

Use & Care Guide

Manuel d'utilisation et d'entretien

English / Français

Kenmore[®]

Electric Slide-in Range

Cuisinière encastrable électrique

P/N 318205824A (1012)
Sears Canada Inc., Toronto,
Ontario, Canada M5B 2C3
www.sears.ca



Table of Contents

Kenmore Appliance Warranty.....	2	Adjusting the oven temperature.....	19
Maintenance Agreements.....	2	Care & Cleaning.....	20-23
Product Record.....	3	• Cleaning Various Parts of Your Range.....	20
Serial Plate Location.....	3	• Ceramic Glass Cooktop Cleaning and Maintenance.....	21-22
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4-5	• Care and Cleaning of Stainless Steel.....	22
Slide-in Range Features.....	6	• Removing and Replacing the Lift-Off Oven Door.....	22
Setting Surface Controls.....	7-9	• Remove the “Hidden Bake” Cover.....	23
Surface Cooking.....	9-10	• Changing Oven Light.....	23
Before Setting Oven Controls.....	10-11	• Storage Drawer.....	23
Setting the Oven Controls.....	11-17	Before you call.....	23-25
Self-Cleaning.....	18-19		

Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. The instructions 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.

Kenmore Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on the serial plate.

Model No. **C970-** _____

Serial No. _____

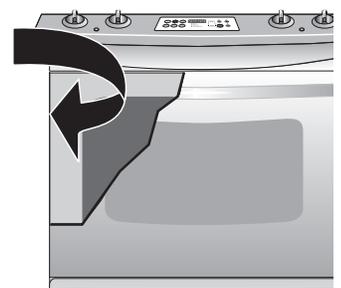
Date of purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located along the interior side trim and visible when the oven door is opened.

Remember to record the serial number for future reference.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference. This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of these symbols.

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

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

- **Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance.** Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with CSA C22.1 PART 1—latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.
Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.
- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing levelling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

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

⚠ WARNING Do not use the oven or Warmer Drawer (if equipped) for storage.

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

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

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

• **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS, AREAS NEAR THESE UNITS, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.



⚠ 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 of the range, the range must be secured by properly

installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket (s) is installed properly, remove the lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket (s) is engaged. Refer to the installation instructions for proper anti-tip bracket(s).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires**—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders**—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholders touch hot heating surface units or interior oven elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers**—Build up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- **Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.**
- **IMPORTANT**—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the oven off. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop**—If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop Glass with Caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

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

- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

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

SELF-CLEANING OVENS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the oven listed in this owner's guide.** Before self-cleaning the oven, remove all utensils stored in the oven.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

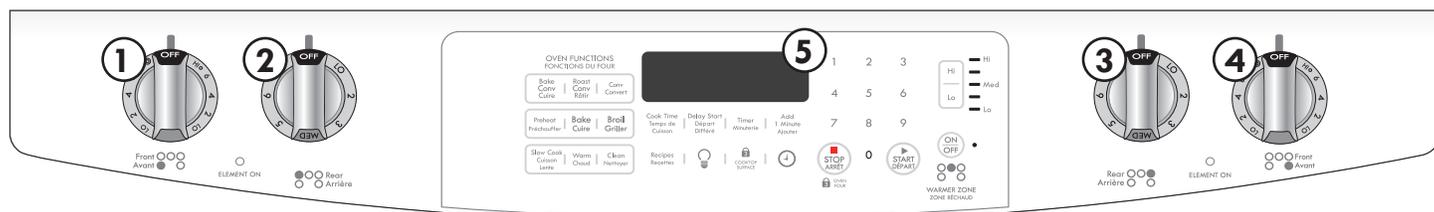
⚠ CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

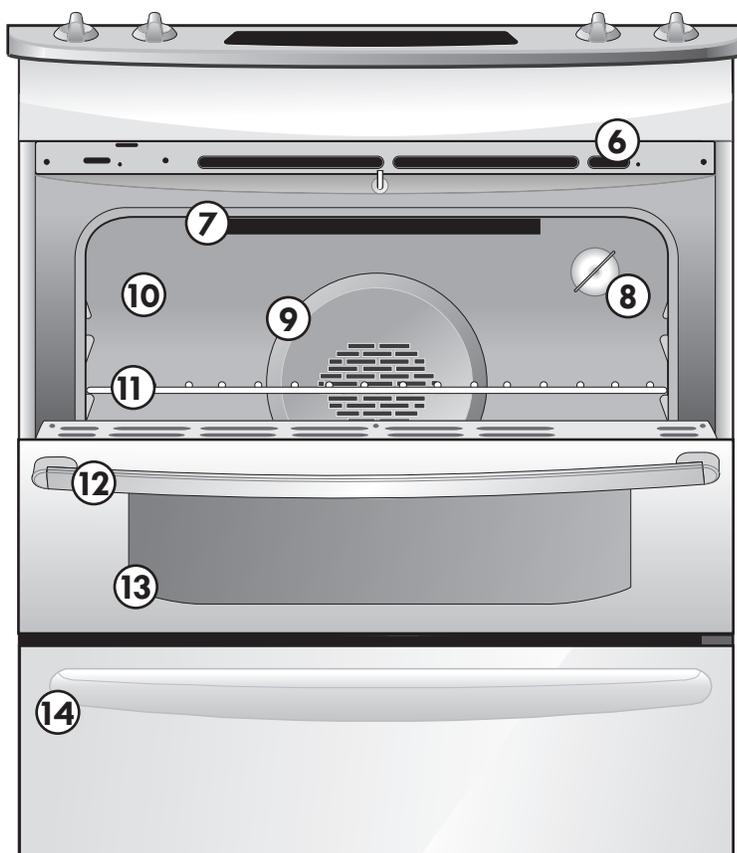
Slide-in Range Features

Note: The features of your wall oven will vary according to model.

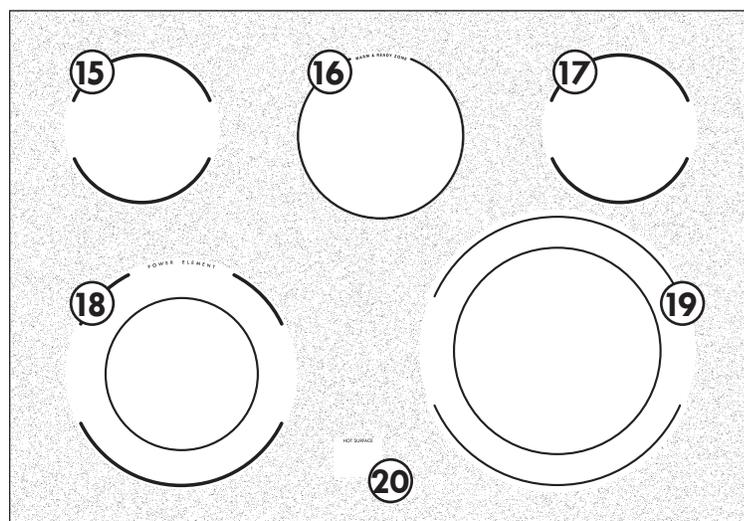
Your Slide-in Range Features At a Glance



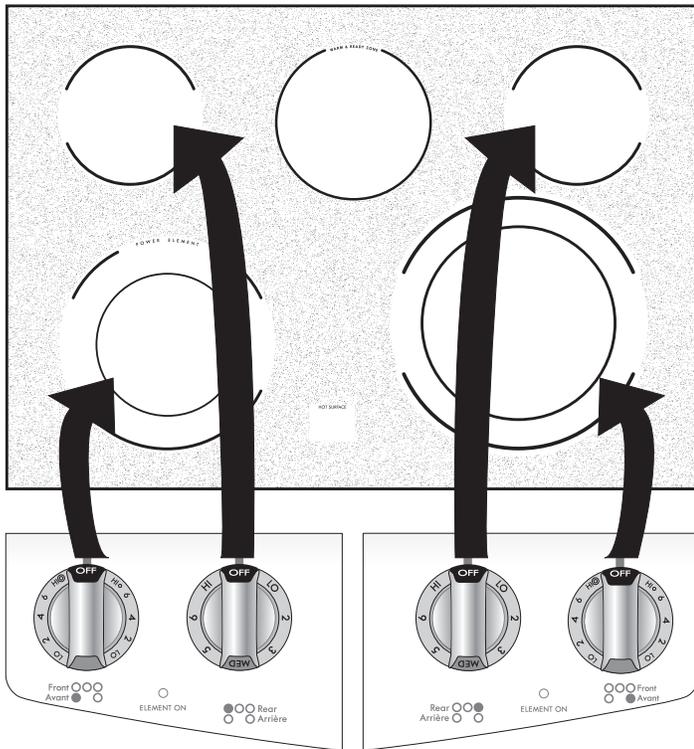
1. Left Front Control
2. Left Rear Control
3. Right rear Control
4. Right Front Control
5. Electronic Oven Control With Clock and Kitchen Timer
6. Oven Vent
7. Broil Element
8. Oven Light
9. Convection Fan Cover
10. Self-Clean Convection Oven
11. Adjustable Oven Racks
12. Oven Door Handle
13. Glass Oven Door
14. Storage Drawer



15. 6" Single Radiant Element
16. Warmer Zone Element
17. 6" Single Radiant Element
18. 6"/9" Dual Radiant Element
19. 9"/12" Dual Radiant Element
20. Hot Surface Indicator Lights



Setting Surface Controls



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

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

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

About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Make sure** the diameter of the pan matches the diameter of the element outline on the cooktop.

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

About the Radiant Surface Elements

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

Locations of the Radiant Surface Elements and Controls

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

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

- Two **6"** radiant elements at the right and left rear positions;
- One **dual 6" or 9"** radiant element at the left front positions;
- One **dual 9" or 12"** radiant element at the right front positions;
- One warmer zone element at the center rear position.

Setting Surface Controls

Surface Cooking Settings

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

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

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

Operating Single Radiant Surface Elements

The cooktop has single radiant surface elements at location as shown on figure 1.

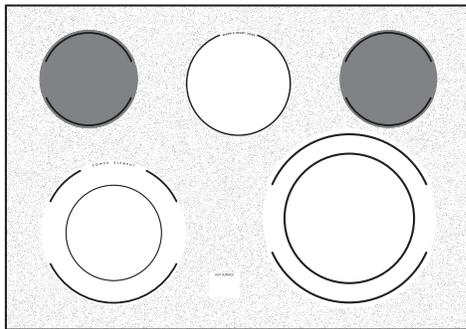


Figure 1

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

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

To Operate the Single Surface Elements:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 2).
3. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. **Note:** The Hot Surface Indicator light will come on when the control knob will be turn on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

Note: See table, for recommended control settings.

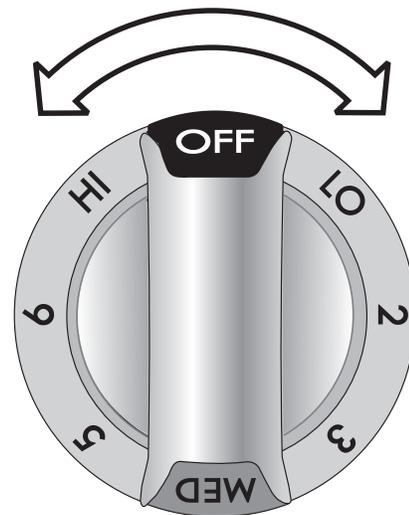


Figure 2

Important notes:

- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
- For efficient cooking, turn the surface element OFF several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle ON and OFF, even at the Hi setting. This helps prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware is not flat.

Setting Surface Controls

Operating the Dual Surface Radiant Element

Your model is equipped with Dual radiant surface element in the right & left front positions (See Figure 1). Turn the knob clockwise to turn on the DUAL surface element (See Figure 3) and counterclockwise to turn on the SINGLE surface element (See Figure 2). You may switch from either setting at any time during cooking.

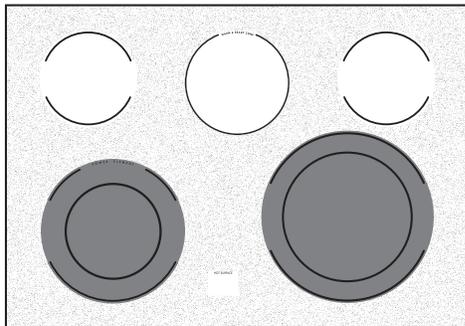


Figure 1

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

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

To Operate the Dual Surface Element:

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

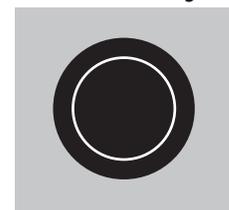
Note: See page 8, for recommended control settings.



Figure 2
Single Setting



Figure 3
Dual Setting



Dual Radiant heating areas on ceramic smooth top (shown in black)

Important notes:

- Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking.
- For efficient cooking, turn the surface element OFF several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.
- A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
- Radiant elements have a limiter that allows the radiant heating element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware is not flat.

Setting Surface Controls

Setting Warmer Zone

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

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

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

Warmer Zone Temperature Selection

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

To Set the Warmer Zone Control:

NOTE: The controls and indicator light are located on the control panel.

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

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

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

Warmer Zone Recommended Food Setting Table	
Food Item	Heating Level
Hot beverages	HI
Fried Foods	HI
Vegetables	MED
Soups (Cream)	MED
Stews	MED
Sauces	MED
Meats	MED
Gravies	LO
Eggs	LO
Diner Plates with Foods	LO
Casseroles	LO
Breads/Pastries	LO

Figure 1

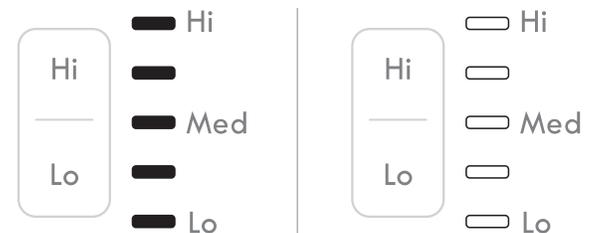


Figure 2

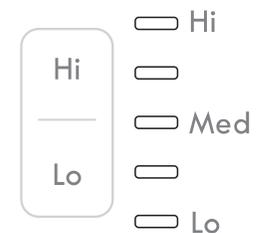


Figure 3

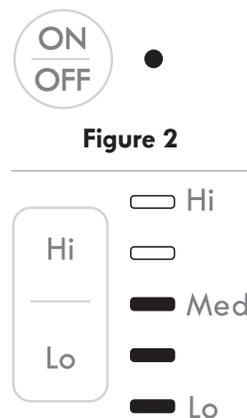


Figure 4

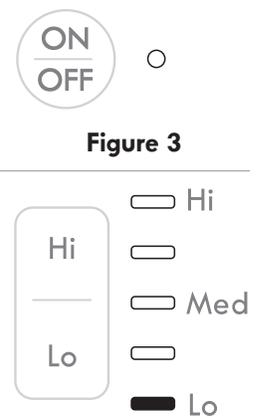


Figure 5

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

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

Surface Cooking

Selecting Surface Cooking Cookware

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Figure 1). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 2.

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

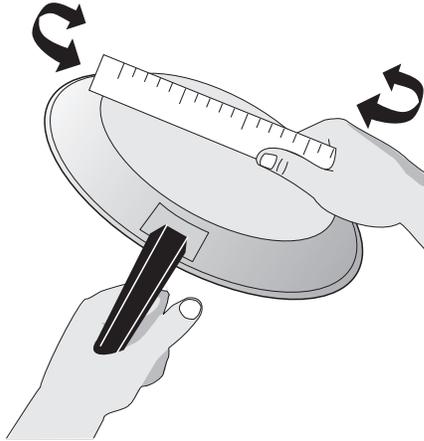
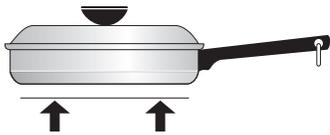


Figure 1

CORRECT

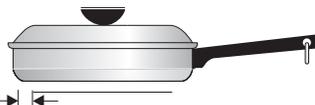


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fittings lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element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

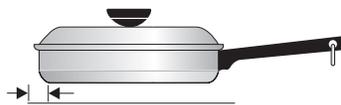
INCORRECT



- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs element by more than one-half inch.



- Pan is smaller than element.



- Heavy handle tilts pan.

Figure 2

Cookware Material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

ALUMINUM - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic glass cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

COPPER - Excellent heat conductor but discolours easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum above).

STAINLESS STEEL - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

CAST IRON - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.

PORCELAIN-ENAMEL on METAL - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.

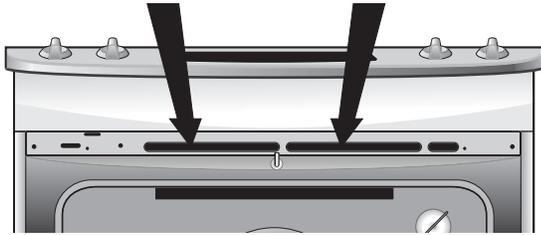
GLASS - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

Before Setting Oven Controls

CAUTION This range has a fan that will turn “ON” and “OFF” by itself to keep the electronics cool. It may continue to run after the range has been turned “OFF”, but may also stop immediately and then turn “ON” after a while.

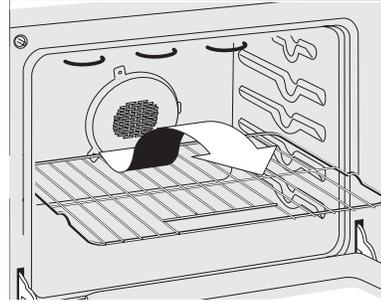
Oven Vent Location

The oven vent is located at right side of the front panel and visible when the oven door is open. When the oven is on, hot air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.



