la surface de la plaque en vitrocéramique. Elle s'allume et s'éteint périodiquement, lorsque l'élément s'allume et s'éteint pour maintenir la température choisie. Quand l'élément est allumé, il est normal de voir une lueur rouge sous la plaque en vitrocéramique.

BOUTONS DE COMMANDE

Les commandes des aires de cuisson sont réglables à l'INFINI, autrement dit, elles permettent un choix infini de températures entre feu doux («LOW») et feu vif («HIGH»). Les commandes peuvent être tournées sur un chiffre ou sur un point quelconque entre les chiffres.

Pour utiliser les boutons de commande : Pousser sur le bouton et le mettre sur le réglage désiré en tournant dans l'une ou l'autre direction.

VOYANTS

Les tables de cuisson sont équipées de deux à quatre voyants indiquant quel élément chauffant est allumé. Le voyant reste allumé jusqu'à ce que l'élément soit éteint. Toujours vérifier que le voyant et l'élément sont éteints après avoir utilisé un élément.

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

La table de cuisson est dotée d'un voyant indicateur de surface brûlante («HOT SURFACE»). Il reste allumé jusqu'à ce qu'elle se soit refroidie.

CONSEILS

Lors des quelques premières heures d'utilisation, il se peut qu'il se dégage de la table de cuisson dégage une légère odeur de brûlé et un peu de fumée. Ceci est normal et est dû au matériau isolant des éléments chauffants.

Pour aider à garder la table de cuisson propre, veiller à ce que l'aire de cuisson et le fond du récipient soient propres avant de les utiliser.

Mettre le bouton de commande sur le réglage désiré. En cas de doute sur la température à utiliser, il est préférable de sélectionner une température moins élevée et de l'augmenter par la suite car l'aire de cuisson prend plus de temps à refroidir qu'à chauffer.

Si la cuisson des aliments est trop rapide ou qu'ils débordent, enlever le couvercle du récipient et baisser le feu. Attendre suffisamment pour que l'aire de cuisson ait le temps de descendre à la nouvelle température.

POINTS À NE PAS OUBLIER

Ne pas laisser de plastique, de papier d'aluminium, de sucre ou d'aliments riches en sucre fondre sur la table de cuisson car celle-ci pourrait se trouver endommagée de façon permanente.

IMPORTANT : Bien surveiller la cuisson de solutions sucrées pour éviter qu'elles ne débordent. Si une solution sucrée (telle que confiture, gelée, bonbons) déborde, elle peut «picquer» le verre. Essuyer les éclaboussures de solution sucrée immédiatement et mettre l'élément sur «LOW». Utiliser une spatule métallique à manche en bois pour pousser le liquide qui a débordé vers une surface plus froide de la table de cuisson ou essuyer avec plusieurs épaisseurs d'essuie-tout. Faire attention aux brûlures si des essuie-tout en papier sont utilisés. Éteindre l'élément chauffant. Une fois l'aire de cuisson refroidie, utiliser une lame de rasoir à un seul tranchant comme le Wigel de Gillette pour gratifier la saleté. Nettoyer avec de la crème nettoyante Elco Cooktop Cleaning Cream, rincer et sécher.

Pour protéger la table de cuisson, il est déconseillé de l'utiliser comme surface de travail ou comme planche à découper ou de cuire des aliments directement sur l'aire de cuisson, sans récipient.

Ne pas utiliser de dessous-de-plat ou de support métallique (tel qu'un support de wok) entre un récipient et la surface de cuisson car ils peuvent la marquer ou la rayer et réduire ainsi son efficacité thermique.

Il est DÉCONSEILLÉ d'utiliser des récipients en aluminium peu épais, du papier d'aluminium ou des contenant métallisés comme ceux à pop-corn sur la table de cuisson en vitrocéramique car ils laissent des marques métalliques et pourraient fondre sur la surface et s'y incruster de façon permanente.

Ne pas traîner d'objets en verre sur la table de cuisson en vitrocéramique car ils peuvent l'endommager.

