

# *Use & Care Manual*

## *Electric Range Slide-in Models*

### **CONTENTS**

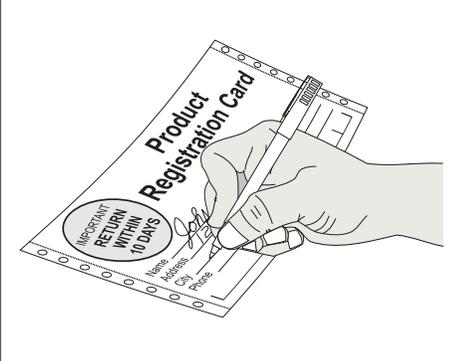
|   | <b>Page</b> |
|---|-------------|
| Product Registration .....                | 2           |
| Important Safety Instructions .....       | 3-5         |
| Selecting Surface Cooking Utensils .....  | 6           |
| Specialty Pans & Trivets .....            | 6           |
| Canning Tips & Information .....          | 7           |
| Surface Cooking .....                     | 7-12        |
| Models with Coil Elements .....           | 7           |
| Models with Ceramic Glass Cooktop .....   | 8-12        |
| Before Setting Oven Controls .....        | 13          |
| Setting Oven Controls .....               | 13          |
| Setting Warmer Drawer Controls .....      | 14          |
| Oven Baking .....                         | 15          |
| Broiling .....                            | 16          |
| General Cleaning .....                    | 17-24       |
| Cooktop Cleaning .....                    | 18-21       |
| Oven Cleaning .....                       | 21-22       |
| To Remove and Replace Oven Door .....     | 23          |
| Removable Outer Door Glass Panel .....    | 23          |
| To Remove and Replace Warmer Drawer ..... | 24          |
| Storage Drawer .....                      | 24          |
| Changing Oven Light .....                 | 24          |
| Before You Call .....                     | 25-27       |
| Warranty .....                            | 28          |

Visit the Frigidaire Web Site at:  
<http://www.frigidaire.com>

# Product Registration

## Register Your Product

The self-addressed **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to Electrolux Home Products North America.



**Thank you for choosing this appliance.** The information contained within this **Owner's Guide** will instruct you on how to properly operate and care for your range. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

## Record Your Model and Serial Numbers

Record in the space provided below the model and serial numbers. The numbers are found on the serial plate located at the left of the range frame and are visible when the oven door is open or on the inside of the drawer along the side of the frame.

**Model Number:** \_\_\_\_\_

**Serial Number:** \_\_\_\_\_

**Date of Purchase:** \_\_\_\_\_

This Owner's Guide contains general operating instructions for your range and feature information for several models. Your range **may not** have all the described features. The graphics shown are representational. The graphics on your range may not look exactly like those shown.

**Note:** The instructions appearing in this Owner's Guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

**Important:** Keep a copy of your bill of sale. The date on the bill establishes the warranty period service be required. Place it where it can be easily retrieved. If service is performed while the appliance is under warranty, you may have to show your bill of sale.

| SLIDE-IN MODELS ONLY |   |
|----------------------|---|
|                      | <p><b>⚠ WARNING</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• All ranges can tip.</li><li>• Injury to persons could result.</li><li>• Install anti-tip device packed with range.</li><li>• See Installation instructions.</li></ul> <p><b>⚠ WARNING</b> To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket (s) provided with the range. To check if the bracket (s) is installed properly, remove the lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket (s) is engaged. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket(s).</p> |

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.  
Save these instructions for future reference.

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of these symbols.

**⚠ WARNING** This symbol will help you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

**⚠ CAUTION** This symbol will help you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance.** Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance in the United States with National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition and local code requirements, and in Canada with CSA C22.1 PART 1—latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the door or drawer of this appliance can result in serious injuries and may also cause damage to the appliance. Do not allow children to climb or play around the appliance. The weight of a child on an open door may cause the appliance to tip, resulting in serious burns or other injury. An open drawer, when hot, may cause burns.

**⚠ WARNING** Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in the drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

**⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).** Both surface units and oven heating elements 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 touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.

- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

**⚠ WARNING** Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

- **Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch hot heating surface units or interior oven elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

- **Do Not Heat Unopened Food Containers—Build up of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

- **Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.**

- **IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off.** If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

**⚠ CAUTION** Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.**
- **Use Proper Pan Size**—This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Should 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 the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface unit.
- **Never Leave Surface Units Unattended**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners**— Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other used of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or a short circuit.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do Not Use Decorative Surface Element Covers.** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.

## FOR COOKTOPS WITH COIL ELEMENTS ONLY

- **Do Not Immerse or Soak Removable Surface Heating elements**— Surface heating elements should never be immersed in water. Heating elements clean themselves during normal operation.
- **Make Sure Drip Pans or Drip Bowls Are in Place**—Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

## FOR GLASS COOKTOPS ONLY

- **Do Not Clean or Operate a 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 Glass with Caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Door or Warmer Drawer (if equipped)**—Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/warmer drawer.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven is vented at the front above the oven door. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven/Warmer Drawer (if equipped) Racks.** Always place oven racks in desired location while oven/drawer (if equipped) is cool. Remove all utensils from the rack before removing rack. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot oven element or interior of the oven/warmer drawer (if equipped).
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler or warmer drawer (if equipped) grid with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Cleaners/aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and/or injury.

## SELF-CLEANING OVENS:

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the oven listed in this owner's guide.** Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils stored in the oven.
- **Do not clean the oven 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 oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

**⚠ CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

---

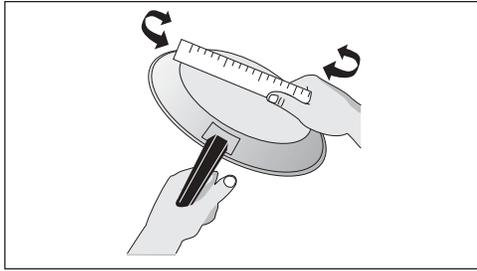
## IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Selecting Surface Cooking Utensils

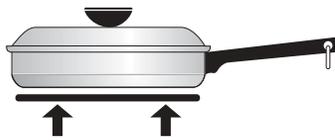
For best result and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:



Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gaps between the pan and ruler.

**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

## \*GOOD



- **Flat bottom** and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

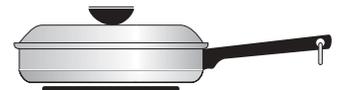
\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

## POOR

- Curved and warped pan bottoms.
- Pan overhangs unit by more than 2.5 cm (1").



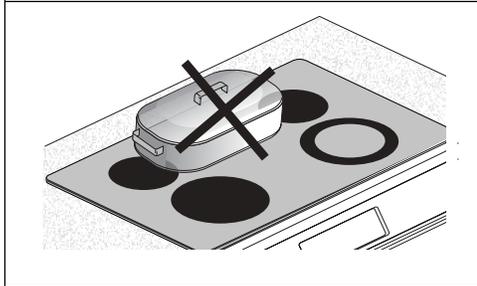
- Heavy handle tilts pan.



- Pan is smaller than element.



## Specialty Pans & Trivets

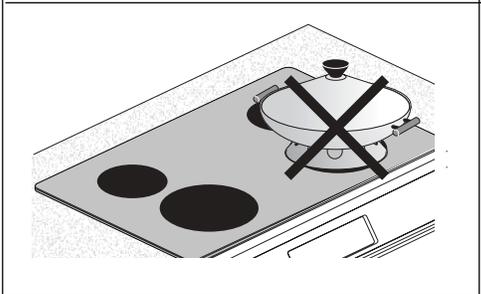


**Woks** with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the heating element) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

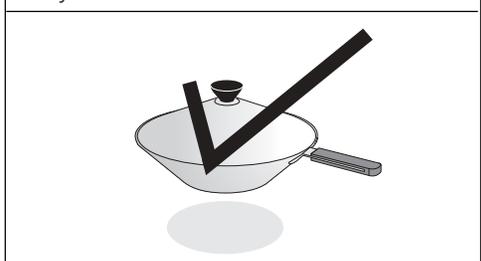
**CAUTION DO NOT** use two elements (if the cooktop is not equipped with bridge element) to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or crazing of the porcelain enamel range surface, and damage to the surface elements and/or damage to the drip pans (if equipped).

**Wire trivets:** Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the surface elements.

DO NOT use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the surface element. Because this ring traps heat, the surface element and cooktop surface could be damaged.



For glass smoothtop models, only flat bottomed woks (without support rings) may be used.



## Canning Tips & Information

**⚠ CAUTION** Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you.



1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the surface element.
4. Start with hot water and a high heat setting to reduce the time it takes to bring the water to a boil; then reduce the heat setting as low as possible to maintain a constant boil.
5. It is best to can small amounts and light loads.

**⚠ CAUTION Prevent damage to cooktop:**

1. Do not use water bath or pressure canners that extend more than one inch beyond the edge of the surface element.
2. Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
3. Alternate surface elements between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same element all day.

**⚠ CAUTION** Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

## Surface Cooking Models with Coil Elements

### Setting Surface Controls

**NOTE:** All knobs shown in this owner's Guide are typical only.

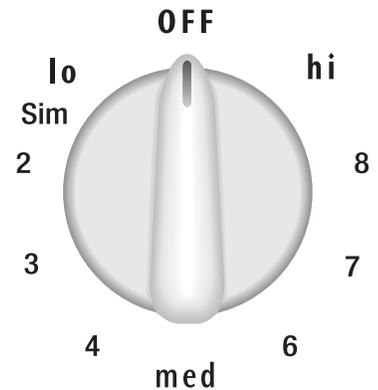
1. Place the pan on the surface element.
2. Push in and turn the surface element control knob to desired setting.
3. The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. Always turn the element off before removing the pan.

**Note:** The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

| Setting       | Type of Cooking   |
|---------------|---|
| HI (MAX)      | Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.              |
| 5 (MED)       | Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables. |
| 2-4 (MED-LOW) | Keep food cooking, poach, stew.                                     |
| LO (MIN)      | Keep warm, melt, simmer.  |

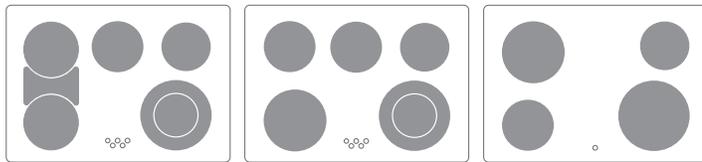
\*The suggested settings found in the chart above are based on cooking in medium thickness aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

**⚠ CAUTION** Do not place items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood could catch fire if placed too close to the element.

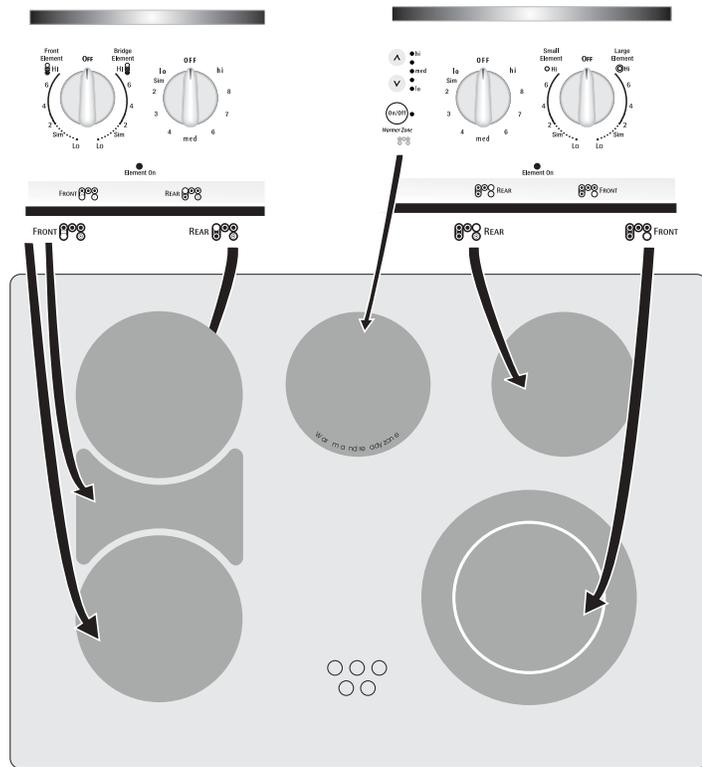


# Surface Cooking (continued)

## Models with Ceramic Glass Cooktop



Model A                      Model B                      Model C  
Cooktop radiant areas that heat  
Your appliance may have one of these configurations  
Figure 1



Model A shown Only  
Figure 2

**NOTE:** Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** section and **Before You Call** checklist section of this Use and Care Guide.

**NOTE:** Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smooth top. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat (Refer to page 6 under Selecting Surface Cooking Utensils).

**NOTE:** Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element will be turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down. (White glass cooktops only).

### About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath.

**Make sure** the diameter of the pan matches the diameter of the element outline on the cooktop (See Figure 1).

Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. Only flat-bottom cookware should be used. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns**.

### About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

### Locations of the Radiant Surface Elements and Controls

Your range is equipped with radiant surface elements with different wattage ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the element wattage increases.

The radiant surface elements are located on the cooktop as follows:

#### **Model A (See Figures 1 and 2):**

- A **6 inch** radiant element at the right rear position;
- A **dual 6 or 9 inch** radiant element at the right front position;
- A **Warmer Zone** radiant element at the center rear position (See page 12);
- Two **8 inch** radiant elements located at both the left front and rear positions.
- Between left front and rear elements is a **Bridge** radiant element. The BRIDGE radiant element is controlled using the same knob that controls the left front radiant element position. (See pages 10 and 11 for more information about using BRIDGE radiant element)

#### **Model B (see Figure 1):**

- Two **6 inch** radiant elements at the right and left rear position;
- A **dual 6 or 9 inch** radiant element at the right front position;
- A **Warmer Zone** radiant element at the center rear position (See page 12);
- A **8 inch** radiant element located at the left front position.

#### **Model C (see Figure 1):**

- Two **6 inch** radiant elements one at the right rear position and the other at the left front position;
- A **dual 6 or 9 inch** radiant element at the right front position;
- A **8 inch** radiant element located at the left rear position.

# Surface Cooking (continued)

## Models with Ceramic Glass Cooktop (continued)

### Setting Surface Controls (Models with Ceramic Glass Cooktop)

Use the chart (Figure 1) to determine the correct setting for the kind of food you are preparing. The Simmer settings are used to simmer and keep larger quantities of foods warm such as stews and soups. The lower Simmer settings are ideal for delicate foods and melting chocolate or butter.

**Note:** The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

| Recommended Settings for Single, Bridge and Dual Surface Elements |  |
|---|--|
| Setting   | Type of Cooking  |
| HIGH (Hi)   | Start most foods, bring water to a boil, pan broiling              |
| MEDIUM HIGH (5-8)   | Continue a rapid boil, fry, deep fat fry                           |
| MEDIUM (5)  | Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables |
| MEDIUM LOW (2 - 4)  | Keep foods cooking, poach, stew                                    |
| LOW (Lo - 2)  | Keep warm, melt, simmer  |

Figure 1

**CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. A hot surface indicator light will come on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

### Operating Single Radiant Surface Elements (Models with Ceramic Glass Cooktop Only)

The cooktop has single radiant surface elements at location as shown on figures 3 to 6 ; Model A, the BRIDGE element position can also be used as a single element (See figure 4; See Bridge Element Operating Instructions on pages 10-11).

#### To Operate the Single Surface Elements:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 2). Turn the knob to adjust the setting if desired. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
3. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. **Note:** The Surface Indicator light will come on when the control knob will be turned on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

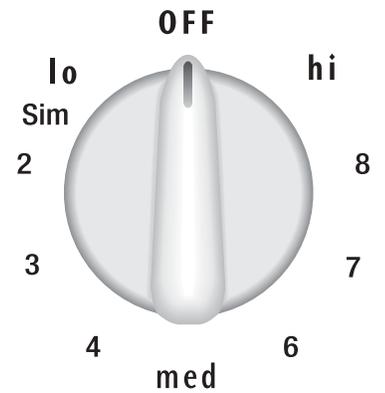


Figure 2

Note: See above, Figure 1 for recommended control settings.

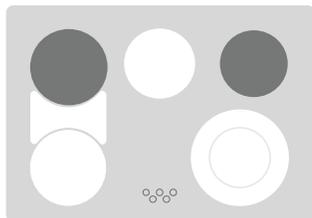


Figure 3- Model A  
Left & Right Rear Elements

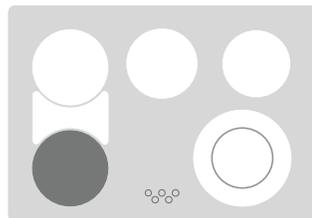


Figure 4 -Model A  
Bridge element position can also be used as a single element

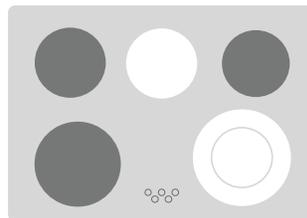


Figure 5 -Model B  
Left & Right Rear Elements and Left front element

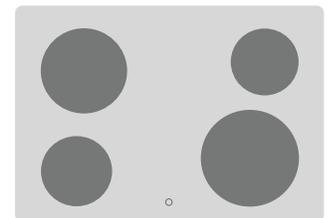


Figure 6 -Model C  
All elements are Single

# Surface Cooking (continued)

## Models with Ceramic Glass Cooktop (continued)

### Operating the Dual Surface Radiant Element (Models with Ceramic Glass Cooktop Only)

Models A & B (See Page 8) are equipped with a dual radiant surface element located at the right front (See Figures 7 & 8) position. Symbols on the control panel are used to indicate which coil of the dual radiant element will heat. The  symbol indicates that only the inner coil will heat (Figures 1, 3 and 4). The  symbol indicates that both inner and outer coils will heat (Figures 5, 7 and 8). You may switch from either coil setting at any time during cooking.