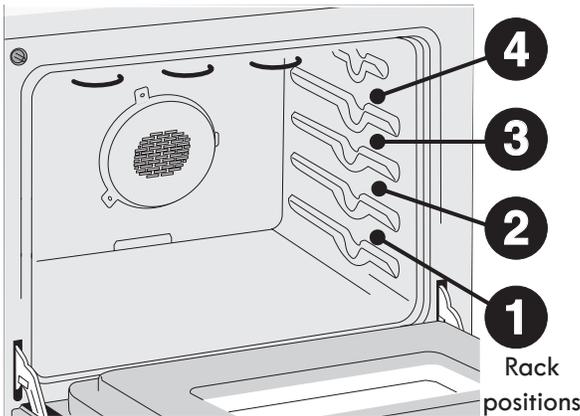
Removing and Replacing Oven Racks

To remove, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. To replace, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



Arranging Oven Racks

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

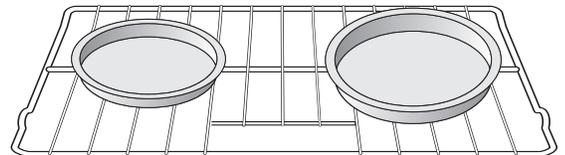


RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

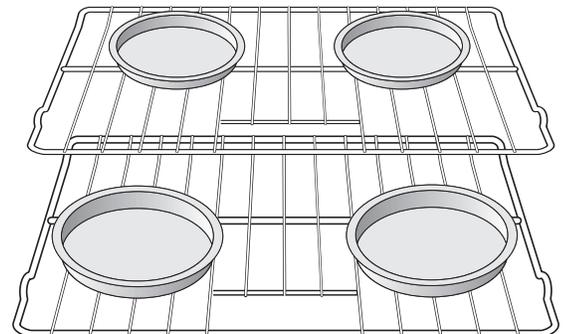
Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	3 or 4
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	
1 rack	2 or 3
Multiple racks	2 & 4
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1
Note: Always use caution when removing food.	

Air Circulation in the Oven

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



1 Oven Rack



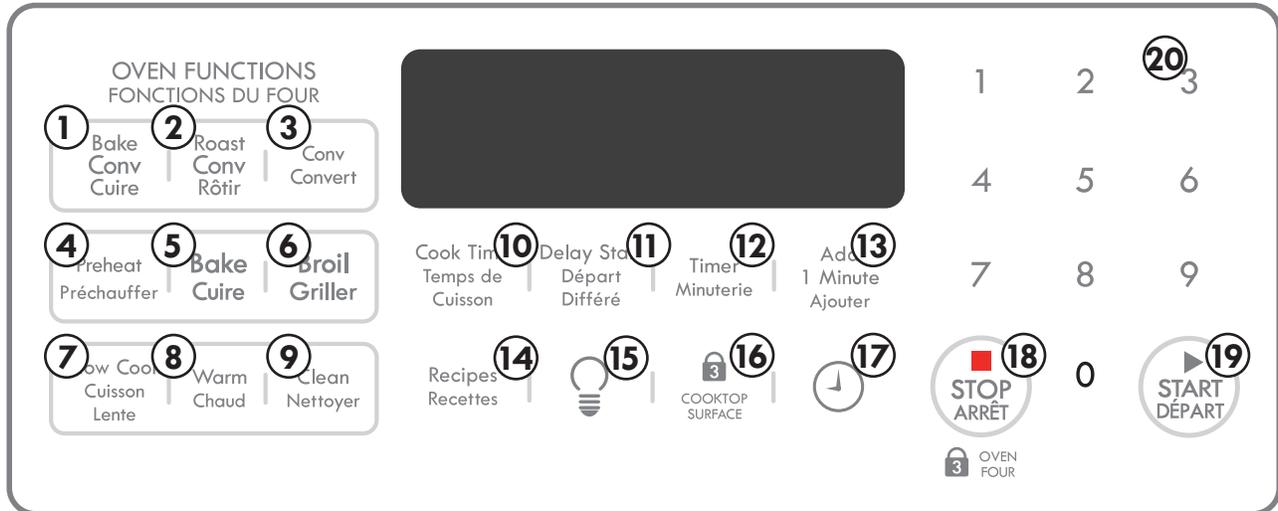
Multiple Oven Racks

Setting Oven Controls

Control Pad Functions

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.

Note: The time of day **must** first be set in order to operate the oven.



- 1. Bake Conv.** - Use to select the convection bake feature.
- 2. Roast Conv.** - Use to select the convection roast feature.
- 3. Conv. Convert** - Use to select the Convection Convert feature
- 4. Preheat** - Use to raise oven to cooking temperature.
- 5. Bake** - Use to enter the normal bake feature.
- 6. Broil** - Use to select variable broil function.
- 7. Slow Cook** - Use to select the slow cook feature.
- 8. Warm** - Use to select the Warm feature.
- 9. Clean** - Use to select the Self-Clean feature.
- 10. Cook Time** - Use to enter the length of the baking time.
- 11. Delay Start** - Use with Bake, Conv Bake, Preheat, Slow Cook, Cook Time and Clean to program a delayed Timed bake or delay self-cleaning cycle start time.
- 12. Timer** - Use to set or cancel the Kitchen Timer. The kitchen Timer does no start or stop cooking.
- 13. Add 1 minute** - Use to select add 1 minute feature.
- 14. Recipes** - Use to select the recipes feature.
- 15. Oven Light** - Use to turn the oven light ON and OFF.
- 16. Cooktop Surface Lockout** - Use to set the cooktop lockout feature.
- 17. Clock** - Use to set the time of day.
- 18. Stop** - Use to cancel any oven mode previously entered except the time of day and minute timer. Press Stop to stop cooking.
- 19. Start** - Use to start all oven features (not used with Oven Light).
- 20. 0 thru 9 number pads** - Use to enter temperature and times.

Setting Oven Controls

Setting the Clock

The  pad is used to set the clock. The clock may be set for 12 or 24 hour time of day operation. The clock has been preset at the factory for the 12 hour operation. When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the time in the display will flash.

To set the clock (example below for 1:30)

1. Press .
2. Press **1, 3 & 0** pads to set the time of day to 1:30. Press **Start**.

Changing between 12 or 24 hour time of day display

1. Press and hold  for 7 seconds. CONTINUE holding the pad until “**12Hr dAy**” or “**24Hr dAy**” appears in the display and the control beeps once.
2. Press **Clean** to switch between the 12 and 24 hour time of day display. The display will show either “**12Hr dAy**” or “**24Hr dAy**”.
3. Press **Start** to accept the change or press **Stop** to reject the change.
4. Reset the correct time as described in **To set the Clock** above. Please note that if the 24 hour time of day mode was chosen, the clock will now display time from 0:00 through 23:59 hours.

Setting Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The **Timer** and **Clean** pads control the Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features. The oven control has a factory preset built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the oven control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for Continuous Baking.

To set the control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving features

1. Press and hold **Timer** for 7 seconds. After 7 seconds “**12Hr OFF**” or “**StAy On**” will appear in the display and the control will beep once.
2. Press **Clean** to switch between the 12 Hour Energy Saving and continuous bake features. Note: “**12Hr OFF**” in the display indicates the control is set for the 12 Hour Energy Saving mode and “**StAy On**” indicates the control is set for the Continuous Bake feature.
3. Press **Start** to accept the change (Display will return to time of day) or press **Stop** to reject the change.

Setting Kitchen Timer

The **Timer** pad controls the Kitchen Timer feature. The Kitchen Timer serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking. The Kitchen Timer feature can be used during any of the other oven control functions

To set the Kitchen Timer (example for 5 minutes)

1. Press **Timer**.
2. Press the number pads to set the desired time in the display (example **5**). Press **Start**. The time will begin to count down with “**5:00**”. Note: If **Start** is not pressed the timer will return to the time of day after 25 seconds.
3. When the set time has run out, “**End**” and “**TIMER**” will show in the display. The clock will sound with 3 beeps every 5 seconds until **TIMER** is pressed.

To cancel the Kitchen Timer before the set time has run out

Press **Timer**. The display will return to the time of day.

To Set Add 1 Minute Feature

The **Add 1 Minute** pad is used to set the Add 1 Minute feature. When the **Add 1 Minute** pad is pressed, 1 minute is added to the Kitchen Timer feature if this feature is already active. If the Kitchen Timer feature is not active and the **Add 1 Minute** pad is pressed, the Kitchen Timer feature will become active and will begin counting down from 1 minute.

Setting Oven Controls

Consumer Defined Control

Note: The Consumer Defined Control features are adjustments to the control that will not affect cooking results. These include the Oven Lockout, Temperature Display and Silent Control Operation features

Setting Oven Lockout Feature

The **Stop** pad controls the Oven Lockout feature. The Oven Lockout feature automatically locks the oven door and prevents the oven from being turned on. It does not disable the display of the clock, the Kitchen Timer or the interior oven lights.

To activate the Oven Lockout feature

1. Press and hold **Stop** for 3 seconds.
2. After 3 seconds “**door Loc**” will appear, a beep will sound and “**DOOR LOCKED**” will flash in the display. Once the oven door is locked the “**DOOR LOCKED**” indicator will stop flashing and remain on along with the “**Loc**”.

To reactivate normal oven operation:

1. Press and hold **Stop** for 3 seconds. A beep will sound. The “**DOOR LOCKED**” will flash in the display until the oven door has completely unlocked.
2. The wall oven is again fully operational.

To Set the Cooktop Surface Feature

The  pad is used to activate the Cooktop Lockout feature which will lock all surface elements from being accidentally turned ON. This feature will only lock the cooktop.

To turn the Cooktop Lockout Feature ON:

1. BE SURE ALL surface element controls are set to the OFF position.
2. Press and hold  until one beep is heard. If a triple beep sounds instead, check all surface elements and turn them to the OFF position and repeat this step. The Cooktop Locked icon  will turn ON and the cooktop controls and functions are locked out until the cooktop is unlocked.

To turn the Cooktop Lockout Feature OFF:

1. BE SURE ALL surface element controls are set to the OFF position.
2. Press and hold  until one beep is heard (after 3 seconds). If a triple beep sounds instead, check all surface elements and turn them to the OFF position and repeat this step. The Cooktop Locked icon  will turn OFF and the cooktop may be used normally.

Important notes:

- Starting a Self-Clean cycle will also turn ON the Cooktop Lockout feature. The cooktop will remain locked until the Self-Clean cycle has completed and the oven door has unlocked.
- If a power failure occurs after the Cooktop Lockout has been activated, you must turn OFF the Cooktop Lockout feature before being able to use the cooktop features again.

Setting Temperature Display

The **Broil** and **Clean** pads control the Fahrenheit or Celsius temperature display modes. The oven control can be programmed to display temperatures in Fahrenheit or Celsius. The oven has been preset at the factory to display in Fahrenheit.

To change display from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit

1. To tell if the display is set for Fahrenheit or Celsius press **Broil** and hold for 7 seconds. If “**F**” appears, the display is set to show temperatures in Fahrenheit. If “**C**” appears, the display is set to show temperatures in Celsius.
2. Press **Clean** to switch between Fahrenheit or Celsius display modes. The display will show either “**F**” or “**C**”.
3. Press **Start** to accept the change or press **Stop** to reject the change.

Setting Silent Control Operation

The **Delay Start** and **Clean** pads control the Silent Control operation feature. The Silent Control operation feature allows the oven control to be operated without sounds or beeps whenever necessary. If desired the control can be programmed for silent operation and later returned to operating with all the normal sounds and beeps.

To change control from normal sound operation to silent control operation

1. To tell if your range is set for normal or silent operation press and hold **Delay Start**. “**-- --**” will appear and “**DELAY**” will flash in the display. After 7 seconds “**bEEp On**” will appear in the display.
2. Press **Clean** to switch between normal sound operation and silent operation mode. The display will show either “**bEEp On**” or “**bEEp OFF**”.

If “**bEEp On**” appears, the control will operate with normal sounds and beeps. If “**bEEp OFF**” appears, the control is in the silent operation mode.

3. Press **Start** to accept the change or press **Stop** to reject the change.

Note: The control will always beep at the end of a kitchen timer and will beep when a set temperature has been reached, even if the control is set to silent operation.

Setting Oven Controls

Setting Preheat

The **Preheat** pad controls the Preheat feature. The Preheat feature will bring the oven up to temperature and then indicate when to place the food in the oven. Use this feature when recipes call for preheating. Preheating is not necessary when roasting or cooking casseroles. The oven can be programmed to preheat at any temperature between 170°F to 550°F.

The following temperature settings apply to the preheat feature:

- Auto-suggest (default setting): **350°F / 177°C**.
- Min. bake setting: **170°F / 77°C**.
- Max. bake setting: **550°F / 288°C**.

To set the Preheat

See example below to set a preheat to start immediately at 375°.

1. Arrange the interior oven racks.
2. Press **Preheat**.
3. Press **3, 7, 5**.
4. Press **Start**.

To change Preheat temperature while oven is preheating

See example below to change from 375° to 425°.

1. Press **Preheat**. "**375**".
2. Press **4, 2, 5**.
3. Press **Start**.

"**PRE**" and the actual oven temperature shown in the display will alternate as the oven heats and reaches 375°F.

When the oven is finished preheating, the controls will beep and the "**PRE**" light will turn off and oven temperature will be displayed. If you missed hearing the beep, you can tell that the oven has reached preheat temperature if you see the oven temperature showing in the oven display. Once the oven has preheated, **PLACE FOOD IN THE OVEN**. The "**BAKE**" light will stay on.

Note

- To cancel the function, press **Stop** at any time when setting the control or during the cooking process.
- During the preheating, the convection fan will be activated to allow the oven to reach its target temperature faster. The Bake, Broil and Convection elements will also cycle for a better heat distribution.

Setting Bake

The **BAKE** pad controls normal baking. If preheating is necessary, refer to the Preheat Feature for instructions.

The following temperature settings apply to the bake feature:

- Auto-suggest (default setting): **350°F / 177°C**.
- Min. bake setting: **170°F / 77°C**.
- Max. bake setting: **550°F / 288°C**.

To set the Bake

See example below to set a bake to start immediately at 375°.

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **Bake**.
3. Press **3, 7, 5**.
4. Press **START**.

To change the Bake Temperature

See example below to change from 375° to 425°.

1. Press **Bake**.
2. Press **4, 2, 5**.
3. Press **Start**.

Once **START** is pressed the oven will begin heating. The oven display shows the temperature rising.

After the oven reaches set temperature a beep will indicate the oven is ready. The oven will continue to maintain this temperature until the cooking feature is canceled.

Note

- To cancel the function, press **Stop** at any time when setting the control or during the cooking process.
- During the first rise of temperature, the convection fan will be activated to allow the oven to reach its target temperature faster. The Bake, Broil and Convection elements will also cycle for a better heat distribution.

Setting Oven Controls

Setting Cook Time

Adding a cook duration when baking is beneficial when a recipe requires a specific temperature and period of time to cook. Following the recipe cook time helps insure the best possible results.

Cook Time may be set with the following features:

- Preheat
- Bake
- Conv Bake
- Conv Roast
- Slow Cook

To set the Cook Time feature

See example below to set the oven for bake, starting immediately at 375°F and then to automatically turn off after 30 minutes:

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **Bake**.
4. Press **3, 7, 5**.
5. Press **Start**.
6. Press **Cook Time**.
7. Enter the desired baking time by pressing **3, 0**.
8. Press **Start**.

Once START is pressed the oven will cook and after 30 minutes automatically shut-off.

When the timed bake finishes:

1. “**End**” and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until **Stop** is pressed.

Note

- To cancel the function, press **Stop** at any time when setting the control or during the cooking process.
- The maximum Cook Time setting is 11 hours and 49 minutes.
- After the Cook Time feature has been activated, the display will go back to showing the hour of day. Press the Cook Time keypad to display any remaining cook time.
- Dark or dull pans absorb more heat than shiny bakeware resulting in dark or overbrowning of foods. It may be necessary to reduce the oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods. Dark pans are recommended for pies. Shiny pans are recommended for cakes, cookies or muffins.

Setting Delay Start (with Cook Time)

Adding a cook duration along with specific start time gives the same benefits as the cook time option in addition to controlling exactly when the cooking process will begin and end.

Delay Start may be set with the following features:

- Bake
- Conv Bake
- Conv Roast
- Slow Cook
- Clean

To set the Delay Start (with Cook Time) feature

See example below to set the oven with preheating for Bake at 375°F (191°C) for 50 minutes and to automatically start at 5:30:

1. Be sure the clock is set for the correct time of day.
2. Arrange oven rack(s) and place the food in the oven.
3. Press **Bake**.
4. Press **3, 7, 5**.
5. Press **Start**.
6. Press **Cook Time**.
7. Enter the desired baking time by pressing **5, 0**.
8. Press **Start**.
9. Press **Delay Start**.
10. Enter **5, 3, 0**.
11. Press **Start**.

Once START is pressed, the oven will calculate the start time at which the oven will begin heating.

The oven will continue to maintain this temperature for the selected time or until the cooking feature is canceled.

When the timed bake finishes:

1. “**End**” and the time of day will show in display. The oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times. The control will continue to beep 3 times every 30 seconds until **Stop** is pressed.

Note

- When setting the Delay Start option be sure the correct time of day is set.
- To cancel the function, press **Stop** at any time when setting the control or during the cooking process.
- You may choose to use **Delay Start** with no **Cook Time**.
- Delay start may be set using a 24 hour clock. See setting 12 or 24 hour display modes for more information.

WARNING

Use caution with the **DELAY START** (Delayed Timed Bake) features. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning

Setting Oven Controls

Setting Convection Bake

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and browning results. Multiple racks cooking may slightly increase cook times for some foods, but the overall result is time saved.

The Conv Bake feature should ONLY be used when your recipe instructions have been written for use with convection baking.