Ne PAS traîner de récipients en aluminium sur la surface de cuisson car l'aluminium peut produire des marques qui doivent être enlevées immédiatement avec un produit de nettoyage recommandé pour les tables de cuisson.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES

Utiliser le tableau suivant pour vous guider dans le choix du niveau de température à utiliser jusqu'à plus grande familiarisation avec votre table de cuisson. Ne pas oublier que différents récipients exigent une température différente pour une même cuisson. Il est conseillé d'expérimenter pour déterminer le réglage qui convient le mieux à vos besoins. Les renseignements fournis dans le tableau sont basés sur l'utilisation de récipients en aluminium épais. Utiliser une température moins élevée avec l'acier inoxydable ou la fonte.

RÉGLAGE	USAGE
HI	Pour porter un liquide à ébullition, blanchir des aliments ou faire monter la pression dans un autocuiseur. (Remarque : Toujours suivre les instructions du fabricant pour les cocottes-minute.) Toujours baisser la température quand le liquide commence à bouillir ou que la nourriture commence à cuire.
9 8 7	Pour faire revenir de la viande, faire chauffer de l'huile de friture, ébouillanter. Pour faire revenir ou cuire des aliments rapidement, continuer à faire bouillir de grandes quantités de liquide à gros bouillons. Pour faire revenir ou cuire des aliments moins rapidement.
6-5	Pour continuer à faire bouillir modérément ou frémir de grandes quantités de liquide.
4 3 2	Pour continuer la cuisson d'aliments non couverts, faire cuire la plupart des aliments. Pour continuer la cuisson d'aliments couverts, maintenir l'ébullition dans la plupart des cocottes-minute, cuire des ragouts, braiser des aliments, les cuire à la vapeur. Pour continuer à faire bouillir de petites quantités de liquide, pocher, cuire à la vapeur, faire mijoter.
LO	Pour conserver les aliments au chaud avant de servir.

REMARQUE : Utiliser les températures recommandées par le fabricant du récipient. Certains fabricants déconseillent complètement l'usage du réglage «HIGH» ou son usage prolongé.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

ATTENTION :
AVANT TOUT NETTOYAGE, VEILLER À CE QUE TOUS LES ÉLÉMENTS SOIENT ÉTEINTS ET QUE LA TABLE DE CUISSON AIT REFROIDI.

Nettoyer la surface en vitrocéramique après chaque usage. Utiliser uniquement les agents nettoyants recommandés dans le tableau de nettoyage. D'autres matériaux pourraient abîmer le fini de la table de cuisson.

Si un liquide déborde autour des aires de cuisson, l'éponger immédiatement avec soin à l'aide d'essuie-tout secs. **ATTENTION À NE PAS VOUS BRÛLER LES MAINS EN ESSUYANT LE LIQUIDE. NE PAS UTILISER UN LINGE HUMIDE QUI POURRAIT ENTRAÎNER DES BRÛLURES PAR LA VAPEUR.**

Une fois la surface refroidie, nettoyer tel qu'indiqué dans le tableau. **NE PAS UTILISER** les agents nettoyants suivants :

- Les produits et articles abrasifs (tampons à récurer métalliques, poudres de nettoyage, tampons ou produits à récurer), qui rayent la table de cuisson.
- Les produits chimiques (nettoyeurs pour four, javellisants chlorés, produits antirouille ou ammoniacale), qui peuvent endommager la table de cuisson.
- Les produits nettoyants prévus pour le verre qui contiennent de l'ammoniacale, qui peuvent abîmer la table de cuisson.
- Un linge ou une éponge sale, qui laissent un film invisible sur la table de cuisson et peuvent produire une décoloration la prochaine fois où elle est utilisée.

ATTENTION :
 Si du métal a fondu sur la table de cuisson, **NE PAS UTILISER CELLE-CI. CONTACTER UN RÉPARATEUR AGRÉÉ.** Ne pas essayer de réparer la table de cuisson vous-même.

Pour empêcher d'abîmer la table de cuisson de façon permanente, ne pas laisser de liquides bouillir jusqu'à ce que le récipient soit vide.