#### To Operate the Dual Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the dual surface element.
2. Push in and turn the control knob counterclockwise (See Figure 2) for smaller cookware or clockwise (See Figure 6) for larger cookware.
3. Turn the knob to adjust the setting if needed. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. **Note:** The Surface Indicator light will come on when the control knob will be turned on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

Note: See page 9, Figure 1 for recommended control settings.

### Operating the Bridge Surface Radiant Element (Model A Only)

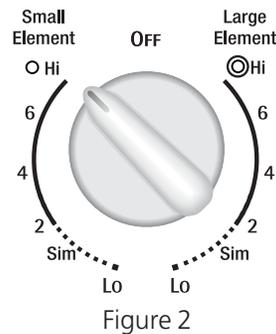
Model A (See Page 8) is equipped with a "BRIDGE" surface element located at the left front and middle (See Figure 12) positions. The Bridge can be used when cooking with rectangular (like a griddle) or oval shaped cookware. The element will maintain an even temperature setting across both portions of the Bridge. If needed for normal cookware, the Bridge element can work like a single element without the Bridge (See Figure 10).

Bridge element operation symbols are located on the control panel on each side of the Bridge element control knob. These symbols indicate the direction to turn the control knob when operating the Bridge element. The symbol in Figure 9 indicates that only the single portion of the Bridge element will heat (Figure 10). The symbol in Figure 11 indicates that both the single and Bridge portions of the element will heat together (Figure 12). You may switch from either of these settings at any time during cooking with the Bridge element.

#### Small Element

 Hi

Figure 1



#### Large Element

 Hi

Figure 5

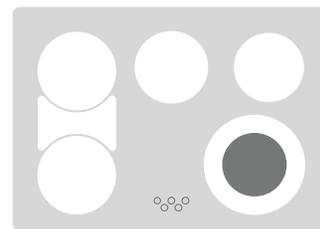
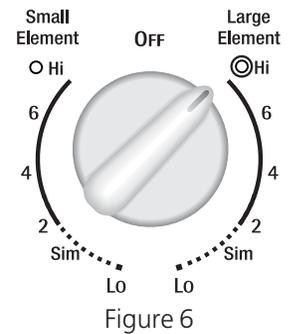


Figure 3 - Model A

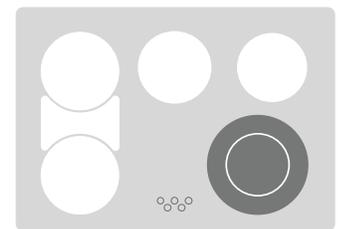


Figure 7 - Model A

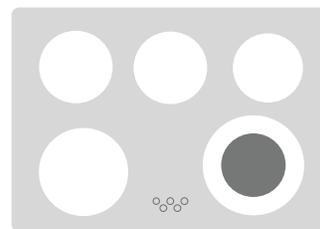


Figure 4 - Model B

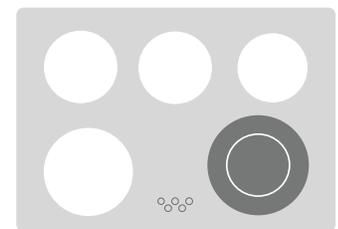


Figure 8 - Model B

**CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. A hot surface indicator light will come on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

#### Front Element

 Hi

Figure 9

#### Bridge Element

Hi 

Figure 11

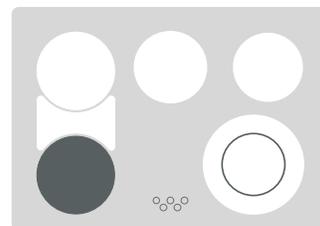


Figure 10  
Bridge element without  
Bridge portion.

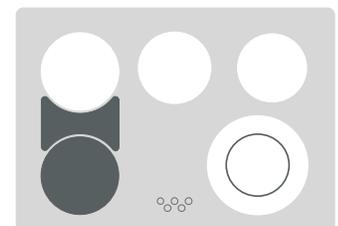


Figure 12  
Bridge element with Bridge  
portion.

## Surface Cooking (continued)

### Models with Ceramic Glass Cooktop (continued)

#### To Operate the Bridge Surface Element (Model A Only):

1. Place correctly sized cookware on the Bridge surface element.
2. Push in and turn the control knob counterclockwise (See Figures 1 and 2) to heat the portion of the Bridge element for normal shaped cookware or clockwise (See Figures 3 and 4) for larger or rectangular shaped cookware.
3. Turn the knob to adjust the setting if needed. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small**. Please note that not all cookware will fit the Bridge element correctly.
4. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. **Note:** The Surface Indicator light will come on when the control knob will be turn on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

The BRIDGE element may also be used in combination with the left rear single element. Because these elements have 2 different controls, one element can be used to cook while the other element may be used to keep food warm (See Figure 5).

Note: See page 9, Figure 1 for recommended control settings.

**⚠ CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. A hot surface indicator light will come on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

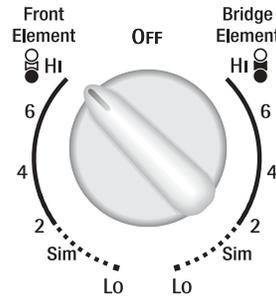


Figure 1

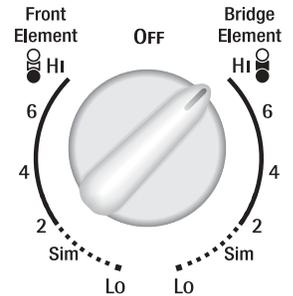


Figure 3

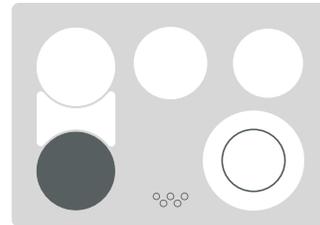


Figure 2

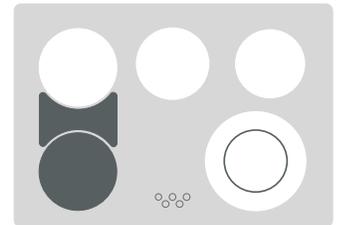


Figure 4

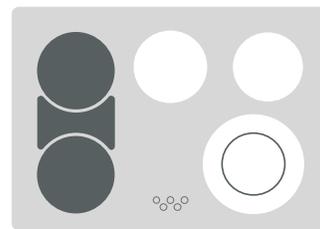


Figure 5

## Surface Cooking (continued)

### Models with Ceramic Glass Cooktop (continued)

#### Operating the Warmer (Warm & Ready™) Zone (Models A & B):

The purpose of the Warmer Zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the Warmer Zone to keep cooked foods hot such as: vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the Warmer Zone.

All food placed on the warmer zone should be covered with a lid to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap or aluminum foil to cover food. Plastic or aluminum may melt onto the surface.**

Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the Warmer Zone.

#### Warmer Zone Temperature Selection

Refer to the Warmer Zone table for recommended heating levels (Figure 1). If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

#### To Set the Warmer Zone Control:

1. Touch the  pad at the Warmer Zone control position. The Warmer Zone indicator light will flash. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to power the Warmer Zone ON will clear.
2. At the Warmer Zone controls position touch  once to turn ON the power level for **HI** (see Figure 2) or  to turn ON the power level for **LO** (see Figure 5). The Warmer Zone Indicator light located above the ON/OFF pad will turn on steady and the **Hot Surface** indicator light located on the cooktop will turn ON when the Warmer Zone becomes hot.
3. Each touch  or  will increase or decrease the power levels. The Warmer Zone has 5 power levels from **HI** (see Figure 2) through **MED** (see Figure 4) to **LO** (see Figure 5). The power level may be adjusted at any time while the Warmer Zone is ON.
4. When the food is ready to serve, touch the  pad once to turn the Warmer Zone OFF. The Warmer Zone indicator light will turn OFF.

Note: The **Hot Surface** indicator light located on the cooktop will remain ON if the cooktop is still hot and will remain ON until the heating surface area has cooled sufficiently.

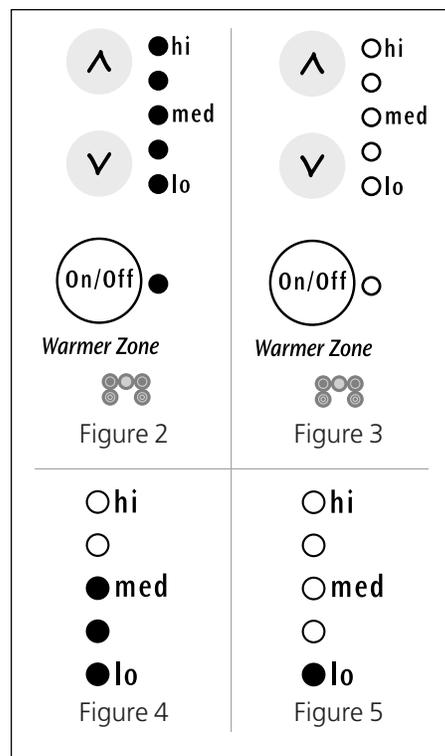
**CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before it has cooled sufficiently.

**CAUTION** Do not place aluminum foil or plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements or burners.

**CAUTION** The Warmer Zone will not glow red when it is hot, but becomes hot enough to cause burns. Avoid placing hands on or near the Warmer Zone until the Warmer Zone Hot Surface indicator light is OFF. Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer zone as cookware and plates will be hot.

| Food Item               | Heating Level |
|-------------------------|---------------|
| Hot Beverages           | HI            |
| Fried Foods             | HI            |
| Vegetables              | MED           |
| Soups (Cream)           | MED           |
| Stews                   | MED           |
| Sauces                  | MED           |
| Meats                   | MED           |
| Gravies                 | LO            |
| Eggs                    | LO            |
| Dinner Plates with Food | LO            |
| Casseroles              | LO            |
| Breads/Pasteries        | LO            |

Figure 1

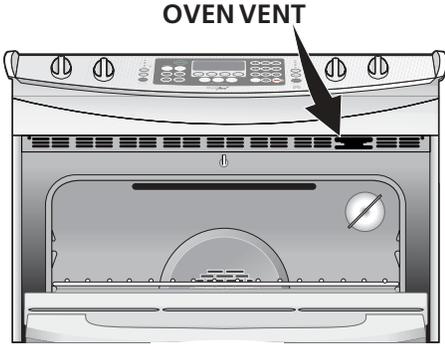
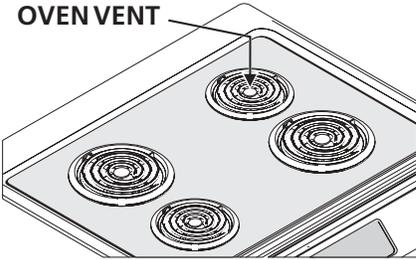
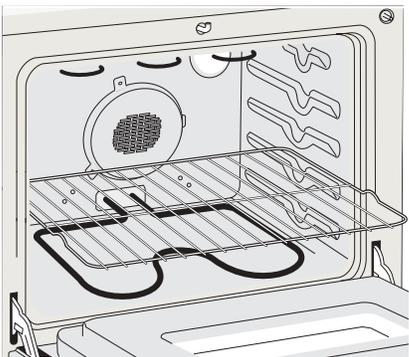


# Before Setting Oven Controls

**⚠ CAUTION** Some models are equipped with a blower which runs in baking and self-cleaning mode to keep all internal components at a cool temperature. It is possible that the blower keeps running even if the range has been turned off, until the components have cooled down.

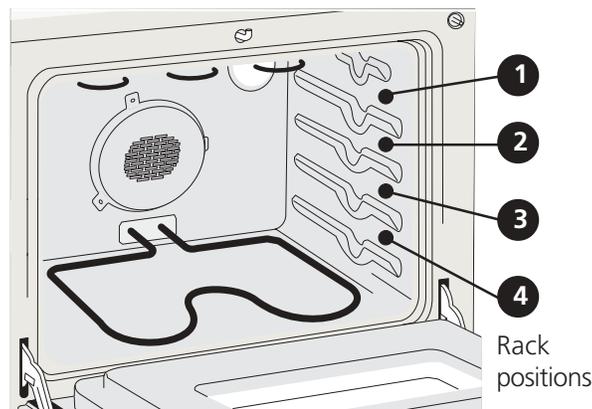
## Arranging Oven Racks

ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when the oven is hot.

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>Oven Vent Location</b><br/>The oven vent is located <b>at right side of the front panel</b> and visible when the oven door is open. When the oven is on, hot air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.</p> | <p><b>Oven Vent Location</b><br/>The oven vent is located <b>through the right rear coil element</b>. When the oven is on, hot air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.</p> | <p><b>Removing and Replacing Oven Racks</b><br/><b>To remove</b>, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. <b>To replace</b>, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.</p> |
|  <p style="text-align: center;"><b>OVEN VENT</b></p>  |  <p style="text-align: center;"><b>OVEN VENT</b></p>   |   |

## Arranging Oven Racks

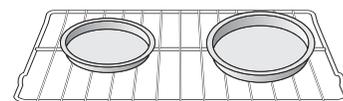
**To bake on a single rack**, place the rack in position 2 or 3. **To bake on 2 racks**, place the racks in positions 2 and 3.



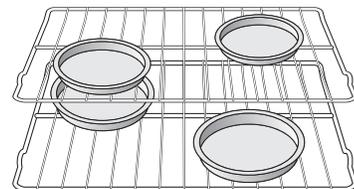
### RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

| Food  | Rack position |
|---|---------------|
| Broiling meats, chicken or fish   | 1 or 2        |
| Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins  | 2 or 3        |
| Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry | 4             |
| Turkey, roast or ham  | 4             |

Note: Always use caution when removing food.



1 Oven Rack



Multiple Oven Racks

## Air Circulation in the Oven

If using 1 rack, place in center of oven. If using multiple racks, stagger cookware as shown.

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.

## Setting Oven Controls

For oven settings, refer to the Electronic Oven Control Guide.

## Setting Warmer Drawer Controls (some models)

### Arranging Warmer (Warm & Ready™) Drawer Rack Positions

The rack can be used in 2 ways:

- In the **upright position** to allow low profile food items to be placed both under and on top of the rack (for example, rolls or biscuits on top of the rack and a casserole dish underneath).
- In the **downward position** to allow you to place light weight food items and empty dishware (for example, rolls or pastries and dinner plates) on the rack.

Set the Warmer Drawer Rack in either position as shown below (Figure 1).

### Operating the Warmer Drawer

The purpose of the Warmer Drawer is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food in the Warmer Drawer. All food placed in the Warmer Drawer should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the drawer and be very difficult to clean.** Use only utensils and cookware recommended for oven use in the Warmer Drawer.

**CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the Warmer Drawer as cookware and plates will be hot and you can be burned.

### Warmer Drawer Temperature Selection

Recommended Warmer Drawer settings table is shown in Figure 2. If a particular food is not listed, start with the **MED** setting. If more crispness is desired, remove the lid or aluminum foil from the food. Most foods can be kept at serving temperatures on the **MED** setting. When a combination of foods are to be kept warm (for instance, meat with 2 vegetables and rolls), use the **HI** setting. To avoid heat loss, do not open the Warmer Drawer while in use.

### To Set the Warmer Drawer Controls:

The control and indicator lights for the Warmer Drawer features are located on the control panel. The temperatures are approximate, and are designated by **HI** (high), **MED** (medium) and **LO** (low).

1. Touch the **On/Off** pad at the Warmer Drawer control position. The Warmer Drawer indicator light will flash. Note: If no further pads are touched within 25 seconds the request to power the Warmer Drawer ON will clear.

2. Set the desired power level. Touch **^** once to turn ON the power level for HI (see Figure 2) or **v** to turn ON the power level for LO (see Figure 4). The Warmer

Drawer indicator light located beside the **On/Off** pad will turn ON steady.

3. Each touch of the **v** or **^** pads will decrease or increase through 6 power levels from **HI** (see Figure 2) to **MED** (see Figure 3) to **LO** (see Figure 4). Note: For best results, preheat the Warmer Drawer before adding the food. An empty drawer will preheat in approximately 15 minutes.

4. When the food is ready for removal, touch the **On/Off** pad once to turn the Warmer Drawer OFF. The Warmer Drawer indicator light will turn OFF.