If your recipe instructions are for normal baking and you wish to use convection bake, follow the Convection Convert option instructions. The convection convert option will automatically adjust the oven temperature so that convection baking may provide the best possible result.

Conv Bake may be set with the following option:

- Conv Convert
- Cook Time and / or Delay Start

Benefits of Convection Bake

- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.

For best results

- Cookies and biscuits should be baked on pans with no sides or very low sides to allow heated air to circulate around the food. Food baked on pans with a dark finish will cook faster.
- Preheating is not necessary when cooking casseroles with Convection Bake.
- When using Convection Bake with a single rack, place oven rack in position 2 or 3. If cooking on multiple racks, place the oven racks in positions 2 and 4.

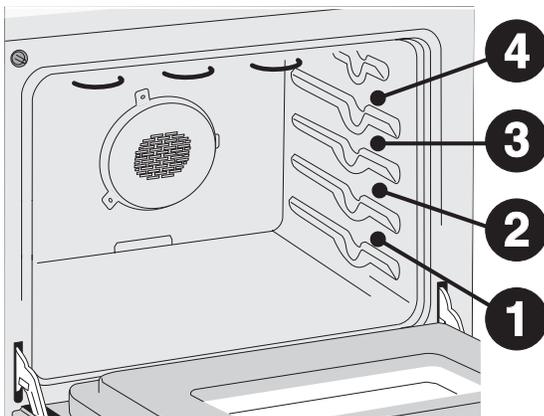


Figure 1

The following temperature settings apply to the conv bake feature:

- Auto-suggest (default setting): **350°F / 177°C.**
- Min. bake setting: **170°F / 77°C.**
- Max. bake setting: **550°F / 288°C.**

To set the Convection Bake

See example below to set conv bake to start immediately at 375°.

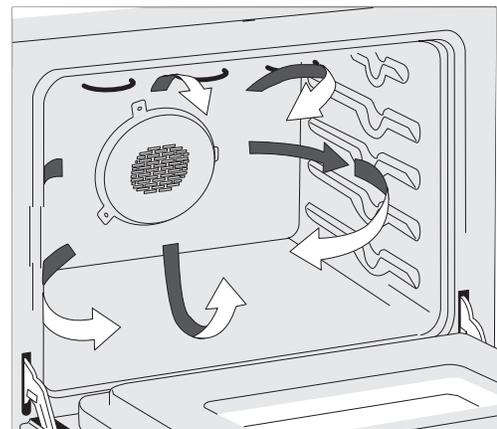
1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **Conv Bake**. If default temperature (350°F) is needed, press **Start**.
3. Press **3, 7, 5**.
4. Press **Start**.

The actual oven temperature will be displayed. “**CONV BAKE**” will stop flashing and the fan icon will appear in the display.

Press **Stop** to stop Convection Bake or cancel Convection Bake at any time.

Note

The convection fan will start AS SOON AS the oven is set for Convection Bake. The display will show an icon of rotating fan within a square. This rotating fan icon indicates when the Convection Fan is operating. The Bake, Broil and Convection elements will cycle for a better heat distribution.



Air circulation during Convection Bake

Setting Oven Controls

Setting Convection Roast

This method of cooking enables you to obtain the best results when roasting. Remember to use tested recipes with times adjusted for convection roasting when using the convection mode. This oven is equipped with multiple fan speeds for even cooking when baking and better tasting meats when roasting. It will use a faster fan speed for roasting which will quickly strip the cold air away from the meats replacing it with warm air (making a crisp outside - type of searing) sealing in juices for better tasting meats.

Conv Bake may be set with the following option:

- Cook Time and / or Delay Start

The following temperature settings apply to the conv bake feature:

- Auto-suggest (default setting): **350°F / 177°C**.
- Min. bake setting: **170°F / 77°C**.
- Max. bake setting: **550°F / 288°C**.

Benefits of Convection Bake

- Multiple rack baking.
- No special pans or bakeware needed.

For best results

- Preheating is not necessary for most meats and poultry.
- Be sure to carefully follow your recipe's temperature and time recommendations.
- Do not cover foods when dry roasting - this will prevent the meat from browning properly.
- Since Conv Roast cooks food faster, reduce the cook time by 25% from the recommended cook time of your recipe (check the food at this time). If necessary, increase cook time until the desired doneness is obtained.

To set the Convection Roast

See example below to set conv roast to start immediately at 375°.

1. Arrange oven racks.
2. Press **Conv Roast**.
3. Enter the desired roasting temperature using the number pads **3, 7, 5**.
4. Press **Start**.

To change the Convection Roast temperature (example: changing from 375°F to 425°F)

1. Press **Conv Roast**.
2. Enter the desired roasting temperature using the number pads **4, 2, 5**.
3. Press **Start**.

After the oven has reached the desired temperature, the control will beep and **CONV ROAST** light will stay on. **Note:** The Bake, Broil and Convection elements will cycle for a better heat distribution.

When convection roasting is complete press **Stop**.

Setting Convection Convert

The **Conv Convert** pad is used to automatically convert a standard **baking** recipe for convection baking. When set properly, this feature is designed to display the actual converted (reduced) temperature in the display. Convection Convert may **ONLY** be used with a **Conv Bake**, **Timed Conv Bake** or a **Delay Start** (Delayed Timed Conv Bake) setting. When used with a Timed Bake or a Delay Start (Delayed Timed Bake) setting, the Convection Convert will display a **"CF"** for check food when the bake time is 75% complete. At this time the oven control will sound 3 long beeps at regular intervals until baking had finished. When the bake time has completely finished the control will display **"End"** and will sound 3 long beeps every 30 seconds until the **Stop** pad is pressed.

To change from a normal bake recipe to a convection bake recipe (example: changing a 400°F normal bake recipe to a convection bake recipe)

When the conv bake mode is on at 400°F, press **Conv Convert**. **"CONV BAKE"** and the oven temperature **adjustment** will appear briefly in the display (for this example it is 375°F). A beep will sound once the **adjusted** oven temperature is reached. The display will show **"375°"**, **"CONV BAKE"** and the fan icon.

NOTE: When using a Cook Time, the convection convert will not operate if you have a timed bake under 20 minutes.

Setting Oven Controls

Setting Broil

When broiling, heat radiates downward from the oven broiler for even coverage.

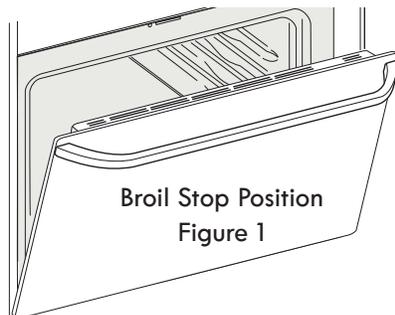
The following temperature settings apply to the broil feature:

- Auto-suggest (default setting): **550°F / 288°C.**
- Min. bake setting: **400°F / 204°C.**
- Max. bake setting: **550°F / 288°C.**

To set the oven to broil

See example below to set broil to start immediately at 500°.

1. Place the broiler pan insert on the broiler pan. Then place the food on the broiler pan insert. **DO NOT** use the broiler pan without the insert. **DO NOT** cover the broiler insert with foil. The exposed grease could ignite.
2. Arrange the interior oven rack and place the broiler pan on the rack. Be sure to center the broiler pan directly under the broiler element. **Make sure the oven door is in the broil stop position (See Figure 1).**
3. Press **Broil**.
4. Press **5, 0, 0**.
5. If a lower broil temperature is desired (minimum broil temperature setting is 400°F), press the desired temperature before continuing to step 6.
6. Press **Start**. The oven will begin to broil.
7. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve.
Note: Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
8. To cancel broiling press **Stop**.



Be aware that the suggested broil setting table are recommendations only. Increase or decrease broiling times, or move to a different rack position to suit for doneness. If the food you are broiling is not listed in the table, follow the instructions provided in your cookbook and watch the item closely.

Electric range broiling table recommendations

Food Item	Rack Position	Temp. setting	Cook time		Doneness
			1st side	2nd side	
Steak 1" thick	2nd	550°F	6:00 min.	4:00 min.	Rare
	2nd	550°F	7:00 min.	5:00 min.	Medium
Pork chops 3/4" thick	2nd	550°F	8:00 min.	6:00 min.	Well
Chicken - Bone In	3rd	450°F	20:00 min.	10:00 min.	Well
Chicken Boneless	2nd	450°F	8:00 min.	6:00 min.	Well
Fish	2nd	500°F	13:00 min.	N/A	Well
Shrimp	3rd	550°F	5:00 min.	N/A	Well
Hamburger 1" thick	2nd	550°F	9:00 min.	7:00 min.	Medium
	3rd	550°F	10:00 min.	8:00 min.	Well

For best results

- Use the recommended pans and oven rack positions for the type of meat being prepared.
- For optimum browning results, allow the oven to preheat **5-6 minutes** before placing the food in the oven.

CAUTION

- Do not use the broiler pan without the insert.
- Do not cover the broil pan/insert with aluminum foil; the exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil element and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

WARNING

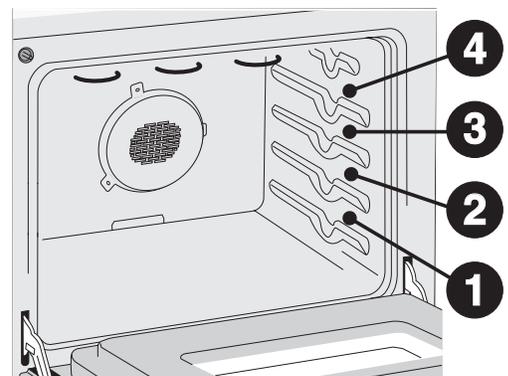
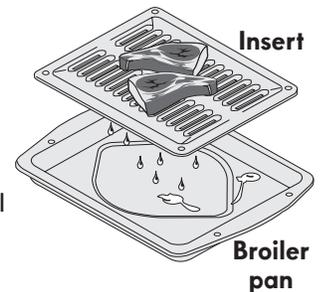
Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

Broiler Pan and Insert (Available with some models)

The broiler pan and the insert allows grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without the insert. **DO NOT** cover the insert with foil; the exposed grease could ignite.

Broiler Clean-Up Tips (some models):

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



Setting Oven Controls

Setting Warm

The Warm feature will keep oven baked foods warm for serving up to 3 hours after cooking has finished. After 3 hours the Warm feature will shut-off automatically. The Warm feature should be used only with foods that are already at serving temperature. The warm feature will maintain an oven temperature of 170°F (77°C).

The Warm feature may be used without any other cooking operations or may be used after cooking has finished using Cook Time or Delay Start.

To set Warm

See example below to set Warm for the oven to start immediately.

1. Arrange interior oven racks and place food in oven.
2. Press **Warm**.
3. Press **Start**.

See example below to set Warm to start immediately after a Cook Time or Delay Start.

1. Press **Bake** or any other cooking function.

If needed, enter a different temperature.

2. Press **Start**.
3. Press **Bake Time**.
4. Enter time.
5. Press **Start**.

If needed, set a **Delay Start** feature.

6. Press **Warm**.
7. Press **Start**.

Note:

Pressing **Stop** at any time will stop all oven baking operations.

WARNING

Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when finished cooking.

Setting Slow Cook

The Slow Cook feature may be used to cook foods more slowly, at lower oven temperatures. Slow cook provides cooking results much the same way as a Slow Cooker or Crock-Pot.

This feature is ideal for roasting beef, pork & poultry. Slow Cooking meats may result in the exterior of meats becoming dark but not burnt. This is normal.

Slow Cook may be set with the following options:

- Cook Time
- Cook Time and / or Delay Start

There are 2 settings available, high (Hi) or low (Lo). The high setting is best for cooking foods from a 4 to 5 hour time period. The low setting is best for cooking foods from 8 to 9 hour time period.

To set Slow Cook

1. Place the food in the oven.
2. Press **Slow Cook** to choose the Hi option.
3. Press **Slow Cook** again to choose the Lo option.
4. Press **Start**.
5. If desired, add any **Timed Bake** or **Delayed Start Bake** settings at this time.

Note:

To cancel the Slow Cook feature press **Stop** at any time.

For best results

- Completely thaw all frozen foods before cooking.
- Position multiple racks to accommodate size of cooking utensils when cooking multiple food items.
- Add any cream or cheese sauces during the last hour of cooking.
- Do not open the oven door often or leave the door open when checking foods. If the oven heat escapes often, the Slow Cook time may need to be extended.
- Cover the foods to keep them moist or use a loose or vented type cover to allow foods to turn crisp or brown.
- Cook times will vary; depending on the weight, fat content, bone & the shape of the meat.
- Use the recipe's recommended food temperature and a food thermometer to determine when the food is done.
- Preheating the oven will not be necessary when using the Slow Cook feature.

Setting Oven Controls

Setting the Recipes

The **Recipes** feature is used to record and recall your favorite recipe settings. This feature may store and recall from 1 to 3 different settings. The Recipes feature may be used with **Bake** or a **Timed Bake**. This feature will not work with any other function including a **Delayed Timed Bake** setting.

To set the oven to record a recipe

See example below to store a bake at 375°.

1. Press **Recipes**.
2. Press **1** (Note: **2** or **3** may also be used to store a recipe setting).
3. Press **3, 7, 5**.
Note: If a timed bake is needed, press **Start** once, press **Bake Time** and enter the time.
4. Press and hold **Start** for at least 3 seconds or until a beep sounds. The beep indicates that the recipe setting has been recorded for future recall.

NOTE: The oven will continue to bake unless **Stop** is pressed.

To recall a recipe

See example below recalling recipe from the number 1 pad.

1. Place food in the oven.
2. Press **Recipes**.
3. Press **1**.
4. Press **Start**. The oven will begin to immediately cook with the previously recorded recipe. The Temperature is recalled and if a Timed Bake was recorded this feature will also recall the cooking time.

Note

To overwrite a recipe, repeat step 1 to step 4 of the “To set the oven to record a recipe” section. To remove the bake time of a stored recipe, repeat step 1 to step 4 with a bake time of zero.

Setting Sabbath Feature

(for use on the Jewish Sabbath & Holidays)

This appliance provides special settings for use when observing the Jewish Sabbath/Holidays. **Bake** is the only cooking feature available while in the Sabbath mode.

The oven temperature may be set higher or lower after setting the Sabbath feature (the oven temperature adjustment feature should be used only during Jewish Holidays), however the display will not visibly show or provide any audible tones indicating whether the change occurred correctly. Once the oven is properly set using Bake with the Sabbath feature active, the oven will remain continuously ON until cancelled. This will override the factory preset 12-Hour Energy Saving feature.

If the oven light will be needed during the Sabbath, press Oven light pad before activating the Sabbath feature. Once the oven light is turned ON and the Sabbath feature is active, the oven light will remain ON until the Sabbath feature is turned OFF. If the oven light needs to be OFF, be sure to turn the oven light OFF before activating the Sabbath feature.

IMPORTANT NOTES: It is not advised to attempt to activate any other program feature other than **BAKE** while the Sabbath feature is active. ONLY the following key pads will function after setting the Sabbath feature; **1 to 9, Bake, Start & Stop**. **ALL OTHER KEYPADS** should not be used once the Sabbath feature is properly activated.

To Program the Oven to Begin Baking Immediately & activate the Sabbath feature

See example below baking at 350° (default bake setting) with Sabbath feature on.

1. Be sure that the clock is set with the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press **Bake**.
4. Press **Start**.
Be sure to make any additional oven setting changes (Oven light, Cook Time and / or Delay Start, Warm) before going to step 5.
5. The oven will turn ON and begin heating.
6. To enter Sabbath mode, press and hold **simultaneously** both the **Cook Time** and **Delay Start** for at least 3 seconds (a beep will sound) and release.

Once properly set in Sabbath mode, SAb appears in the display and the oven control will no longer beep or display any further changes.

Note

The oven may be turned OFF at any time by first pressing **Stop** (this will turn the oven OFF only).

Setting Oven Controls

Setting Sabbath Feature

To cancel Sabbath feature

Press and hold **simultaneously** both the **Cook Time** and **Delay Start** for at least 3 seconds (a beep will sound) and release.

All cooking features previously set will automatically cancel once Sabbath mode has ended.

Note:

You may change the oven temperature once baking has started by pressing **Bake**, the numeric key pads for the temperature you want (example for 425°C press **4, 2, 5**) and then pressing **Start** TWICE (for Jewish Holidays only). Remember that **the oven control will no longer beep or display any further changes** once the oven is set for the Sabbath feature.

Should you experience a power failure or interruption, the oven will shut off. When power is returned the oven will not turn back on automatically. If your food was nearly fully cooked, you may allow the trapped heat in the oven to finish the cooking process. Otherwise, you should remove the food when the power failure occurs, because you may only start the oven once during the Sabbath/Jewish Holidays. After the Sabbath observance turn OFF the Sabbath feature and the oven may be used with all normal functions.

For further assistance, guidelines for proper usage, and a complete list of models with the Sabbath feature, please visit the web at <http://www.star-k.org>.

Adjusting Oven Temperature

The temperature in the oven has been pre-set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is cooking too hot or too cool for the temperature you select, you can adjust the actual oven temperature to be more or less than what is displayed. Before adjusting, test a recipe by using a temperature setting that is higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

To adjust the oven temperature higher

See below example to increase the oven temperature by 30°F

1. Press **Bake** for 6 seconds.
2. Press **3 0**. The temperature may be increased as much as 35°F (19°C).
3. Press **Start** to accept the temperature change and the display will return to the time of day. Press **Stop** to reject the change if necessary.

To adjust the oven temperature lower

See below example to decrease the oven temperature by 30°F

1. Press **Bake** for 6 seconds.
2. Press **3 0** and then press **Clean**. The temperature may be decreased as much as 35°F (19°C).
3. Press **Start** to accept the temperature change and the display will return to the time of day. Press **Stop** to reject the change if necessary.