Ne pas mettre d'objets ou de sacs en plastique sur une aire de cuisson chaude ou brûlante. Ils fondraient et adhèreraient à la table de cuisson et celle-ci pourrait se trouver ébréchée ou sa surface se trouver « piquée » lorsque le plastique est enlevé.

Pour empêcher que la table de cuisson se trouve éraflée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel, de sable, de saleté, de graisse ou autre matière grasse. Veiller à ce qu'il n'y en ait pas trace sur les aires de cuisson avant de les allumer.

TABLEAU DE NETTOYAGE

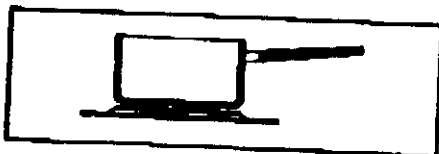
Nettoyage quotidien, table de cuisson peu à modérément sale.	Crème de nettoyage pour table de cuisson Elco Cooktop Cleaning Creme. Détergent liquide pour la vaisselle. Pâte de bicarbonate de soude et d'eau.	Appliquer le produit à l'aide d'une brosse en plastique non abrasive, d'un tampon à récurer en nylon ou en plastique ou d'un essuie-tout. Bien rincer et sécher.
Table de cuisson très sale, taches carbonisées.	Crème de nettoyage pour table de cuisson Elco Cooktop Cleaning Creme. Pâte de bicarbonate de soude et d'eau.	Frotter doucement avec un essuie-tout imbibé de produit ou de pâte pour enlever le maximum. Remettre du produit ou de la pâte et laisser agir 30 à 45 minutes. Couvrir avec des essuie-tout humides pour que le produit ou la pâte ne sèche pas. Frotter pour éliminer ce qui reste de la tache. Bien rincer et sécher.
Résidus carbonisés ou incrustés.	Lame de rasoir à fil unique comme la Widget de Gillette.	Quand la table de cuisson est froide, tenir la lame de rasoir de façon à ce qu'elle forme un angle de 30° avec la surface et gratter en laissant TRÈS ATTENTION . Nettoyer la tache de saleté avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson Elco Cooktop Cleaning Creme.
Taches brunes ou grises dues à l'EAU DURE ou à des marques métalliques.	Crème de nettoyage pour table de cuisson Elco Cooktop Cleaning Creme.	Frotter doucement avec le produit pour enlever le maximum. Remettre du produit ou de la pâte et laisser agir 30 minutes. Frotter pour éliminer ce qui reste de la tache. Bien rincer et sécher.

PROBLÈMES ET LEUR SOLUTION

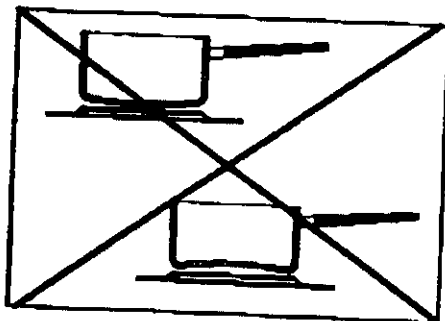
PROBLÈME	CAUSE	PRÉVENTION
Petites éraflures ou abrasion	Particules abrasives (poussière, sel, sable) entre le fond de récipients et la table de cuisson. Matériaux de nettoyage inappropriés. Récipients en verre ou en métal qui ont été traînés sur la surface ou utilisation de récipients dont le fond n'est pas lisse.	Les petites éraflures ne peuvent pas être enlevées mais n'affectent pas la cuisson. Avec le temps, elles deviennent plus lisses et moins visibles. Veiller à ce que les récipients et la table de cuisson soient propres avant usage. Ne pas utiliser des récipients en verre. Utiliser des récipients dont le fond est lisse et ne pas tenter de gratifier la plaque en vitrocéramique.
Marques métalliques	Récipients en métal ou grilles du four qui ont été traînés sur la table de cuisson.	Ne pas traîner d'objets métalliques sur la table de cuisson. Nettoyer immédiatement avec de la crème nettoyante Elco Cooktop Cleaning Creme.
Petites taches et traînées brunes	Aliments qui ont débordé, matériaux de nettoyage inappropriés, linge ou éponge sales, récipients sales.	Enlever tout liquide qui a débordé avant de réutiliser la table de cuisson. Utiliser un linge ou une éponge propre.
Zones décolorées d'un éclat métallique	Dépôt de minéraux contenus dans l'eau ou les aliments.	Utiliser des récipients dont le fond est propre et sec. Utiliser le réglage voulu pour éviter que les liquides ne débordent.
Zones « piquées » ou écaillées	Syrups, bonbons, confitures, gelées, sauces pour dessert, etc. qui ont débordé.	Utiliser le réglage qui convient et des récipients de grandeur suffisante. Surveiller la cuisson pour éviter que les liquides ne débordent ou s'écaillent. Voir les -POINTS À NE PAS OUBLIER- concernant le nettoyage en page 6.