**Note: The Warmer Drawer is inoperable during the self-clean cycle.**

**Note:** The warmer drawer is equipped with a catch which may require extra force when opening and closing the drawer.

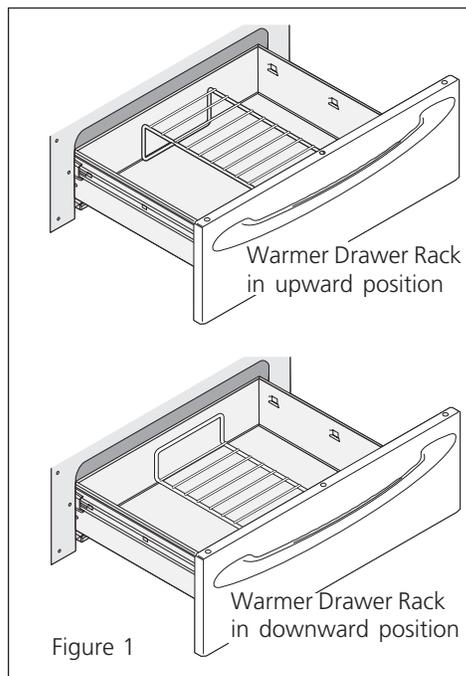


Figure 1

### Warmer Drawer recommended Food Settings Table

| Food Item                 | Setting |
|---------------------------|---------|
| Bacon                     | HI      |
| Hamburger Patties         | HI      |
| Poultry                   | HI      |
| Pork Chops                | HI      |
| Fried Foods               | HI      |
| Pizza                     | HI      |
| Gravies                   | MED     |
| Casseroles                | MED     |
| Eggs                      | MED     |
| Roasts (Beef, Pork, Lamb) | MED     |
| Vegetables                | MED     |
| Biscuits                  | MED     |
| Rolls, hard               | MED     |
| Pastries                  | MED     |
| Rolls (soft)              | LO      |
| Empty Dinner Plates       | LO      |

Figure 2

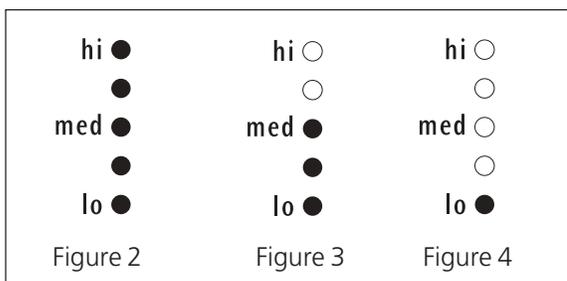


Figure 2

Figure 3

Figure 4

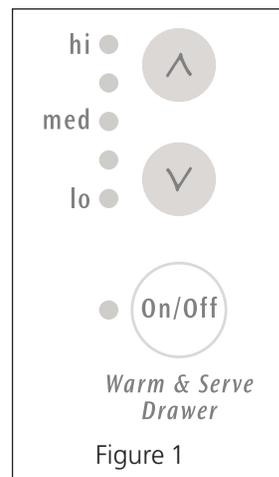


Figure 1

# Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc... There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

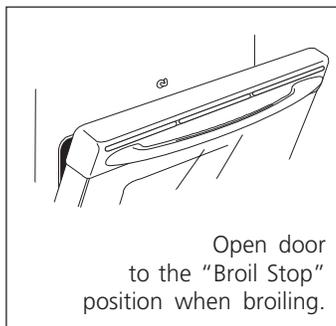
The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

## Baking Problems and Solutions Chart

| Baking Problems   | Causes   | Corrections   |
|---|--|---|
| <p><b>Cookies and biscuits burn on the bottom.</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed.</li> <li>• Oven rack overcrowded.</li> <li>• Dark pan absorbs heat too fast.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven.</li> <li>• Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven.</li> <li>• Use a medium-weight aluminum baking sheet.</li> </ul>   |
| <p><b>Cakes too dark on top or bottom.</b></p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cakes put into the oven before preheating time is completed.</li> <li>• Rack position too high or low.</li> <li>• Oven too hot.</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</li> <li>• Use proper rack position for baking needs.</li> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> </ul>  |
| <p><b>Cakes not done in the center.</b></p>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too hot.</li> <li>• Incorrect pan size.</li> <li>• Pan not centered in oven.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> <li>• Use pan size suggested in recipe.</li> <li>• Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.</li> </ul>  |
| <p><b>Cakes not level.</b></p>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Range not level.</li> <li>• Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</li> <li>• Pan warped.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the range.</li> <li>• Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven.</li> <li>• Do not use pans that are dented or warped.</li> </ul> |
| <p><b>Foods not done when cooking time is up.</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too cool.</li> <li>• Oven overcrowded.</li> <li>• Oven door opened too frequently.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time.</li> <li>• Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</li> <li>• Open oven door only after shortest recommended baking time.</li> </ul>   |

# Broiling

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven.



**Always pull oven rack out to the "stop" position before turning or removing food.**

## Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks. (Remove the broiler pan before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the oven control(s) to BROIL as instructed in the Electronic Oven Control Guide. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

## To Broil

Broil on one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull rack out to the "stop" position before turning or removing food.

## Determining Broiling Times

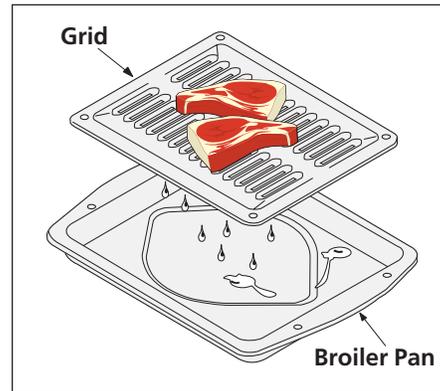
*Broiling times vary, so watch the food closely.* Time not only depends on the distance from the element, but on the thickness and aging of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than the second. Frozen meats also require additional time.

## Broiling Tips

The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

**DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.**

**⚠ CAUTION** Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.



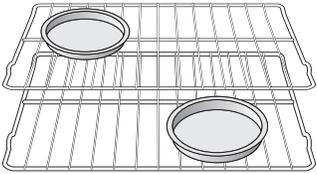
## Broiler Clean-Up Tips:

- To make cleaning easier, line the bottom of the broiler pan with aluminum foil. **DO NOT** cover the broiler grid with foil.
- To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in **HOT**, soapy water.
- Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

# General Cleaning

## Cleaning Various Parts of Your Range

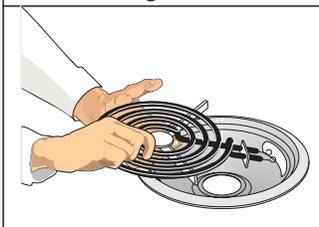
Before cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANING WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANING LATER.

| Surfaces   | How to Clean  |
|--|---|
| Aluminum & Vinyl   | Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.   |
| Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim                                     | <p>For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.</p> <p>Before cleaning the control panel, turn all controls to <b>OFF</b> and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water using a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>                          |
| Stainless Steel (some models)<br>Oven Door & Drawer Front Panel and Decorative Trim                    | Clean Stainless Steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that especially made for cleaning Stainless Steel as Stainless Steel Magic, or other similar cleaners are recommended. Always follow the manufacturer's instructions. Be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.  |
| Surface Elements and Drip Bowls (some models)  | <p>Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip bowls easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cold element can be cleaned with a damp cloth any remaining soil will burn off the next time element is used. <b>NEVER IMMERSER A SURFACE ELEMENT IN WATER.</b> To remove surface element and drip bowls, follow the instructions under <b>General Cleaning</b>.</p> <p>To clean drip bowls, wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard-to-remove, burned-on soils can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minute in a slightly diluted liquid cleanser or solution made of equal parts ammonia and water. A nylon scrubber may be used after soaking. <b>DO NOT</b> use abrasive cleanser or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish, and dry with a soft cloth. To replace drip bowls and surface elements, follow the instructions under <b>General Cleaning</b>.</p> |
| Porcelain Enamel<br>Broiler Pan and Insert, Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity | Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.   |
| Oven Racks<br>      | <p>Oven racks should be removed from the oven during self-clean cycle for cleaning. When removed, clean by using a mild, abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.</p> <p>If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is complete, and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).</p>  |
| Oven door<br>       | <p>To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. <b>DO NOT</b> immerse the door in water.</p> <p><b>DO NOT</b> clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on self cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.</p>   |

## General Cleaning (continued)

### Cooktop Cleaning - Coil Surface Element Models Only

**CAUTION** Be careful not to bend terminal ends when replacing elements after cleaning.



#### To Remove and Replace Surface Elements and Drip Bowls (some models)

**ATTENTION:** Never leave covers on the coil elements as they could be permanently damaged if the coil is turned on by accident.

**Prior to cleaning the coil elements make sure they are cold and that control knobs are turned to OFF**

Coil elements clean themselves when they are turned on.

Coil elements and drip bowls are removable and allow to clean the drip bowls.

To remove a coil element, push against the front edge and lift element up and out.

To clean by hand, wash the drip bowls in hot sudsy water. For hard to remove spots, use nylon scrubber with soap. Rinse and dry will still warm.

**CAUTION** Never immerse coil elements in water.

| SURFACES  | CLEANING AGENTS                               | INSTRUCTIONS   |
|---|---|--|
| Porcelain enamel (cooktop, surface under cooktop) | Mild cleaners or soap-filled steel wool pads. | Use a damp sponge or dampened soap pad, rinse and dry.   |
| Insert - Control Panel                            | Hot, soapy water or cleaner cream.            | Use a clean soapy, dampened cloth or paper towel, remove soil and dry. Do not use abrasive products. |

#### Porcelain enamel cooktop cleaning instructions (some models)

**WARNING** Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the cooking surface.

**CAUTION** Before cleaning the surface cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is cool.

**CAUTION** DO NOT use commercial oven cleaners on the exterior surfaces including rangetop and door frame.

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your porcelain enamel cooktop. If food spills and grease spatters are not removed, they may burn onto the surface of the cooktop and cause permanent discoloration.

#### Daily Cleaning

##### For normal soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Wipe off spills and spatters using a clean paper towel or a clean cloth with warm, soapy water.
3. If needed, use a soapy steel wool pad or other mild household cleaners.
4. Be sure to rinse off the cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.

##### For heavy, burned-on soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Use a soap filled scouring pad with warm water or cover heavily soiled spots with a solution of clear water and ammonia. Scour gently. Rinse and wipe dry with a clean cloth.
3. If any soil remains, apply a few drops of a recommended cooktop cleaning cream on the spots and rub gently using a clean damp cloth or scouring pad. Buff with a dry cloth until all soil and cream are removed. Frequent cleaning with the cooktop cleaning cream leaves a protective coating which helps in preventing scratches and abrasions.

##### For sugary spillovers:

Sugary spills can chemically damage your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.

1. Turn off all surface units and remove all pans immediately.
2. Wearing an oven mitt, wipe up carefully or move hot spills away from the element area with a clean damp cloth.
3. Allow the cooktop to cool. Follow the instructions above for heavy, burned-on soil.

COOKTOP CLEANING / POLISHING CREAM can be purchased through authorized service centers or major department stores.

## General Cleaning (continued)

### Cooktop Cleaning- Coil Surface Element Models Only (continued)



#### To Raise the Top for Cleaning (some models)

1. Grasp the sides and lift from the front. A lift-up rod will support the top in its raised position. Only lift the top high enough to allow the support rod to rest in place under the front of the cooktop.
2. Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy water.
3. To lower the top, lift the top slightly and lower the rod. Lower the range top down into the range frame.

When lowering the lift-up range top, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. **DO NOT** drop or bend the range top when raising or lowering. This could damage the surface.

## Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models

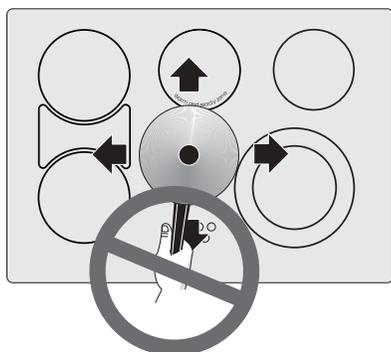
### Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

#### 1) Aluminum foil

Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

#### 2) Aluminum utensils

The melting point of aluminum being much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. If allowed to boil dry, not only will the utensil be ruined, but also permanent damage in the form of breakage, fusing or marking may affect the ceramic glass surface.

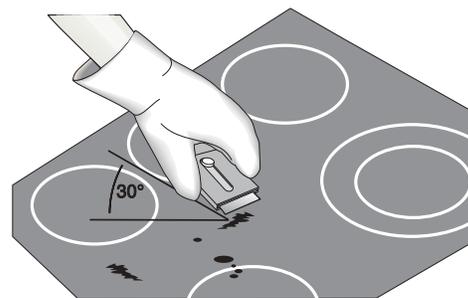


Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, they may cause it to crack.

### Things to Remember

1. AVOID using bleach and don't use ammonia to clean the ceramic surface.
2. Do not put plastic items on warm cooking areas.
3. Never slide oven racks across cooktop surface. They may scratch or metalmark the cooktop.
4. **If cooktop should break, do not use cooktop or attempt to clean it. Call your authorized service technician immediately.**
5. Never use a trivet or metal stand between the cooking utensil and the ceramic cooktop. The ceramic surface may be scratched, metal marked or etched by such items.
6. Sugary spills can cause pitting of your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.
  - a) Turn off all surface units and remove all pans immediately.
  - b) Wearing an oven mitt, use a razor blade scraper to scrape the hot spill out of the cooking zone to a cooler area on the cooktop.
  - c) Allow the cooktop to cool.



## General Cleaning (continued)

### Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models (continued)

#### Use and Care of Glass Surface

| Problem  | Cause   | To Prevent   | To Remove  |
|--|---|--|--|
| Fine "brown lines" (tiny scratches or abrasion which have collected soil). | Coarse particles (salt, sand, or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking.<br>Using incorrect cleaning materials. | Clean cooktop after every use.<br><br>Use cleaner creme daily. | Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner creme. Such scratches do not affect cooking. |
| Metal marking (mark or black marks).                                       | Sliding or scraping metal utensils or oven shelves across cooktop.  | Do not slide cookware across cooktop.                          | Apply cleaner creme with dampened paper towel to a cooled surface.   |
| Brown streaks and specks.  | Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.   | Use cleaner creme with clean damp paper towel.                 | Use a small amount of cleaner creme with clean, damp paper towel.  |

**NOTE:** Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element will be turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down. (White glass cooktops only).

#### Cleaning Materials for Ceramic Glass Cooktop

Some cleaning materials may contain an ingredient which can damage the cooktop. Use recommended materials only (see below). Cleaner cream should be used regularly. Prior to using your cooktop for the first time, apply a cleaner cream to the ceramic surface. A sample of **CERAMA BRYTE®** cleaner cream is supplied with your range. More are available in stores if needed.

Use only recommended cleaning products and follow these basic cleaning suggestions.

- BEFORE THE COOKTOP IS USED. Thoroughly clean and saturate the cooktop with cleaner cream.
  - Dampen clean paper towel and clean unit.
  - Wipe off with another clean, damp paper towel; then wipe dry.
- For normal daily cleaning, apply a dab of cleaner cream in the center of each unit-area to be cleaned. Start with approximately 1/8 teaspoon. (Apply more if needed). Then, proceed as stated above in (a and b).
- Make sure bottom of cookware and cooking area are clean and dry.
- Select heat settings and cookware large enough for food and liquid. This stops boilovers and splatterings.
- Wipe up food spills and spatters before they burn into surface.



**CERAMA BRYTE®**  
(Cleaner cream for ceramic cooktops)

**IMPORTANT** Regularly use cleaner cream. If you run out of cleaner cream, use one of the cleansers listed. Be sure to get a new supply of cleaner cream.

**CAUTION** Never mix cleaning products! Mixtures may interact, with damaging or hazardous results.

## General Cleaning (continued)

### Cooktop Cleaning- Ceramic Glass Cooktop Models (continued)

#### Use and Care of Glass Surface (continued)

##### Do Use on Ceramic Glass Cooktop

1. Baking soda.
2. Non-impregnated plastic and nylon pads.
3. For burned on material, scrape with single-edged razor blade, held at a 30° angle.
4. Ceramic glass cleaning cream.
5. **CERAMA BRYTE®** cleaner cream.

##### Do not Use on Ceramic Glass Cooktop

1. Avoid pads, that can leave marks and scratches.
2. Avoid heavy-duty cleansing powders, these can scratch, depending on their abrasiveness and cleaning pressure applied.
3. Avoid chemical oven cleaners. These can etch the cooktop surface and are caustic.
4. Avoid rust stain removers containing hydrofluoric acid.
5. Avoid using bleach and don't use ammonia.

#### Special Cleaning Instructions for Mineral Deposits and Discolorations

**Problem:** A gray brown stain that is not removed when using cleaner cream.

**Cause:** Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water supply and foods may cause a gray or brown film to develop on cooktop. This film is so thin it cannot be felt and appears to be under cooktop.

**To Prevent:** Daily and proper use of cleaner cream.

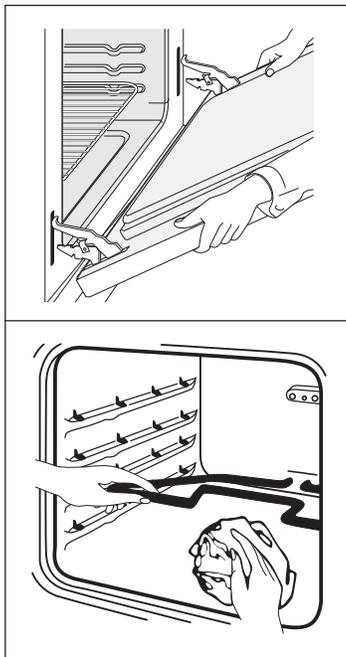
##### To Remove:

- Wet surface with water and sprinkle on cleaner cream.
- Scrub with clean, damp paper towel until stain disappears.
- Clean remaining paste away with damp paper towel.
- Apply dab of cleaner cream and polish with a clean paper towel.

#### WARNING

- Do not use cleansers on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning.
- Do not use cleaner cream to clean porcelain, paint or aluminium.

## Oven Cleaning



#### Cleaning the Regular Oven (non self-clean oven, some models)

Make sure the oven is cool and that all control knobs are in the OFF position. Cleaning the oven is a lot easier when the door is removed.

1. Remove the oven door; see under To Remove and Replace the Oven Door in this Owner's Guide.
2. Empty the oven including the racks.
3. You can wash the broiler pan, grid and racks in the kitchen sink.
4. Clean oven lining thoroughly with soap and a wet cloth and wipe with a dry cloth.

To remove burned-on fat on oven walls, moisten soiled parts with household ammonia, using a wet cloth. Follow suggested manufacturer's cleaning method. (Do not remove the oven door when using ammonia.)

Complete cleaning with a damp cloth and use a fine steel wool scouring agent if necessary.

The lower element can be moved up for cleaning purposes.

5. Replace racks in the oven. Reinstall oven door.

## General Cleaning (continued)

### Oven Cleaning (continued)

#### Cleaning the Self-Clean Oven (some models)

**Adhere to the following cleaning precautions:**

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.

