

Use & Care Manual

Gas *Range*

CONTENTS

Page

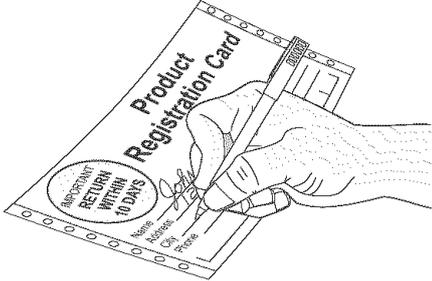
Product Registration	2
Important Safety Instructions	3-5
Selecting Surface Cooking Utensils	6
Specialty Pans & Trivets	6
Canning Tips & Information	7
Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion	7
Flame Size	7
Proper Burner Adjustments	8
Placement of Burner Bases and Caps	8
Placement of Burner Grates	8
Setting Surface Controls	9
Before Setting Oven Controls	9
Setting Oven Controls (Right Oven, If Equipped)	9
Air Circulation in the Oven	10
Baking Informations	10
Broiling Informations (Right Oven)	11
Convection Cooking and Baking (Right Oven, If Equipped)	12
Convection Roasting (Right Oven, If Equipped)	12
Setting Oven Controls (Left Oven, If Equipped)	13
Oven Cleaning	14-15
General Cleaning	15-20
Avoid Service Checklist	21-22
Notes	23
Warranty & Service Information	24

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

Product Registration

Register Your Product

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



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.

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.

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 found on the serial plate located along the upper left corner of the oven frame behind the small oven door.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

This manual contains many important safety messages. Always read and obey all safety messages.

The safety alert symbol  calls your attention to safety messages that inform you of hazards that can kill or hurt you or others, or cause damage to the product.

⚠ WARNING Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in death or serious injury.

⚠ CAUTION Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in minor or moderate injury, or product-damage-only.

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

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.



⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.

To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is (are) installed properly, remove the lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket(s) is (are) engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket(s) installation.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. 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 with Canadian Standards CAN/CGA B149.1, and CAN/CGA B149.2 and Canadian Electric Code, part 1, and local requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.
- **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 doors or drawer of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

⚠ WARNING Do not use the oven for storage.

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

⚠ WARNING Never use your appliance to warm up or heat up the room.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box and gas supply at the main shutoff valve in case of an emergency. Remove the drawer to access the valve.

- **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, this may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners 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.
- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface burners and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface burners 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.
- **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.

⚠ WARNING In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.

- **Use only dry potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers—Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven doors from any unused range 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 ovens off. If the ovens are not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

⚠ WARNING Use proper pan size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersize utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

⚠ WARNING Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

⚠ 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.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners. Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners—**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 burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings—**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 use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or 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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do not use decorative surface burner covers.** If a burner 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 or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

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 oven door**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep ovens vents unobstructed.** Each vent has its own vent located on the top, near each side and towards the back of the cooktop. 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 an oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of ovens racks.** Always place oven racks in desired location while ovens are cool. 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 heating elements in the ovens. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its grid.** The broiler pan and its grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

- **Do not cover the broiler 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 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 on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

SELF CLEANING OVENS

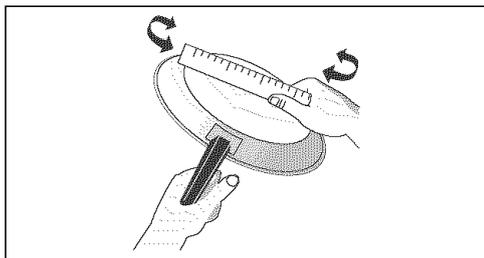
- **In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or ovens liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do not clean door gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **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-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Selecting Surface Cooking Utensils

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

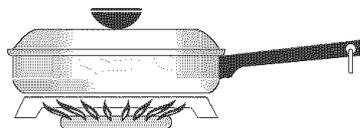


Pans should have flat bottoms. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gap between the pan and ruler.

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.

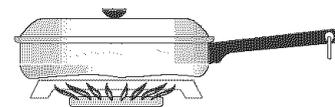
CAUTION Do not use griddle over more than one burner because it could damage your cooktop. It can also result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards and be hazardous to your health.

* GOOD

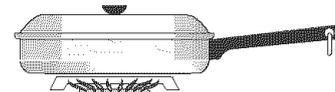


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.

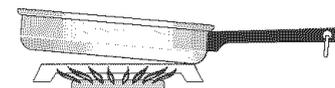
POOR



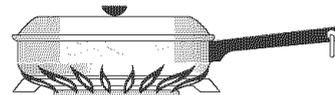
- Curved and wrapped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one inch or 2.5 cm.



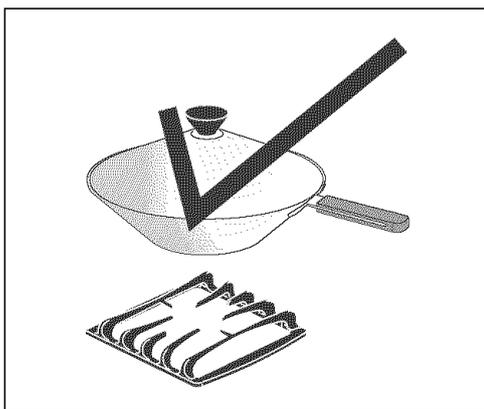
- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond unit.

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

Specialty Pans & Trivets

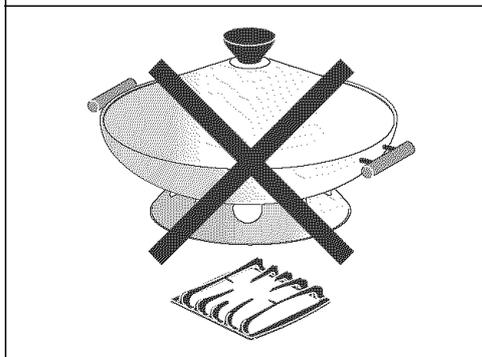


Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts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

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

CAUTION DO NOT allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in this situation could cause discoloring or crazing of the appliance cooking surface, and damage to the grates and burner units.

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



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 burner grate.
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 and burner grates:

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

Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized Service Center, Distributor or Qualified Agency.

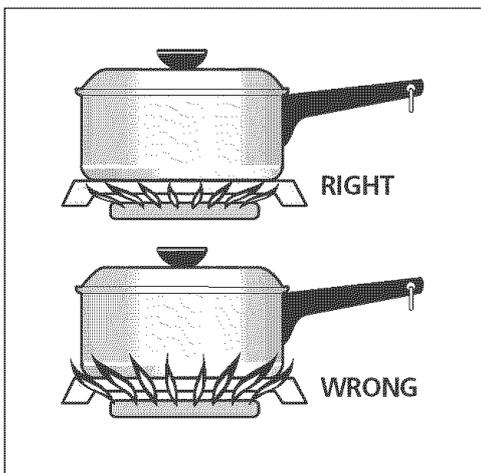
This appliance can be used with Natural Gas or Propane Gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your range for use with LP/Propane gas, follow instructions and use the fixed orifices you will find in the bag marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION".

The conversion must be performed by a qualified installer, LP supplier or service technician in accordance with the installation instructions furnished with this range and all codes and requirements of all local codes and requirements. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

WARNING Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

Flame Size



For most cooking, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the table below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

For deep fat frying, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steam
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stew

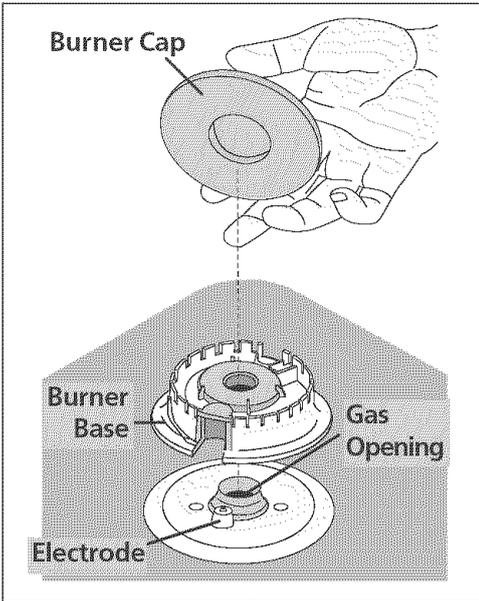
* These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.

Proper Burner Adjustments

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. To adjust the flame see the **Installation Instructions** and to clean burner, see instructions under **General Cleaning**.

Placement of Burner Bases and Caps



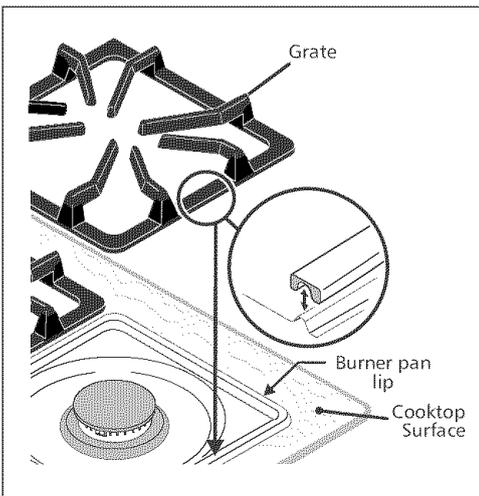
Your Cooktop is equipped with three different sizes of burners: Power Burner, Standard Burner and Simmer Burner.

Place the burner base over each gas opening, matching the burner base size with the gas opening size. Place the burner cap on each burner base, again matching the cap size to the burner base size. The cap for each burner has an inner locating ring which locates the burner cap in the center of the burner.

Make sure each burner cap is properly aligned and level.

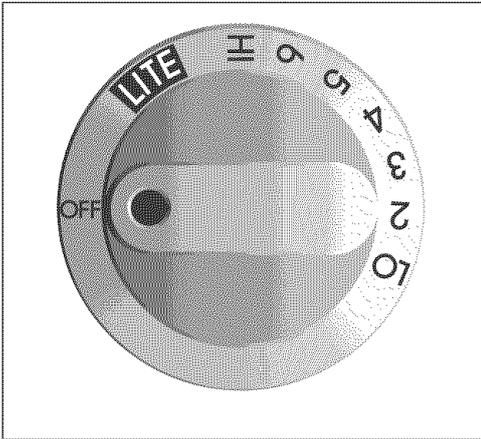
Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light, contact a Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

Placement of Burner Grates



Place grate over burner pans. Make sure that the groove under grate fits over the raised lip of the burner pan. The rounded corners of the grates should be placed toward the front of the cooktop for the front burners and the rear of the cooktop for the back burners.

Setting Surface Controls



Your cooktop may be equipped with any combination of the following burners:

Simmer Burner; this burner is best used for simmering delicate sauces, etc.