RÉCIPIENTS DE CUISSON

L'efficacité de la cuisson dépend pour une très grande part du type de récipient utilisé. Le récipient **DOIT AVOIR UN FOND PLAT** pour assurer une bonne conductivité entre le récipient et l'élément, donner une cuisson uniforme, chauffer plus rapidement et réduire la consommation d'énergie.



Les casseroles dont le fond est irrégulier, strié ou imparfaitement plane n'assurent pas un bon contact avec la surface de l'élément de cuisson, ce qui réduit leur conductivité et donne un chauffage irrégulier, moins uniforme. Une casserole dont le fond est très arrondi n'assure pas un bon contact avec les éléments et peut ne pas recevoir suffisamment de chaleur pour faire bouillir l'eau.



Adapter la grandeur du récipient à celle de l'élément. Les récipients trop grands ou qui reposent sur deux éléments à la fois sont déconseillés car ils peuvent suffisamment retenir la chaleur pour endommager la table de cuisson ou les éléments chauffants.

Ne pas utiliser de wok reposant sur un anneau métallique. Conçu pour maintenir le wok au-dessus de l'élément, l'anneau retient la chaleur et peut endommager l'élément chauffant ainsi que la table de cuisson.

POUR DÉTERMINER SI UNE CASSEROLE A LE FOND PLAT :

1. Placer le bord d'une règle sur le fond de la casserole.
2. Placer la casserole à contre-jour.
3. Il ne doit pas être possible de voir de la lumière entre le bord de la règle et le fond de la casserole.



NE CONVIENT PAS



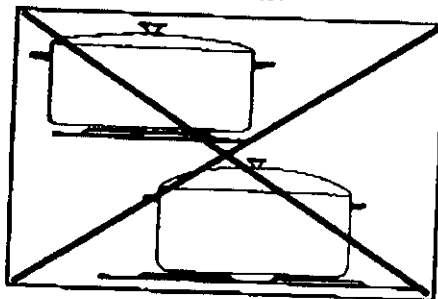
NE CONVIENT PAS



NE CONVIENT PAS

CONSERVES

Pour convenir, les bacs à conserve ou autocuiseurs pour mise en conserve ne doivent pas être trop grands et doivent avoir un fond plat. Les récipients suivants sont **déconseillés** : bacs à conserve à fond ondulé, bacs à conserve très grands (5 cm (2 po) plus grands que la surface de l'élément) ou les bacs à conserves très grands, qui doivent chevaucher deux éléments.



Pour la préparation de conserves, utiliser le réglage «HIGH» jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression soit établie dans l'autocuiseur, puis **baiss**er le feu jusqu'à la température la plus faible qui maintienne l'ébullition ou la pression.

L'usage prolongé du réglage «HIGH» ou l'utilisation de récipients qui ne conviennent pas produit une chaleur excessive. Cette chaleur excessive peut abîmer le dessus émaillé de la table de cuisson, l'élément chauffant et la cuvette de façon permanente.