Note: The oven temperature adjustments are permanent and will stay forever in the unit memory unless you manually change it again. Even a power outage will not reset these changes. Follow the same procedure again if you wish to change it to a different setting.

Self-Cleaning Cycle

Before Starting Self-Clean

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures that are well above those used for normal cooking. The high cleaning temperature eliminates soils completely or reduces them to a fine powdered ash that you can later easily wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following precautions when running the self-clean cycle:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.
- **Do not** use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around the oven interior.
- **Do not** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket. -Fig. 1-
- **Do not** use any cleaning materials on the door gasket. Leaving chemical residue can damage the door gasket.
- **Do not** force the oven door open. The automatic door locking system can be damaged.
- **Remove all utensils and any aluminum foil from the oven.** These items cannot withstand high cleaning temperatures.
- Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle, their color will turn slightly dull. After the cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil. This will make the racks glide easier.
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting a 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.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom with soap and water. These areas heat sufficiently to burn soil on.
- **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 porcelain surface, they may leave a dull spot even after cleaning.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

- **DO NOT** line the oven walls, oven racks, bottom or any other part of the appliance with aluminum foil. Doing so will stop 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).
- **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-clean cycle is finished. The oven may still be **VERY HOT**.
- **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.**
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any appliance. Move birds to another well-ventilated room.

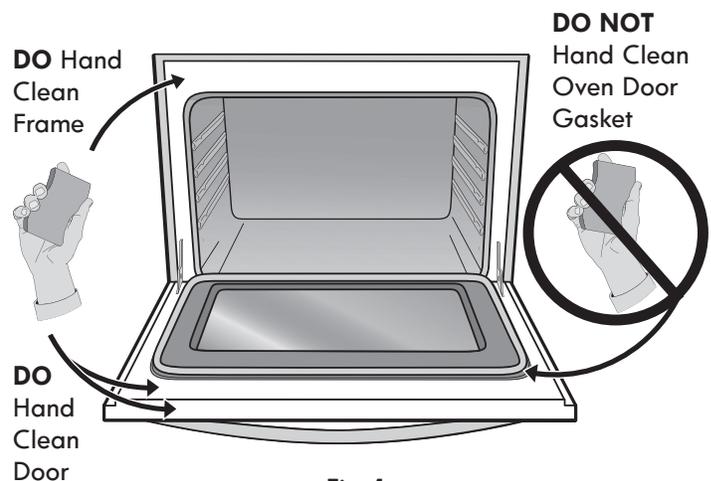


Fig. 1

What to Expect during Cleaning

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

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.

Self-Cleaning Cycle

Self-Clean Time Length

* For satisfactory results, use a 2 hour Self-Clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average** or a 4 hour cycle for **heavy soils**.

If you are planning to use the oven directly after a self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the oven door to unlock. This normally takes about one hour. So a 3 hour self-clean cycle will actually take about 4 hours to complete.

NOTE: The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventilation fan or exhaust hood during the Self-Clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the Self-Clean cycle.

To Set a Self-Clean Cycle or a Delayed Start Self-Clean Cycle

See example below to start an immediate 4 hours Self-Cleaning cycle or to set a Delay Start time of 9:00 o'clock and shut-off automatically.

1. Be sure the clock is set with the correct time of day, the oven is **EMPTY** and the door is closed.

2. Press **Clean**.

3. Press **4, 0, 0**.

Note: If a 2 or 4 hour clean time is desired, press 2, 0, 0 for a 2 hour or press 4, 0, 0 for a 4 hour clean time. Set the cleaning time based on the amount of soil: light, average or heavy (*see above).

4. Press **Start**.

As soon as the control is set, the motor driven oven door lock will begin to close automatically. Once the door has been locked the "Door Locked" indicator light will stop flashing and remain on.

Note: Allow about 15 seconds for the oven door lock to close.

Note: If the optional delay Self-Clean feature is needed, finish steps 5-7.

5. Press **Delay Start**.

6. Enter the desired Self-Clean starting time using the number pads **9, 0, 0**.

7. Press **Start**.

The control will calculate forward from the set start time to determine when the Self-Cleaning cycle should end. The Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

CAUTION

- To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.
- **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-clean cycle is finished. The oven may still be **VERY HOT**.

When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The "**DOOR LOCKED**", "**CLEAN**" and "**HOT**" icons will remain in the display.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "**DOOR LOCKED**" icon is no longer displayed, the oven door can then be opened.

NOTE: When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle:

1. Press **Stop**.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "**DOOR LOCKED**" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Restart the Self-Clean cycle once all conditions have been corrected.

Important notes:

- Starting a Self-Clean cycle will turn **ON** the Cooktop Lockout feature. The cooktop will remain locked until the Self-Clean cycle has completed and the oven door has unlocked.
- When a Self-Clean cycle is turn on, the oven light will be disable and if the oven light is On, it will turn **OFF** automatically.

Care & Cleaning (Cleaning Chart)

Cleaning Various Parts of Your Range

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

Surfaces	How to Clean
Aluminum & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. DO NOT spray liquids directly on the control pad and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or some paper towels - they will damage the finish. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Stainless Steel (some models) Oven Door & Drawer Front Panel and Decorative Trim	Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert (some models), Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, 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 Racks	Oven racks should be removed, or else their finish will dull and their colors turn slightly blue. If they do go through the self-clean cycle, wait until the oven has cooled, then remove the oven racks and rub their sides with wax paper or a cloth containing a small amount of baby or salad oil; this will make the oven racks glide easier back in and out of their positions.
Oven door	To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. DO NOT immerse the door in water. DO NOT clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on self cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.

Care & Cleaning

Cooktop Maintenance

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

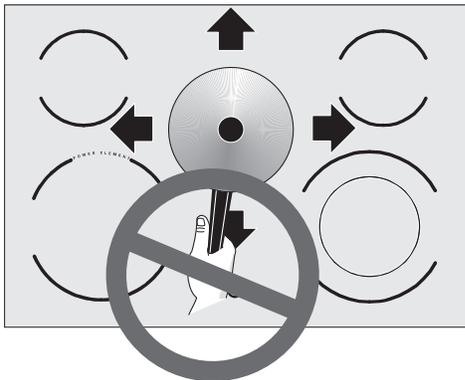
Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface. Buff with a **non-abrasive** cloth or **no-scratch** cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish 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:

- Use cookware with dirt or dirt build up on bottom; replace with clean cookware before using.
- Slide anything metal or glass across the cooktop.
- Use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen.
- Cook foods directly on the cooktop surface without a pan.
- Drop heavy or hard objects on the glass cooktop, because they may cause it to crack.



Cooktop Cleaning

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.

For light to moderate soil:

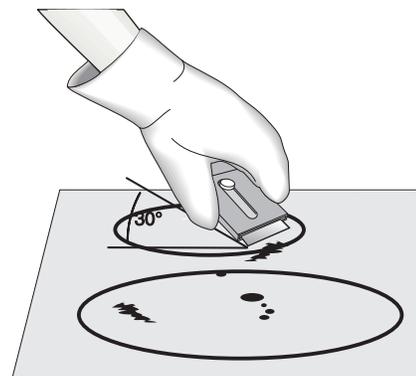
Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

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, then apply a few drops of cleaning cream and buff surface clean.

IMPORTANT NOTE: Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type scratch pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktop.



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.

Care & Cleaning

Cooktop Cleaning (cont'd)

Do not use the following on the 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.



Special Caution for Aluminum Use on the Ceramic Cooktop

- **Aluminum foil**-Use of aluminum foil on a hot cooktop will damage the ceramic cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow aluminum foil to touch the ceramic cooktop under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils**- The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If allowed to boil dry, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

Removing and Replacing the Oven Door

CAUTION The oven door is heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift the oven door by the handle.

IMPORTANT Most oven doors contain glass that can break. Read the following recommendations:

- Do not close the oven door until all the interior oven racks are fully inserted and retracted to the back of the oven.
- Do not hit the glass with pots, pans, or any other object. The oven door glass may break or even break at a later time unexpectedly.
- Scratching, hitting, jarring or stressing the oven door glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.
- You may use a glass cleaner on the outside of the oven door glass. Do not spray or allow water or the cleaner to enter or drip down into the oven door vents. Spray cleaner on cloth first and then wipe the oven door clean.
- Do not use strong oven cleaners, powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door or glass.
- Never clean the oven door gasket. The oven door gasket should always clean during the Self-clean cycle.

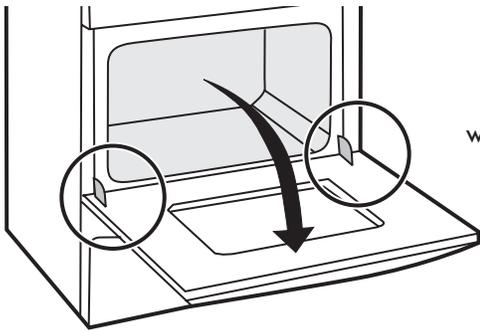
To Remove Oven Door:

1. Open oven door completely (horizontal with floor - See Figure 1).
2. Pull the door hinge locks on both left and right door hinges down from the oven frame completely towards the oven door (See Figure 2). A tool such as a small flat-blade screwdriver may be required.
3. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Figure 3).
4. Close the door to the broil stop position (the oven door will stop into this position just before fully closing).
5. With the oven door in the broil stop position, lift the oven door hinge arms over the roller pins located on each side of the oven frame (See Figure 4).

To Replace Oven Door:

1. Firmly grasp both sides of oven door along the door sides (Do not use the oven door handle - See Figure 3).
2. Holding the oven door at the same angle as the removal position, seat the hook of the hinge arm onto the roller pins located on each side of the oven door frame (See Fig. 4). Also, seat the notch of the hinge arm onto the bottom of the slot at the same time you seat the hook. The hook and notch of the hinge arms must be fully seated onto the roller pins and bottom of the slot.
3. Fully open the oven door (horizontal with floor - See Figure 1).
4. Push the door hinge locks up towards and into the oven frame on both left and right oven door hinges (See Figure 2) to the locked position.
5. Close the oven door.

Care & Cleaning



Door Hinge locations with oven door fully open

Figure 1

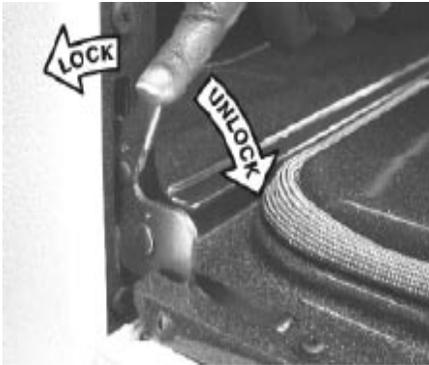


Figure 2

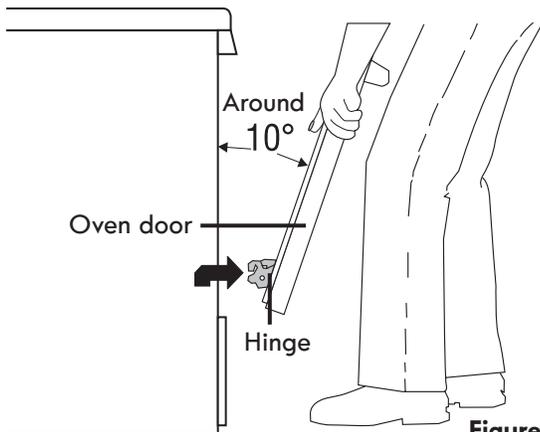


Figure 3

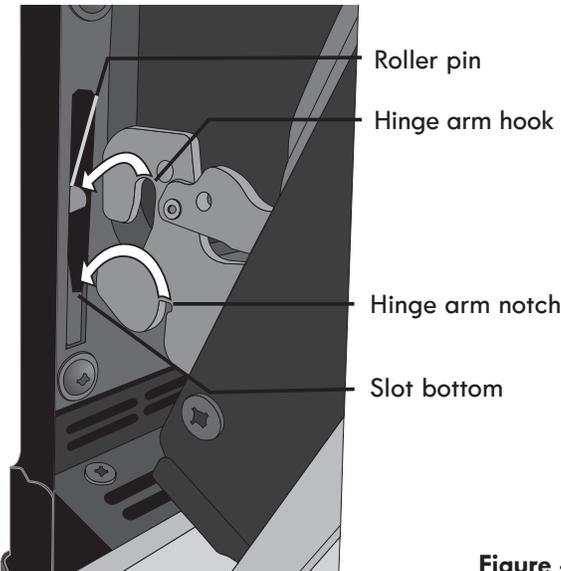


Figure 4

Changing Oven Light

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

On some models an interior oven light will turn on automatically when the oven door is opened. The oven light may be turned on when the door is closed by using the oven light switch located on the control panel. On a self clean oven the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder.

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

To replace the light bulb:

CAUTION: BE SURE OVEN IS COOL

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



Storage Drawer

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

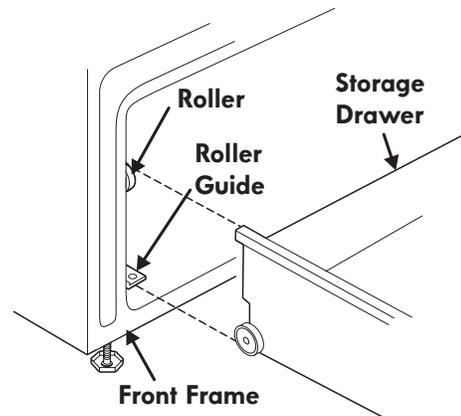
Removing and Replacing Storage Drawer

To remove the drawer:

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

To replace the drawer:

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



Before You Call

Solutions to Common Problems

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

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

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

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not levelled.	<p>Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust levelling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.</p> <p>Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.</p> <p>Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevelled. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.</p>
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	<p>Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.</p> <p>Contact builder or installer to make appliance accessible.</p> <p>Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.</p>
Entire range or oven does not operate.	<p>Make sure cord/plug is tightly into outlet.</p> <p>Service wiring is not complete.</p> <p>Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.</p>
* Oven control beeps and displays F10, F30, Etc.	<p>This oven is equipped with a state of the art electronic oven controller. Among the many features is a full time oven circuit diagnostics system. The controller constantly monitors the internal circuitry as well as several crucial oven circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the controller will immediately stop the current operation and beep continuously (flashing an error code of F10, F30, etc. in the controller display window.</p> <p>Electronic control has detected a fault condition. Press STOP/CLEAR to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault remains, record fault number. Press STOP/CLEAR and contact authorized servicer.</p>
Oven light does not work.	Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light in this owner's Guide for instructions.
Surface unit does not heat.	<p>Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light in this owner's Guide for instructions.</p> <p>Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.</p>
Surface units too hot or not hot enough.	<p>Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.</p> <p>Lightweight or warped pans used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Flat pans heat better than warped pans. Cookware materials and weight of the material affect heating. Heavy-and medium- weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.</p>
Scratches or abrasions on cooktop surface.	<p>Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.</p> <p>Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning.</p> <p>Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.</p>
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. "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning.

Before You Call

Solutions to Common Problems

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Brown streaks or specks.	Boilovers are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning.
Areas of discoloration with metallic sheen.	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipe's recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see " Adjusting Oven Temperature " in the Electronic Oven Control guide.
Fan noise during cooking operation.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. It is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.
Flames inside oven or smoking from vent.	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time. Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under «Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle» in the Electronic Oven Control guide.
Oven smokes excessively during broiling.	Control(s) not set properly. Follow instructions under " Setting Oven Controls ". Make sure oven is opened to Broil Stop Position . Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing. Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
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.

Avoid Transportation Damage to your Range

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

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

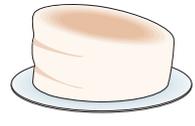
Cooking Information

Oven Baking

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

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

Baking Problems and Solutions Chart

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cookies and biscuits put into the oven before the preheating 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. • 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 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 a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for levelling the range. • 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.

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

* Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

* La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al **1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

Manuel d'utilisation et d'entretien

Use & Care Guide

Français / English

Kenmore®

Cuisinière encastrable électrique Electric Slide-in Range

P/N 318205824A (1012)

Sears Canada Inc., Toronto,

Ontario, Canada M5B 2C3

www.sears.ca



Table des matières

Garantie sur appareil Kenmore	2
Contrats d'entretien	2
Enregistrement de l'appareil	3
Emplacement de la plaque de série	3
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4-5
Caractéristiques de l'appareil	6
Réglage des contrôles de surface	7-9
Surface de cuisson	9-10
Avant d'utiliser le four	10-11
Réglage de la commande du four	11-17

Cycle autonettoyant	18-19
Entretien et nettoyage	20-23
• Nettoyage des composantes de la cuisinière	20
• Nettoyage et entretien de surface de cuisson vitrocéramique	21-22
• Nettoyage de l'acier inoxydable	22
• Enlever et replacer la porte du four	22
• Enlever le couvercle de l'élément caché	23
• Remplacement de l'ampoule du four	23
• Tiroir de rangement	23
Avant d'appeler	24-25

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les précieusement

Ce manuel 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 identifiées les caractéristiques de votre appareil. 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.