Standard Burner; can be used for most all surface cooking needs.

Large Burner; the larger burner is best used when bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Regardless of size, always select a utensil that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

CAUTION Do not place plastic 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 spoons could catch fire if placed too close to a flame.

To operate the surface burner:

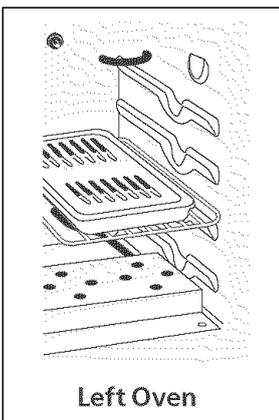
1. Place cooking utensil on burner.
2. **Push in and turn** the Surface Control knob to **LITE**. **Note:** All electronic ignitors will click at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
3. Visually check that the burner has lit.
4. **Push in and turn** the Surface Control Knob to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular mark. Use the guides and adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the Surface Control knob in the **LITE** position. (The electronic ignitor will continue to click if left in the **LITE** position, causing premature wear.)

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the Surface Control knob to **LITE**. Use caution when lighting surface burners manually.

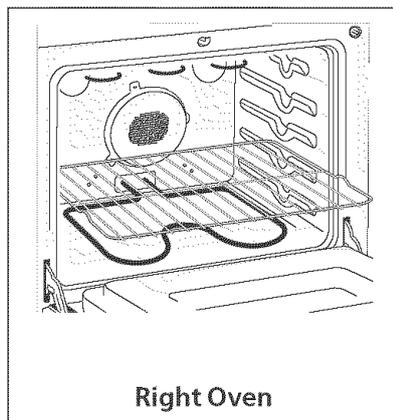
Before Setting Oven Controls

Ovens Vents Locations

Each oven has its own vent located on the top, near each side and towards the back of the cooktop. When an oven is on, warm air is released through the vent; this ventilation is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.



Left Oven



Right Oven

Arranging Oven Racks

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

To remove an oven rack, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

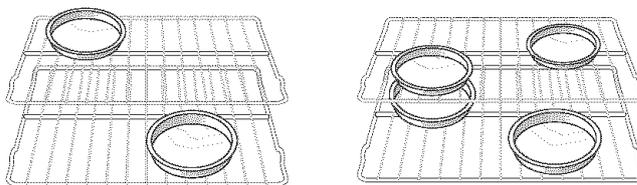
To replace an oven rack, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.

Setting Oven Controls (Right Oven)

For oven settings, refer to the [Electronic Oven Control](#) guide supplied with this range.

Air Circulation in the Oven

If using multiple pans, stagger as shown. If using one pan, place in center of oven.



For best air circulation and baking results, center pans as much as possible. Allow 2-4" (5-10 cm) around the utensil(s) for proper air circulation and be sure pans do not touch each other or the door, sides and back of oven. The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven.

Baking Informations

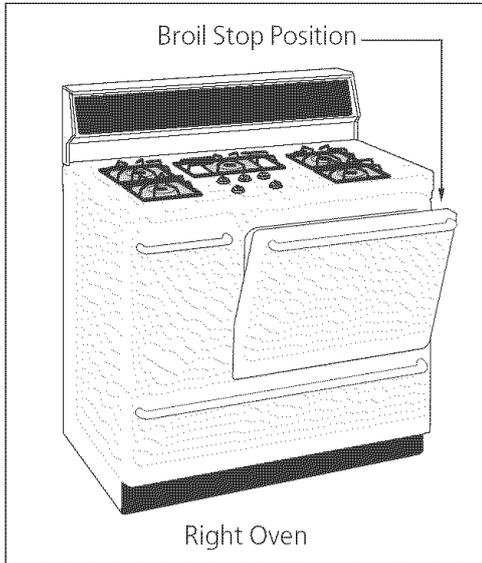
For best results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

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

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

Broiling Informations

(Right Oven)



Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat from the broil element of the oven. Meats are placed on the broiling rack and the rack is placed under the broiling element.

See the broiling instructions for right oven in the [Electronic Oven Control](#) guide.

See side oven step-by-step instructions in the Setting Oven Controls (Left Oven, If Equipped) section.

Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks (remove the broiler pan before preheating; food 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 other side; season and serve. Always pull rack out to the stop position before turning or removing food.

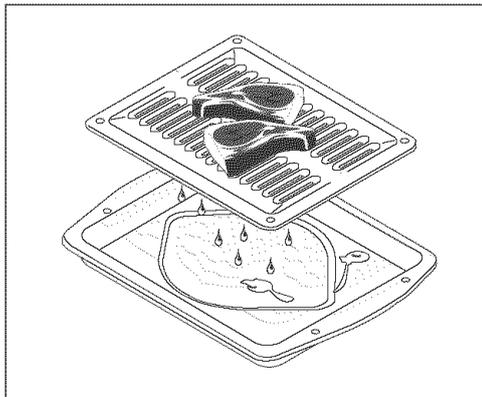
Determining Broiling Times

Broiling times vary; watch the food closely. Time not only depends on the distance from the element, but on the thickness and age 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.

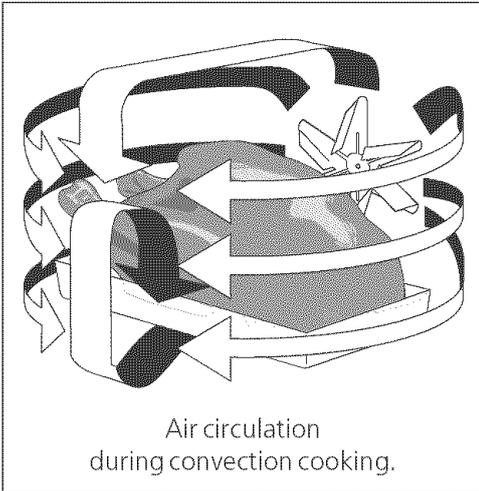
Always pull oven rack out to the stop position before turning or removing food.

Broiler Clean-Up Tips:

- To make cleaning easier, line 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.

Convection Cooking and Baking

(Right Oven, If Equipped)



The convection option, available on some models, is an alternative to the conventional oven cooking methods of baking/roasting.

Convection cooking is a method of cooking in which the heated air of the oven is circulated by a fan at the rear of the oven cavity, providing better heat distribution. This fan is covered by a baffle to circulate the air uniformly, providing even heat distribution for faster and more even cooking, baking and browning. The heated air penetrates food from every angle, sealing in natural moisture and flavors. **The convection fan automatically turns off when the oven door is opened and resumes when the door is closed again.** However, the heating element will stay on.

The oven can be programmed to bake in the convection mode at any temperature from 170°F/80°C to 550°F/288°C. Preheating the oven for 10-12 minutes is recommended when using convection but not necessary when roasting or cooking casseroles.

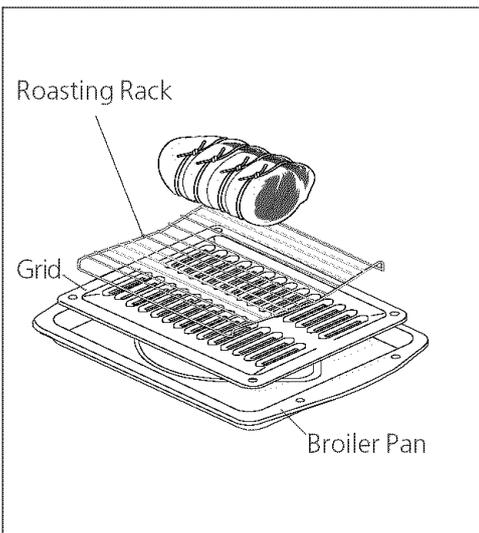
CAUTION: In the convection mode, using cooking times from conventional cooking recipes may cause food to be **overcooked**. For satisfactory results, use only tested recipes with times adjusted for convection cooking. Obtaining and using a convection oven cookbook is highly recommended.

Convection cooking uses a **lower temperature** and takes **less time** to achieve the same results as conventional cooking. In convection mode, the actual temperature in your oven automatically adjusts to be 25°F/12°C lower than the temperature displayed on the oven control panel. Because of this automatic adjustment you can enter the cooking temperature from your existing conventional cooking recipe, but **do not** set the cooking time to be the same. Even at the lower cooking temperature, convection cooking times will be as much as 30% less than conventional cooking times.

When programming cooking times for convection cooking, enter a time that is 20 to 30 percent less than called for in your conventional cooking recipe. After the cooking cycle ends, decide if the food is done to satisfaction, slightly overdone or slightly underdone (if underdone, cook a short time longer to satisfaction). Make a note of the time and results, and with your next use of the recipe adjust cooking time accordingly.

Convection Roasting

(Right Oven, If Equipped)

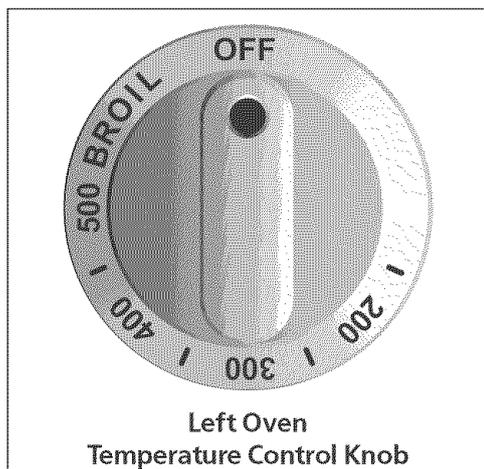


When convection roasting, use the broiler pan and grid, and the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease spatters. The roasting rack will hold the meat.

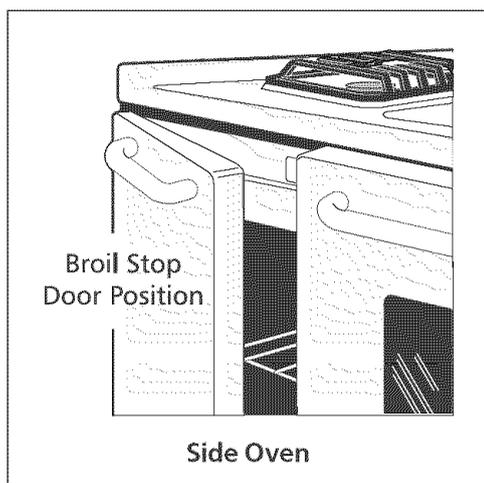
1. Place oven rack on bottom or next to bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. **DO NOT** use broiler pan without the grid. **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.

Setting Oven Controls

(Left Oven, If Equipped)

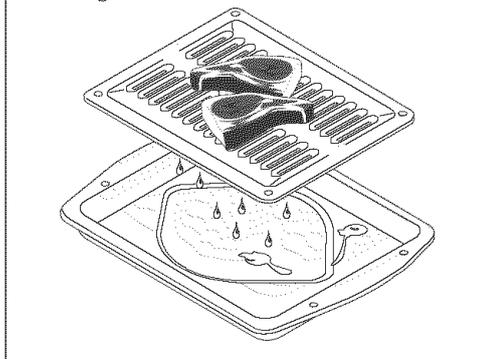


Left Oven
Temperature Control Knob



Side Oven

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.