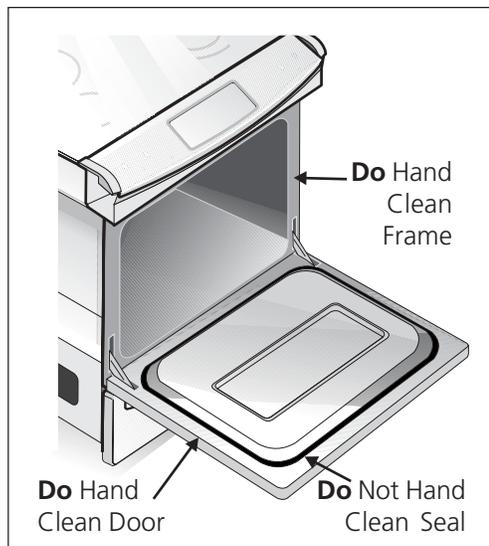
**⚠ CAUTION** During the self-clean cycle, the outside of the wall oven can become very hot to the touch. DO NOT leave small children unattended near the appliance.

**⚠ CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

**⚠ CAUTION** Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push CANCEL pad. Wait until the oven is cool.

DO NOT use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven. DO NOT clean the oven door gasket. The gasket on the oven door is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket. DO NOT cooking or foil could melt and damage the oven surface.

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wipe away with damp cloth.



#### Preparing the Oven for Self-Cleaning

1. Remove all excess spillovers in the oven cavity before starting the self-cleaning cycle. To clean, use hot soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. DO NOT allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
2. Clean any soil from the oven frame and the door liner (see illustration). These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water.
3. Remove the broiler pan and insert, all utensils and any foil. These items do not withstand high cleaning temperatures.
4. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle, their color will turn slightly dull. After the cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil. This will make the racks glide easier.

#### What to Expect During Cleaning

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent, located on the top of the control panel.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

**NOTE:** A smoke eliminator in the oven vent converts most of the soil into a colorless vapor.

---

#### Setting the Controls for Self-Clean Cycle

For the setting of the clean cycle, refer to Timer or Electronic Oven Control Guide.

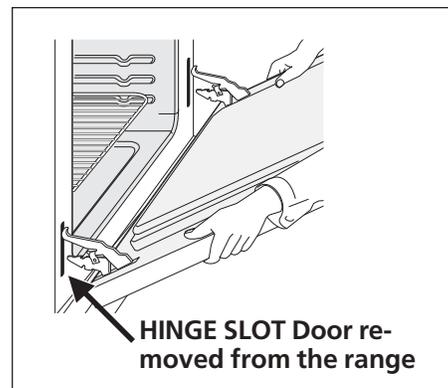
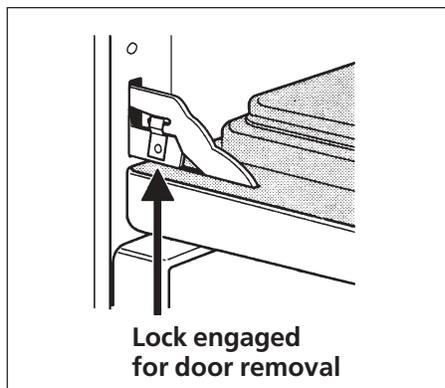
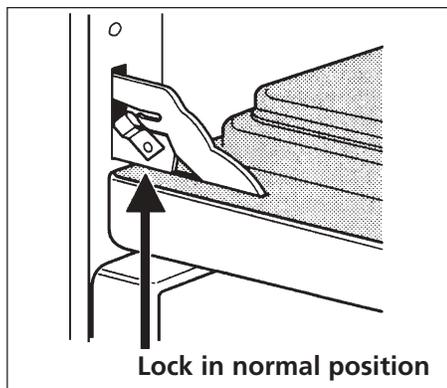
## General Cleaning (continued)

### To Remove and Replace Oven Door

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hook of the hinge levers. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers.
4. Proceed in reverse to reinstall the door.

Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

**⚠ CAUTION** The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.



### Removable Outer Door Glass Panel (some models)

Applicable only to models with an external glass panel not held with a frame. This design allows you to clean the inside face of the exterior door panel as well as the hidden face of the door inner glass. There are two different kinds of glass panel; one with a lower metal trim fixed on the underside of the glass panel and the other one with a lower metal support rail.

#### To remove the external door glass panel:

1. Pull the door off the range as per instructions under **"To Remove and Replace Oven Door"** in "Cleaning the Appliance" section and lay the door flat.
2. Using a screwdriver, remove the screws fastening the glass lower metal trim or the glass assembly.
3. Grab both sides of the glass panel and slowly pull it out of the door upper moulding. Lay the glass flat.

**⚠ CAUTION** Handle the glass panel with care. When dropped on a corner the glass panel may shatter in multiple fragments and you could get hurt.

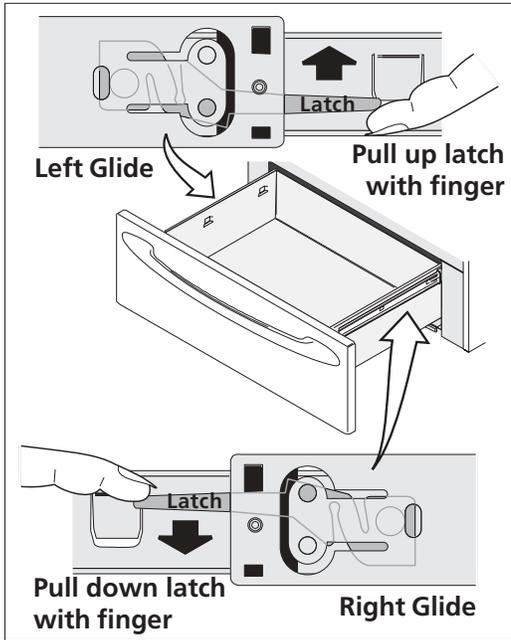
**⚠ CAUTION** **DO NOT** remove the lower metal trim, which is fixed on the underside of the glass panel.

#### To replace the external door panel:

1. Grab the sides of the glass panel and carefully insert the glass into the door top moulding.
2. Replace the glass lower trim or the glass assembly using the locking screws.
3. Replace the door onto the range as per **"To Remove and Replace Oven Door"** in "Cleaning the Appliance" section.

## General Cleaning (continued)

### To Remove and Replace Warmer Drawer (some models)



#### To remove Warmer Drawer

1. Turn power off before removing the warmer drawer.
2. Open the drawer to the fully opened position.
3. Locate the latches on both sides of the warmer drawer.
4. Pull up on the left glide latch and push down on the right glide latch.
5. Pull the drawer away from the range.
6. To clean warmer drawer, gently scour with a soapy scouring pad, this will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.

#### To Replace Warmer Drawer:

1. Align the glide latches on both sides of the drawer with the slots on the drawer.
2. Push the drawer back into the range.

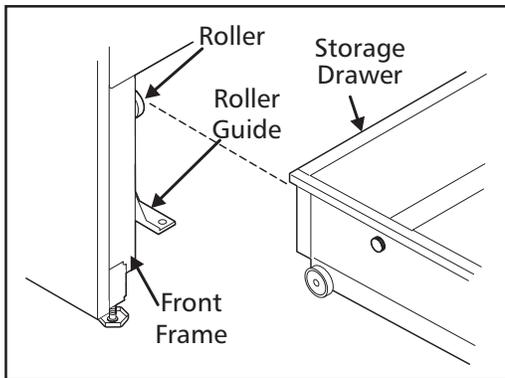


**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard** can occur and result in serious injury or death. Disconnect appliance from electric power before cleaning and servicing the warmer drawer.

### Storage Drawer (some models)

Use the storage drawer for storing cooking utensils. The drawer can be removed to facilitate cleaning under the range. Use care when handling the drawer.

To open the storage drawer, push the drawer in gently and it will spring open. To close, push the drawer until you hear a click, which indicates that the spring is compressed, and the drawer is closed.



#### To remove the drawer:

1. Pull empty drawer out to the roller guide stop.
2. Tilt the drawer up and pull it out over the rollers.

#### To replace the drawer:

1. Insert the rear end of the drawer into the opening.
2. Fit the drawer end rollers onto the guide rails.
3. Push the drawer in until it stops, then lift to allow the rollers to clear the roller guide stop, and push in.

## Changing Oven Light

**⚠ CAUTION** Be sure the oven is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light bulb. Do not turn the oven light on during the self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

On some models an interior oven light will turn on automatically when the oven door is opened.

The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light switch located on the control panel.

On a self clean oven the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder.

**THIS GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.**

#### To replace the light bulb:

**CAUTION: BE SURE OVEN IS COOL**

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with a 40 watt appliance bulb only.
4. For self-cleaning oven, press wire holder to one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace glass shield.



# Before You Call

## Solutions to Common Problems

**Before you call for service**, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance. You will be charged for a service call while the appliance is in warranty if the problem is not caused by defective product workmanship or materials.

Your new appliance is a carefully engineered product. Many times, what appears to be a reason to call for service requires nothing more than a simple adjustment you can easily make in your own home or is normal operating characteristic of appliance under certain conditions.

This list is applicable to a variety of models; some of the items will not necessarily apply to your appliance.

| OCCURRENCE  | POSSIBLE CAUSE/SOLUTION   |
|---|---|
| Range is not level.   | <p>Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.</p> <p>Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.</p> <p>Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</p>  |
| Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service. | <p>Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.</p> <p>Contact builder or installer to make appliance accessible.</p> <p>Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</p>  |
| Entire range or oven does not operate.                                  | <p>Make sure cord/plug is tightly into outlet.</p> <p>Service wiring is not complete.</p> <p>Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>   |
| * Oven control beeps and displays F1, F2, F3 or F9                      | <p>This oven is equipped with a state of the art electronic oven controller. Among the many features is a full time oven circuit diagnostics system. The controller constantly monitors the internal circuitry as well as several crucial oven circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the controller will immediately stop the current operation and beep continuously (flashing an error code of "F1, F2, F3", or "F9" in the controller display window.</p> <p>Electronic control has detected a fault condition. Press <b>STOP/CLEAR</b> to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault remains, record fault number. Press <b>STOP/CLEAR</b> and contact authorized servicer.</p> |
| Oven light does not work.   | <p>Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light in this owner's Guide for instructions.</p>   |
| Surface unit does not heat.   | <p>No power to the appliance. Check steps under "Entire Range or Oven Does Not Operate" in this Before you Call checklist.</p> <p>Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.</p>   |
| Surface units too hot or not hot enough.                                | <p>Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.</p> <p>Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy-and medium- weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.</p>  |

# Before You Call

## Solutions to Common Problems

### OCCURENCE

### POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Drip bowls are pitting or rusting.

Foods with acids, such as tomatoes, if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. Remove and wash drip bowls as soon as possible after spillover.

Normal environment. Houses along sea coast are exposed to salt air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.

Drip bowls turning color or distorted out of shape.

Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. DO NOT use cookware of this type. Pan sizes should be matched to the size of the element. Replacement drip bowls may be purchased from your dealer.

Scratches or abrasions on cooktop surface.

Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.

Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning.

Metalmarks.

Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.

Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning.

Brown streaks or specks.

Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning.

Areas of discoloration with metallic sheen.

Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.

Poor baking results.

Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see "**Adjusting Oven Temperature**" in the Electronic Oven Control guide.

Fan noise during cooking operation.

A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. It is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.

Flames inside oven or smoking from vent.

Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.

Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under "Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle" in the Electronic Oven Control guide.

# Before You Call

## Solutions to Common Problems

### OCCURENCE

### POSSIBLE CAUSE/SOLUTION.

Oven smokes excessively during broiling.

Control(s) not set properly. Follow instructions under "**Setting Oven Controls**".

Make sure oven is opened to **Broil Stop Position**.

Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing.

Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.

Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.

Control(s) not set properly. Follow instructions under "Oven Cleaning" in the Electronic Oven Control Guide.

Self-cleaning cycle does not work.

Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under "Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle" in the Electronic Oven Control Guide.

Failure to clean bottom, front top or oven, frame or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven seal.

## Avoid Transportation Damage to your Range

If you have to move your range into/out of your residence or when moving to a new home, it is suggested that you take the following precautions:

1. Screw in the levelling legs under the range.
2. Remove the racks and other utensils from the oven, and from the lower drawer.
3. Use adhesive tape to firmly secure the door and the drawer to the side panels. Also attach the electric power cord in the same manner.
4. Use a two-wheeled trolley with strap and fasten the range to it. Cover the appliance with a heavy blanket to prevent scratches and dents.
5. Avoid pulling or pushing the control panel when moving the appliance.

# Warranty Information

## RANGE WARRANTY

Your range is protected by this warranty

|   | WARRANTY PERIOD  | THROUGH OUR AUTHORIZED SERVICERS, WE WILL:  | THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:   |
|---|--|---|---|
| <b>FULL ONE-YEAR WARRANTY</b>   | One year from original purchase date                   | Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.   | Costs of service calls that are listed under <b>NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER.</b> *                                    |
| <b>LIMITED 2<sup>ND</sup>-5<sup>TH</sup> YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop, Seal &amp; Elements)</b> | Second through fifth years from original purchase date | Provide a replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal (upswept models only), or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage ( <b>not customer abuse</b> ). | Diagnostic and any transportation and labor costs which are required because of service.  |
| <b>LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)</b>                                       | Time periods listed above.                             | All of the provisions of the full and limited warranties above and the exclusions listed below apply.   | Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service. |

**In the U.S.A.**, your appliance is warranted by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. We authorize no person to change or add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by us or an authorized Electrolux Home Products North America servicer. **In Canada**, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

### \*NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER

**This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:**

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

### EXCLUSIONS

**This warranty does not cover the following:**

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.  
**NOTE:** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by servicers other than Electrolux Home Products North America or its authorized servicers; use of parts other than genuine Electrolux Home Products parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

### IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux Home Products:

**USA**  
**1•800•944•9044**  
 Electrolux Home Products  
 North America  
 P.O. Box 212378  
 Augusta, GA 30917

**Canada**  
**1•866•294•9911**  
 Electrolux Home Products  
 North America  
 802, boul. L'Ange-Gardien  
 L'Assomption, Québec  
 J5W 1T6

This warranty only applies in the 50 states of the U.S.A., Puerto Rico, and Canada. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. **In Canada**, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

# *Manuel d'utilisation et d'entretien*

## ***Cuisinières électriques***

### ***Modèles encastrables***

#### **CONTENU**

#### **Page**

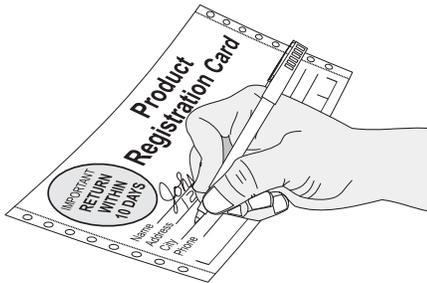
|   |       |
|---|-------|
| Enregistrement du produit .....   | 2     |
| Mesures de sécurité importantes .....                                   | 3-5   |
| Choix des ustensiles de cuisine<br>pour la cuisson sur les foyers ..... | 6     |
| Casseroles et sous-plats particuliers .....                             | 6     |
| Conseils et renseignements sur la mise en conserve .....                | 7     |
| Surface de Cuisson .....  | 7-12  |
| Modèles avec éléments spirales .....                                    | 7     |
| Modèles vitrocéramique .....  | 8-12  |
| Avant de régler les commandes du four .....                             | 13    |
| Circulation de l'air dans le four .....                                 | 13    |
| Réglage des commandes du four .....                                     | 13    |
| Avant de régler la commande du tiroir réchaud .....                     | 14    |
| Réglage de la commande du tiroir réchaud .....                          | 14    |
| Cuisson au four .....   | 15    |
| Cuisson au gril .....   | 16    |
| Nettoyage général .....   | 17-24 |
| Nettoyage de la surface de cuisson .....                                | 18-21 |
| Nettoyage du four .....   | 21-22 |
| Enlever et réinstaller la porte .....                                   | 23    |
| Porte avec vitre extérieure démontable<br>(certains modèles) .....      | 23    |
| Pour retirer et replacer le tiroir-réchaud .....                        | 24    |
| Tiroir de rangement .....   | 24    |
| Remplacement de l'ampoule du four .....                                 | 24    |
| Liste des vérifications préventives .....                               | 25-27 |
| Garantie .....  | 28    |

Consultez notre site web Frigidaire à:  
<http://www.frigidaire.com>

# Enregistrement du produit

## Enregistrez votre appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT doit être remplie avec soin, puis signée et retournée à la compagnie Produits Electrolux Nord-Américains.



**Merci d'avoir choisi cet appareil.** Les renseignements contenus dans ce **Guide de l'utilisateur** expliquent comment utiliser et entretenir l'appareil. Lisez les documents qui accompagnent l'appareil pour en savoir davantage sur cet appareil.

## Enregistrez les numéros de modèle et de série de votre appareil

Écrivez ci-dessous ces numéros que vous trouverez sur la plaque signalétique qui se trouve à l'angle supérieur gauche du cadre de la porte du four ou dans la cavité prévue pour le tiroir et qui est visible lorsque ce dernier est ouvert.

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date de l'achat: \_\_\_\_\_

Ce guide donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil.

**Note:** Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

**Important:** Garder votre facture.

La période de garantie débute à la date indiquée. Placez-la dans un endroit où vous la retrouvez facilement. Si vous devez faire réparer votre appareil alors qu'il est sous garantie, on pourrait exiger de voir votre facture.

## MODÈLES ENCASTRABLES SEULEMENT



### ⚠ AVERTISSEMENT

- Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversement, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinière est retenue par les supports anti-renversement. Reportez-vous aux instructions d'installation Pour bien connaître l'installation des supports anti-renversement.
- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
  - Il peut en résulter des blessures.
  - Installez les supports anti-renversement fournis avec l'appareil
  - Voyez les instructions d'installation.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.  
Conservez ces instructions pour références futures.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

**⚠ ATTENTION** Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.

- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No.70 dernière édition ainsi qu'aux codes de la région, ou conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région au Canada.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds de nivellement, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

**⚠ AVERTISSEMENT** Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir (le cas échéant) des matériaux inflammables.** Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

**⚠ ATTENTION** Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**

- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.

- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.

- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebus.**

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- **IMPORTANT**—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four. Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

**ATTENTION** Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez-vous que celle-ci a été exposée à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.
- Utilisez la grosseur de casserole appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- Ne laissez jamais les éléments sans surveillance. Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- Protecteurs. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- Ustensiles vitrifiés. En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- N'utilisez pas de couvercle décoratifs pour éléments de surface. Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson.

## POUR SURFACE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENTS DE SURFACE AMOVIBLES SEULEMENT

- N'immergez pas et ne trempez pas les éléments de surface amovibles: ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normale.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté sont en place, sinon les fils ou pièces se trouvant en dessous risquent d'être endommagés par la cuisson.

## POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée. Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Éviter de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni)—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.
- Ne bloquez pas les orifices d'aération. La ventilation du four se produit à l'avant droite du panneau avant du four. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni). Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne. Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir-réchaud de papier aluminium. L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Nettoyant / Aérosols.** Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

## FOURS AUTONETTOYANTS

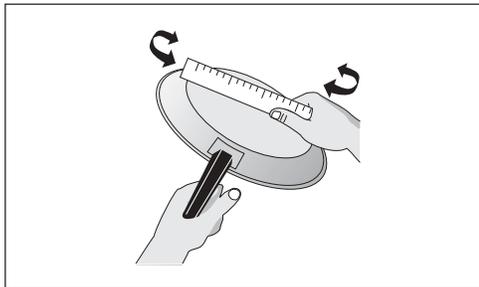
- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle d'autonettoyage.

**⚠ ATTENTION** Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers

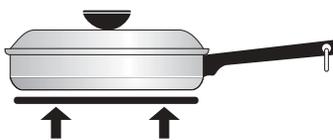
Pour obtenir de bons résultats et conserver l'énergie, choisissez des ustensiles de cuisine possédant les caractéristiques suivantes:



Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les foyers.

## \*BON



- **Fond plat** et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.

\* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.

## MAUVAIS

- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde du brûleur de plus de 2.5 cm (1").



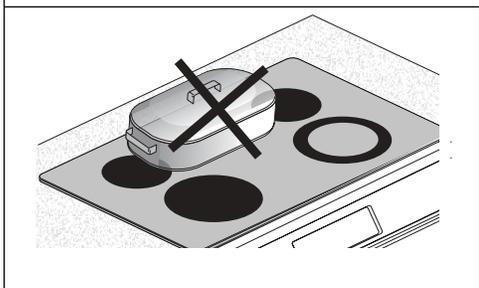
- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.



- Le foyer déborde des bords de la casserole.



## Casseroles et sous-plats particuliers

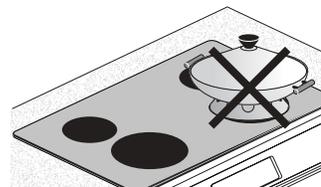


La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire lorsqu'il contient une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

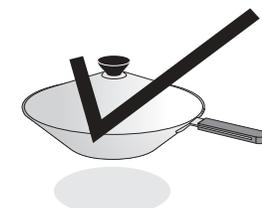
**ATTENTION** NE PAS utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de craqueler la surface émaillée de l'appareil et d'endommager les éléments de surface ou la cuvette de l'élément (s'il y a lieu).

**Sous-plats métalliques :** Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec les éléments de surface.

NE PAS utiliser un wok pourvu d'un anneau métallique de support qui dépasse le contour de l'élément de surface. Étant donné que cet anneau retient la chaleur, il pourrait endommager l'élément de surface ou la surface de cuisson.



Dans le cas des surfaces lisses en verre, seuls les woks à fond plat (sans anneau de support) peuvent être utilisés.



# Conseils et renseignements sur la mise en conserve

**ATTENTION** La mise en conserve peut générer une grande quantité de vapeur. User d'une grande prudence pour prévenir les blessures. Toujours soulever le couvercle de façon à diriger la vapeur à l'opposé des personnes.



1. Utiliser des recettes éprouvées et suivre les directives attentivement. Consulter un service de vulgarisation agricole ou un fabricant de bocaux en verre pour les données les plus récentes sur la mise en conserve.
2. Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la casserole est plat.
3. Centrer la casserole de mise en conserve sur l'élément de surface.
4. Verser de l'eau chaude dans la casserole et régler l'élément à une température élevée pour accélérer l'ébullition; réduire la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.
5. Il est préférable de mettre de petites quantités d'aliments en conserve à la fois.

**ATTENTION** Pour ne pas endommager la surface de cuisson :

1. Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") le contour de l'élément de surface.
2. Ne pas laisser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve à une température élevée trop longtemps.
3. Utiliser un élément différent pour chaque nouvelle charge de mise en conserve pour permettre à l'élément et à la surface avoisinante de refroidir. Éviter d'utiliser le même élément pendant toute une journée pour la mise en conserve.

**ATTENTION** Pour que la mise en conserve soit sécuritaire, les micro-organismes dangereux doivent être détruits et les pots bien scellés. Lorsqu'une grande casserole de mise en conserve est utilisée, il faut maintenir une ébullition légère mais constante pendant toute la durée requise.

## Surface de cuisson Modèles avec éléments spirales

### Réglage des éléments de surface

**NOTE:** Les boutons de commande montrés dans ce guide sont typiques seulement.

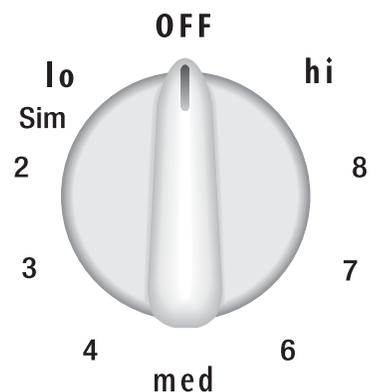
1. Placez le plat sur le foyer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande du foyer au réglage désiré.
3. La/les lampes témoins des foyers s'allument lorsqu'un ou plusieurs foyers sont utilisés. Éteignez toujours le foyer avant d'en retirer le plat. Placez toujours l'ustensile de cuisine sur l'élément avant de l'allumer.

**Note:** La grosseur et le type d'ustensile utilisé, en plus de la quantité et du type d'aliment à cuire influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

| Réglage       | Type de cuisson   |
|---------------|---|
| HI (MAX)      | Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande. |
| 5 (MED)       | Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à vapeur.       |
| 2-4 (MED-BAS) | Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.                   |
| LO (MIN)      | Pour garder chaud, fondre, ou faire mijoter.  |

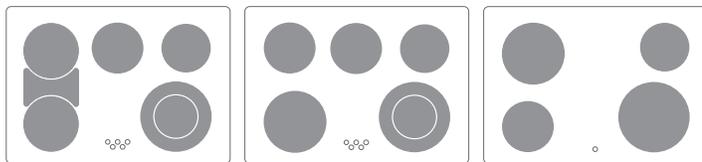
\*Les réglages suggérés dans le tableau ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

**ATTENTION** Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des foyers.

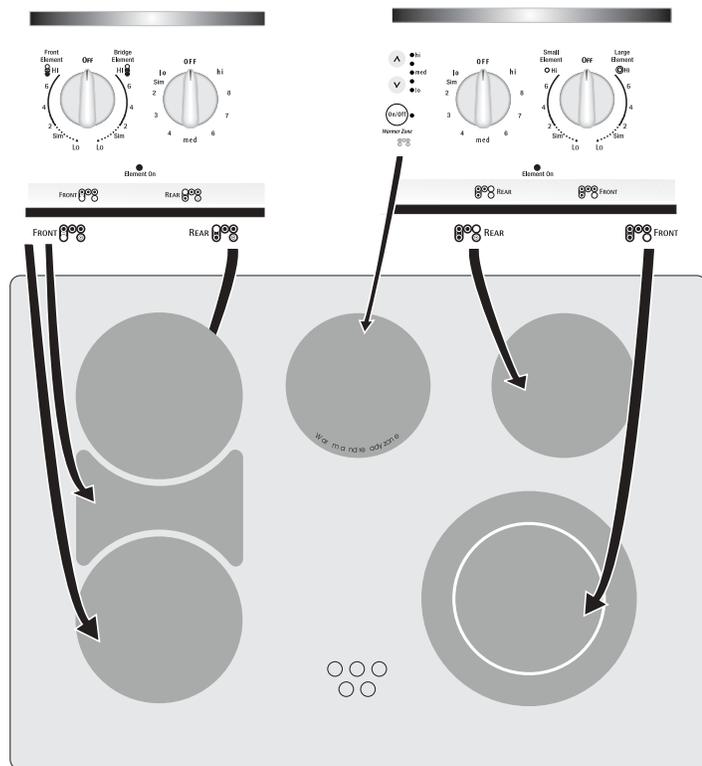


# Surface de cuisson (suite)

## Modèles avec vitrocéramique



Modèle A                      Modèle B                      Modèle C  
Emplacements des éléments chauffants  
Votre appareil peut avoir une de ces configurations  
Figure 1



Modèle A montré seulement  
Figure 2

**NOTE:** Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Nettoyage général** et la section **Avant d'appeler le service** dans ce manuel.

**NOTE:** Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat. (Référez-vous à la section Ustensiles pour la cuisson sur les élément en page 6).

## Surface de cuisson vitrocéramique

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. (Voir figure 1). La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.**

## Éléments de surface radiants

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

## Emplacement des éléments et des contrôles

Votre appareil possède des éléments radiants de 6 différentes puissances. Plus la puissance de l'élément est élevée plus les grandes quantités d'aliments chauffent rapidement. Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson comme suit:

### Modèle A (Voir Figures 1 et 2):

- Un élément régulier de **6 pouces** est situé à l'arrière à droite;
- Un élément radiant à surface variable de **6 ou 9 pouces** à l'avant à droite;
- Un élément radiant **Zone réchaud** se situe à l'arrière au centre (voir page 12);
- 2 éléments radiants de **8 pouces** sont situés à l'avant et à l'arrière du côté gauche;
- On retrouve entre l'élément avant et arrière à gauche un élément radiant **PONT**. L'élément PONT est contrôlé par le même bouton de contrôle que l'élément radiant avant gauche. (Voir pages 10 et 11 pour plus d'informations sur l'élément PONT).

### Modèle B (Voir Figure 1):

- 2 éléments réguliers de **6 pouces** sont situés à l'arrière droite et gauche;
- Un élément radiant à surface variable de **6 ou 9 pouces** à l'avant à droite;
- Un élément radiant **Zone réchaud** se situe à l'arrière au centre (voir page 12);
- 1 élément radiant de **8 pouces** est situé à l'avant à gauche;

### Modèle C (Voir Figure 1):

- 2 éléments réguliers de **6 pouces** situés à l'arrière droite et l'autre à l'avant gauche;
- 2 éléments radiants de **8 pouces** est situé à l'arrière à gauche et l'autre à l'avant à droite;

## Surface de cuisson (suite)

### Modèles avec vitrocéramique (suite)

#### Réglages des éléments de surface

Utilisez le tableau (Fig. 1) pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer. La fonction "Mijotant" est utilisée afin de conserver chaude une grande quantité d'aliments tel que les soupes ou les ragoûts. La plus basse température de la fonction mijotant est idéale pour les aliments délicats ou pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

**Note:** La grosseur ou le type d'ustensile utilisés influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

| Réglage           | Type de cuisson   |
|-------------------|---|
| Haut (8 - Hi)     | Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.                 |
| Moyen haut(5 - 8) | Pour garder l'eau en ébullition, frire.   |
| Moyen (3 - 5)     | Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur. |
| Moyen bas (2 - 3) | Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.                         |
| Bas (Lo - 2)      | Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.   |

Figure 1

#### Réglage d'un élément radiant simple

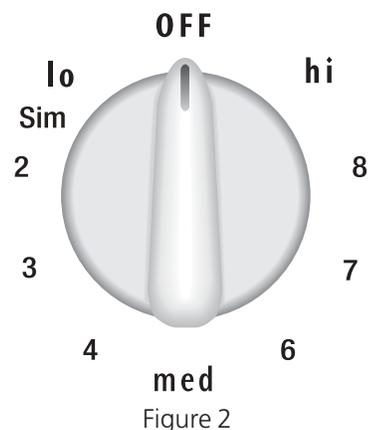
La table de cuisson possède des éléments simples aux endroits indiqués sur les figures 3 à 6; le modèle A, la position de l'élément PONT peut aussi être utilisé comme un élément simple ( voir fig.4; ou Réglages de l'élément PONT, pages 10 et 11).

#### Pour régler un élément radiant simple:

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre pour obtenir le réglage désiré (Figure 2). Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge débordé de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour l'élément utilisé.
3. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. Note: Le témoin lumineux de surface s'allumera lorsque l'élément sera en marche et restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson aie suffisamment refroidie. Le témoin peut rester allumé même si l'élément est en position d'Arrêt.

**ATTENTION** Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent.**

**ATTENTION** Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique **sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.** Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.



Note: Voir ci-dessus la Figure 1 pour les réglages recommandés.

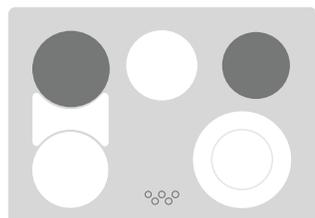


Figure 3- Modèle A  
Éléments arrière gauche et droit

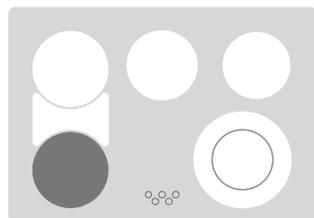


Figure 4 -Modèle A  
Cette position de l'élément PONT peut servir d'élément radiant simple

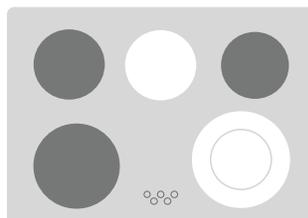


Figure 5 -Modèle B  
Éléments arrière gauche et droit

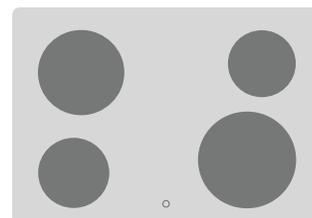


Figure 6 -Modèle C  
Tous les éléments sont radiants simples

## Surface de cuisson (suite)

### Modèles avec vitrocéramique

#### Réglage d'un élément radiant double

Les modèles A & B (Voir Page 8) sont équipés d'un élément de surface radiant double situé à l'avant droite (Voir Figures 7 & 8). Les symboles sur le panneau de contrôle indiquent lequel des 2 éléments chauffera. Le symbole  indique que seul la zone interne de l'élément fonctionnera (Figures 5 et 7). Le symbole  indique que les deux zones de l'élément double fonctionneront (Figures 6 et 8). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

#### Pour régler un élément double:

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément.
2. Poussez et tournez le bouton de commande vers les graduations à petits caractères pour faire fonctionner la zone interne de l'élément double (Fig. 2) et en direction des graduations à gros caractères pour faire fonctionner l'élément double au complet (Fig. 6).
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en repositionnant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour l'élément utilisé.
4. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface s'allumera lorsque l'élément sera en marche et restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidie. Le témoin peut rester allumé même si l'élément est en position d'Arrêt.

Note: Voir la page 9, Figure 1 pour les réglages recommandés.

#### Réglage de l'élément radiant PONT (Modèle A Seulement)

Le modèle A (Voir page 8) est équipé d'un élément "PONT" situé à avant et au centre à gauche (voir figure 12). L'élément PONT peut être utilisé pour cuire à l'aide d'ustensile rectangulaire (comme une rôtisserie) ou une casserole de forme ovale. L'élément maintiendra la température constante sur tout l'élément. Si nécessaire afin d'utiliser un ustensile standard, l'élément PONT peut fonctionner comme un élément radiant simple sans utiliser la zone pont de l'élément (voir figure 10).

Les symboles de l'élément pont sont situés sur le panneau de commande de chaque côté du bouton de commande de l'élément. Ces symboles indiquent de quel côté tourner le bouton pour faire fonctionner l'élément. Le symbole à la figure 9 indique que seule la zone avant de l'élément pont est en fonction (Figure 10). Le symbole à la figure 11 indique les deux zones de l'élément pont sont en fonction en même temps. (Figure 12). Vous pouvez changer d'un à l'autre à n'importe quel temps lors de la cuisson.

#### Small Element

 Hi

Figure 1

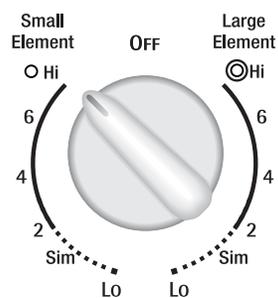


Figure 2

#### Large Element

 Hi

Figure 5

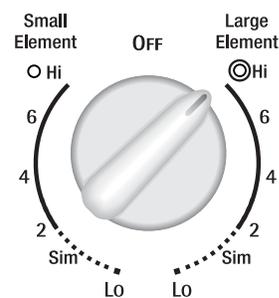


Figure 6

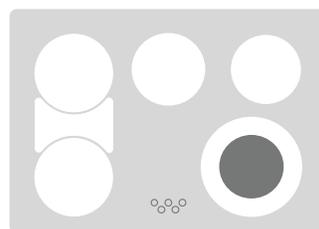


Figure 3 - Modèle A

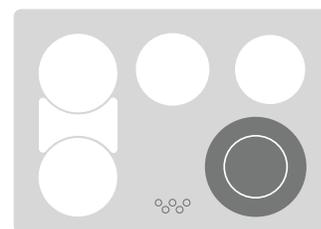


Figure 7 - Modèle A

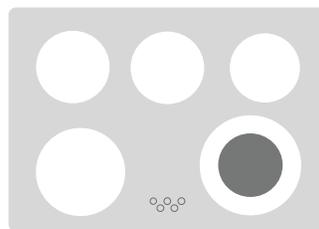


Figure 4 -Modèle B

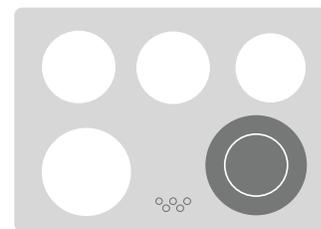


Figure 8 - Modèle B

**⚠ ATTENTION** Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'est pas assez refroidi. **Soyez prudent!**

#### Front Element

 Hi

Figure 9

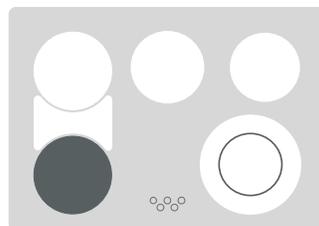


Figure 10  
Élément PONT sans la partie du PONT.