Caractéristiques des matériaux utilisés pour la fabrication de récipients : L'aluminium chauffe rapidement et uniformément. Il est parfait pour mijoter, braiser, bouillir et frire. Ne pas l'utiliser avec des aliments acides comme la sauce tomate.

Précautions spéciales avec le papier d'aluminium et les récipients en aluminium :

- Le papier d'aluminium abîme les tables de cuisson en vitrocéramique s'il fond sur le verre. Ne pas utiliser, en aucune circonstance, des récipients en aluminium peu épais ou du papier d'aluminium.
- Les récipients en aluminium laissent des marques sur le verre s'ils sont traînés sur la vitrocéramique. Enlever toutes marques métalliques immédiatement. Voir page 8.

L'acier inoxydable est mauvais conducteur de chaleur et présente des points plus chauds. Cependant, s'il est combiné avec un autre métal tel que l'aluminium ou le cuivre, il distribue uniformément la chaleur. A les mêmes utilisations que l'aluminium.

La fonte chauffe lentement mais cuit plus uniformément une fois la température voulue atteinte. S'utilise pour la cuisson lente à feu doux ou pour faire revenir et frire.

Les récipients en vitrocéramique, en terre cuite, en verre résistant à la chaleur ou vernissés peuvent être utilisés si le fabricant les recommande pour la cuisson sur des éléments chauffants. Ne pas utiliser de dessous de plat ni de diffuseurs de chaleur sur les éléments solides. Le récipient doit être en contact direct avec l'élément solide pour assurer une bonne conduction de la chaleur. Convient le mieux à la cuisson à chaleur douce ou moyenne.

Les récipients en vitrocéramique, en terre cuite, en verre résistant à la chaleur ou vernissés peuvent rayer la table de cuisson en vitrocéramique et sont donc déconseillés. Ne pas traîner les récipients en verre sur la table de cuisson pour éviter de la rayer.

TABLEAU DE NETTOYAGE GÉNÉRAL

VEILLER À CE QUE TOUS LES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON AIENT REFROIDI AVANT DE LES NETTOYER. APRÈS LE NETTOYAGE, VEILLER À CE QUE TOUS LES ÉLÉMENTS SOIENT REMIS EN PLACE CORRECTEMENT

COMPOSANTS	AGENT DE NETTOYAGE	MARCHE À SUIVRE
Boutons de commande	Détergent doux et eau.	Pour enlever les boutons pour les nettoyer, tirer doucement dessus. Laver à l'eau additionnée de détergent doux. Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs. Ils rayeraient le fini et enlèveraient les indications inscrites dessus. Rincer, sécher et remettre en place. ALLUMER chaque élément pour voir si les boutons ont été remis en place correctement.
Cuvettes chromées	Eau savonneuse Pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Tampon à récurer en plastique.	Nettoyer les cuvettes à l'eau savonneuse après chaque usage. Enlever les taches rebelles à l'aide de pâte de bicarbonate de soude et d'un tampon à récurer en plastique. Pour éviter de rayer le fini, ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs. Rincer, sécher et remettre en place.
Finis en verre : Table de cuisson (voir les indications de nettoyage, page 8)	Eau savonneuse. Pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Nettoyeur pour verre ou ammoniaque.	Nettoyer avec un linge passé à l'eau savonneuse. Enlever les taches rebelles avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Ne pas utiliser d'articles abrasifs, tels que des tampons à récurer ou de la laine d'acier, ni de nettoyeurs en poudre. Ils abîmeraient le verre. Rincer à l'eau claire et sécher.
Finis métalliques : gamelles	Eau savonneuse. Pâte de bicarbonate de soude et d'eau.	Laver à l'eau savonneuse. Enlever les taches rebelles avec une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Ne pas utiliser de nettoyeur pour four ni d'agents abrasifs ou caustiques qui abîmeraient le fini.
Finis émail : table de cuisson	Eau additionnée de savon doux.	L'émail est en fait du verre fusionné sur le métal. Il peut se fendiller ou s'écailler si on n'en prend pas soin correctement. Nettoyer à l'eau savonneuse une fois la surface froide. Quand un liquide déborde, essuyer immédiatement avec un linge sec. Une fois la surface froide, la nettoyer à l'eau savonneuse tiède. NE JAMAIS ESSUYER UNE SURFACE CHAUDE OU BRÛLANTE AVEC UN LINGE HUMIDE CAR L'ÉMAIL POURRAIT SE FENDILLER OU S'ÉCAILLER. Ne jamais utiliser d'agents nettoyants abrasifs ou caustiques sur l'émail. (Remarque : Certaines tables de cuisson à éléments tubulaires sont conçues pour pouvoir se soulever pour faciliter le nettoyage.)
Éléments chauffants		Les éléments sont autonettoyants. La saleté se trouve brûlée lorsqu'ils sont utilisés. Voir les indications de la page 8 pour la table de cuisson en vitrocéramique.
Finis en plastique	Eau savonneuse.	Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs ou caustiques sur les finis en plastique.