To Bake

1. Arrange oven racks while the oven is still cool. See "Arranging Oven Racks" under the "Before Setting Oven Controls" section in this manual.
2. Turn the Temperature Control Knob to the desired oven temperature. When the oven is first turned on, the oven indicator light below the Temperature Control Knob will glow.
3. Preheat the oven for 10 to 12 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles or broiling most foods. When the desired temperature is reached, the oven indicator light will go out. The light will then go on and off as the element cycles on and off to maintain the desired temperature.
4. When cooking is finished, turn the Temperature Control Knob to OFF.

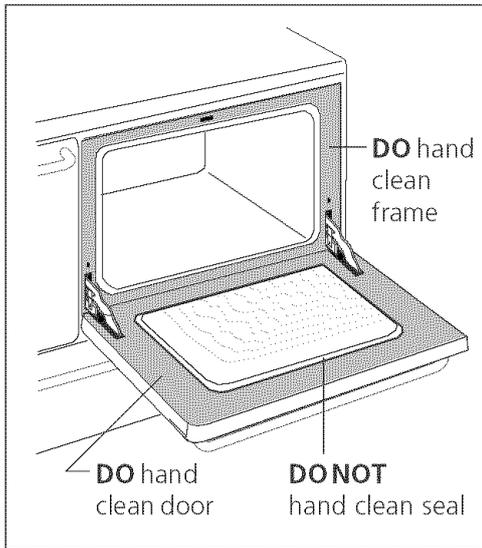
To Broil

1. Arrange oven rack while oven is still cool. For rare meats, position the broiler pan closer to the element (upper position). For well-done foods such as chicken, lobster tails or thick cuts of meat, position the pan further from the element (to a lower position).
2. Turn the Temperature Control Knob to BROIL. To sear rare steaks, allow the element to become red-hot—about 2 minutes—before placing food in oven.
3. Place the grid on the left oven broiler pan, and then place the meat on the grid. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil. The exposed fat could ignite.
4. Place the side oven broiler pan on the oven rack. **Close the oven door to the Broil Stop position while broiling (door opened about 2 inches).**
5. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the other side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
6. When broiling is finished, turn the Temperature Control Knob to OFF.

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.

Oven Cleaning

(Right Oven)



Adhere to the Following 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 can become very hot to touch. **DO NOT** leave small children unattended near the appliance. A ventilation system starts automatically; it is normal for the hot air to be evacuated through the front of the appliance.

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.

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.

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** use aluminum foil to line the oven bottom. This may affect cooking, or the 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 wash away with damp cloth.

Preparing for the Self-Cleaning Cycle

1. Remove excess spillovers in the oven cavity before starting the self-clean 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 all soil from the oven frame and the inner door (see illustration to right). These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water. Do not clean door seal because doing so can permanently damage it.
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 or 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 self-cleans, it 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 both sides of the cooking surface.

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: When the oven reaches its self-clean temperature, the smoke level will be reduced to vapor.

Setting the Control for a Clean Cycle

Refer to the [Electronic Oven Control](#) guide supplied with this range.

Oven Cleaning

(Left Oven, If equipped)

Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually.

Remove spillovers and heavy soils as soon as possible. Regular cleanings will reduce the number of future major cleanings.

CAUTION Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

Porcelain Enamel Oven Cleaning

Porcelain has a smooth finish and is a type of glass fused to metal. Oven cleaners can be used on all interior oven surfaces.

General Cleaning

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.

To Remove Heavy Soil

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a soap-filled scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. **DO NOT** mix ammonia with other cleaners.

Adhere to the following precautions when using oven cleaners:

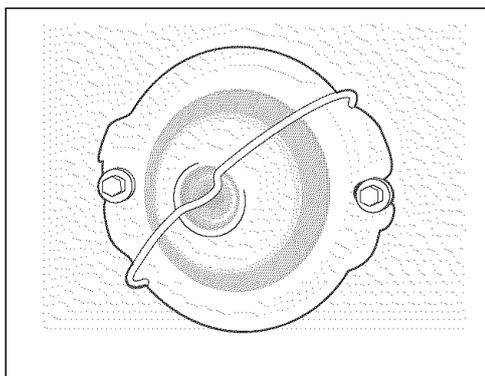
1. **DO NOT** spray on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
2. **DO NOT** allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensing bulb located at the top left rear corner of the oven; it could cause the oven to heat improperly. Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb. A change in its position could affect how the oven bakes. Avoid bending the bulb and capillary tube.
3. **DO NOT** spray any cleaner on the oven door trim or gasket, handles or any exterior surfaces of the range, wood or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

To Clean the Oven Bottom

Clean using hot, soapy water, a mild abrasive cleanser, a soap-filled abrasive pad or oven cleaner following oven cleaner manufacturer's instructions.

CAUTION **DO NOT** line the oven walls, bottom, racks or any other part of the appliance with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

General Cleaning



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 a self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

To Change the Oven Light

The oven light automatically turns on when the door is opened (some models). To turn the oven light on and off when the door is closed, use the OVEN LIGHT switch located on the control panel.

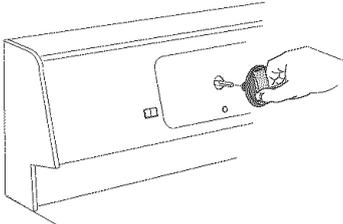
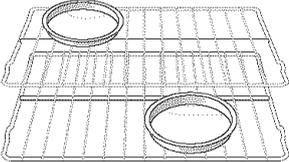
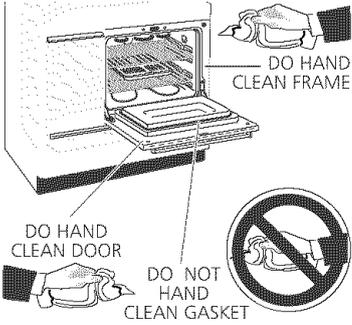
1. Turn electrical power off at the main source or unplug the oven.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Press wire holder to one side to release the glass shield.
4. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
5. Replace glass shield in socket and snap wire holder into place.
6. Turn power back on at the main source (or plug the appliance back in).
7. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer** in the [Electronic Oven Control](#) guide.

General Cleaning

(continued)

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 effort required for major cleaning later.

Surfaces	How to Clean
Vinyl and Aluminum (Trim Pieces)	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Control Panel 	<p><i>Before cleaning the control panel</i>, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and 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. 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 Control panel, Oven door and Drawer front panel	Cleaners made especially for stainless steel as Stainless Steel Magic, or other similar cleaners are recommended. Always follow the manufacturer's instructions. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.
Oven Racks 	Remove racks. See "To remove and to replace an Oven Rack" under Before Setting Oven Controls . Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, 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).
Cooktop, under Cooktop, Broiler Pan and Insert, Door Liner, Small Oven	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. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.
Oven Door 	<p>To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. DO NOT immerse the door in water.</p> <p>DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.</p>

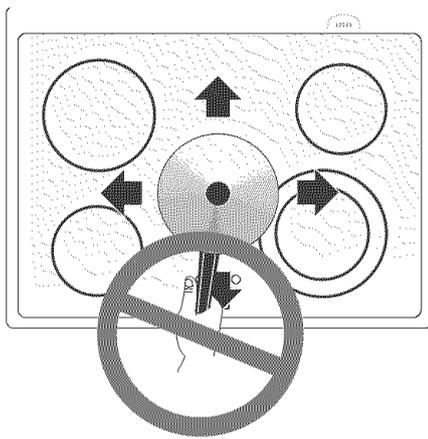
General Cleaning

(continued)

THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE.
Do not attempt to remove or lift the cooktop.

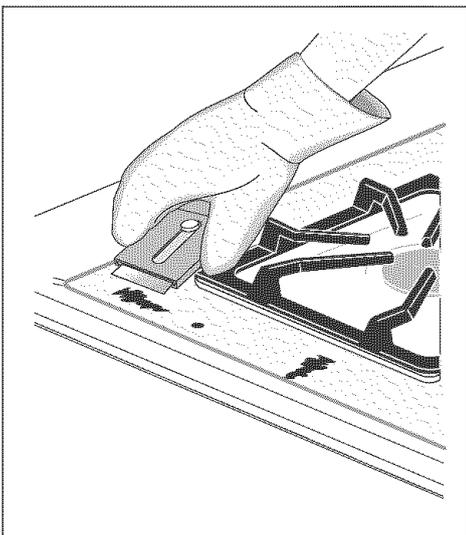


CERAMA BRYTE®
(Cleaner cream for ceramic cooktops)



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

WARNING DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.



Cooktop Cleaning and Maintenance

Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

- **Aluminum foil**

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

- **Aluminum utensils**

Since the melting point of aluminum is 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 it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging it.

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended **CERAMA BRYTE®** Cleaning Creme to the ceramic surface. A sample of this cream is supplied with your range. Clean and buff with a paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

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.

Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a paper towel, applying pressure as needed. Do not use towel you use to clean other surface on the cooktop.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

CAUTION Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use any scouring pad.

Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements **OFF**, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

General Cleaning

(continued)



Cooktop Cleaning and Maintenance (continued)

Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Use and Care of Glass Surface

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Fine "Brown lines" (tiny scratches or abrasions which have collected soil).	Coarse particles (salt, sand, sugar or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking. Using incorrect cleaning materials.	Clean cooktop after every use. Daily use of cleaner cream.	Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner cream. 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 cream with dampened paper towel to cooled surface
Brown streaks and specks.	Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.	Use cleaner cream with clean, damp paper towel.	Use a small amount of cleaner cream with clean, damp paper towel.

Special Cleaning Instructions for Mineral Deposits and Discolorations

Problem: A gray brown stain cannot be removed when using cleaner cream.

Cause: Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water may cause a gray or brown film to develop on cooktop. This film is very thin and appears to be under cooktop.

Prevention: Daily and proper use of cleaner cream.

Removal:

- 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.

CAUTION Do not use cleaners 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 because it could damage the surface.

General Cleaning

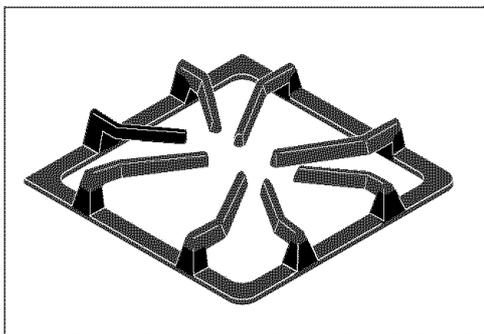
(Continued)

To Clean the Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Caps, and Burner Bases.