#### Bridge Element

Hi 

Figure 11

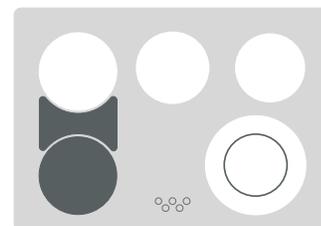


Figure 12  
Élément PONT avec la partie du PONT.

## Surface de cuisson (suite)

### Modèles avec vitrocéramique (suite)

#### Pour régler l'élément radiant PONT (Modèle A seulement):

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir Figure 1 et 2) pour faire fonctionner la zone inférieure de l'élément double et dans le sens des aiguilles d'une montre (voir Figure 3 et 4) pour faire fonctionner les 2 zones de l'élément pont.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en repositionnant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour l'élément utilisé. Veuillez noter que pas tous les ustensiles de cuisson ne peuvent être utilisés sur l'élément pont.
4. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface s'allumera lorsque l'élément sera en marche et restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidi. Le témoin peut rester allumé même si l'élément est en position d'Arrêt.

L'élément PONT peut aussi être utilisé en combinaison avec l'élément radiant simple situé à l'arrière à gauche. Puisque cet élément possède 2 commandes différentes, un élément peut être utilisé pour la cuisson tandis que l'autre peut être utilisé pour garder les aliments chauds (voir Figure 5).

Note: Voir la page 9, Figure 1 pour les réglages recommandés.

**⚠ ATTENTION** Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent!**

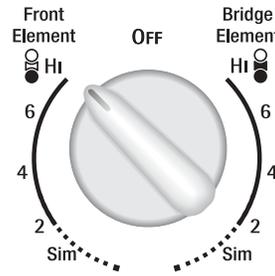


Figure 1

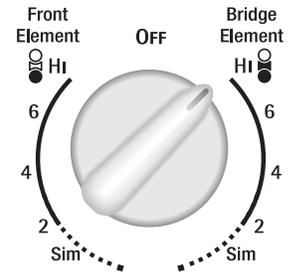


Figure 3

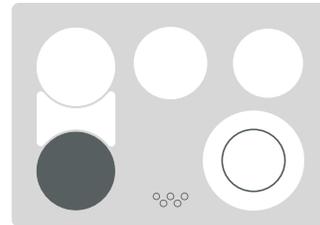


Figure 2

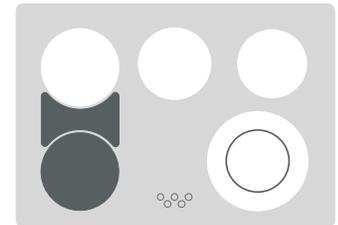


Figure 4

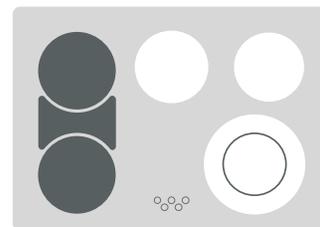


Figure 5

## Surface de cuisson (suite)

### Modèles avec vitrocéramique (suite)

#### Réglage de la zone réchaud (Warm & Ready™) (Modèles A et B):

La surface de cuisson de votre cuisinière est munie d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Utilisez la zone réchaud pour conserver chaud certains aliments qui sont cuits tels que: les légumes, les sauces, les mets dans une casserole, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes de service utilisables au four. Commencez toujours par les mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud.

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium pour conserver leur qualité. Pour les meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface.**

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la zone réchaud.

#### Sélection de la température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés (Figure 1). Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen.

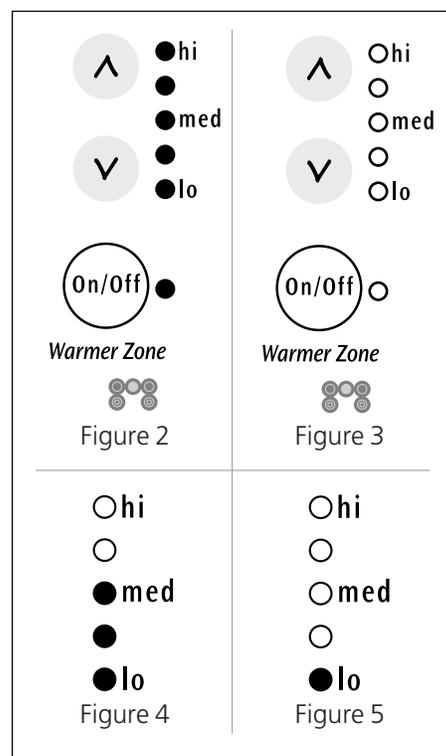
#### Pour régler la zone réchaud:

- Appuyez sur la touche  sur le contrôleur de la zone réchaud. La lampe témoin de la zone réchaud clignotera. Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes suivantes, la commande pour allumer la zone réchaud sera annulée.
- Sur le contrôleur de la zone réchaud, appuyez sur la touche  une fois pour allumer l'élément en position **HI** (voir Figure 2) ou  une fois pour allumer l'élément en position **LO** (voir Figure 5). La lampe témoin située au-dessus de la touche ON/OFF restera allumée et la lampe témoin de **surface chaude** située sur la table de cuisson s'allumera lorsque la zone réchaud deviendra chaude.
- Chaque fois que vous appuyerez sur les touches  ou , cela diminuera ou augmentera la puissance de l'élément de la zone réchaud. La zone réchaud a 5 niveaux de puissance, partant de **HI (HAUT)** (voir Figure 2) en passant par **MED (MOYEN)** (voir Figure 4) jusqu'à **LO (BAS)** (voir Figure 5). Le niveau de puissance de la zone réchaud peut-être ajusté en tout temps pendant qu'elle est marche.
- Lorsque la nourriture est prête à servir, appuyez sur la touche  une fois pour éteindre la zone réchaud. La lampe témoin de la zone réchaud s'éteindra. **Note:** La lampe **témoin surface chaude** s'éteindra lorsque la surface sera suffisamment refroidie.

#### Tableau des réglages recommandés pour la zone réchaud

| Aliment                            | Réglage  |
|------------------------------------|----------|
| Pains/Pâtisseries                  | BAS (LO) |
| Mets en casseroles                 | BAS (LO) |
| Assiettes de service avec aliments | BAS (LO) |
| Oeufs                              | BAS (LO) |
| Jus de viande                      | BAS (LO) |
| Viandes                            | MED      |
| Sauces                             | MED      |
| Soupes (crèmes)                    | MED      |
| Ragoûts                            | MED      |
| Légumes                            | MED      |
| Aliments frits                     | HI       |
| Breuvages chauds                   | HI       |
| Soupes (liquides)                  | HI       |

Figure 1



**ATTENTION** Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent!**

**ATTENTION** **Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.** Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des foyers.

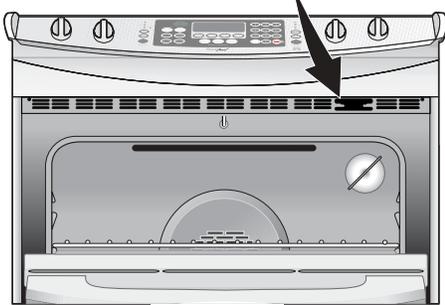
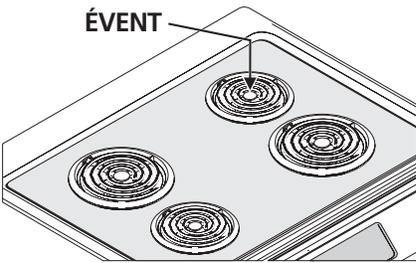
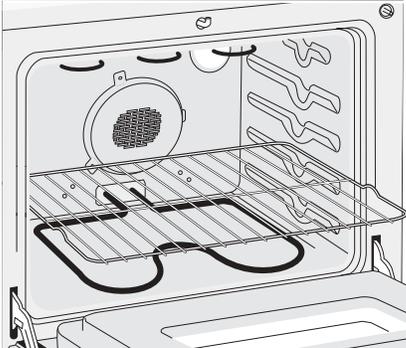
**ATTENTION** La zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude contrairement aux éléments de surface. Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour foyers pour retirer les aliments de la zone réchaud, car les ustensiles et plats qui s'y trouvent sont chauds.

# Avant de régler les commandes du four

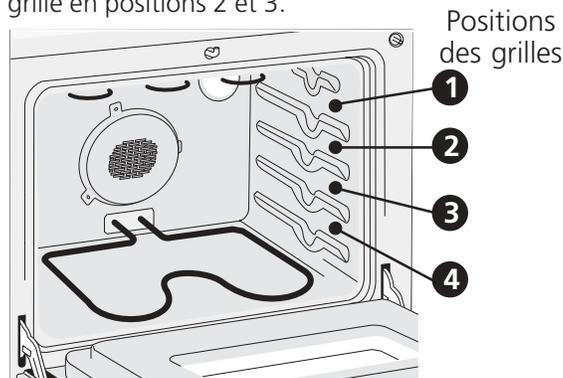
**⚠ ATTENTION** Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.

## Installation des grilles

*DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER).* Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>Position de l'évent</b><br/>Un évent est situé à l'avant droit du panneau avant, au-dessus de la porte. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.</p> | <p><b>Position de l'évent</b><br/>Un évent est situé dans la cuvette de l'élément arrière à droite. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.</p> | <p><b>Enlever et replacer les grilles de four</b><br/><b>Pour enlever une grille,</b> tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.<br/><b>Pour remettre une grille en place,</b> appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.</p> |
| <p><b>ÉVENT</b></p>    | <p><b>ÉVENT</b></p>   |    |

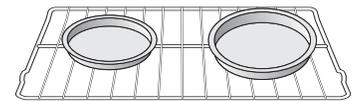
**Positionnement des grilles de four**  
**Pour la cuisson avec une seule grille,** placez la grille en position 2 ou 3. **Pour la cuisson avec plusieurs grilles,** placez la grille en positions 2 et 3.



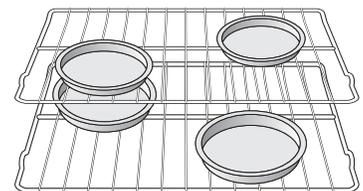
### POSITIONNEMENT DES GRILLES RECOMMANDÉS POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE.

| Aliments   | Position de la grille |
|--|-----------------------|
| Viande grillés, poulet et poisson  | 1 or 2                |
| Biscuits, gâteaux, tartes et muffins   | 2 or 3                |
| Tartes gelées, gâteau aux anges, omelette, pain, casseroles, cubes de boeuf ou de poulet | 4                     |
| Dinde, rôti et jambon  | 4                     |

Note: Toujours faire attention lorsque vous retirez la nourriture du four.



1 grille de four



Plusieurs grilles de four

## Circulation de l'air dans le four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.

## Réglage des commandes du four

Pour le réglage du four, reportez-vous à la section minuterie ou programmateur électronique.

# Avant de régler la commande du tiroir réchaud (certains modèles)

## Disposition de la grille du tiroir-réchaud

Disposez la grille du tiroir-réchaud comme illustré (Figure 1).

La grille peut être utilisée de 2 façons :

- Grille en **U vers le haut** pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- Grille **à plat** sur le fond pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, assiettes à petits pains ou pâtisseries et assiettes à dîner).

## Pour faire fonctionner le tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.

Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.** Utilisez seulement de la vaisselle, des ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour la cuisson au four dans le tiroir-réchaud.

**ATTENTION** Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour four pour retirer les aliments du tiroir-réchaud car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds.

## Sélection de la température

Référez-vous au tableau de la Figure 2. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlever le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen. Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardée au chaud, utilisez le réglage HAUT (HI) (par exemple, une viande avec 2 légumes et petits pains). Évitez d'ouvrir le tiroir-réchaud pendant qu'il est utilisé afin d'éviter toute perte de chaleur.

## Réglage de la commande du thermostat du tiroir réchaud

Le contrôleur et les lumières indicatrices du tiroir réchaud sont situés sur le tableau de commande. Les températures sont approximatives et sont désignées par **HI** (haut), **MED** (moyen) et **LO** (bas).

1. Appuyez sur la touche  du tiroir réchaud pour l'activer. La lampe indicatrice du tiroir réchaud clignotera. Note: Si aucune autre touche n'est touchée avant 25 secondes, la commande pour allumer le tiroir réchaud sera annulée.
2. Sélectionnez la température désirée. Appuyez sur  une fois pour sélectionner la température HI (haut) (voir Figure 2) ou sur  pour sélectionner la température LO (bas)

(voir Figure 4). La lampe indicatrice du tiroir réchaud située à côté de la touche  restera allumée.

3. Chaque fois que vous appuyerez sur les touches  ou  cela augmentera ou diminuera la température entre 6 niveaux de température de **HI** (haut) (voir Figure 2, **MED** (moyen) (voir Figure 3) jusqu'à **LO** (bas) (voir Figure 4). **Note:** Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir avant d'y mettre la nourriture. Un tiroir vide prendra environ 15 minutes à préchauffer.
4. Lorsque vous êtes prêt à retirer la nourriture du tiroir, appuyez sur la touche  pour éteindre le tiroir réchaud. La lampe indicatrice du tiroir réchaud s'éteindra.

**Remarque:** le tiroir-réchaud ne peut être utilisé pendant un cycle d'autonettoyage. Le tiroir réchaud est équipé d'un loquet qui peut exiger assez d'effort pour l'ouvrir et le fermer

**Note:** Le tiroir réchaud est équipé d'un loquet qui peut demandé un effort supplémentaire pour l'ouvrir ou le fermer.

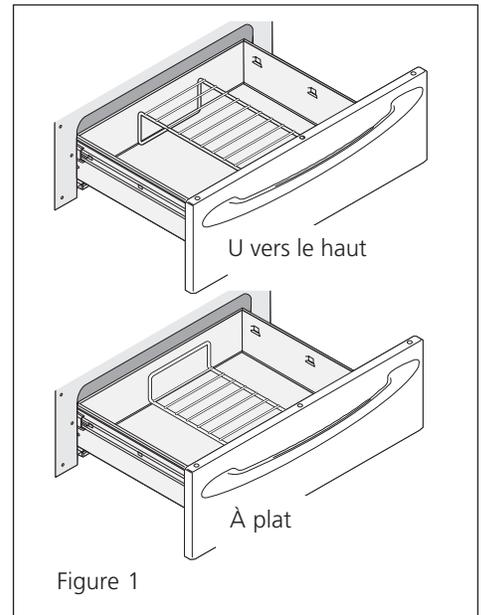
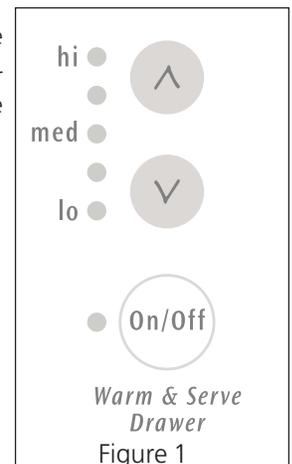
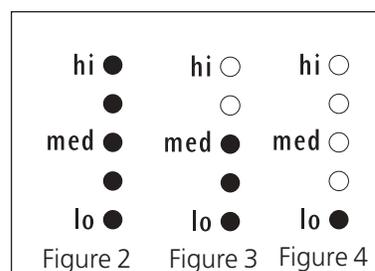


Figure 1

## Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

| Aliment                     | Réglage   |
|-----------------------------|-----------|
| Bacon                       | HAUT (HI) |
| Biscuits                    | MED       |
| Mets en casserole           | MED       |
| Oeufs                       | MED       |
| Assiettes vides             | BAS (LO)  |
| Poisson, fruits de mer      | MED       |
| Aliments frits              | HAUT (HI) |
| Jus de viande               | MED       |
| Jambon                      | MED       |
| Pâtés de viande             | HAUT (HI) |
| Crêpes, gaufres             | HAUT (HI) |
| Pâtisseries                 | MED       |
| Tartes                      | MED       |
| Pizza                       | HAUT (HI) |
| Côtes de porc               | HAUT (HI) |
| Patates (au four)           | HAUT (HI) |
| Patates (en purée)          | MED       |
| Poulet                      | HAUT (HI) |
| Rôtts (Boeuf, Porc, Agneau) | MED       |
| Petits pains (moux)         | BAS (LO)  |
| Petits pains (durs)         | MED       |
| Légumes                     | MED       |

Figure 2



## Cuisson au four

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

| Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions   |  |   |
|--|--|---|
| Problème de cuisson au four  | Causes   | Solutions   |
| <b>Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.</b><br>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>Grille du four surchargée.</li> <li>Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li> <li>Choisir des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule.</li> <li>Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.</li> </ul>  |
| <b>Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.</b><br>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>Grille placée trop haute ou trop basse dans le four.</li> <li>Four trop chaud.</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments.</li> <li>Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson.</li> <li>Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.</li> </ul>   |
| <b>Gâteaux pas assez cuits au centre.</b><br>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Four trop chaud.</li> <li>Taille de moule incorrecte.</li> <li>Moule non centré dans le four.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu.</li> <li>Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette.</li> <li>Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.</li> </ul>   |
| <b>Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.</b><br>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisinière n'est pas de niveau.</li> <li>Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée.</li> <li>Moule déformé.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau.</li> <li>Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule.</li> <li>N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.</li> </ul> |
| <b>Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Four pas assez chaud.</li> <li>Four surchargé.</li> <li>La porte du four a été ouverte trop fréquemment</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée.</li> <li>Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson.</li> <li>N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.</li> </ul>  |

## Cuisson au grill

La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieure du four.