Garantie sur appareil Kenmore

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME^{MD} pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés:

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues suite à un accident, à une utilisation non-conforme ou une maintenance non-conforme.
3. Aux articles consommables qui sont sujets à l'usure normale, incluant, sans en exclure d'autres, filtres, courroies, ampoules et sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec ce produit.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyeurs, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages affectant les pièces ou les systèmes ou aux pannes causées par des modifications non autorisées de l'appareil.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Enregistrement de l'appareil

Écrire les numéros de modèle et de série de l'appareil aux endroits indiqués ci-dessous. Ces numéros sont inscrits sur la plaque de série qui se trouve sur une des moulures latérales et qui est visible lorsque la porte est ouverte.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

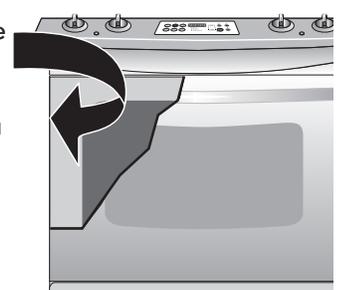
Date d'achat: _____

Ceci vous permettra de vous référer à ces numéros si vous en avez besoin plus tard.

Emplacement de la plaque de série

Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque de série. La plaque de série se trouve sur une des moulures latérales et est visible lorsque la porte est ouverte.

N'oubliez pas d'inscrire le numéro de série pour référence future.



Imprimé au Canada

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No.70 dernière édition ainsi qu'aux codes de la région, ou conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région au Canada.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

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

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

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

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

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

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

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

- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).**



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez les supports anti-renversements fournis avec l'appareil
- Voyez les instructions d'installation.



Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée avec les supports anti-renversements 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-renversements. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation des supports anti-renversements.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.

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

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

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux 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.

⚠ ATTENTION Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez vous que celle-ci a été exposée à une température au dessus de

0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

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

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni)**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers l'orifice situé au haut de l'encadrement avant, derrière la porte du four et il est visible lorsque cette dernière est ouverte. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni).** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas de votre 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 votre 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.
- **Nettoyants / Aérosols.** Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

FOURS AUTO-NETTOYANTS:

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

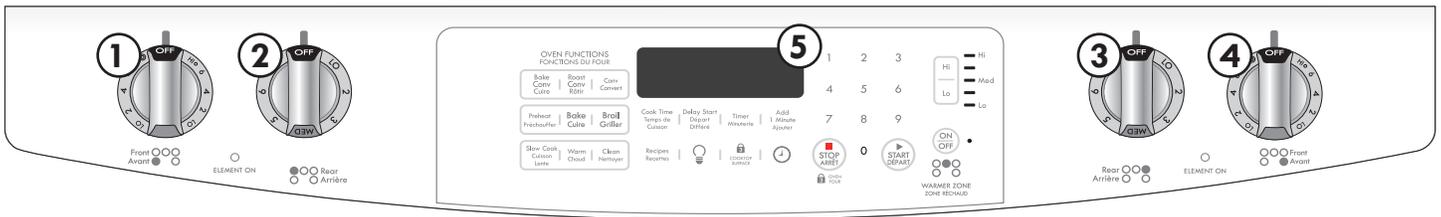
⚠ ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce bien aérée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

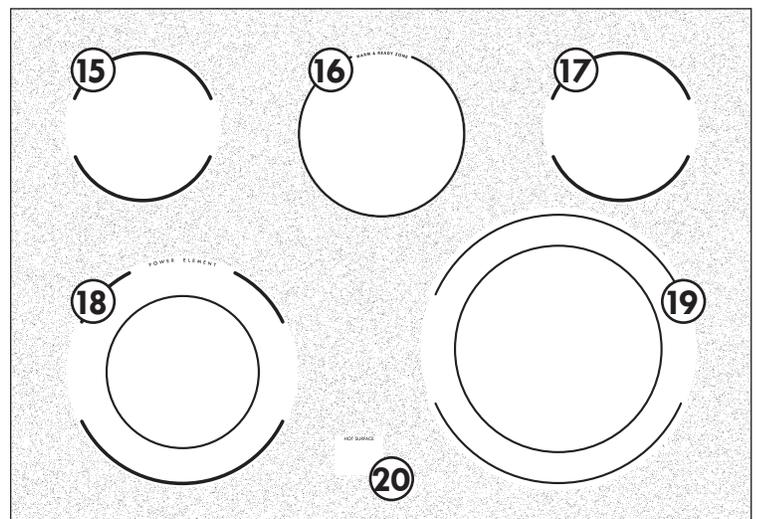
Caractéristiques de l'appareil

Note: Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

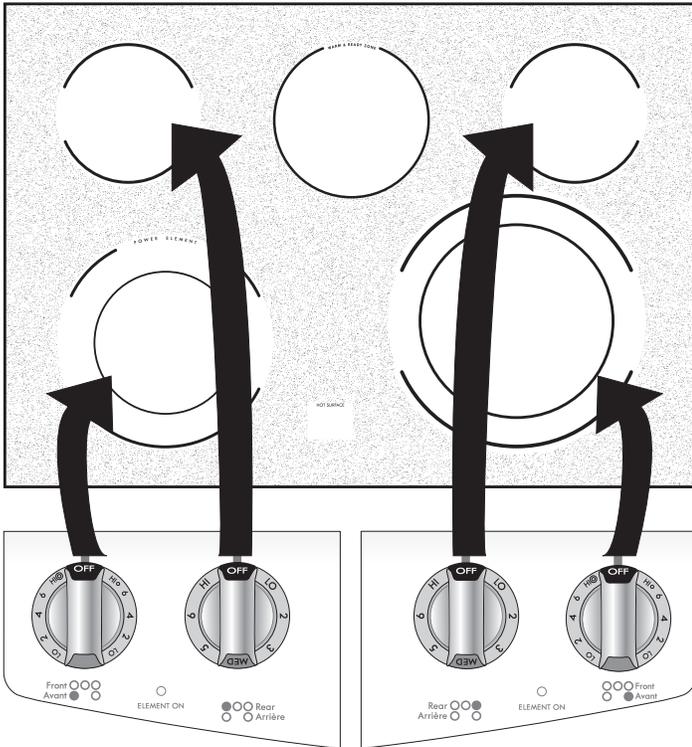
Les caractéristiques de votre cuisinière encastrable



1. Contrôle de l'élément avant gauche
2. Contrôle de l'élément arrière gauche
3. Contrôle de l'élément arrière droite
4. Contrôle de l'élément avant droite
5. Contrôleur électronique du four muni d'une minuterie
6. Ouverture de ventilation du four
7. Élément de grillage
8. Lumière du four
9. Couvercle du ventilateur convection
10. Four à convection auto-nettoyant
11. Grille du four ajustable
12. Poignée de la porte du four
13. Porte du four vitrifiée
14. Tiroir de rangement
15. Élément radiant simple de 6"
16. Élément radiant de la zone réchaud
17. Élément radiant simple de 6"
18. Élément radiant double de 6"/9"
19. Élément radiant double de 9"/12"
20. Témoins lumineux surface chaude



Réglage des contrôles de surface



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

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

NOTE: En raison de l'intensité élevée de la chaleur produite par les éléments de surface, la surface en vitrocéramique deviendra verte quand l'élément sera éteint. Ce phénomène est normal et la vitrocéramique reviendra à sa couleur blanche originale après qu'elle ait complètement refroidi. (Surface de cuisson vitrocéramique blanche seulement).

Surface de cuisson vitrocéramique

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre de l'élément.

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures**

Éléments de surface radiants

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

Emplacement des éléments et des contrôles

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

- Deux éléments radiants **de 6"** situés à l'arrière à droite et à l'arrière à gauche;
- Un élément radiant **double de 6" ou 9"** situé à l'avant à gauche;
- Un élément radiant **double de 9" ou 12"** situé à l'avant à droite;
- Et un élément radiant zone réchaud situé à l'arrière au centre.

Réglage des contrôles de surface

Réglage des éléments de surface

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

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

Réglages recommandés pour éléments de surface	
Réglage	Type de cuisson
Haut (Hi)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (5 - 8)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (5)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo - 2)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

Réglage d'un élément radiant simple

La table de cuisson possède des éléments simples aux endroits indiqués à la figure 1.

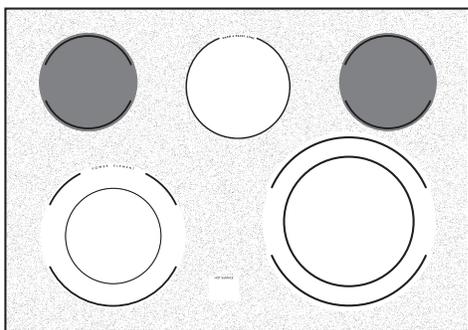


Figure 1

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

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

Pour régler un élément radiant simple:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément de surface.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre pour obtenir le réglage désiré (Figure 2). Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré.
3. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface s'allumera lorsque l'élément sera en marche et restera allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidie. Le témoin peut rester allumé même si l'élément est en position d'arrêt. **Note:** Voir le tableau pour les réglages recommandés.

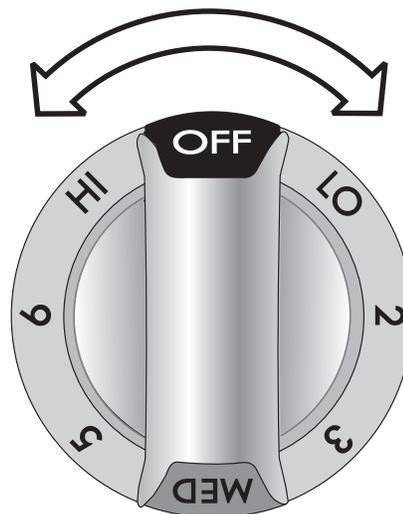


Figure 2

Notes importantes:

- Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à un réglage plus faible.
- Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément de surface quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permettra à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.
- Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
- Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximal, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Réglage des contrôles de surface

Réglage d'un élément radiant double

L'appareil est équipé de deux éléments radiants doubles, un à l'avant à droite et l'autre à l'avant à gauche (Figure 1). Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 3) pour utiliser l'élément au complet et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure 2) pour utiliser la zone interne de l'élément. Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

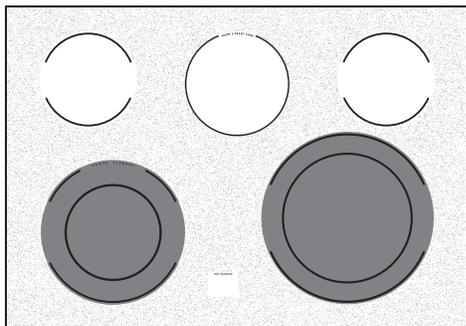


Figure 1

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

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

Pour régler un élément double:

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

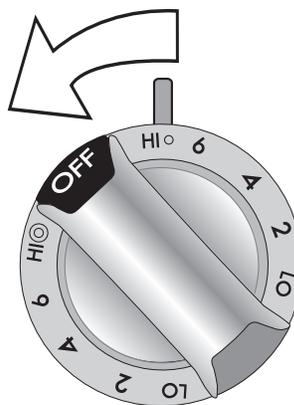
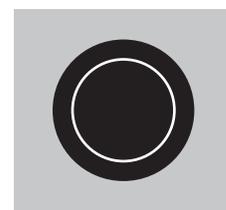
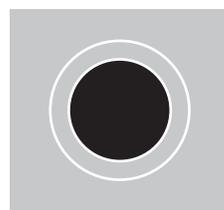


Figure 2 - Réglage de la portion interne de l'élément double



Figure 3 - Réglage de l'élément double complet



Zone de l'élément double chauffant selon le réglage (montré en noir)

Notes importantes:

- Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à un réglage plus faible.
- Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément de surface quelques minutes avant la fin de la cuisson. Ceci permettra à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.
- Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
- Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximal, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

Réglage des contrôles de surface

Réglage de la zone réchaud

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

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium pour conserver leur qualité.

Pour les meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface.**

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

Sélection de la température

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

Pour régler la zone réchaud:

NOTE: Le contrôleur et les témoins lumineux sont situés sur le panneau de contrôle.

1. Appuyez sur la touche **ON/OFF** du contrôleur de la zone réchaud. Le témoin lumineux de la zone réchaud clignote. Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes suivantes, la requête pour allumer la zone réchaud s'annule.
2. Sur le contrôle de la zone réchaud, appuyez une fois sur la touche **Hi** pour allumer la zone à la puissance **HI** (Figure 2) ou une fois sur **Lo** pour allumer la zone à la puissance **LO** (Figure 5). Le témoin lumineux situé à droite de la touche ON/OFF reste allumé et le témoin lumineux de surface chaude situé sur la table de cuisson s'allume lorsque la zone devient chaude.
3. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **Hi** ou **Lo**, la puissance de l'élément de la zone réchaud diminue ou augmente. La zone réchaud possède 5 niveaux de puissance, situé entre **Hi** (Figure 2) et **Lo** (Figure 5), incluant **Med** (Figure 4). Le niveau de puissance de la zone réchaud peut-être ajusté en tout temps pendant qu'elle est marche.
4. Lorsque la nourriture est prête à servir, appuyez sur **ON/OFF** une fois pour éteindre la zone réchaud. La lampe témoin de la zone réchaud s'éteint (Figure 3).

Note: Le témoin lumineux de surface chaude s'éteint lorsque la surface a suffisamment refroidie.

AVERTISSEMENT La zone ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude, mais elle peut tout de même causer des brûlures. Évitez de placer vos mains sur la zone ou à côté de cette dernière lorsque le témoin lumineux de surface chaude est allumé. Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les plats chauds.

Réglage recommandé pour la zone réchaud	
Aliment	Niveau de puissance
Breuages chauds	HI
Aliments frits	HI
Légumes	MED
Soupes (Crème)	MED
Ragoût	MED
Sauces	MED
Viandes	MED
Sauces (Gravies)	LO
Oeufs	LO
Assiette de service avec nourriture	LO
Casseroles	LO
Pains/Pâtisseries	LO

Figure 1

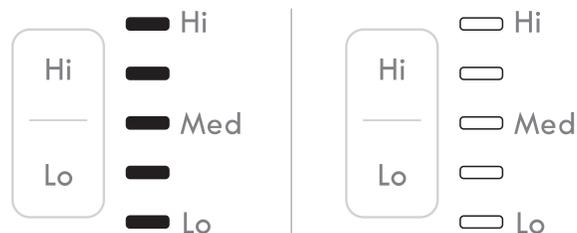


Figure 2

Figure 3

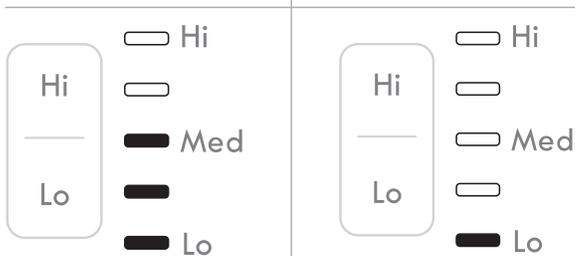


Figure 4

Figure 5

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

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

Surface de Cuisson

Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers

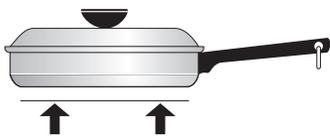
Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Vérifiez si le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (Voir la figure 1). Suivez les instructions selon la figure 2.

Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.



Figure 1

CORRECT

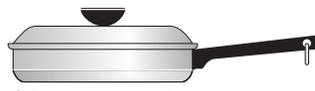


- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- La tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Toujours égaliser le diamètre de la casserole au diamètre de l'élément de surface.

INCORRECT



- Fonds incurvés et déformés.



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



- Le foyer déborde des bords de la casserole.



- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.

Figure 2

Types de matériaux des ustensiles

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

ALUMINIUM - Excellent conducteur de la chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE - Excellent conducteur de la chaleur mais décolore rapidement. Peut laisser des marques métalliques sur la table de cuisson en vitrocéramique (voir aluminium plus haut).

ACIER INOXYDABLE - Conducteur de la chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

FONTE - Conducteur de la chaleur pauvre par contre il la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte. Pas recommandée sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

FONTE ÉMAILLÉE - Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. L'émail doit être doux pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

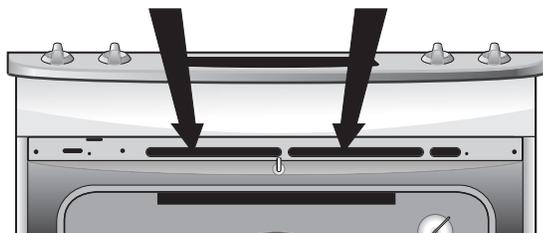
VERRE - Conducteur de la chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

Avant de régler la commande du four

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

Position de l'évent

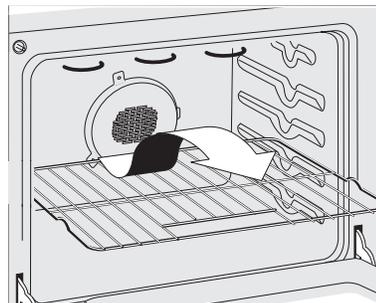
Un évent est situé à l'avant droit du panneau avant, au-dessus de la porte. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.



Enlever et replacer les grilles de four

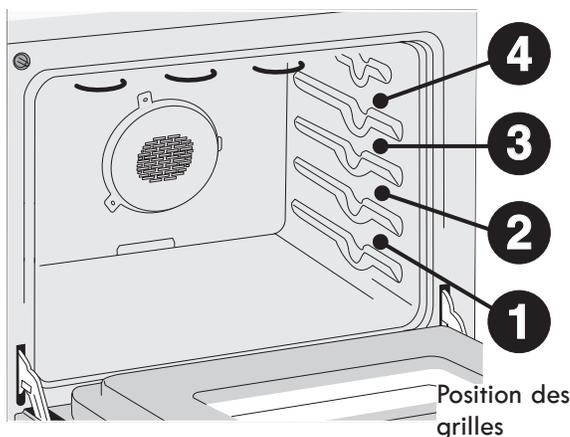
Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

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



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.