DÉPANNAGE

TABLEAU DE NETTOYAGE

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTION
Les éléments chauffants de la table de cuisson ne fonctionnent pas ou ne chauffent pas correctement.	<p>a. L'appareil n'est pas branché.</p> <p>b. L'élément est défectueux.</p> <p>c. Un récipient incorrect a été utilisé.</p> <p>d. Tables de cuisson canadiennes seulement : Le disjoncteur a sauté.</p>	<p>a. Brancher l'appareil sur la prise murale, vérifier le disjoncteur ou la boîte de fusibles.</p> <p>b. Faire vérifier l'élément par un technicien du service après-vente.</p> <p>c. Pour des résultats optimaux, le récipient doit être À FOND PLAT. Voir page 9 pour plus de renseignements.</p> <p>d. Réenciencher le disjoncteur en le mettant sur «ON».</p>

DÉPANNAGE

Ne pas essayer de dépanner cet appareil électroménager par vous-même sauf si ce manuel l'indique. Contacter le concessionnaire qui vous a vendu cet appareil pour tout dépannage.

POUR FAIRE RÉPARER VOTRE APPAREIL

Si votre table de cuisson a besoin de pièces de rechange ou de réparations, contacter votre concessionnaire ou l'entreprise de service après-vente agréée. Consulter les Pages jaunes de l'annuaire sous «appareils électroménagers» pour trouver le centre de service après-vente le plus proche. Veiller à fournir vos nom, adresse et numéro de téléphone ainsi que les numéros de modèle et de série de votre appareil. (Voir où ces chiffres sont indiqués dans le cas de votre appareil sur la couverture avant de ce manuel.)

Si vous n'êtes pas satisfait de la réponse apportée localement à vos besoins de dépannage, appelez ou écrivez à MAYCOR Parts and Service Company, 240 Edwards Street, S.E.,

Cleveland, Tennessee 37311, États-Unis, (615) 472-3500. Veuillez inclure ou avoir à portée de main les numéros de modèle et de série de votre appareil, le nom et l'adresse du concessionnaire où vous l'avez acheté, la date de l'achat et les détails concernant votre problème.

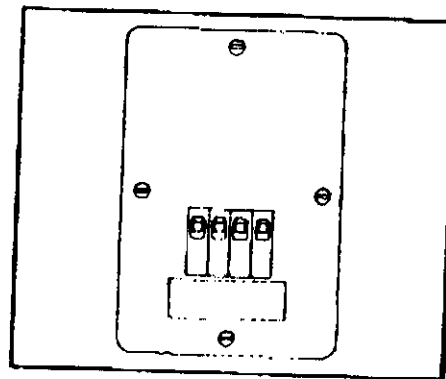
Si vous n'êtes pas satisfait du service assuré par l'entreprise de service après-vente ou Maycor, contactez le Major Appliance Consumer Action Panel par courrier à l'adresse ci-dessous en incluant vos nom, adresse, numéro de téléphone ainsi que les numéros de modèle et de série de l'appareil.

Major Appliance Consumer Action Panel
20 North Wacker Drive
Chicago, IL 60606
États-Unis

MACAP (Major Appliance Consumer Action Panel) est une agence indépendante commanditée par trois associations commerciales et qui fait office de cour d'appel pour les plaintes de consommateur n'ayant pas reçu satisfaction dans des délais raisonnables.