Ouvrez la porte  
à la position grillage.

**Tirez toujours la grille du four jusqu'à sa position d'arrêt pour retourner ou retirer les aliments.**

### Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez la lèchefrite avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL) en suivant les instructions du Guide de l'utilisateur. Attendez que l'élément devienne rouge vif, cela prend environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes bien cuites.

### Pour la cuisson au grill

Grillez la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

### Calcul des durées de cuisson au grill

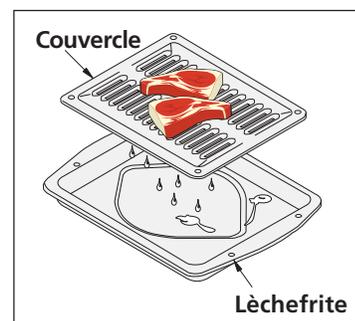
Les durées de cuisson au grill peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend-elle de la distance par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les viandes surgelées prennent aussi plus de temps à cuire.

### Conseils pour la cuisson au grill

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.

**NE PAS utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle de papier aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.**

**⚠ AVERTISSEMENT** Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez dessus du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.



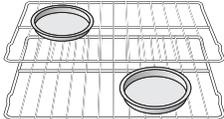
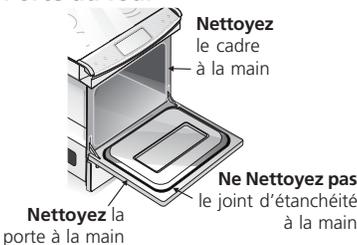
### Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite:

- Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. Ne recouvrez PAS le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.
- Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE et savonneuse.
- Nettoyez la lèchefrite dès que possible après l'utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Un récurage trop énergique pourrait l'endommager.

# Nettoyage général

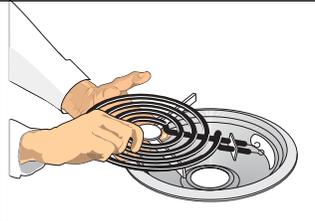
## Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS À L'AVENIR.

| Surfaces   | Méthodes de nettoyage  |
|--|--|
| Aluminium et vinyle  | Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.  |
| Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique  | <p><i>Avant de nettoyer le panneau de commande</i>, réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Rincez à l'eau claire à l'aide d'un chiffon. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.</p> <p><i>Pour l'entretien général</i>, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. <i>Pour la saleté tenace et l'accumulation de graisse</i>, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez sur la saleté pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. <b>N'utilisez pas</b> de nettoyeur abrasif sur ces surfaces; cela pourrait les rayer.</p>  |
| Acier inoxydable (certains modèles)<br>Porte de four et devant de tiroir                                   | Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable tel que Stainless Steel Magic, une marque de Magic American Corp., ou des produits similaires sont recommandés. Suivez les directives indiquées sur le nettoyeur. Rincez tout résidu de nettoyeur sans quoi des taches bleutées permanentes pourraient se former sous l'effet de la chaleur.  |
| Cuvette de propreté et éléments de surface (certains modèles)  | <p>Les éléments de surface peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage des cuvettes de propreté. Ils se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont mis en marche. La nourriture renversée sur un élément chaud va brûler. La nourriture renversée sur un élément froid peut être nettoyée avec un linge humide, le reste de la saleté brûlera la prochaine fois que l'élément sera utilisé. <b>NE PLONGEZ JAMAIS UN ÉLÉMENT DE SURFACE DANS L'EAU.</b> Pour enlever les éléments de surface et les cuvettes de propreté, suivez les instructions sous <b>nettoyage général</b>, dans ce guide de l'utilisateur.</p> <p>Lavez les cuvettes de propreté dans l'eau savonneuse ou le lave-vaisselle. Rincez et séchez alors qu'elles sont encore tièdes. La saleté tenace peut être enlevée en faisant tremper les cuvettes de propreté pendant environ 20 minutes dans du produit de nettoyage liquide légèrement dilué ou dans une solution à parties égales d'ammoniaques et d'eau. Un tampon à récurer en nylon peut aussi être utilisé après le trempage. N'utilisez PAS de produits de nettoyage ou de laine d'acier qui risquerait de rayer la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez avec un linge doux. Pour remettre en place les cuvettes de propreté et les éléments de surface, suivez les instructions sous <b>nettoyage générale</b>, dans ce guide de l'utilisateur.</p> |
| Émail<br>Lèchefrite, revêtement de la porte et fond du four, et l'intérieur de la cavité du tiroir-réchaud | L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. <b>NE PAS</b> utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.  |
| Grilles du four<br>     | Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.  |
| Porte du four<br>       | <p><i>Pour l'entretien général</i>, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Ne plongez pas la porte dans l'eau.</p> <p><b>NE PAS</b> nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles avec autonettoyant, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention à ne pas frotter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.</p>  |

## Nettoyage général (suite)

**⚠ ATTENTION** Ne pliez pas les bornes en remettant les foyers en place après leur nettoyage.



### Surface de cuisson à foyers spiralés (certains modèles)

#### Enlever et installer les foyers spiralés et les cuvettes de propreté (certains modèles)

**ATTENTION:** Ne laissez jamais de couvercles sur les foyers spiralés, ceux-ci pourraient être endommagés en permanence, si les foyers étaient allumés accidentellement.

**Avant de débiter le nettoyage des foyers spiralés, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes soient à la position ARRÊT.**

Les foyers spiralés se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils fonctionnent.

Les foyers spiralés et les cuvettes de propreté sont amovibles et permettent ainsi de nettoyer les cuvettes de propreté.

Pour enlever un foyer spiralé, poussez sur sa partie avant et relevez-la, puis tirez-le hors de sa fiche. Pour un lavage à la main, lavez les cuvettes de propreté dans l'eau chaude savonneuse. Pour faire disparaître les taches résistantes, utilisez un tampon à récurer en nylon et du savon; rincez et séchez pendant que ces pièces sont encore chaudes.

**⚠ ATTENTION** Ne faites jamais tremper les éléments spiralés dans l'eau.

| SURFACES  | AGENTS DE NETTOYAGE                             | INSTRUCTIONS  |
|---|---|---|
| <b>Acier émaillé (Table de cuisson; surface sous la table de cuisson)</b> | Nettoyeurs doux ou tampons en acier saponifiés. | Utilisez une éponge mouillée ou un tampon saponifié et trempé, lavez et asséchez.   |
| <b>Garniture - Panneau de commandes</b>                                   | Eau chaude et savonneuse ou crème nettoyante.   | Utilisez un linge propre ou un papier essuie-tout savonneux et mouillé, lavez et asséchez. N'utilisez pas de produits abrasifs. |

### Nettoyage de la surface de cuisson en émail vitrifié (certains modèles)

**⚠ AVERTISSEMENT** NE PAS utiliser de nettoyeur à plaque de cuisson sur une surface de cuisson chaude. Les émanations peuvent mettre votre santé en danger, et risquer d'endommager chimiquement la surface émaillée.

**⚠ ATTENTION** Avant de nettoyer la surface émaillée, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont tournés à OFF (ARRÊT) et que la table de cuisson est froide.

**⚠ ATTENTION** NE PAS utiliser de nettoyeurs commerciaux pour les fours sur les surfaces extérieurs, y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson.

Un nettoyage correct et consistant est essentiel au maintien de votre surface de cuisson en émail vitrifié. Si les renversements d'aliments et les éclaboussures de graisses ne sont pas enlevés, ils brûleront sur la surface de cuisson et causeront une décoloration permanente.

#### Nettoyage quotidien

##### Pour la saleté normale:

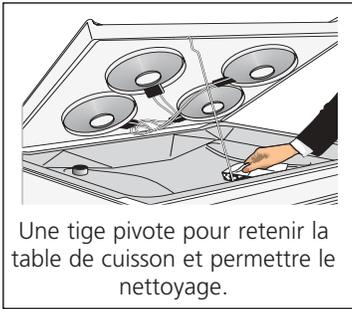
1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Nettoyer les renversements et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
3. Au besoin, l'utilisation délicate d'un tampon à récurer ou d'un nettoyeur ménager doux permettront d'enlever les taches rebelles.
4. Retirez toute trace de savon ou du nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.

##### Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
3. Si la saleté persiste (grosses souillures), appliquez quelques gouttes d'une crème nettoyante RECOMMANDÉE pour surface de cuisson (émail/vitrocéramique) et à l'aide d'un chiffon humide ou d'un tampon à récurer, frottez. Épongez et essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient enlevées. Un nettoyage et polissage régulier avec la crème nettoyante laisse une couche protectrice qui aide à prévenir les égratignures et les abrasions.

## Nettoyage général (suite)

### Relèvement de la table de cuisson pour le nettoyage (certains modèles)



1. Saisissez la table de cuisson par les côtés et soulevez l'avant. Une tige permet de retenir le dessus à sa position relevée. Ne relevez la table de cuisson que suffisamment pour que la tige puisse reposer en place sous l'avant de la table de cuisson.
2. Nettoyez en dessous à l'aide d'un chiffon propre et d'eau savonneuse chaude.
3. Pour baisser la table de cuisson, relevez-la légèrement et abaissez la tige. Puis abaissez la table de cuisson pour la remettre en place sur la cuisinière.

En baissant la table de cuisson relevable, saisissez les côtés du bout des doigts seulement. Faites attention à ne pas vous pincer. **NE laissez PAS** tomber la table de cuisson et ne la cintrerez pas lorsque vous la relevez ou l'abaissez. Ceci pourrait endommager la surface.

### Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

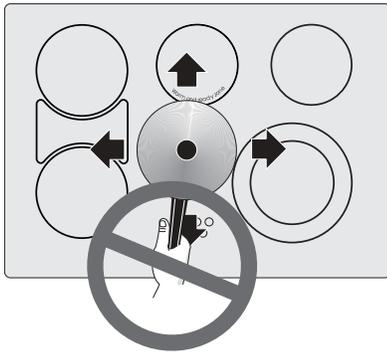
#### Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

##### 1) Papier d'aluminium

L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer.

##### 2) Récipients en aluminium

L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

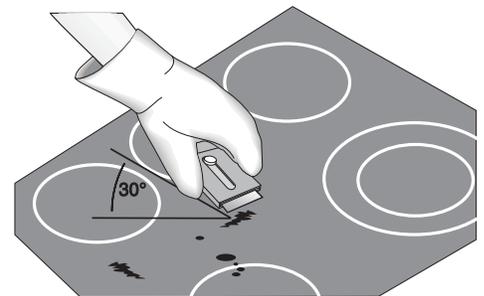


Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème immédiatement après que la surface aie refroidie . Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées.

Les ustensils (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensils de métal ou verre sur la surface. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** sur la surface directe sans récipients. **N'échappez pas** d'objets lourds ou tres durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

#### Points à se rappeler

1. **Ne glissez pas d'ustensiles sur la surface de cuisson vitrocéramique, ceci pourrait égratigner ou laisser des marques métalliques permanentes sur la surface de cuisson.**
2. ÉVITEZ d'utiliser des agents de blanchissage et ne vous servez pas d'ammoniaque pour nettoyer la surface vitrocéramique.
3. Ne placez pas d'articles en matière plastique sur la surface de cuisson si elle est chaude.
4. Ne placez pas les grilles du four sur la surface de cuisson vitrifiée, car elles peuvent l'endommager.
5. **Si la vitre venait à se briser, ne vous servez pas de la surface de cuisson et n'essayez pas de la nettoyer. Appelez immédiatement un technicien du service autorisé.**
6. Ne placez pas de supports métalliques entre les casseroles et la surface de cuisson vitrifiée. Ces supports risquent de tacher, d'égratigner ou même de marquer la surface de cuisson vitrifiée.
7. Les renversements sucrés peuvent attaquer la surface de votre plaque de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. Suivez prudemment les étapes qui suivent.
  - a) Éteignez tous les foyers et retirez immédiatement toutes les casseroles.
  - b) Protégez votre main avec une moufle et grattez le débordement encore chaud de la surface du foyer à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus vers la partie plus froide de la surface de cuisson.
  - c) Laissez refroidir l'appareil.



## Nettoyage général (suite)

### Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

#### Entretien de la surface de cuisson

| Problème   | Causes   | Pour prévenir  | Pour enlever   |
|--|--|--|--|
| Lignes brunes très fines (légères égratignures, dans lesquelles se sont logées des impuretés). | Présence de grains de sel, sucre, résidus de cuisson, ou même sable entre les récipients et la surface de cuisson.<br><br>Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés. | Essuyez la surface de cuisson après chaque usage.<br><br>Utilisez quotidiennement la crème nettoyante. | Enlever les égratignures s'avère impossible. Celles-ci peuvent être réduites au minimum en vous servant régulièrement d'une crème nettoyante. Ces égratignures n'affectent pas pour autant la cuisson. |
| Marques métalliques, grises ou noires.   | Frottement de récipients de métal ou tablettes du four sur la surface de cuisson.  | Évitez de déplacer les récipients en les glissant sur la surface de cuisson.                           | Appliquer sur la surface froide une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.  |
| Rayures brunâtres et petites taches.   | Nettoyage avec une éponge ou un linge à vaisselle destiné à d'autres tâches dans la cuisine.   | Utilisez la crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier propre et humide.                      | Appliquez une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.  |

**NOTE :** La vitre de la surface de cuisson deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur blanche originale lorsqu'elle sera complètement refroidie. (Vitres blanches seulement).

#### Comment nettoyer la surface de cuisson vitrocéramique

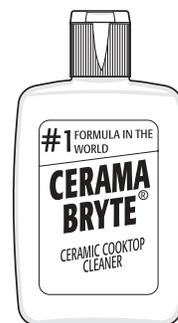
Certains nettoyeurs à vitres contiennent des ingrédients qui endommageront votre surface de cuisson. Nous vous suggérons de vous servir de nettoyeurs approuvés, énumérés plus loin dans le texte. Pour nettoyer et protéger la surface de cuisson, une crème nettoyante devra être utilisée régulièrement. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante sur la surface de cuisson céramique. Un échantillon de crème nettoyante **CERAMA BRYTE®** est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins.

Employez un des nettoyeurs recommandés et terminez avec la crème nettoyante. Suivez les recommandations suivantes:

1. **AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL**, nettoyez à fond et saturez la surface de cuisson avec une crème nettoyante.
  - a) Humectez une serviette de papier et nettoyez la surface souillée.
  - b) Essuyez avec une autre serviette de papier imbibée d'eau; après quoi polissez avec une serviette de papier sèche.
2. Pour le nettoyage quotidien, appliquez un peu de crème nettoyante au centre de chaque foyer. Appliquez environ 1/8 de cuillerée à thé (appliquez-en plus si nécessaire), puis procédez de la façon spécifiée plus haut pour le nettoyage (a et b).
3. Assurez-vous que le dessous du récipient et la surface de cuisson sont propres et secs.
4. Réglez le bouton de commande et choisissez des récipients suffisamment grands pour éviter des renversements et éclaboussures.
5. Essuyez les aliments qui se sont renversés ainsi que les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.

**IMPORTANT** Utilisez la crème nettoyante à intervalles réguliers. Assurez-vous de toujours avoir de la crème nettoyante à la portée de la main. Si vous ne disposez pas de crème nettoyante, utilisez un des nettoyeurs approuvés.

**ATTENTION** Ne mélangez jamais les agents nettoyeurs. Les mélanges peuvent être nocifs, dommageables, et possiblement dangereux.



**CERAMA BRYTE®**  
(Crème nettoyante pour les surfaces de cuisson en céramique)

## Nettoyage général (suite)

### Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

#### Comment nettoyer la surface de cuisson vitrocéramique (suite)

##### Nettoyeurs approuvés pour la surface de cuisson vitrocéramique

1. BICARBONATE DE SOUDE (Soda à pâte).
2. Tampons de plastique et de nylon non-imprégnés.
3. Dans le cas d'aliments brûlés sur la surface, grattez légèrement à un angle de 30° avec une lame de rasoir à tranchant unique.
4. Crème pour nettoyer les vitres céramique.
5. Crème nettoyante **CERAMA BRYTE®**.

##### À ne pas utiliser sur la surface de cuisson vitrocéramique

1. Des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.
2. Des poudres nettoyantes. Elles peuvent égratigner, selon leur rugosité et la pression de frottage qui est appliquée.
3. Des nettoyeurs chimiques pour le four. Ils peuvent marquer la surface de cuisson et sont caustiques.
4. Tous les produits capables d'enlever les taches de rouille qui contiennent de l'acide hydrofluorique.
5. Les agents de blanchissage. Ne vous servez pas d'ammoniaque.

##### Instructions spéciales pour le nettoyage des dépôts minéraux et décoloration

**Problème:** Une tache d'un gris brunâtre qui ne s'enlève pas avec la crème nettoyante.

**Cause:** La condensation, provenant de la cuisson, s'accumule et dégoutte du couvercle du récipient. Les minéraux qui se trouvent dans l'eau et dans les aliments peuvent causer la formation d'un dépôt grisâtre ou brunâtre sur la surface de cuisson. Ce dépôt est si mince qu'il ne peut être décelé au toucher et semble être situé sous la surface de cuisson.

**Pour prévenir:** Servez-vous chaque jour de la crème nettoyante.

##### Pour l'enlever:

- Humectez la tache avec de l'eau et appliquez une petite quantité de crème nettoyante.
- Frottez avec une serviette de papier propre et humide, jusqu'à ce que la tache disparaisse.
- Enlevez le résidu avec une autre serviette de papier humide.
- Appliquez une petite quantité de crème nettoyante et polissez avec une serviette de papier propre.