The burner grates, contoured burner pans, burner cap, and burner base should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Follow instructions below.

To Clean the Contoured Burner Pans

The square burner pans are attached to the cooktop and are not removable. The burner pan forms a recessed well area located around each burner unit. If a spill occurs in one of the four well areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.



To Clean the Grates

Any remaining soil may be removed by gently scouring with a soapy scouring pad. Rinse with a 1:1 solution of clean 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, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners thoroughly or the grate porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners.

To Clean the Burner Caps

Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean burner caps. If necessary, cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 minutes. Rub gently with a soap-filled scouring pad and rinse with a mixture of clean water and vinegar. Wipe dry. Remove all cleaners thoroughly or the burner cap porcelain may become damaged during future heating.

To Clean the Burner Bases and Gas Openings

The ports (or slots) around the burner base must be routinely cleaned. Use a small-gauge wire or needle to clean small slots or holes. Use care to prevent damage to the electrode. If a cleaning cloth should catch the electrode, it could break or damage the electrode. If the electrode is damaged or broken, the surface burner will not light because it will not spark. Manual lighting with a match is still possible.

For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS OPENING.** Gas must flow freely through the small hole in the brass orifice for the burners to light properly. If the gas opening orifice becomes soiled or clogged, use a small-gauge wire or needle to clean. **ALWAYS** keep the burner cap assembly and ring in place whenever a surface burner is in use.

After cleaning make sure each burner cap is properly aligned and level. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light after cleaning, contact a Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

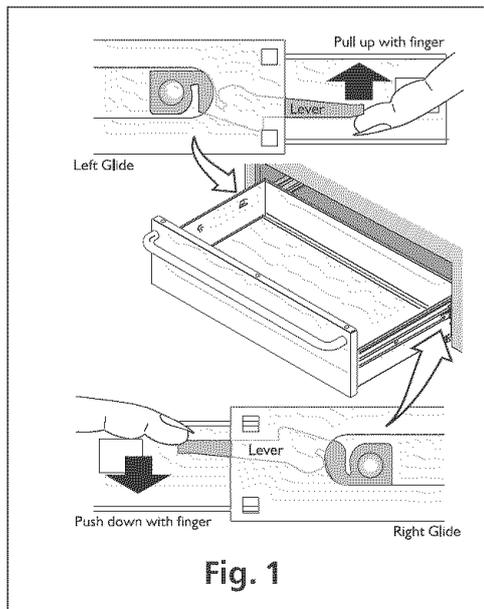
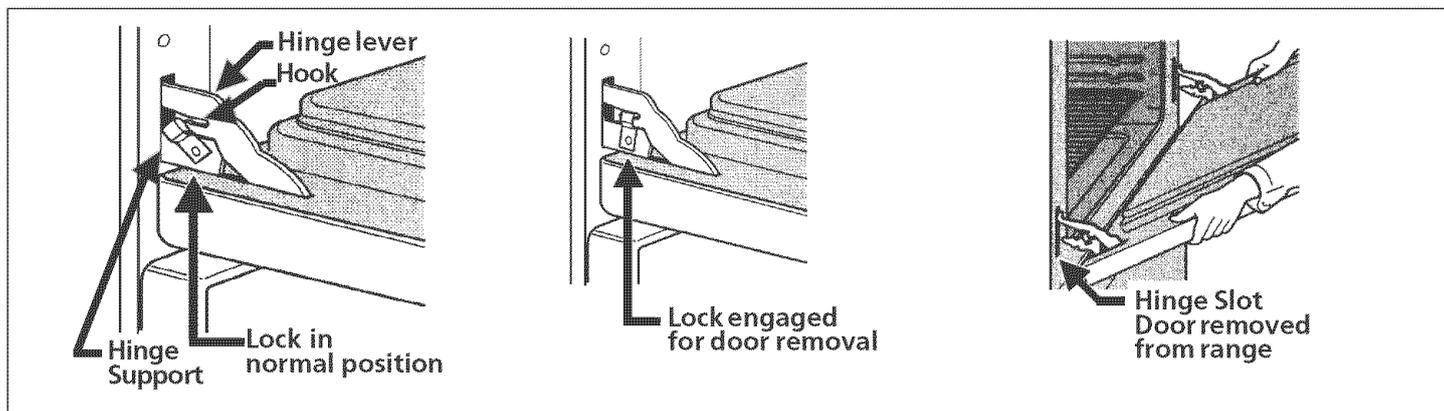
General Cleaning

(Continued)

To Remove and Replace Right 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 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. To replace the door, reverse the door removal steps. Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

CAUTION The door is heavy. After removing door, lay it flat on the floor with its inside facing down.



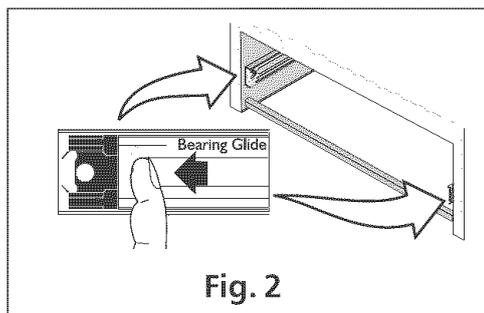
To Remove and Replace Storage Drawer

To Remove Storage Drawer:

1. Open the drawer to the fully opened position.
2. Locate the glide lever on each side of drawer; pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever (see figure 1).
3. Pull the drawer away from the range.

To Replace Storage Drawer:

1. Pull the bearing glides to the front of the range (see figure 2).
2. Align the drawer glides with the slots on the bearing glides.
3. Push the drawer into the range until the glides levers "click" (approx. 2 in.). Pull the drawer open again to seat it into position.
4. **If you do not hear the glide levers "click" or if the drawer does not feel seated, remove it and repeat steps 1 through 3.** Doing so will minimize damage to the bearing glides. Do not try to force the drawer into place.



Avoid Service Checklist

You may save the cost and inconvenience of an unnecessary service call by first reviewing this Checklist of commonly encountered problem situations.

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 service requires nothing more than a simple adjustment you can easily make in your own home.

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Range is not level.	<p>Poor installation. 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. Contact your dealer, installing agent or authorized servicer.</p> <p>Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>
*Oven control beeps and displays F1, F3 or F9.	<p>Electronic control has detected a fault condition. Push CLEAR to clear the display and stop beeping. Program oven again. If fault recurs, record fault number. Push CLEAR and contact an authorized servicer.</p>
Oven lights does not work.	<p>Replace or tighten bulb. See "Changing Oven Light" in this Guide for instructions.</p>
Surface burners do not light.	<p>Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE (until burner ignites) and then turn the surface control knob to the desired flame size.</p> <p>Burner ports are clogged. Clean burners. See "To Clean Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Cap and Burner Base" under General Cleaning. With the burner off, use small-gauge wire or needle to clean ports or slots.</p> <p>Gas supply is turned off. Turn gas supply on.</p>
Surface burner flame burns half way around.	<p>Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean by using a small-gauge wire or needle to lean ports or slots.</p> <p>Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning.</p>

Surface burner flame is orange.	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensil 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 "To Clean the Cooktop Glass" section under general cleaning. Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metalmarks.	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. See "To Clean the Cooktop Glass" section under General Cleaning.
Brown streaks or specks.	Boilover are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "To Clean the Cooktop Glass" 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 recipes' 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.
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.
Oven smokes excessively during broiling.	Control(s) not set properly. Follow instructions under " Setting Oven Controls " in the ELECTRONIC OVEN CONTROL guide. Make sure oven door is opened to the 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.
Self-cleaning cycle does not work.	Control(s) not set properly. Follow instructions under " Oven Cleaning " in the ELECTRONIC OVEN CONTROL guide. 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.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	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.

Notes

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:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	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 NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER. *
LIMITED 2ND-5TH YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop, Seal & Elements)	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 (not customer abuse).	Diagnostic and any transportation and labor costs which are required because of service.
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	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

Cuisinière ***à alimentation mixte***

CONTENU

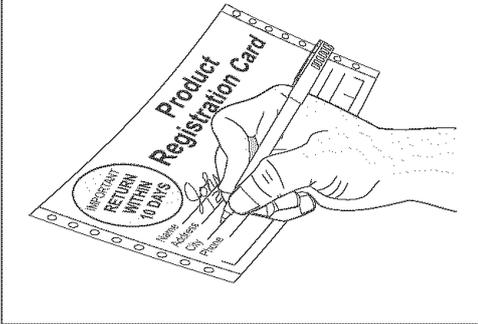
	Page
Enregistrement du produit	2
Mesures de sécurité importantes	3-5
Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les brûleurs	6
Casseroles et sous-plats particuliers	6
Conseils et renseignements sur la mise en conserve	7
Conversion au gaz propane	7
Dimension de la flamme	7
Réglage des brûleurs	8
Mise en place des têtes et couvercles de brûleur	8
Mise en place des grilles de brûleur	8
Réglage des commandes de brûleurs	9
Avant de régler les commandes du four	9
Réglage des commandes du four (four principal)	9
Circulation de l'air dans le four	10
Informations sur la cuisson au four	10
Informations sur la cuisson au gril (four principal)	11
Cuisson par convection (four principal, si équipé)	12
Rôtissage par convection (four principal, si équipé)	12
Réglage de la commande du four auxiliaire (si équipé)	13
Nettoyage du four	14-15
Nettoyage général	15-20
Liste des vérifications préventives	21-22
Notes	23
Informations sur la garantie	24

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.



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.

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 à côté de la porte du four auxiliaire.

Numéro du modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____



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.

Tous ces messages de sécurité identifient les risques. Ils indiquent comment réduire les possibilités de blessures et décrivent les conséquences possibles si les instructions ne sont pas suivies.

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
 - Allez chez le voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
 - S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT



- 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.



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.

- 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, conformément à la dernière édition de la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et au code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.
- 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 pour entreposer des articles.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dessus du dossier. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil, ils pourraient se blesser sérieusement.

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

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 et l'approvisionnement en gaz à la valve principale en cas d'urgence. Enlevez le tiroir pour avoir accès à la valve.

- 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **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.
- **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 BRÛLEURS DE SURFACE, LES GRILLES, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les brûleurs de surface et éléments chauffants du four peuvent être suffisamment chauds même si leur couleur est foncée. Les zones près des brûleurs et des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou 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.
- **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.

⚠ AVERTISSEMENT En cas de feu ou fuite de gaz, fermez le robinet principal d'alimentation de gaz.

- **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 rebuts.**

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.