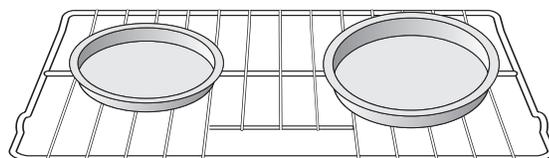
POSITIONS RECOMMANDÉES DES GRILLES POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE.

Aliment	Position de la grille
Viandes grillées, poulet et poisson	3 ou 4
Biscuits, gâteaux, tartes & muffins	
Une grille	2 ou 3
Plusieurs grilles	2 & 4
Tartes gelées, gâteaux des anges, omelette, pains de viande, casseroles, cubes de boeuf ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti et jambon	1

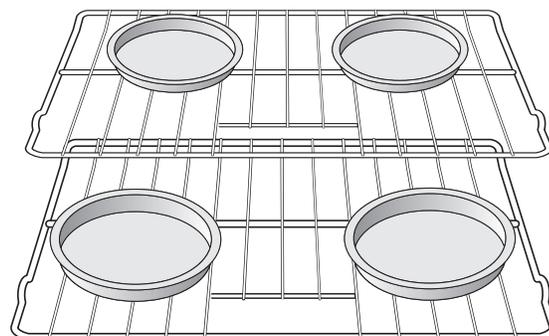
Note: Soyez prudent lorsque vous retirez la nourriture du four.

Circulation de l'air dans le four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 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.



Cuisson sur une seule grille



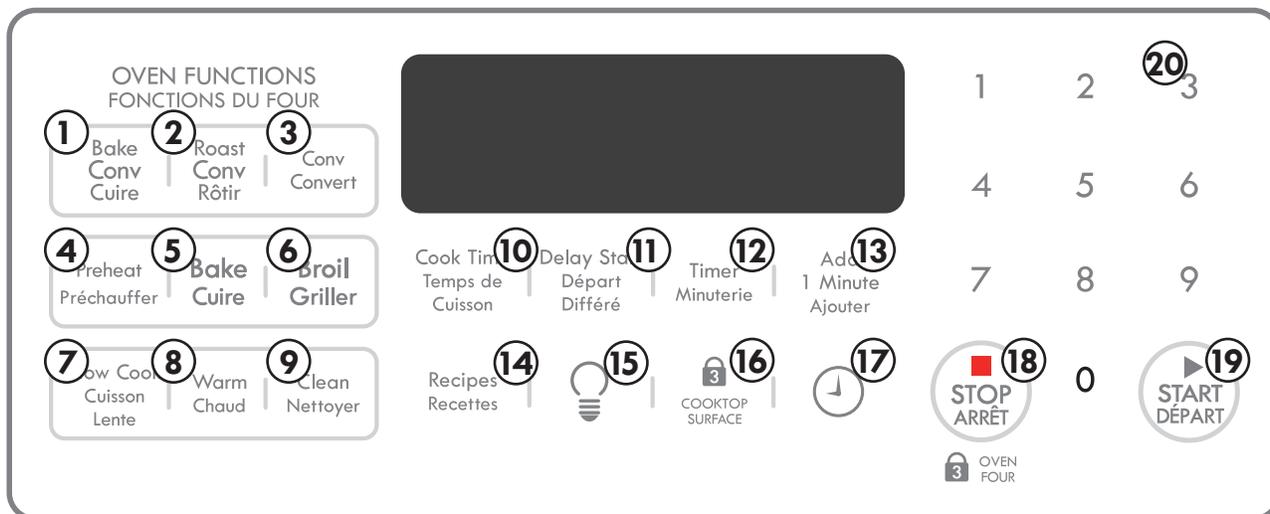
Cuisson sur plusieurs grilles

Réglage de la commande du four

Fonctions des touches de la commande du four

LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes fonctions du four décrites ci-dessous.

Note: L'horloge doit d'abord être mise à l'heure afin de faire fonctionner le four.



- 1. CONV. CUIRE-** Utilisée pour sélectionner le mode de cuisson au four par convection.
- 2. CONV. RÔTIR-** Utilisée pour sélectionner le mode de rôtissage par convection.
- 3. CONV. CONVERT-** Utilisée pour convertir un mode de cuisson en mode de cuisson à convection.
- 4. PRÉCHAUFFER-** Utilisée pour préchauffer le four à la température de cuisson.
- 5. CUIRE-** Utilisée pour sélectionner le mode de cuisson normale.
- 6. GRILLER-** Utilisée pour sélectionner la cuisson au grill.
- 7. CUISSON LENTE-** Utilisée pour sélectionner le mode cuisson lente.
- 8. CHAUD -** Utilisée pour sélectionner le mode garder chaud.
- 9. NETTOYER -** Utilisée pour sélectionner le cycle de four autonettoyant.
- 10. TEMPS DE CUISSON-** Utilisée pour programmer le temps de cuisson au four.
- 11. DÉPART DIFFÉRÉ-** Utilisée avec les modes Cuire, Conv. cuire, préchauffer, cuisson lente, temps de cuisson et nettoyer pour programmer le départ différé d'un mode de cuisson ou d'un cycle autonettoyant.
- 12. MINUTERIE -** Utilisée pour régler et annuler toutes les fonctions de la minuterie.
- 13. AJOUTER 1 MINUTE-** Utilisée pour sélectionner la fonction ajouter 1 minute.
- 14. RECETTES -** Utilisée pour sélectionner le mode rappelle de recettes mémorisées.
- 15. LAMPE DU FOUR—** Utilisée pour allumer et éteindre la lampe du four.
- 16. VERROU SURFACE —** Utilisée pour activer ou désactiver toutes les fonctions de la table de cuisson.
- 17. HORLOGE—** Utilisée pour régler l'heure.
- 18. ARRÊT—** Utilisée pour annuler toutes les fonctions pré-sélectionnées sauf l'heure et la minuterie. Appuyez sur cette touche pour mettre fin à la cuisson.
- 19. DÉPART-** Utilisée pour démarrer toutes les fonctions du four sauf la lampe du four.
- 20. TOUCHES NUMÉRIQUES 0 À 9—** Utilisées pour entrer la température et l'heure.

Réglage de la commande du four

Réglage de l'horloge

La touche  est utilisée pour régler l'horloge. L'horloge peut être programmée pour fonctionner en mode 12 ou 24 heures; elle a cependant été programmée en usine pour fonctionner en mode 12 heures. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption, l'écran clignote.

Pour régler l'horloge (exemple 1:30)

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur **1, 3, 0** pour régler l'heure à 1:30. Appuyez sur **Départ**.

Pour changer l'affichage en mode 12 heures ou 24 heures

1. Appuyez sur  pendant 7 secondes. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que "12Hr dAy" ou "24Hr dAy" apparaisse à l'écran et qu'un signal sonore se fasse entendre.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour changer l'affichage de 12 à 24 heures. L'écran affiche soit "12Hr dAy" ou "24Hr dAy".
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Arrêt** pour l'annuler.
4. Réajustez l'horloge à l'heure exacte comme décrit à la section "Réglage de l'horloge". Veuillez noter que si le mode d'affichage 24 heures est sélectionné, l'horloge affiche l'heure de 0:00 à 23:59 heures.

Réglage du mode cuisson continue ou arrêt automatique après 12 heures

Les touches **Minuterie** et **Nettoyer** contrôlent la cuisson continue ou l'arrêt automatique après 12 heures. L'appareil a la capacité de fonctionner en continu mais comme mesure d'économie d'énergie, le programmeur électronique du four a été programmé à l'usine pour couper automatiquement l'alimentation électrique après 11 heures et 59 minutes de fonctionnement continu.

Pour régler la commande du four pour une cuisson continue ou un arrêt automatique après 12 heures

1. Appuyez et maintenez la touche **Minuterie** pendant 7 secondes. Après 7 secondes, "12Hr OFF" ou "StAy On" apparaît à l'écran et un signal sonore se fait entendre.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour passer du mode arrêt automatique après 12 heures au mode de cuisson continue. **Note:** "12Hr OFF" apparaissant à l'écran indique que le programmeur est en mode "Économie d'énergie" tandis que "StAy On" indique que le programmeur est en mode "Cuisson continue".
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou appuyez sur **Arrêt** pour annuler le changement.

Réglage de la minuterie

La touche **Minuterie** contrôle la minuterie. Il s'agit d'une minuterie supplémentaire qui émet un signal sonore lorsque le temps programmé est écoulé. Elle peut être utilisée en tout temps, quelle que soit la fonction de cuisson déjà engagée; elle peut être réglée pour n'importe quelle durée.

Pour régler la minuterie (exemple 5 minutes)

1. Appuyez sur **Minuterie**.
2. Appuyez sur les touches numériques pour afficher le temps désiré (exemple **5**). Appuyez sur **Départ**. La minuterie se met en marche. **Note:** Si vous n'appuyez pas sur **Départ** dans les 25 secondes qui suivent, la minuterie revient à l'heure du jour.
3. Une fois le temps écoulé, "End" apparaît et "TIMER" reste affiché à l'écran. 3 signaux sonores se font entendre toutes les 5 secondes ou jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **Minuterie**.

Pour annuler le réglage de la minuterie avant que le temps soit écoulé

Appuyez sur **Minuterie**. L'écran retourne à l'heure du jour.

Pour régler la fonction Ajouter 1 minute

La touche **Ajouter 1 Minute** est utilisée pour ajouter 1 minute. Quand la touche **Ajouter 1 Minute** est appuyée, 1 minute est ajoutée à la minuterie si cette fonction est déjà active. Si la fonction n'est pas active et que la touche **Ajouter 1 Minute** est appuyée, la minuterie s'active et un compte à rebours de 1 minute débute.

Réglage de la commande du four

Caractéristiques du programmeur

Note: Les caractéristiques du programmeur sont des ajustements du programmeur qui n'affectent pas les fonctions de cuisson de ce dernier. Ces caractéristiques incluent les fonctions verrouillage, tableau de commande silencieux et affichage de la température.

Réglage de la fonction verrouillage du four

La touche **Arrêt** contrôle la fonction "verrouillage du four". Cette caractéristique verrouille la porte du four et empêche que ce dernier s'allume accidentellement. Cette caractéristique ne désactive pas l'affichage de l'horloge, la minuterie et l'interrupteur de la lampe du four.

Pour activer le verrouillage:

1. Appuyez et maintenez la touche **Arrêt** pendant 3 secondes.
2. Après 3 secondes "**door Loc**" apparaît, un signal sonore se fait entendre et "**DOOR LOCKED**" clignote à l'écran. Une fois la porte verrouillée "**DOOR LOCKED**" arrête de clignoter et demeure allumé à l'écran ainsi que "**Loc**".

Pour réactiver la fonction normale du four:

1. Appuyez et maintenez la touche **Arrêt** pendant 3 secondes. Un signal sonore se fera entendre. "**Loc**" disparaît et "**DOOR LOCKED**" clignote à l'écran jusqu'à ce que la porte soit complètement déverrouillée.
2. Le four peut alors être utilisé.

Réglage de la fonction verrouillage de la table de cuisson

La touche  est utilisée pour activer la caractéristique de verrouillage de la table de cuisson. Cette dernière verrouille tous les éléments de surface pour les empêcher d'être accidentellement allumés. Cette caractéristique verrouille seulement la table de cuisson.

Pour activer le verrouillage de la table de cuisson

1. **Assurez-vous** que **tous les** boutons de commande des éléments de surface sont à la position **ARRÊT**.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre. Si un triple signal sonore retentit, vérifiez toutes les commandes des éléments de surface et assurez-vous qu'elles sont bien à la position **ARRÊT** et recommencez cette étape. L'icône  apparaît et les commandes de la table de cuisson sont désactivées jusqu'à ce que la table de cuisson soit déverrouillée.

Pour désactiver le verrouillage de la table de cuisson

1. **Assurez-vous** que **tous les** boutons de commande des éléments de surface sont à la position **ARRÊT**.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Si un triple signal sonore retentit, vérifiez toutes les commandes des éléments de surface et assurez-vous qu'elles sont bien à la position **ARRÊT** et répétez cette étape. L'icône  disparaît et la table de cuisson peut à nouveau être utilisée normalement.

Notes Importantes:

- Régler un cycle autonettoyant démarrera aussi la caractéristique verrouillage de la table de cuisson. La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce que le cycle autonettoyant soit complété et la porte du four débarrée.
- Si une panne de courant survient après que le verrouillage de la table de cuisson ait été activé, vous devez désactiver le verrouillage de la table de cuisson avant de pouvoir utiliser les éléments de surface.

Réglage de l'affichage de la température —

Fahrenheit ou Celsius

Les touches **Griller** et **Nettoyer** contrôlent l'affichage de la température. Le programmeur électronique peut être réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Votre appareil a été programmé en usine pour afficher la température en degrés Fahrenheit.

Pour changer l'affichage de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit

1. Pour savoir si l'appareil affiche la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius, appuyez et maintenez la touche **Griller** pendant 7 secondes. Si "**F**" apparaît, le programmeur est réglé pour afficher la température en degrés Fahrenheit. Si "**C**" apparaît, le programmeur est réglé pour afficher la température en degrés Celsius.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour changer entre l'affichage en degrés Fahrenheit ("**F**") ou en degrés Celsius ("**C**").
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Arrêt** pour l'annuler.

Réglage du tableau de commande silencieux

Les touches **Départ différé** et **Nettoyer** contrôlent la fonction "Tableau de commande silencieux". Cette caractéristique permet d'empêcher les commandes d'émettre un signal sonore lors de leurs utilisations. Si vous le désirez, vous pouvez programmer les commandes pour qu'elles fonctionnent silencieusement ou pour entendre les signaux sonores.

Pour changer le tableau de commande pour qu'il soit silencieux:

1. Pour savoir si votre appareil est programmé pour émettre des signaux sonores ou pour être silencieux, appuyez et maintenez la touche **Départ différé** pendant 7 secondes. "-- --" apparaît et "**DELAY**" clignote. Après 7 secondes "**bEEP On**" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur **Nettoyer** pour passer du mode sonore au mode silencieux. L'écran affiche soit "**bEEP On**" ou "**bEEP OFF**".
Si "**bEEP On**" est affiché, la commande du four est en mode sonore. Si "**bEEP OFF**" apparaît, elle est en mode silencieux.
3. Appuyez sur **Départ** pour accepter le changement ou sur **Arrêt** pour l'annuler.

Note: Le tableau de commande émet un signal sonore à la fin d'une minuterie lorsque le four atteint le temps programmé ou lorsque le four atteint la température réglée et ce, même si le 15 tableau de commande est en mode silencieux.

Réglage de la commande du four

Réglage du mode préchauffage

La touche **Préchauffer** contrôle le préchauffage. Le préchauffage est recommandé pour la cuisson des pains et des pâtisseries mais n'est pas nécessaire pour la cuisson des viandes. Utilisez ce mode lorsque les recettes demandent un préchauffage du four. Le four peut être préchauffé à des températures allant de 170°F à 550°F (77°C à 288°C).

Les réglages de température suivants s'appliquent à la fonction préchauffage:

- Réglage par défaut: **350°F / 177°C.**
- Réglage de cuisson minimal: **170°F / 77°C.**
- Réglage de cuisson maximal: **550°F / 288°C.**

Pour régler la température de préchauffage

L'exemple plus bas est pour régler le mode de préchauffage pour qu'il débute immédiatement à 375°.

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Préchauffer**.
3. Appuyez sur **3, 7, 5.**
4. Appuyez sur **Départ**.

Pour modifier la température de préchauffage

L'exemple plus bas est pour modifier la température de préchauffage de 375° à 425°.

1. Appuyez sur **Préchauffer**.
3. Appuyez sur **4, 2, 5.**
4. Appuyez sur **Départ**.

"PRE" et la température actuelle du four clignote à l'écran pendant le préchauffage jusqu'à ce que la température dans le four atteigne la température réglée.

Lorsque le four a atteint la température désirée, un signal sonore se fait entendre et "PRE" s'éteint et la température du four apparaît à l'écran. Si vous manquez le signal sonore, jetez un coup d'œil à l'écran. Si la mention "PRE" est éteinte et la température du four est affichée, cela signifie que la température de préchauffage est atteinte. Lorsque le four est prêt, **PLACEZ LA NOURRITURE DANS LE FOUR**. Le voyant lumineux "BAKE" demeure allumé.

Note

- Pour annuler le mode de préchauffage, appuyez sur **Arrêt** en tout temps lors du préchauffage ou lorsque la cuisson est terminée.
- Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne durant la première montée de température, afin que le four atteigne la température désirée plus rapidement. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

Réglage du mode cuisson

La touche **Cuire** contrôle le mode de cuisson normale. Si un préchauffage du four est nécessaire, référez-vous à la section **Préchauffer** pour les instructions.

Les réglages de température suivants s'appliquent à la fonction cuire:

- Réglage par défaut: **350°F / 177°C.**
- Réglage de cuisson minimal: **170°F / 77°C.**
- Réglage de cuisson maximal: **550°F / 288°C.**

Pour régler la température de cuisson à 375°F

L'exemple plus bas est pour régler le mode de cuisson pour qu'il débute immédiatement à 375°.

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Cuire**.
3. Appuyez sur **3, 7, 5.**
4. Appuyez sur **Départ**.

Pour modifier la température de cuisson

L'exemple plus bas est pour modifier la température de cuisson de 375° à 425°.

1. Appuyez sur **Cuire**.
3. Appuyez sur **4, 2, 5.**
4. Appuyez sur **Départ**.

Une fois la touche Départ appuyée, le four commence à chauffer. L'écran affiche la température dans le four.

Lorsque la température du four a atteint la température réglée, un signal sonore se fait entendre. La commande du four maintient cette température jusqu'à ce que la fonction soit annulée.