##### AVERTISSEMENT

- N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie, à cause des vapeurs nocives qui seraient générées.
- N'utilisez pas de crème nettoyante pour le nettoyage et le polissage des surfaces en porcelaine, chromées ou en aluminium.

## Nettoyage du four



### Nettoyage du four régulier (four non autonettoyant, certains modèles)

Assurez-vous d'abord que le four est froid et que toutes les commandes sont à la position ARRÊT. Il est plus facile de nettoyer le four lorsque la porte est retirée.

1. Enlevez la porte, voir sous la rubrique enlever et installer la porte du four de ce guide.
2. Videz le four de son contenu incluant les grilles.
3. La lèchefrite, le couvercle et les grilles peuvent être lavés dans l'évier.
4. Nettoyez l'intérieur du four à fond avec un linge humide et savonneux, puis essuyez à sec. Pour faciliter le nettoyage des saletés incrustées difficiles à enlever, utilisez un produit pour usage domestique à base d'ammoniaque. Suivez le mode d'emploi suggéré par le fabricant. (Ne retirez pas la porte si vous utilisez de l'ammoniaque.)

Complétez le nettoyage avec un linge mouillé, aidé d'une laine d'acier fine ou d'un agent de récurage si nécessaire.

Vous pouvez faire pivoter l'élément inférieur vers la haut pour faciliter le nettoyage du four.

5. Remplacez les grilles dans le four. Installez la porte.

## Nettoyage général (suite)

### Nettoyage du four autonettoyant (certains modèles)

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie du four à la main.

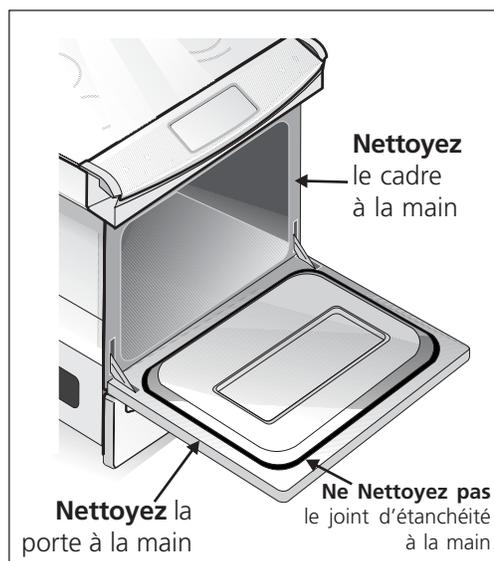
**ATTENTION** Pendant le cycle d'autonettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. **Ne laissez pas** les enfants sans surveillance près de l'appareil.

**ATTENTION** Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

**ATTENTION** Avant de débiter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est tournée à arrêt ou appuyez sur la touche ARRÊT (OFF) ou ANNULATION. Attendez que le four se soit refroidi.

N'utilisez pas de nettoyeur commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. NE nettoyer pas le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faire attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.



#### Préparation du four avant l'autonettoyage

1. Retirez tout excès de renversements dans la cavité du four avant de débiter le cycle d'autonettoyage. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle d'autonettoyage pour cuire les éclaboussures sur les surface. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées de l'autonettoyage.
4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle d'autonettoyage, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.

#### Ce qui peut survenir durant l'autonettoyage

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des saletés. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant l'autonettoyage, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle d'autonettoyage pour évacuer les odeurs et les fumées.

**Remarque:** Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.

## Réglage des commandes du four pour un cycle autonettoyant

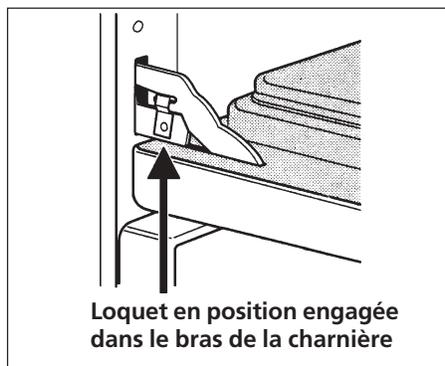
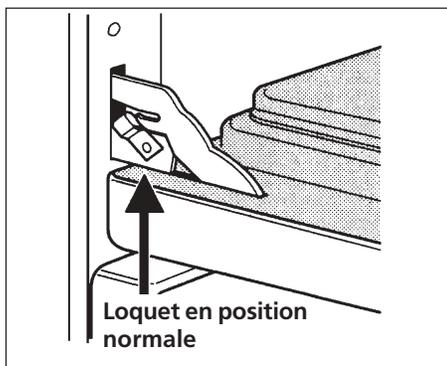
Pour le réglage d'un cycle autonettoyant, référez-vous au feuillet du programmeur électronique du four.

## Nettoyage général (suite)

### Enlever et réinstaller la porte

1. Ouvrez la porte complètement.
  2. Faites pivoter vers la haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières. Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
  3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières.
  4. Pour remettre la porte en place, procédez à l'inverse.
- Assurez-vous que les supports de la charnière sont bien engagés avant de libérer les bras de charnières.

**ATTENTION** La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.



### Porte avec vitre extérieure démontable (certains modèles)

Ces modèles n'ont pas la vitre extérieure de la porte retenue par un cadre enveloppant. Ce design vous permet de nettoyer la face interne de la vitre extérieure, ainsi que la partie cachée de la vitre du hublot intérieur de la porte. Il existe deux types de porte avec vitre extérieure démontable, soit: un modèle avec moulure inférieure collée sur la vitre et un autre modèle avec moulure inférieure indépendante de la vitre.

#### Pour retirer la vitre extérieure de la porte:

1. Retirez la porte de la cuisinière en se référant à "**Enlevez et réinstallez la porte**" à la section "Nettoyage de l'appareil" et déposez-la à plat.
2. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis retenant l'assemblage vitre et moulure inférieure pour les modèles avec moulure inférieure collée sur la vitre; ou les vis retenant la moulure inférieure pour les modèles avec moulure inférieure indépendante de la vitre et retirez ensuite la moulure inférieure.
3. Tenez la vitre par les côtés et faites-la doucement glisser hors de la moulure supérieure avant de la porte. Déposez la vitre à plat.

**ATTENTION** Manipulez cette vitre avec précaution. Si la vitre est cognée sur un coin, elle peut éclater en petits morceaux et vous blesser.

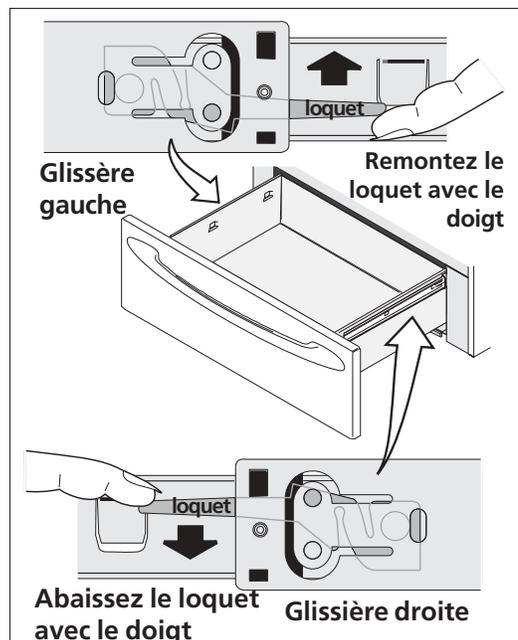
**ATTENTION** Pour les modèles avec la moulure inférieure collée sur la vitre: **NE** décollez **PAS** la moulure de la vitre.

#### Pour réinstaller la vitre extérieure de la porte:

1. Soulevez la vitre par les côtés et insérez-la délicatement sous la moulure supérieure de la porte.
2. Remplacez l'assemblage vitre et moulure inférieure ou la moulure inférieure et les vis qui le retiennent en place.
3. Remplacez la porte sur la cuisinière en référant à "**Enlevez et réinstallez la porte**" à la section "Nettoyage de l'appareil".

## Nettoyage général (suite)

### Pour retirer et replacer le tiroir-réchaud (certains modèles)



#### Pour enlever le tiroir-réchaud :

1. **⚠ ATTENTION** Interrompez le courant avant d'enlever le tiroir-réchaud.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir-réchaud.
4. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers la bas sur le loquet de la glissière droite.
5. Enlevez le tiroir de l'appareil.
6. Pour nettoyer le tiroir-réchaud, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux; ceci permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. **NE PAS** utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

#### Pour replacer le tiroir-réchaud :

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.

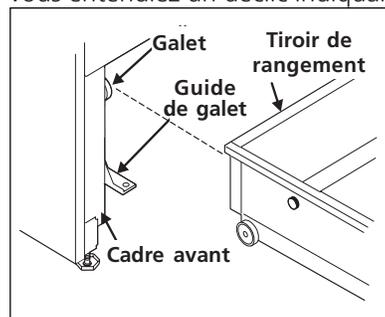


**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique** pouvant occasionner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant le service d'entretien ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir-réchaud.

### Tiroir de rangement (certains modèles)

Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

Ouvrez le tiroir de rangement en le poussant doucement pour le dégager du ressort. Pour le fermer, poussez-le jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic indiquant que le ressort est comprimé et que le tiroir est fermé.



#### Pour retirer le tiroir :

1. Tirez le tiroir vide jusqu'au butoir des roulettes.
2. Soulevez l'avant du tiroir vers le haut et faites-le passer par dessus les roulettes.

#### Pour replacer le tiroir :

1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Déposez les roulettes arrière du tiroir sur les guides des roulettes.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, soulevez-le par dessus le butoir et glissez-le au fond.

## Remplacement de l'ampoule du four

**⚠ ATTENTION** Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les parties sont REFROIDIES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle d'autonettoyage. Les hautes températures réduiront sa longévité.

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.

Si le four est autonettoyant, la lampe est protégée par un protège-lampe en verre retenu par une broche.

**CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.**

#### Pour remplacer la lampe:

**AVANT TOUT: ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.**

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si le four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège-lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci-haut et assurez-vous que le protège-lampe est remis en place.

# Liste des vérifications préventives

## Solutions aux problèmes les plus fréquents

**Avant d'appeler un technicien de service lisez ce qui suit** : Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service, en consultant la liste des vérifications préventives qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction.

Vous devrez défrayer les frais pour toute visite d'un technicien de service durant la période où l'appareil est couvert par la garantie, si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse.

Votre nouvel appareil ménager a été construit avec soin. Il est fréquent que ce qui semblait être une raison valable pour justifier la visite d'un technicien de service, ne nécessite en fait qu'un simple réglage de votre part, ou n'est qu'une conséquence normale du fonctionnement de l'appareil en certaines circonstances.

Cette liste couvre différents modèles de cuisinières et certains items ne s'appliqueront pas nécessairement à votre appareil.

| PROBLÈME   | CAUSE POSSIBLE /SOLUTION   |
|--|--|
| La cuisinière n'est pas de niveau.   | <p>Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur le grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau.</p> <p>Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.</p> <p>Si le plancher s'affaisse ou est en pente, communiquez avec un menuisier pour corriger la situation</p> <p>L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.</p> |
| On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien. | <p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.</p> <p>Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.</p>   |
| L'appareil ou le four ne fonctionne pas.   | <p>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.</p> <p>Le branchement n'est pas achevé. Communiquez avec le détaillant, l'installateur ou l'agent de service autorisé.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.</p>   |
| Le four ne fonctionne pas.   | <p>Le programmeur électronique émet des signaux sonores et affiche le code F1 ou F3. Un vice de fonctionnement a été détecté. Appuyez sur la <b>touche ANNULER (CANCEL)</b> pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Reprogrammez le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la <b>touche ANNULER (CANCEL)</b> et communiquez avec un service d'entretien autorisé.</p>  |
| L'ampoule du four ne fonctionne pas.   | <p>Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le <b>remplacement de l'ampoule du four</b> dans ce guide de l'utilisateur. Si l'ampoule est brisée, la remplacer.</p>  |
| Les éléments de surface ne chauffent pas.  | <p>L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique Rien ne fonctionne dans cette liste de contrôle anti-panne.</p> <p>Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisé</p>   |
| Les éléments sont trop ou pas assez chauds.  | <p>Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisé</p> <p>Utilisation de casseroles légères ou à fond tordu. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat, bien équilibrés, de poids moyen ou lourd. Les casseroles à fond plat chauffent mieux que celles à fond tordu. Le matériel et le poids des ustensiles de cuisine affectent la cuisson. Les casseroles de poids moyen ou lourd chauffent d'une manière uniforme. Les casseroles légères ne chauffent pas d'une manière uniforme, et les aliments peuvent plus facilement brûler.</p>  |
| Cuvettes de propreté, piquées ou rouillées.  | <p>La nourriture acide comme les tomates, peut entraîner la corrosion si elle reste sur ou dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes de propreté dès qu'un aliment a été renversé.</p> <p>Environnement normal. Les maisons situées au bord de la mer sont exposées à l'air salin. Protégez autant que possible les cuvettes de propreté de l'exposition directe à cet air salin.</p>   |

# Liste des vérifications préventives

## Solutions aux problèmes les plus fréquents

| PROBLÈME  | CAUSE POSSIBLE /SOLUTION  |
|---|---|
| Changement de couleur ou distorsion des cuvettes de propreté.           | Le dessous des ustensiles dépasse des éléments et touche la surface de cuisson. Ceci entraîne des températures suffisamment élevées pour décolorer les cuvettes de propreté. N'utilisez pas d'ustensiles de ce type. Ils doivent être de dimension appropriée à celle de l'élément. Des cuvettes de propreté de rechange peuvent s'acheter chez votre marchand.   |
| Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.            | <p>Des particules grossières comme le sel ou le sable logées entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson et le dessous des ustensiles sont propres avant de vous en servir. Les petites égratignures ne nuisent pas à la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps.</p> <p>On a utilisé des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Reportez-vous aux instructions sur le "nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" dans la section <b>Nettoyage général</b> du présent guide.</p> <p>On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.</p> |
| Marques de métal.   | Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section <b>Nettoyage générale</b> .   |
| Rayures ou taches brunes.   | Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section <b>Nettoyage générale</b> .   |
| Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.                | Dépôts minéraux d'eau et d'aliments. Enlevez-les avec une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine aux dessous propres et secs.   |
| Les aliments sont trop ou pas assez cuits.                              | Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section <b>Ajustement du four</b> du feuillet programmeur électronique ou minuterie.   |
| Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.                        | Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.  |
| Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération. | <p>Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.</p> <p>Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" du feuillet Programmeur électronique ou minuterie.</p>   |

# Liste des vérifications préventives

## Solutions aux problèmes les plus fréquents

| PROBLÈME  | CAUSE POSSIBLE /SOLUTION   |
|---|--|
| Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril. | <p>Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique <b>Réglage des commandes du four</b>.</p> <p>Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la <b>position d'arrêt grillage</b>.</p> <p>La viande est trop près de l'élément. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir la viande.</p> <p>La viande n'a pas été bien préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords gras restant pour empêcher que la viande ne se torde, sans couper dans le maigre.</p> <p>La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et la gras ne dégoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de dégoutter dans la lèchefrite.</p> <p>La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le gril est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.</p> |
| Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas.                 | <p>Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie.</p> <p>Le cycle autonettoyant a été interrompu. L'heure d'arrêt doit être réglée de 2 à 4 heures après le début du cycle. Suivez les étapes décrites à "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie.</p>   |

### Évitez d'endommager l'appareil durant son transport

Pour éviter d'endommager votre cuisinière durant son transport à l'intérieur ou à l'extérieur de votre demeure ou lors d'un déménagement, prenez les précautions suivantes:

1. Revissez à fond les vis de nivellement de l'appareil.
2. Retirez les grilles du four ainsi que les ustensiles remisés dans le tiroir de rangement.
3. Utilisez du ruban adhésif pour attacher fermement la porte et le tiroir au châssis. Attachez le câble d'alimentation à la cuisinière de la même façon.
4. Utilisez un diable et attachez la cuisinière solidement à celui-ci à l'aide de courroies. Couvrez l'appareil avec une couverture épaisse, afin d'éviter tout risque d'égratignures ou de bosses à l'appareil.
5. Évitez de tirer ou de pousser sur le panneau de contrôle lorsque vous bougez l'appareil.

# Informations sur la garantie

## GARANTIE DE LA CUISINIÈRE

Votre cuisinière est protégée par cette garantie

|   | PÉRIODE DE GARANTIE  | PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS<br>À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:   | RESPONSABILITÉ DU CLIENT:   |
|---|--|---|---|
| <b>GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN</b>   | Un an à partir de la date d'achat.                                   | Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication.   | Les coûts des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT.* |
| <b>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (table de cuisson vitrocéramique, joint &amp; éléments)</b> | Entre la deuxième et la cinquième année à partir de la date d'achat. | Réparera ou remplacera gratuitement (excluant les frais de main-d'oeuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main d'oeuvre pour le service et l'installation) occasionnés par le remplacement de la surface de cuisson vitrocéramique dont le bris est causé par les tensions thermiques ( <b>tout abus du client n'est pas couvert</b> ). | Les frais de diagnostic et tous les frais de main-d'oeuvre ou de transport engagés pour la réparation.          |
| <b>GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)</b>  | Les périodes de temps indiquées ci-dessus.                           | Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.  | Les coûts de déplacement du réparateur et de transports de l'appareil requis pour effectuer les réparations.    |

**Aux États-Unis**, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

### \*RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT

**Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :**

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défectueux ou défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

### EXCLUSIONS

**Cette garantie ne couvre pas :**

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.

**REMARQUE :** Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.

2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

### SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

**USA**  
**1•800•944•9044**  
Produits Electrolux  
Nord-Américains  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30917

**Canada**  
**1•866•294•9911**  
Produits Electrolux  
Nord-Américains  
802, boul. L'Ange-Gardien  
L'Assomption, Québec  
J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.