⚠ AVERTISSEMENT Bonne dimension de la flamme—réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

⚠ 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 brûleurs de la surface de cuisson. Réglez** toujours le bouton tout d'abord à LITE pour allumer un brûleur. Vérifiez que le brûleur est bien allumé. Réglez ensuite la flamme pour qu'elle n'excède pas le fond de l'ustensile de cuisine.
- **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 brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile. La poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au dessus des brûleurs de surface adjacents.
- **Ne laissez jamais les brûleurs 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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **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 brûleurs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que le brûleur est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe de couvercle. L'air aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le froter, l'endommager ou le déplacer.
- **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 autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

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.
- **Évitez de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

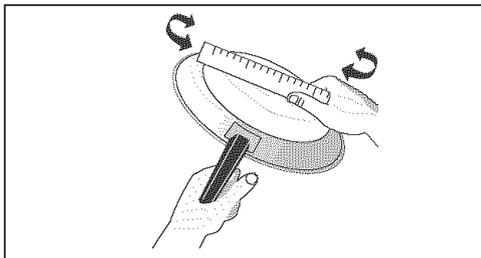
- **Soyez prudent en ouvrant les portes du four**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** Chaque four a son propre orifice d'aération situés à l'arrière sur la table de cuisson de chaque côté. 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.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les brûleurs

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

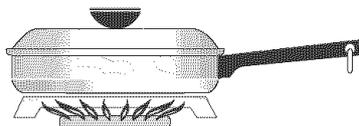
* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.



Le fond des casseroles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre la casserole et la règle.

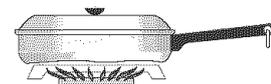
Remarque : Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

* BON

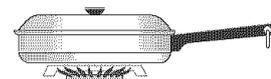


- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- La taille de la casserole correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

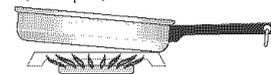
MAUVAIS



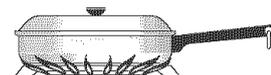
- Fond de la casserole courbé ou tordu.



- La casserole dépasse de plus de 12 mm (1/2 po) le contour le brûleur.



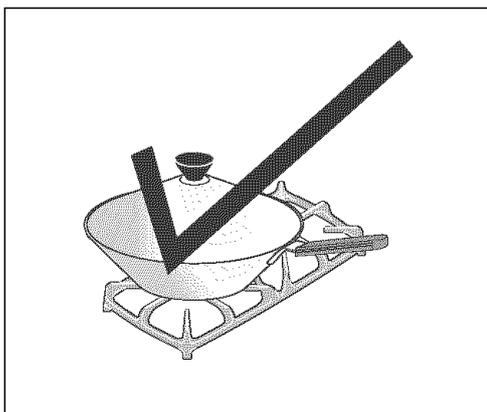
- La poignée est lourde et elle fait basculer la casserole.



- La casserole est plus petite ou plus grande que le brûleur.

ATTENTION L'utilisation d'une plaque recouvrant plus d'un brûleur n'est pas conseillée. Cette pratique pourrait endommager votre appareil et occasionner un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures des niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

Casseroles et sous-plats particuliers

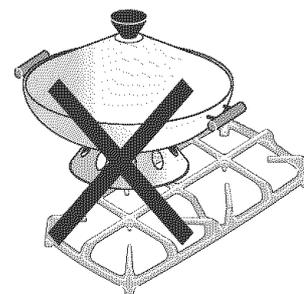


La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **Woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour le brûleur) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu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

Sous-plats métalliques : Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec la grille du brûleur.

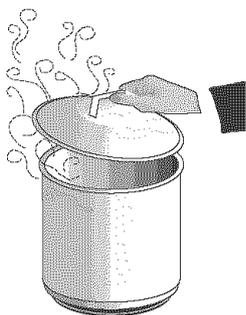
ATTENTION NE PAS laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de faire craqueler la surface de cuisson de l'appareil et d'endommager les grilles et les brûleurs.

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



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 la grille du brûleur.
4. Verser de l'eau chaude dans la casserole et régler le brûleur 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 ou la grille des brûleur :

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

Conversion au gaz propane

ATTENTION Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé, un distributeur autorisé ou une agence autorisée.

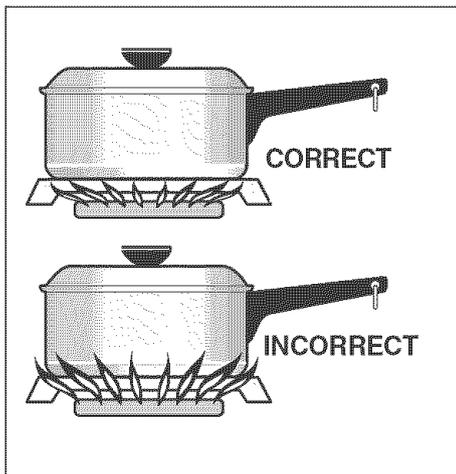
Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre table de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans l'enveloppe des documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et de tous les codes et exigences des autorités ayant juridiction sinon, il pourrait en résulter de graves blessures ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

AVERTISSEMENT Un choc électrique ou des dommages à la table de cuisson peuvent se produire si elle n'est pas installée par un électricien ou installateur qualifié.

Dimension de la flamme



Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunît rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à grande friture une trop grande quantité à la fois, la nourriture risquant de brunir ou de ne pas cuire correctement.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; gril dans la poêle.
Flamme moyenne (MED)	Maintien d'une ébullition lente; épaississement des sauces; cuisson à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson

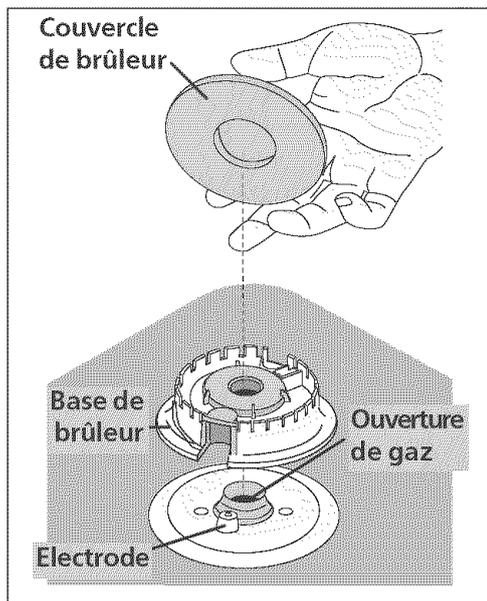
*** Certains réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.**

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gâche la chaleur et l'énergie et augmente les risques de brûlure.

Réglage des brûleurs

La couleur de la flamme est la clé de l'ajustement des brûleurs. Une bonne flamme est claire, bleue et difficilement visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de feu devrait être stable et bien défini. Ajustez la flamme ou **nettoyez** le brûleur si la flamme est jaune.

Mise en place des têtes et couvercles de brûleur



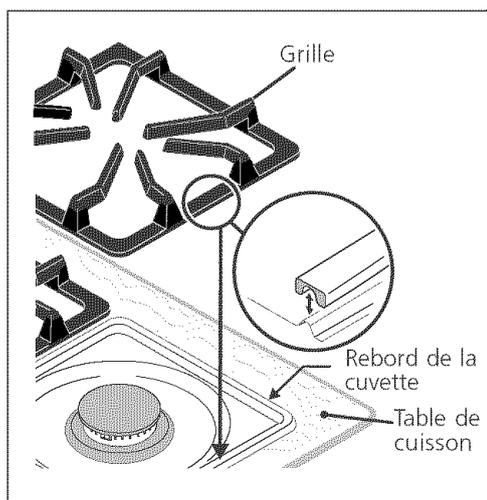
La table de cuisson de votre cuisinière est équipée de brûleurs de différentes puissances, dont les suivants: Grand brûleur, brûleur standard et petit brûleur “.

Placez chacune des bases de brûleur sur son ouverture de gaz en prenant soin d'agencer la base avec l'ouverture de même dimension. Placez chacun des couvercles de brûleur sur sa base en prenant soin ici aussi d'agencer le couvercle avec la base de même dimension. Les couvercles possèdent un anneau de localisation sur la face intérieure aidant à bien le centrer sur la base du brûleur.

Assurez-vous que tous les couvercles de brûleur sont bien positionnés et à niveau.

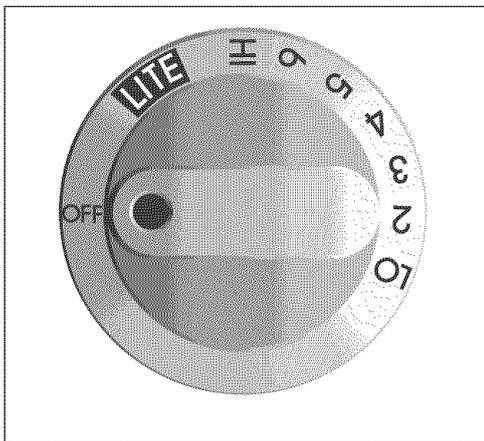
Allumez le brûleur pour vous assurer qu'il fonctionne. S'il ne fonctionne pas communiquez avec un centre de service autorisé. Ne réparez pas le brûleur vous-même.

Mise en place des grilles de brûleur



Placez les grilles sur les cuvettes de brûleur. Assurez-vous que la rainure de la grille couvre bien le rebord de la cuvette du brûleur. Référez-vous à l'illustration. La partie courbée de la grille doit être positionné vers l'avant pour les brûleurs avant et vers l'arrière pour les brûleurs arrière.

Réglage des commandes de brûleurs



Votre table de cuisson est équipée avec les brûleurs suivants:

Petit brûleur - Surtout utilisé pour faire mijoter des sauces délicates, etc.

Brûleur standard - Utilisé le plus couramment.

Large brûleur - Utilisé le plus souvent pour apporter les liquides à ébullition ou pour cuisiner une grande quantité de nourriture.

Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi le brûleur et la flamme appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez; assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

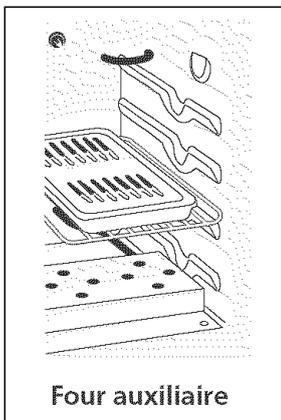
ATTENTION Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique ni de porte cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

Utilisation des brûleurs:

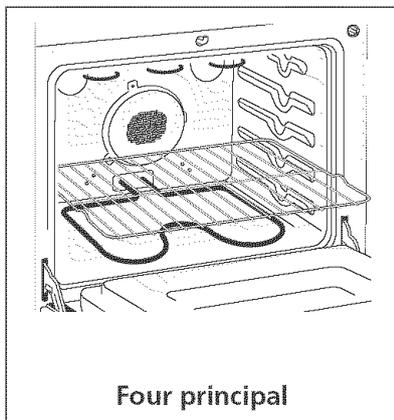
1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. **Appuyez** sur le bouton de commande **et tournez-le** à la position "ALLUMAGE" (LITE). Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps; cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez allumera.
3. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
4. Lorsque le brûleur est allumé, **tournez** le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Le bouton peut être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin. **Ne laissez pas** le bouton à la position "ALLUMAGE" (LITE) lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et l'électrode risque d'être endommagée.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position "ALLUMAGE" (LITE). Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

Avant de régler les commandes du four



Four auxiliaire



Four principal

Position des événements

Chaque four a son propre événement situé sur le dessus de la table de cuisson vers l'arrière. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'événement. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et de bons résultats de cuisson.