Note

- Pour annuler la fonction, appuyez sur **Arrêt** en tout temps lors de la cuisson ou lorsque cette dernière est terminée.
- Pendant le préchauffage, le ventilateur de convection fonctionne durant la première montée de température, afin que le four atteigne la température désirée plus rapidement. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection seront actifs à tour de rôle pour une meilleure répartition de la chaleur.

Réglage de la commande du four

Réglage de la cuisson minutée

Il est très avantageux de programmer un temps de cuisson pour une recette nécessitant une température et une période de cuisson spécifiques. Le respect du temps de cuisson de la recette aide à obtenir des résultats optimaux.

Le mode cuisson minutée peut être réglé avec les fonctions suivantes:

- Préchauffer
- Cuire
- Conv. cuire
- Conv. rôtir
- Cuisson lente

Pour régler la fonction Cuisson minutée

L'exemple plus bas est pour régler une cuisson minutée qui débute immédiatement à 375° et qui s'arrête automatiquement après 30 minutes:

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur **Cuire**.
4. Appuyez sur **3, 7, 5**.
5. Appuyez sur **Départ**.
6. Appuyez sur **Temps de cuisson**.
7. Entrez le temps de cuisson désiré en appuyant sur **3, 0**.
8. Appuyez sur **Départ**.

Une fois la touche **Départ** appuyée, le four commence à chauffer et s'éteindra automatiquement après 30 minutes.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:

1. "End" et l'heure du jour apparaissent à l'écran et le four s'arrête automatiquement.
2. Le programmeur émet 3 signaux sonores. Par la suite, il continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **Arrêt** soit appuyée.

Note

- Pour annuler la fonction, appuyez sur **Arrêt** en tout temps lors de la cuisson ou lorsque cette dernière est terminée.
- Le temps de cuisson maximal pouvant être programmé est de 11 heures 49 minutes.
- Une fois la fonction de temps de cuisson activée, appuyez sur **Temps de cuisson** pour afficher la durée de cuisson restante.
- Les casseroles au fini foncé ou mat absorbent davantage la chaleur que les casseroles au fini brillant, ce qui peut entraîner le noircissement ou le brunissement trop prononcé des aliments. Il pourrait être nécessaire de réduire la température du four ou la durée de cuisson pour empêcher le brunissement excessif de certains aliments. Les casseroles au fini foncé sont recommandées pour les tartes. Les casseroles au fini brillant sont recommandées pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.

Réglage d'un départ différé (avec un temps de cuisson)

Il est aussi avantageux d'utiliser les fonctions temps cuisson et départ différé combinées que la fonction temps de cuisson seule, à l'exception que la combinaison des fonctions permet de programmer exactement le début et la fin de la cuisson.

Le mode départ différé peut être réglé avec les fonctions suivantes:

- Cuire
- Conv. cuire
- Conv. rôtir
- Cuisson lente
- Nettoyer

Pour régler un départ différé (avec un temps de cuisson)

L'exemple plus bas est pour régler une cuisson minutée à 375° (191°) qui débute à 5:30 immédiatement pour une période de 50 minutes et qui s'arrête automatiquement:

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez les grilles du four aux positions voulues et les plats à cuisiner dans le four.
3. Appuyez sur **Cuire**.
4. Appuyez sur **3, 7, 5**.
5. Appuyez sur **Départ**.
6. Appuyez sur **Temps de cuisson**.
7. Entrez le temps de cuisson désiré, appuyez sur **5, 0**.
8. Appuyez sur **Départ**.
9. Appuyez sur **Départ différé**.
10. Entrez l'heure de départ, appuyez sur **5, 3, 0**.
8. Appuyez sur **Départ**.

Une fois la touche **Départ** appuyée, le four calcule l'heure à laquelle il doit commencer à chauffer.

Le four maintient la température réglée pour le temps sélectionné ou jusqu'à ce que la fonction soit annulée.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé:

1. "End" et l'heure du jour apparaissent à l'écran et le four s'arrête automatiquement.
2. Le programmeur émet 3 signaux sonores. Par la suite, il continue d'émettre des signaux sonores à toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la touche **Arrêt** soit appuyée.

Note

- Lorsque vous réglez la fonction départ différé, assurez-vous que l'horloge est à l'heure exacte.
- Pour annuler la fonction, appuyez sur **Arrêt** en tout temps lors de la cuisson ou lorsque cette dernière est terminée.
- Le mode **Départ différé** peut être réglé sans **Temps de cuisson**.
- Le mode **Départ différé** peut être utilisé avec une horloge en mode d'affichage 24 heures.

⚠ ATTENTION

Le programmeur électronique avec la touche Départ Différé doit être utilisé prudemment. Il peut être utilisé pour faire cuire de la viande salaisonnée ou congelée et la plupart des fruits et légumes. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

Réglage de la commande du four

Réglage d'une cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur dans le four de façon uniforme et continue. Cette distribution améliorée de la chaleur permet d'obtenir une cuisson uniforme ainsi que d'excellents résultats. La durée de cuisson sur plusieurs grilles peut être légèrement plus longue, mais vous économiserez tout de même du temps.

Servez-vous du mode de cuisson à convection SEULEMENT lorsque les instructions de votre recette ont été écrites en fonction de ce mode.

Si les instructions de votre recette ont été écrites pour la cuisson standard et que vous désirez vous servir de la cuisson à convection, suivez les instructions de l'option de **conversion à la convection**. L'option de conversion à la convection ajustera automatiquement la température du four pour que la cuisson à convection fournisse le meilleur résultat possible.

Le mode de cuisson à convection peut être programmé avec les options suivantes :

- Conversion à la convection
- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec départ différé

Avantages de la cuisson à convection:

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Pour de meilleurs résultats

- Les biscuits et les petits pains devraient être cuits sur des ustensiles sans rebords ou à rebords très bas pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors de la cuisson à convection des plats en casserole.
- Lors de cuisson sur une seule grille, utilisez les positions de grille 2 ou 3. Lors de la cuisson sur plusieurs grilles, placez les grilles aux positions 2 et 4.

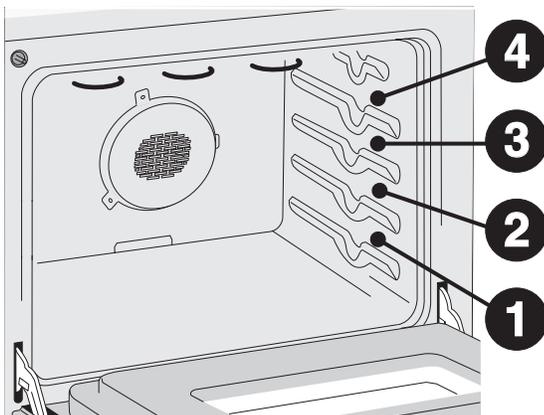


Figure 1

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de cuisson à convection:

- Température réglée automatiquement (par défaut): **350°F / 176°C**
- Température de cuisson min. : **170°F / 76°C**
- Température de cuisson max. : **550°F / 288°C**

Pour régler une cuisson à convection

L'exemple plus bas est pour régler une cuisson à convection débutant immédiatement à 375°F (191°C):

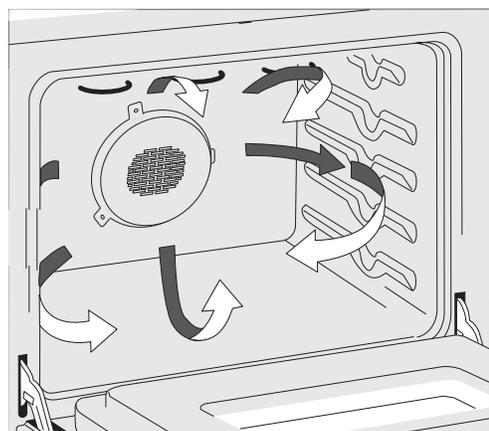
1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Conv cuire**.
3. Appuyez sur **3, 7, 5**.
4. Appuyez sur **Départ**.

La température dans le four s'affiche. **Conv. Bake** cesse de clignoter et l'icône du ventilateur apparaît à l'écran.

Appuyez sur **Arrêt** pour arrêter ou annuler la cuisson à convection en tout temps.

Remarque importante:

Le ventilateur convection démarre aussitôt que le four est réglé pour le mode cuisson à convection. L'icône du four avec un ventilateur qui tourne dans un carré s'affiche à l'écran. Cet icône indique lorsque le ventilateur fonctionne. Les éléments de cuisson, de grillage et de convection fonctionnent à tour de rôle pour une meilleure distribution de la chaleur.



Circulation d'air en mode convection

Réglage de la commande du four

Réglage d'une cuisson par rôtissage à convection

Le rôtissage à convection combine un programme de cuisson standard à l'utilisation du ventilateur et de l'élément de convection pour rôtir rapidement les viandes et la volaille. L'air chaud circule autour de la viande de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites au moyen de ce mode sont croustillantes et dorées à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur. De plus, il n'est pas nécessaire de diminuer la température du four lorsque vous utilisez le mode de rôtissage à convection.

Le mode de rôtissage à convection peut être programmé avec les options suivantes:

- Temps de cuisson ou temps de cuisson avec départ différé

Les réglages de température suivants s'utilisent avec le mode de rôtissage à convection :

- Température automatique par défaut : **350°F/177°C**
- Minimum: **170°F / 77°C**
- Maximum: **550°F / 288°C**

Avantages du rôtissage à convection :

- Offre des performances supérieures lorsque vous faites de la cuisson à plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Pour de meilleurs résultats

- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la plupart des viandes et la volaille.
- Assurez-vous de bien suivre les recommandations de votre recette concernant la température et le temps de cuisson.
- Placez la nourriture en utilisant les positions de grille recommandées pour le type d'aliment préparé.
- Si vous placez plusieurs plats dans le four, disposez-les de manière à laisser un espace libre de 5 à 10 cm (2 à 4 po) entre les plats pour permettre une bonne circulation d'air.

Pour régler une cuisson par rôtissage à convection

L'exemple plus bas est pour régler une cuisson par rôtissage à convection débutant immédiatement à 375°F (191°C):

1. Placez les grilles du four aux positions voulues.
2. Appuyez sur **Conv rôtir**.
3. Appuyez sur **3, 7, 5**.
4. Appuyez sur **Départ**.

Pour modifier la température de cuisson par rôtissage à convection

L'exemple plus bas est pour modifier la température de cuisson de 375° à 425°.

1. Appuyez sur **Conv rôtir**.
3. Entrez la nouvelle température de rôtissage désirée en appuyant sur **4, 2, 5**.
4. Appuyez sur **Départ**.

Lorsque le four a atteint la température désirée, la commande du four émet un signal sonore et le témoin lumineux Conv. Rôtir s'affiche. Note: Les éléments de cuisson, de grillage et de convection fonctionnent à tour de rôle pour une meilleure distribution de la chaleur.

Une fois le rôtissage par convection terminé, appuyez sur **Arrêt**.

Réglage d'une conversion en mode convection

La touche **Conv. convert** est utilisée pour convertir une recette pour la cuisson conventionnelle en cuisson par convection. Lorsque cette fonction est utilisée correctement, elle affiche à l'écran la température (réduite) de conversion. Cette fonction peut être utilisée **SEULEMENT** avec les modes **Cuisson par Convection**, **Cuisson par Convection Minutée** ou **Départ Différé**. Lorsque celle-ci est utilisée avec une cuisson minutée ou un départ différé, l'écran affiche "**CF**" (pour **Check Food**) lorsque le temps de cuisson est écoulé à 75%. À ce moment le programmeur émet 3 longs signaux sonores à intervalles réguliers jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Il est donc recommandé, à ce moment, de vérifier la cuisson pour s'assurer de ne pas trop cuire les aliments. Une fois le temps de cuisson dépassé, le programmeur affiche "**End**" et 3 longs signaux sonores se font entendre jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Arrêt**.

Pour régler la fonction "Convection Convert" pour que le programmeur ajuste la température automatiquement (exemple: Changer une température de cuisson régulière 400°F à une température de cuisson par convection.)

Lorsque le four est en mode cuisson par convection (Conv Bake) à 400°F, appuyez **Conv. convert**. "**CONV BAKE**" et la température ajustée apparaissent brièvement à l'écran (pour cet exemple, 375°F). Lorsque la température ajustée est atteinte, un signal sonore l'indique. L'écran montre "**375°**", "**CONV BAKE**" et l'icône du ventilateur.

Note: La durée minimale de cuisson pouvant utiliser la fonction Convection Convert lors d'une cuisson minutée ou d'un départ différé est de 20 minutes.

Réglage de la commande du four

Réglage de la cuisson au grill

Lors de cette méthode, la chaleur radiante provient directement de l'élément supérieur.

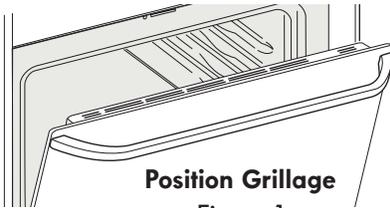
Les réglages de température suivants s'appliquent au mode de grillage:

- Réglage par défaut: **550°F / 288°C.**
- Réglage de cuisson au grill min.: **400°F / 204°C.**
- Réglage de cuisson au grill max.: **550°F / 288°C.**

Pour régler une cuisson au grill

L'exemple plus bas et pour régler une cuisson au grill à 500°.

1. Placez le couvercle sur la lèchefrite et déposez-y la viande. **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans son couvercle. **NE COUVREZ PAS le couvercle de la lèchefrite avec du papier d'aluminium.** La graisse qui s'y accumule pourrait s'enflammer.
 2. Placez la grille du four à la position voulue et placez-y la lèchefrite au centre. **Ouvrez la porte à la position grillage (Figure 1).**
 3. Appuyez sur **Griller.**
 4. Appuyez sur **5, 0, 0.**
 5. Si une température plus basse est désirée (la température minimale de la cuisson au grill est de 400°F), appuyez sur les touches numériques maintenant.
 6. Appuyez sur **Départ.** Le four débute le grillage.
 7. Faites griller la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle brunisse; retournez-la et laissez-la griller de l'autre côté. Assaisonnez et servez.
- Note:** Tirez toujours la grille du four jusqu'à sa position d'arrêt avant de tourner ou d'enlever la viande.
8. Appuyez sur **Arrêt.**



Position Grillage

Figure 1

Soyez avisé que les suggestions de réglage du tableau suivant sont des recommandations seulement. Le temps de grillage peut être diminué ou augmenté, la nourriture peut être changé de grille pour améliorer la cuisson au grill. Si la nourriture que vous préparez ne se trouve pas dans le tableau, suivez les instructions de votre livre de recettes et surveillez de près la cuisson.

Tableau de recommandations pour la cuisson au grill

Nourriture	Position grille	Réglage temp.	Temps de cuisson		Cuisson
			1 ^{er} côté	2 ^{me} côté	
Steak 1" épais	2 ^{me}	550°F	6:00 min.	4:00 min.	Saignant
	2 ^{me}	550°F	7:00 min.	5:00 min.	Medium
Côtelette porc 3/4" épais	2 ^{me}	550°F	8:00 min.	6:00 min.	Bien cuit
Poulet avec os	3 ^{me}	450°F	20:00 min.	10:00 min.	Bien cuit
Poulet désossé	2 ^{me}	450°F	8:00 min.	6:00 min.	Bien cuit
Poisson	2 ^{me}	500°F	13:00 min.	N/A	Bien cuit
Crevettes	3 ^{me}	550°F	5:00 min.	N/A	Bien cuit
Boeuf haché 1" épais	2 ^{me}	550°F	9:00 min.	7:00 min.	Medium
	3 ^{me}	550°F	10:00 min.	8:00 min.	Bien cuit

Pour de meilleurs résultats

- Utilisez les plats recommandés et la position de grille adéquate pour la nourriture à préparer.
- Pour des résultats optimaux, laissez le four préchauffer pendant **5-6 minutes** avant d'y placer la nourriture.

ATTENTION

- N'utilisez PAS la lèchefrite sans son couvercle.
- NE recouvrez PAS la lèchefrite ou le couvercle avec du papier d'aluminium; la graisse exposée peut prendre feu.
- Pour éviter que la nourriture ou les éclaboussures de gras touche l'élément de grillage ou que les, N'utilisez PAS la grille de convection lors de la cuisson au grill.

AVERTISSEMENT

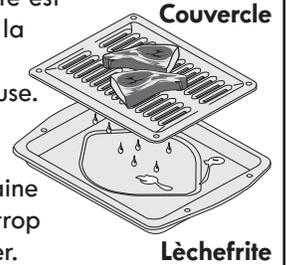
Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte et annulez les commandes. Si le feu ne s'éteint pas, couvrez-le de bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur d'incendie. **N'UTILISEZ PAS D'EAU OU DE FARINE.** L'eau peut étendre le feu causé par la graisse et la farine risque d'exploser et d'occasionner des blessures.

Lèchefrite et couvercle (Disponible sur certains modèles)

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. **N'utilisez PAS** utiliser la lèchefrite sans son couvercle. **NE recouvrez PAS** recouvrir le couvercle de papier aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

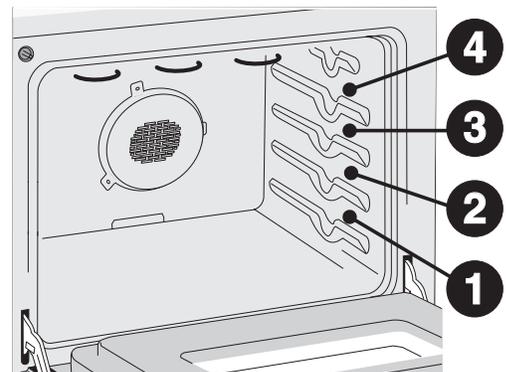
Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite:

- 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 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.