DISJONCTEUR APPAREILS CANADIENS SEULEMENT

Votre table de cuisson est dotée d'une boîte de disjoncteurs. Celle-ci se trouve soit dans un mur, soit dans une armoire à proximité du four. Si la table de cuisson ne fonctionne plus, partiellement ou plus du tout, vérifier si l'un des disjoncteurs a sauté. Réenciencher le disjoncteur en le mettant sur la position «ON».



GARANTIE TOTALE D'UN AN**CUISINIÈRE**

Maycor Appliance Parts and Service Company réparera ou remplacera gratuitement toute pièce de votre appareil électroménager présentant un défaut de matériel ou de main-d'œuvre au cours de la première année suivant la date de l'installation d'origine. Cette garantie s'étend à tout propriétaire de l'appareil au cours de la période de garantie d'un an si l'appareil se trouve aux États-Unis ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE SUPPLÉMENTAIRE DE QUATRE ANS

Pendant quatre années supplémentaires après la première année de garantie TOTALE :

- Maycor remplacera gratuitement tout élément chauffant solide ou à dessus lisse ou tout brûleur à gaz venant à ne plus chauffer suite à un défaut de matériel ou de main-d'œuvre.
- Maycor remplacera gratuitement toute surface de cuisson à dessus lisse qui se fêle ou casse dans des conditions normales d'utilisation ménagère.

Ces pièces doivent être installées par un prestataire de service après-vente agréé Maycor. Tous frais de main-d'œuvre encourus pour le remplacement de pièces ne sont PAS couverts par cette garantie limitée. Cette garantie s'étend à tout propriétaire de l'appareil pendant les quatre années supplémentaires couvertes par la garantie si l'appareil se trouve aux États-Unis ou au Canada.

NE SONT PAS COUVERTS PAR CES DEUX GARANTIES :

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
 - a. Installation, livraison ou entretien défectueux.
 - b. Toute réparation, modification, altération ou ajustement non autorisé par Maycor ou un prestataire de service après-vente agréé Maycor.
 - c. Usage inapproprié, abusif, déraisonnable ou accidents.
 - d. Alimentation électrique ou tension incorrectes.
 - e. Réglage inapproprié de toute commande.
2. Les garanties sont annulées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent être déterminés facilement.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
 - a. Corriger des erreurs d'installation.
 - b. Enseigner au consommateur comment utiliser son appareil correctement.
 - c. Assurer le transport de l'appareil jusqu'à l'entreprise de service après-vente.
6. DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES SUPPORTÉS PAR TOUTE PERSONNE À LA SUITE D'UNE QUELCONQUE VIOLATION DE GARANTIE. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages indirects, et l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à votre cas.

POUR OBTENIR LES PRESTATIONS DE GARANTIE

1. Contactez le concessionnaire où l'appareil a été acheté ou l'entreprise de service après-vente agréée Maycor pour recevoir les prestations de garantie auxquelles vous donnent droit ces garanties.
2. Si les prestations de garantie de l'entreprise de service après-vente ne vous donnent pas satisfaction, contactez :

Customer Assistance
 Maycor Appliance Parts and Service Company
 240 Edwards Street, S.E.
 Cleveland, TN 37311
 États-Unis
 (615) 472-3500

3. Ayez les renseignements suivants disponibles quand vous demandez à recevoir des prestations de garantie :
 - Vos nom et adresse.
 - Numéros de modèle et de série de votre appareil.
 - Nom et adresse de votre concessionnaire ou entreprise de service après-vente.
 - Date d'achat de l'appareil.
 - Description claire du problème.

Les deux garanties décrites ci-dessus sont les seules garanties écrites ou imprimées accordées par Maycor. Aucun individu n'est autorisé à élargir, modifier ou accroître les responsabilités ou obligations de Maycor aux termes de ces deux garanties. Ces deux garanties vous donnent des droits spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.