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.

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

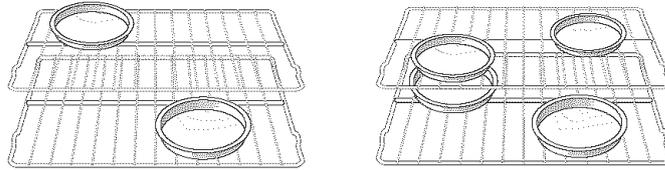
Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Réglage des commandes du four (Four principal)

Pour le réglage des commandes du four, reportez-vous au guide intitulé Programmeur électronique du four fourni dans l'enveloppe de littérature de l'appareil.

Circulation de l'air dans le four

Si plusieurs ustensiles sont utilisés, disposez-les comme illustré ci-dessous. Si un seul ustensil est utilisé, placez-le au centre du four.



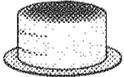
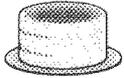
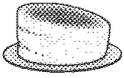
Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5 À 10 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.

Informations sur la Cuisson au four

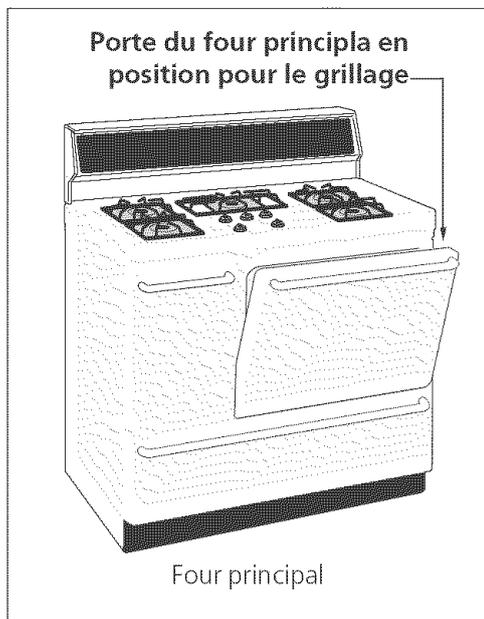
Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, réchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une casserole.

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

Informations sur la cuisson au grill (Four principal)



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.

Les aliments sont placés sur l'ensemble lèchefrite et ensuite ce dernier est placé sous l'élément grill.

Pour régler le four principal, référez-vous au guide du Programmeur électronique du four.

Pour régler le four auxiliaire (si présent), référez-vous aux étapes de la section "Réglage de la commande du four auxiliaire".

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 du Programmeur électronique du four. 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.

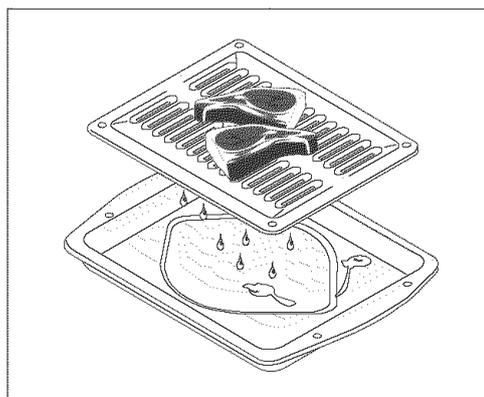
Calcul des durées de cuisson au grill

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.

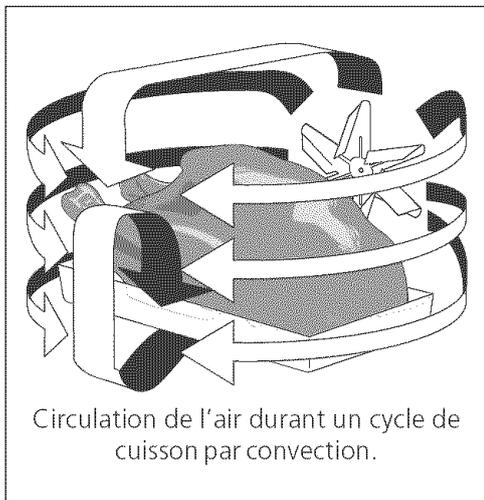
Tirez toujours la grille hors du four à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

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.

Cuisson par convection

(Four principal, si équipé)



La caractéristique de cuisson par convection, disponible sur certains modèles, est une méthode de cuisson/rôtissage supplémentaire à la cuisson traditionnelle au four.

Pour la cuisson par convection un ventilateur disposé à l'arrière de la cavité du four fait circuler l'air chaud du four. Le ventilateur est recouvert d'un déflecteur qui assure une circulation régulière de l'air et une répartition uniforme de la chaleur permettant une cuisson et un brunissement plus égal des aliments. L'air chaud pénètre l'aliment de toute part et scelle ses saveurs et son humidité naturelles. **Le ventilateur arrête automatiquement lors de l'ouverture de la porte et repart à sa fermeture**, toutefois, l'élément convection continue toujours de fonctionner.

En mode convection il est possible de programmer le four pour toute température de 170°F (77°C) à 550°F (288°C). Il est recommandé de réchauffer le four de 10 à 12 minutes pour la cuisson par convection, mais le réchauffement n'est pas nécessaire pour la cuisson ou le rôtissage.

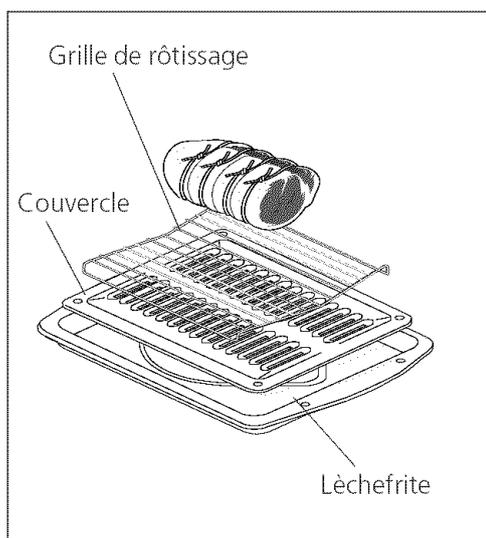
ATTENTION: Si vous utilisez le même temps de cuisson en mode convection qu'en mode traditionnel, la nourriture peut être **trop cuite**. Pour des résultats satisfaisants, utiliser des recettes éprouvées en n'oubliant pas d'ajuster la durée de la cuisson. Il est fortement recommandé de se procurer et d'utiliser un livre de recette pour la cuisson à convection.

La cuisson par convection utilise une **température plus basse** et prend **moins de temps** pour obtenir les mêmes résultats que la cuisson traditionnelle. En mode convection, la température dans votre four est ajusté automatiquement pour être 25°F/12°C plus basse que la température affichée à l'écran. Grâce à cet ajustement automatique vous pouvez utiliser la température spécifiée dans vos livre de recette pour la cuisson traditionnelle mais par contre attention au temps de cuisson N'utilisez PAS le temps spécifié. Même si la température du four est moins élevée en mode convection, la durée de cuisson doit quand même être diminué d'environ 30% comparé au temps en mode de cuisson traditionnelle.

Au moment de régler le temps de cuisson pour une cuisson à convection, rappelez-vous de le diminuer de 20 à 30 % que lors d'une cuisson traditionnelle. À la fin du cycle programmé, vérifiez si la nourriture est à point, pas assez cuite ou trop cuite. (Si elle n'est pas assez cuite, continuez la cuisson pour une courte période). Notez le temps et les résultats de cuisson pour pouvoir ajuster ces données la prochaine fois.

Rôtissage par convection

(Four principal, si équipé)

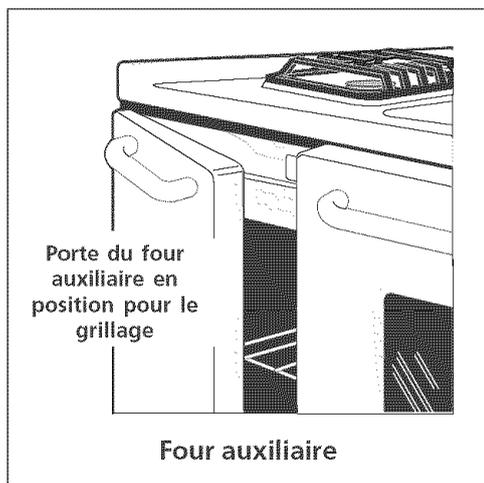
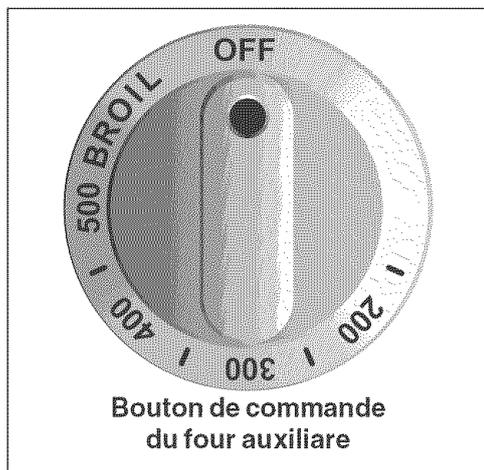


Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.

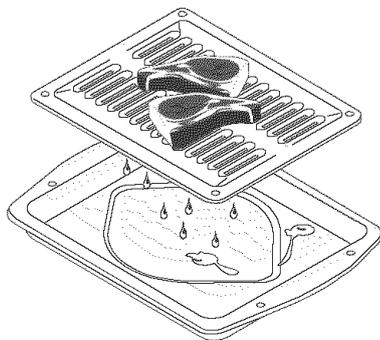
1. Placez la grille du four sur le premier support ou le deuxième support du bas.
2. Placez le couvercle sur la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'imbrique dans la lèchefrite. L'air chaud circule sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme. **NE** vous servez **PAS** de la lèchefrite sans son couvercle ou **NE** la recouvrez **PAS** de papier d'aluminium.

Réglage de la commande du four auxiliaire

(Si équipé)



La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense. **NE PAS** utiliser la lèchefrite sans son couvercle. **NE PAS** recouvrir le couvercle de papier d'aluminium. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. Le gras en surface pourrait s'enflammer.



Cuire

1. Disposez les grilles pendant que le four est froid. Référez-vous à la section "Installation des grilles".
2. Tournez le bouton de commande du four à la température désirée. Le témoin lumineux situé en dessous du bouton de commande s'allume.
3. Préchauffez le four environ 10 à 12 minutes avant la cuisson. Le préchauffage n'est pas nécessaire lors de la cuisson des rôtis, des plats en casserole ou lors de la plupart des rôtissages. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra en même temps que l'élément s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la température désirée.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position ARRÊT.

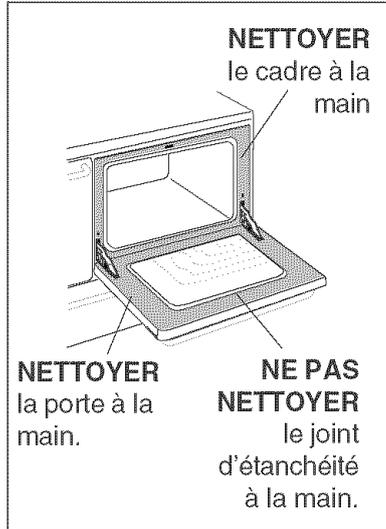
Griller

1. Disposez les grilles pendant que le four est froid. Pour des viandes saignantes, placez la lèchefrite près de l'élément (à la position la plus haute) Pour une cuisson à point d'aliments tel que le poulet, les queues de homard ou les viandes tranchées épaisses, placez la lèchefrite plus loin de l'élément (à une position plus basse).
2. Tournez le bouton de commande à la position BROIL. Pour préparer des viandes saignantes, laissez l'élément devenir rouge—environ 2 minutes—avant de placer la nourriture dans le four.
3. Placez le couvercle sur la lèchefrite et ensuite placez la nourriture sur le couvercle. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle ou recouverte d'un papier d'aluminium. Le gras exposé peut s'enflammer.
4. Placez la lèchefrite du four auxiliaire sur la grille. **Ouvrez la porte à la position de grillage durant le grillage (soit la porte ouverte d'environ 2 pouces).**
5. Faites griller la nourriture sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez et griller sur l'autre côté. Assaisonnez et servez. **Note:** Toujours tirez la grille à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture.
6. Lorsque le grillage est terminé, tournez le bouton de commande à la position ARRÊT.

ATTENTION Si un feu se déclare dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Si le feu continue, lancez du bicarbonate de soude sur le feu ou utilisez un extincteur de feu. **NE PAS mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine peut exploser.**

Nettoyage du four autonettoyant

(Four principal)



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. Un système de ventilation entrera en fonction automatiquement lors du cycle autonettoyant, c'est normal et ça permet d'évacuation de la chaleur vers l'avant du four.

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.

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.

N'utilisez pas de nettoyeur commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE nettoyez 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.

N'utilisez pas de nettoyeur commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE nettoyez 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.

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. **NE nettoyez PAS** le joint d'étanchéité parce que des dommages permanents peuvent survenir.
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 souillures. 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.

Régler les commandes pour un cycle autonettoyant

Référez-vous au guide de [Programmeur électronique du four](#) fourni avec votre appareil.

Nettoyage du four régulier

(four auxiliaire, si équipé)

Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

- Laissez le four se refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Enlevez les produits renversé et la saleté épaisse dès que possible. Des nettoyages fréquents réduisent le nombre de grands nettoyages par la suite.

ATTENTION L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

ATTENTION NE tapissez PAS les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Sinon, la répartition de la chaleur serait réduite, de mauvais résultats de cuisson en résulteraient et il serait risqué d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (de plus le papier aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

Nettoyage du four en émail vitrifié

L'émail vitrifié, type de verre fusionné au métal, comporte un fini lisse. Les produits de nettoyage pour le four peuvent être utilisés sur toutes les surfaces intérieures.

Nettoyage général

Enlevez la saleté à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou intérieur de tarte) sur la surface, ils risquent de causer des taches ternes, même après nettoyage.

Pour enlever la saleté accumulée

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant plusieurs heures en laissant la porte du four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. Si la saleté reste, enlevez-la à l'aide d'un tampon saponifié ou d'un produit de nettoyage non abrasif. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant. NE mélangez PAS l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.

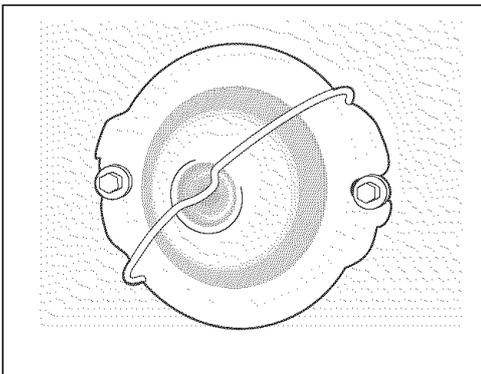
Prenez les précautions suivantes lors de l'utilisation de produits de nettoyage:

1. **NE** pulvérisez **PAS** de produits sur les commandes électriques, cela risque de produire un court-circuit avec possibilité d'étincelles ou de feu.
2. **NE** laissez PAS un film de produit se former sur la sonde du détecteur de température; le four risquerait de mal chauffer. (La sonde est située à l'arrière du four.) Essuyez la sonde après chaque nettoyage du four en faisant attention de ne pas la déplacer. Un changement de position pourrait modifier le fonctionnement du four. Évitez de plier la sonde et le tube capillaire.
3. **NE** pulvérisez **PAS** de produits sur la garniture ou sur le joint du four, sur les poignées ou les surfaces extérieures, en bois ou peintes. Le produit pourrait endommager ces surfaces.

Pour nettoyer le fond du four

Nettoyer le four en utilisant de l'eau chaude savonneuse, un produit de nettoyage non abrasif doux, un tampon abrasif saponifié ou un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant.

Nettoyage Générale



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 remplacer l'ampoule

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.

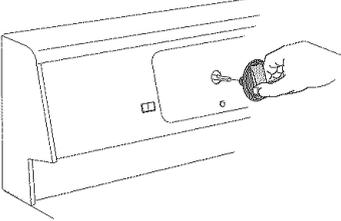
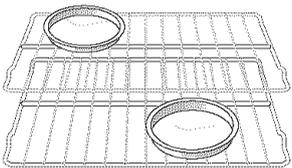
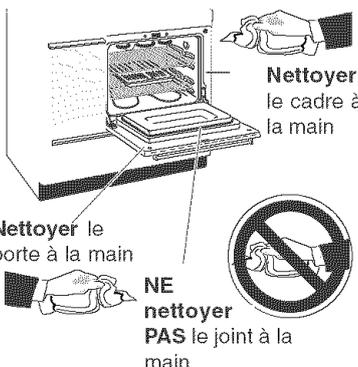
1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Poussez la tige de retenu sur un côté pour libérer le couvercle protecteur de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule par une autre ampoule de 40 watts conçu pour les appareils électroménagers.
5. Remplacez le couvercle protecteur de l'ampoule et fixez-le en replaçant la tige de retenu.
6. Rétablissez le courant électrique à l'appareil.
7. La commande électronique du four aura alors besoin d'être réglée. Pour ajuster l'heure référez-vous à la section "**Réglage de l'horloge**" du guide du Programmateur électronique du four.

Nettoyage général

(suite)

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
Vinyle et Aluminium (Pièces de garniture)	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Panneau de commande 	<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. 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. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
Acier inoxydable Panneau de commande devant de la porte et du 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.
Grilles du four 	Enlevez les grilles. Référez-vous à "Installation des grilles" sous la rubrique Avant de régler les commandes du four . Utilisez un doux nettoyant abrasif, suivez les instructions du fabricant du produit. Rincez avec de l'eau claire et séchez. Après le nettoyage des grilles, frottez les côtés avec un papier ciré ou un linge imbibé d'une petite quantité d'huile de bébé ou d'huile à salade (ceci aidera aux grilles à mieux glisser).
Table de cuisson, sous la table de cuisson, lèchefrite et son couvercle, contre-porte, intérieur du four auxiliaire (Pièces en émail)	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. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Porte du four  <p>Nettoyer le cadre à la main</p> <p>Nettoyer le porte à la main</p> <p>NE nettoyer PAS le joint à la main</p>	Pour l'entretien général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. NE plongez PAS la porte dans l'eau. NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.

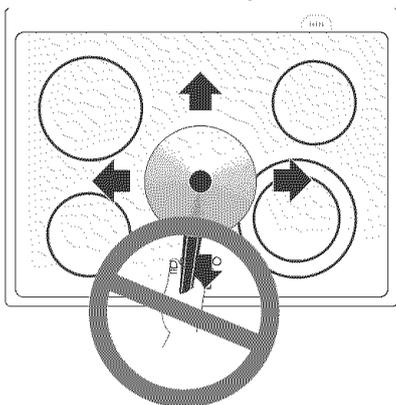
Nettoyage général

(suite)

LA TABLE DE CUISSON NE S'ENLÈVE PAS. N'essayez pas de la retirer de l'appareil ou de la soulever.

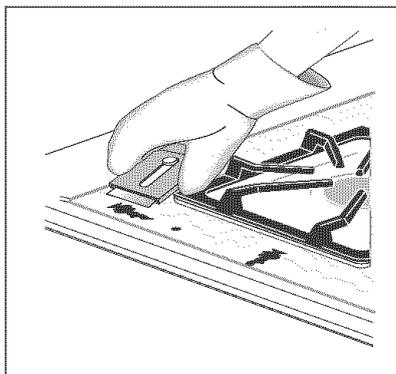


CERAMA BRYTE®
(Crème nettoyante pour dessus en vitrocéramique)



ATTENTION Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles sont en position **éteinte** et que la surface de cuisson soit bien REFROIDIE.

AVERTISSEMENT
N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.



Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

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

- **Papier d'aluminium**

L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.

- **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 s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante **CERAMA BRYTE®**. Un échantillon de cette crème nettoyante est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

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

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

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique Pour les cas de saleté légère à moyenne:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. Le linge utilisé pour nettoyer la surface de cuisson ne doit pas être utilisé pour nettoyer autre chose.

Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. Le linge utilisé pour nettoyer la surface de cuisson ne doit pas être utilisé pour nettoyer autre chose.

Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez avec un angle de 30 degrés la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus de la surface chaude.

ATTENTION N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (tel que des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas **immédiatement** enlevées. **ÉTEIGNEZ** tous les éléments et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant la saleté de la surface chaude (tel qu'illustré). Laissez la surface refroidir et procédez de la même façon que décrit plus haut.

Nettoyage général

(suite)



Entretien et nettoyage de la surface de cuisson

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson

vitrocéramique:

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**

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. Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés.	Essuyez la surface de cuisson après chaque usage. 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.

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 général

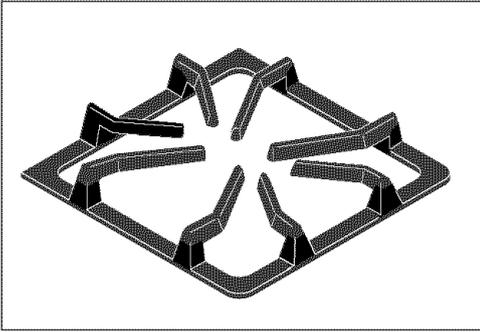
(suite)

Nettoyage des grilles de brûleur, des cuvettes de brûleur, des couvercles et des bases de brûleur

Les grilles de brûleur, les cuvettes de brûleur, les couvercles et les bases des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les orifices doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Voyez ci-dessous.

Nettoyage des cuvettes des brûleurs

Les cuvettes de propreté sont fixées à la surface de cuisson et ne sont pas amovibles. La cuvette de propreté forme une zone en retrait de chaque brûleur. En cas de renversement dans l'une des zones, épongez un linge absorbant, rincez bien avec un linge humide et propre puis essuyez.



Nettoyage des grilles des brûleurs

Les grilles en fonte et le support de wok peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse chaude et peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Toutes taches tenaces peuvent être enlevées en frottant doucement avec un tampon à récurer saponifiée. Rincez avec une solution 1:1 d'eau et d'ammoniac. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essui-tout imbibé d'ammoniac 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. Rincez toutes traces de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs pour four en aérosol.

Nettoyage du couvercle

Enlevez le couvercle. Utilisez un tampon à récurer saponifié ou un produit de nettoyage légèrement abrasif. Au besoin, recouvrez les taches rebelles pendant 30 minutes d'un essui-tout trempé dans l'ammoniaque. Frottez doucement avec un tampon à récurer saponifié et rincez avec un mélange d'eau propre et de vinaigre. Essuyez. Enlevez tous les produits de nettoyage sinon l'émail risque de s'abîmer lorsqu'il sera chaud.

Nettoyage de la base amovible du brûleur et des orifices de sortie du gaz

Les orifices (ou fentes) autour de la base des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. Attention de ne pas endommager l'électrode. Si l'électrode est endommagée ou brisée, le brûleur ne s'allumera pas parce que l'étincelle n'aura pas lieu. Il sera toujours possible d'allumer avec une allumette.

Pour permettre une bonne circulation du gaz et l'allumage du brûleur, **NE LAISSEZ PAS DE RENVÈREMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS LES ORIFICES DE SORTIE DU GAZ.** Le gaz doit circuler librement par la petite lumière de l'orifice en laiton pour que le brûleur s'allume correctement. Si l'orifice est souillé ou obstrué, utilisez un fil ou une aiguille fine pour le nettoyer. Laissez **TOUJOURS** l'ensemble de couvercle en place lorsque le brûleur est utilisé.

Après le nettoyage assurez-vous que chaque couvercle de brûleur est bien en place et à niveau. Si le brûleur n'allume pas après un nettoyage, contactez le centre de service Sears. Ne réparez pas vous-même le brûleur.

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.

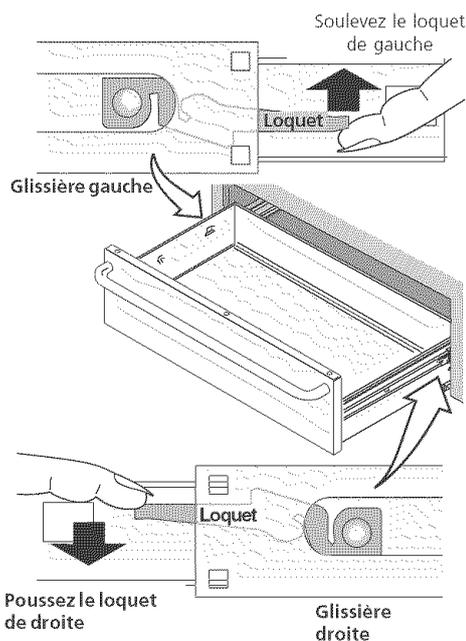
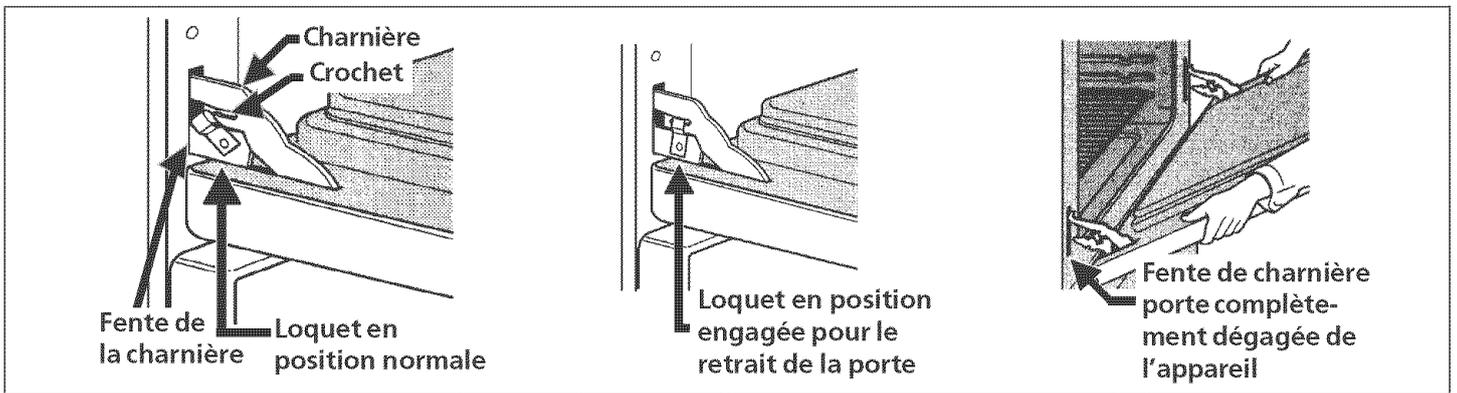


Figure 1

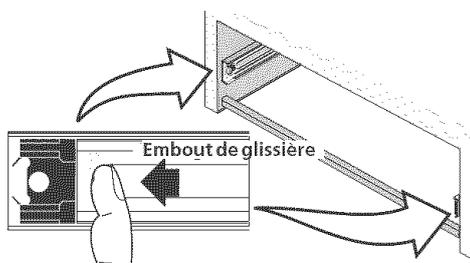


Figure 2

Pour retirer et replacer le tiroir de rangement:

Pour retirer le tiroir de rangement:

1. Ouvrez complètement le tiroir.
2. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir de rangement. Soulevez le loquet de la glissière de gauche et poussez le loquet de la glissière de droite (voir figure 1).
3. Retirez le tiroir de l'appareil.

Pour replacer le tiroir de rangement:

1. Tirez l'embout de chaque glissière vers l'avant de la cuisinière (voir figure 2).
2. Aligner les glissières du tiroir avec les fentes des glissières de la cuisinière.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez des "déclis" (approx. à 2 pouces). Tirez à nouveau le tiroir pour vous assurez qu'il est bien à sa place.
4. **Si vous n'entendez pas les petits "déclis" ou si le tiroir ne vous paraît pas à sa place, retirez-le et répétez les étapes 1 à 3.** Ceci minimisera la possibilité d'endommager les glissières. Ne forcez pas le tiroir en essayant de le remettre à sa place.

Liste des vérifications préventives

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.

OCCURRENCE

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

La cuisinière n'est pas de niveau.

Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous l'appareil jusqu'à ce que la grille soit à niveau.

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.

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.

On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.

Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.

Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.

Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

L'appareil ou le four ne fonctionne pas.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.

Le branchement n'est pas achevé. Communiquez avec le marchand, l'installateur ou un agent de service autorisé.

Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.

*** La commande du four émet un signal sonore et affiche F1, F3 ou F9.**

La commande électronique du four a détecté un erreur. Appuyez sur la touche **ANNULER (CLEAR OFF)** pour enlever la code de l'affichuer et arrêter la commande de sonner. Reprogrammez le four. Si l'erreur se répète, notez le code, appuyez sur la touche **ANNULER (CLEAR OFF)** et contactez un centre de service autorisé.

L'ampoule du four ne fonctionne pas.

Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le **remplacement de l'ampoule du four** dans ce guide de l'utilisateur. Si l'ampoule est brisée, la remplacer.

Les brûleurs ne s'allument pas.

Le bouton de commande n'est pas correctement tourné à LITE (ALLUMAGE). Appuyez et tournez le bouton de commande à la position LITE (ALLUMAGE) jusqu'à ce que le brûleur s'allume et tournez-le ensuite au degré désiré.

Les orifices du brûleur sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Consultez les directives portant sur le nettoyage des orifices, des couvercles et des bases des brûleurs sous la rubrique Nettoyage Général. Fermez les brûleurs et nettoyez les ouvertures à l'aide d'un petit fil métallique ou d'une aiguille.

L'alimentation de gaz est fermée. Ouvrez-la.

La flamme forme un demi cercle autour du brûleur.

Les orifices du brûleur sont obstrués. Une fois les brûleurs éteints et refroidis, utilisez une broche de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les petits orifices ou trous.

Il reste de l'humidité après le nettoyage. Attendez délicatement la flamme et laissez fonctionner le brûleur jusqu'à ce que le flamme soit complète. Séchez les brûleurs à fond en suivant les directives données dans la section Nettoyage général.

La flamme est orangée.	<p>Poussière dans le tuyau principal d'alimentation de gaz. Faites fonctionner le brûleur durant quelques minutes jusqu'à ce que la flamme passe au bleu.</p> <p>Air salin dans les zones côtières. Une flamme légèrement orangée est normale et inévitable.</p>
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 Nettoyage général du présent guide.</p> <p>On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.</p>
Marques de métal.	<p>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 Nettoyage générale.</p>
Rayures ou taches brunes.	<p>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 Nettoyage générale.</p>
Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.	<p>Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.</p>
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	<p>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 Ajustement du four.</p>
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".</p>
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	<p>Les commandes ne sont réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Réglage des commandes du four".</p> <p>Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la position d'arrêt grillage.</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 grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le 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 sous la rubrique "Nettoyage du four".</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 la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" sous la rubrique Nettoyage du four.</p>
Le cycle autonettoyage n'a pas éliminé toute la saleté.	<p>Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.</p>

Notes

Informations sur la garantie

GARANTIE DE LA CUISINIÈRE

Votre cuisinière est protégée par cette garantie

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREPRISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	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 RESPONSABILITÉ DU CLIENT.*
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (table de cuisson vitrocéramique, joint & éléments)	Entre la deuxième et la cinquième année à partir de la date d'achat.	Réparera ou remplacera gratuitement (excluant les frais de main-d'œuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main-d'œuvre 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 (tout abus du client n'est pas couvert).	Les frais de diagnostic et tous les frais de main-d'œuvre ou de transport engagés pour la réparation.
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	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.