Couvercle

Lèchefrite



Réglage de la commande du four

Réglage de la fonction Chaud

La fonction Chaud conserve les aliments déjà cuits ou chauds à une température idéale pour les servir pendant un maximum de 3 heures après la cuisson. Après 3 heures de fonctionnement, la fonction Chaud s'éteint automatiquement. La fonction Chaud peut être utilisée seulement avec de la nourriture qui est déjà à la température de service. Le fonction Chaud maintient le four à 170°.

La fonction Chaud peut être utilisé sans autre mode de cuisson ou peut démarrer après qu'un mode de cuisson utilisant une cuisson minutée ou un départ différé soit terminé.

Pour régler la fonction Chaud

L'exemple suivant est pour régler un mode Chaud pour qu'il débute immédiatement.

1. Placez les grilles aux positions voulues et ajoutez la nourriture.
2. Appuyez sur **Chaud**.
3. Appuyez sur **Départ**.

L'exemple suivant est pour régler un mode Chaud pour qu'il débute immédiatement après une cuisson minutée ou un départ différé.

1. Appuyez sur **Cuire** ou tout autre mode de cuisson.

Si nécessaire, entrez la température.

2. Appuyez sur **Départ**.
3. Appuyez sur **Temps de cuisson**.
4. Entrez le temps désiré.
5. Appuyez sur **Départ**.

Si désiré, entrez un départ différé.

6. Appuyez sur **Chaud**.
7. Appuyez sur **Départ**.

Appuyez sur **Stop** à tout moment pour annuler toutes les opérations de cuisson préalablement programmées.

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire. Ne laissez PAS la nourriture dans le four pour plus de 1 heure avant le début de la cuisson ou après la cuisson. Ceci peut provoquer un empoisonnement alimentaire ou une maladie. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les oeufs, le poisson, la viande ou la volaille, doivent d'abord être réfrigérés. Même lorsqu'ils sont refroidis, ils ne doivent pas rester dans le four plus de 1 heure avant le début de la cuisson et doivent être rapidement retirés lorsque la cuisson est terminée.

Réglage la fonction cuisson lente

Cette fonction est utilisée pour cuire la nourriture plus lentement, à des températures plus basses. Ce mode de cuisson ressemble à celui des mijoteuses ou des cocottes mijoteuses.

Cette fonction est idéale pour le rôissage du bœuf, du porc et de la volaille. Les aliments cuits selon ce mode deviennent foncés mais ne brûlent pas. C'est normal.

La fonction Cuisson lente peut être réglée avec les options suivantes:

- Temps de cuisson
- Temps de cuisson et / ou départ différé

Il y a deux réglages disponibles, haut (HI) ou bas (LO). Le réglage haut (Hi) est idéal pour une Cuisson Lente d'une durée située entre 4 et 5 heures. Le réglage bas (Lo) est excellent pour une Cuisson Lente d'une durée située entre 8 et 9 heures.

Pour régler une Cuisson Lente

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **Cuisson lente** pour choisir le réglage haut (Hi).
2. Appuyez à nouveau sur **Cuisson lente** pour choisir le réglage bas (Lo).
4. Appuyez sur **Départ**.
5. Si désiré, le programmeur peut être réglé à ce moment pour une **Cuisson Minutée** ou pour un **Départ Différé** de la **Cuisson Minutée**.

Note: Pour annuler la fonction Cuisson Lente, appuyez à tout moment sur **Arrêt**.

Pour de meilleurs résultats:

- Décongelez complètement tous les aliments avant de commencer la cuisson en mode de Cuisson Lente.
- Lorsque plusieurs plats sont utilisés en même temps, placez les grilles de façon à les adapter aux aliments devant être préparés.
- Ajoutez crème ou sauce au fromage pendant la dernière heure de cuisson.
- N'ouvrez pas la porte souvent ou ne la laissez pas ouverte lorsque vous vérifiez la nourriture. Si la chaleur s'échappe du four, le temps de cuisson devra être allongé.
- Couvrez la nourriture afin de conserver son humidité ou utilisez un couvercle lâche ou avec des ouvertures pour permettre à la nourriture de brunir ou de devenir croustillante.
- Le temps de cuisson varie dépendant du poids, de la quantité de gras, des os et de la forme de la viande.
- Utilisez la température recommandée de la recette ainsi qu'un thermomètre de cuisson pour déterminer la fin de la cuisson.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire lorsque vous utilisez le mode Cuisson Lente.

Réglage de la commande du four

Réglage la fonction Rappel d'une Recette

La caractéristique **Recettes** peut enregistrer et rappeler entre 1 et 3 réglages différents. La caractéristique du réglage préféré peut être utilisée avec le mode **Cuire** ou **Temps de cuisson**. Cette caractéristique ne fonctionne pas avec aucune autre caractéristique incluant les réglages de cuisson d'une cuisson avec un **Temps de cuisson** muni d'un **départ différé**.

Pour enregistrer une recette

L'exemple plus bas est pour enregistrer une cuisson à 375°F.

1. Appuyez sur **Recettes**.
2. Appuyez sur **1** (Note: **2** ou **3** peut aussi être utilisé pour enregistrer le réglage d'une recette).
3. Appuyez sur **3, 7, 5**.

Note: Si un temps de cuisson doit être ajouter, appuyez sur **Départ** une fois, appuyez sur **Temps de cuisson** et entrez le temps désiré.

4. Appuyez et maintenez sur **Départ** pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. Ce signal sonore indique que la recette a été enregistrée pour un rappel futur.

NOTE: Le four continue la cuisson jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Arrêt**.

Pour rappeler un recette enregistrée

L'exemple plus bas est pour rappeler la recette enregistrée sous la touche **1**.

1. Placez la nourriture dans le four.
2. Appuyez sur **Recettes**.
3. Appuyez sur **1**.
4. Appuyez sur **Départ**. Le four débutera immédiatement la cuisson en utilisant le réglage de la recette enregistré antérieurement. La température est rappelée et si vous aviez enregistré une cuisson minutée, le temps de cuisson sera également rappelé.

Note:

Pour modifier une recette enregistrée, répétez les étapes 1 à 4 sous la rubrique **pour enregistrer une recette** Si vous désirez conserver une recette enregistrée mais vous voulez enlever le temps de cuisson, répétez les étapes 1 à 4 sous la rubrique **pour enregistrer une recette** en entrant comme temps de cuisson 0.

Réglage de la Fonction Sabbat

(à utiliser le jour du sabbat juif & pendant les autres fêtes)
La fonction Sabbat peut être utilisée seulement avec la touche **Cuire**.

Il est possible d'augmenter ou de diminuer la température du four après avoir activé la fonction Sabbat (l'ajustement de la température du four peut être fait seulement lors des fêtes juives), toutefois l'écran n'affiche plus les ajustements et le mode silencieux est activé lors de l'ajustement de la température. Lorsque le four est réglé pour une cuisson avec la fonction Sabbat en opération, le four va fonctionner continuellement jusqu'à ce qu'il soit annulé. La fonction Sabbat passera outre le mode Arrêt automatique après 12-heures préprogrammé à l'usine.

Si la lumière du four doit être allumée durant le jour du sabbat, appuyez sur la touche  avant d'activer la fonction Sabbat. Si la lumière du four est allumée et que la fonction Sabbat est active, cette dernière restera allumée jusqu'à ce que la fonction Sabbat soit annulée. Si la lumière du four doit rester éteinte, assurez-vous de l'éteindre avant d'activer la fonction Sabbat.

NOTES IMPORTANTES: Il n'est pas conseillé d'essayer d'activer d'autres fonctions que **Cuire** lorsque la fonction Sabbat est active. Les SEULES touches pouvant être activées lorsque la fonction Sabbat est active sont les suivantes: **0** à **9**, **Cuire**, **Départ** & **Arrêt**. **TOUTES LES AUTRES TOUCHES** resteront inactives si la fonction Sabbat est correctement activée

Pour régler le four pour qu'il commence la cuisson immédiatement & activer la fonction Sabbat

L'exemple plus bas est pour cuire à 350°F avec la fonction Sabbat active.

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur **Cuire**.
4. Appuyez sur **Départ**.
Assurez-vous de faire tous les changements additionnels (lumière du four, temps de cuisson et / ou départ différé, chaud) avant de passer à l'étape 5.
5. Le four s'allume et commence à chauffer.
6. Appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins 3 secondes, relâchez les touches lorsqu'un signal sonore se fait entendre

Lorsque la fonction Sabbat est correctement activé, **SAb** apparaît à l'écran et le programmeur arrête d'émettre des signaux sonores lorsque les touches sont appuyées et d'afficher les changements futurs.

Note

Le four peut être ÉTEINT en tout temps en appuyant sur la touche **Arrêt** (ceci éteint le four seulement).

Réglage de la commande du four

Réglage de la Fonction Sabbat

Pour désactiver la fonction Sabbat

Appuyez et maintenez simultanément les touches **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins 3 secondes et relâchez.

Note

Vous pouvez modifier la température lorsque le four est en marche en appuyant sur la touche **Cuire**, sur les touches numériques de la température que vous désirez (exemple si vous voulez 425°C appuyez sur **4, 2, 5**) et ensuite appuyez DEUX FOIS sur la touche **Départ** (durant les Fêtes juives seulement). Rappelez-vous que le **programmeur n'émet pas de signaux sonores lorsqu'une touche est appuyée et que l'écran n'affiche plus les changements** une fois que la fonction Sabbat est active.

Lorsqu'une panne ou une interruption de courant survient, le four s'éteint. Lorsque le courant revient le four ne se rallume pas automatiquement. Le programmeur est toujours en fonction Sabbat, la nourriture peut alors être retirée du four de façon sécuritaire même si la fonction Sabbat est encore active. Toutefois le four ne peut pas être rallumé avant la fin du jour du Sabbat. Une fois le jour du Sabbat terminé, désactivez la fonction Sabbat en appuyant et maintenant enfoncées simultanément sur **Temps de cuisson** et **Départ différé** pendant au moins 3 secondes. SAB disparaît de l'écran et le four peut alors être utilisé de façon habituelle.

Pour plus d'assistance, d'aide pour un usage adéquat de la fonction Sabbat ainsi que pour consulter la liste complète des modèles possédant la fonction Sabbat, s'il vous plaît visitez le site internet <http://www.star-k.org>.

Ajustement de la température du four

La température du four a été réglée à l'usine. Assurez-vous, lors de la première utilisation, de suivre les durées de cuisson et les températures de la recette. Si vous estimez que le four est trop chaud ou trop froid, la température peut alors être ajustée. Avant de procéder à un tel ajustement, faites un essai avec la recette en réglant la température à un degré légèrement supérieur ou inférieur à la température recommandée dans la recette. Les résultats de la cuisson devraient vous aider à décider de l'ajustement nécessaire.

Pour augmenter la température du four

1. Appuyez sur **Cuire** et maintenez-la pendant 6 secondes.
2. Pour augmenter la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3, 0**. La température peut être augmentée d'un maximum de 35°F (19°C).
3. Appuyez sur **Départ** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure. Appuyez sur **Arrêt** pour annuler le changement.

Pour diminuer la température du four

1. Appuyez sur **Cuire** et maintenez-la pendant 6 secondes.
2. Pour diminuer la température du four, entrez le réglage indiqué en appuyant sur les touches numériques (Exemple 30°F) **3, 0** et appuyez sur **Nettoyer**. La température peut être diminuée d'un maximum de 35°F (19°C).
3. Appuyez sur **Départ** pour confirmer le changement et retourner à l'affichage de l'heure (Figure 6). Appuyez sur **Arrêt** pour annuler le changement.

Note:

Les ajustements de la température ne changeront pas la température de la fonction nettoyage.

Cycle autonettoyant

Avant de commencer un cycle autonettoyant

Un four autonettoyant se nettoie automatiquement à de hautes températures qui se situent bien au-dessus des températures utilisées pour la cuisson normale. La fonction autonettoyant élimine complètement les saletés ou les réduit à une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever plus tard à l'aide d'un chiffon humide.

Observez les précautions suivantes lorsque vous utilisez le programme autonettoyant:

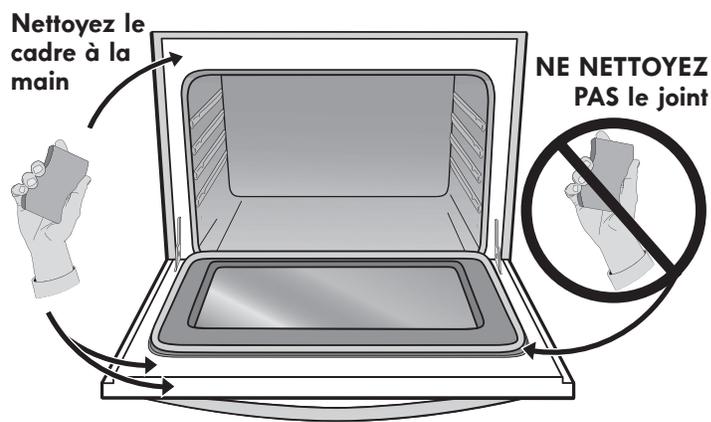
- Laissez le four se refroidir complètement avant de nettoyer.
- Portez des gants de caoutchouc lorsque vous nettoyez n'importe quel pièce extérieure du four.
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage pour fours ni d'enduits protecteurs à l'intérieur du four ni autour de sa cavité.
- **Ne nettoyez pas** le joint de la porte du four. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint (fig. 1).
- **N'utilisez pas** de produits de nettoyage sur le joint de la porte. Les résidus de produits chimiques pourraient endommager le joint.
- **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Cela pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte.
- **Enlevez tous les ustensiles ainsi que le papier d'aluminium.** Ces articles ne résistent pas à de hautes températures de nettoyage.
- Ce four vient avec des grilles lubrifiées de porcelaine, qui peuvent rester dans le four pendant le cycle autonettoyant. N'enlevez pas cette lubrification d'huile végétale des grilles. Il est important que les côtés des supports de four aient toujours un enduit léger d'huile végétale. Pour maintenir la performance optimale des supports, réappliquez une couche mince d'huile végétale aux côtés des supports après chaque cycle autonettoyant ou quand il devient difficile de glisser les grilles sur les supports.
- **Essuyez toute éclaboussure excessive** se trouvant dans la cavité du four avant de commencer le programme autonettoyant. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les renversements de nourriture importants peuvent produire de la fumée ou s'enflammer s'ils sont soumis à de hautes températures.
- À l'aide d'eau et de savon, nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant, sur la sole du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle.
- **Ne laissez pas** les éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruits ou garniture pour tarte) sur la surface en porcelaine. Elles risquent de laisser des taches ternes, même après le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT

Durant le cycle autonettoyant, l'extérieur de l'appareil peut devenir très chaud au toucher. **NE LAISSEZ PAS** les enfants en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

⚠ ATTENTION

- **NE RECOUVREZ PAS** les parois, les grilles, la sole ni toute autre partie du four au moyen de papier d'aluminium. Cela empêcherait la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).
- **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Ceci pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle autonettoyant. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.
- **Avant de nettoyer toute partie du four, assurez-vous que la commande du four est éteinte ou appuyez sur arrêt. Attendez que le four ait refroidi.**
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant le cycle autonettoyant d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.



Nettoyez la porte à la main

Fig. 1

Ce qui peut survenir durant un cycle autonettoyant

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

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, 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 autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.

Cycle autonettoyant

Cycle autonettoyant

*Afin d'assurer un nettoyage du four satisfaisant, il est recommandé de faire un cycle de 2 heures pour les fours présentant des **taches légères**, un cycle de 3 heures pour un four **moyennement sale** et un cycle de 4 heures pour les fours ayant des **taches tenaces**.

Si vous planifiez utiliser le four juste après un cycle autonettoyant, n'oubliez pas d'allouer du temps pour le refroidissement du four ainsi que le déverrouillage de la porte. Habituellement cela prend une heure. Donc pour un cycle de nettoyage de 3 heures, allouez en réalité 4 heures.

NOTE: Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le cycle autonettoyant. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors du cycle autonettoyant.

Pour régler un cycle autonettoyant ou un cycle autonettoyant avec un départ différé

Reportez-vous à l'exemple ci-dessous pour que le four commence un cycle de 4 heures immédiatement ou à 9 heures et arrête automatiquement

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure juste, qu'il n'y a rien dans le four et que la porte est bien fermée.
2. Appuyez sur **NETTOYER**.
3. Appuyez sur **4, 0, 0**.

Note: Si un cycle de 2 ou de 4 heures est souhaité, appuyez sur les **2, 0, 0** pour un cycle de 2 heures ou appuyez sur **4, 0, 0** pour un cycle de 4 heures. Sélectionnez le temps du cycle de nettoyage dépendant de la saleté dans le four—taches légères, moyennement taché ou taches tenaces (*voir plus haut).

4. Appuyez sur **DÉPART**.

Le moteur verrou de la porte se met en marche afin de barrer la porte automatiquement. Une fois la porte barrée "DOOR LOCKED" cesse de clignoter et demeure allumé à l'écran.

Note: La porte du four prend environ 15 secondes pour se barrer complètement.

Note: Si un départ différé est désiré, complétez les étapes 5 à 7.

4. Appuyez sur **Départ Différé**.
5. Entrez l'heure de départ du cycle autonettoyant désirée à l'aide des touches numériques **9, 0, 0**.
6. Appuyez sur **Départ**.

La commande du four calcule, à partir de l'heure de départ programmée, l'heure d'arrêt. Le cycle démarre automatiquement à l'heure réglée.

ATTENTION

- Afin d'éviter tout risque de brûlure lors de l'ouverture de la porte après un cycle autonettoyant, tenez vous sur le côté de l'appareil. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper
- **NE FORCEZ PAS** pour ouvrir la porte du four. Ceci pourrait endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après le cycle autonettoyant. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

Lorsque le cycle autonettoyant est terminé:

1. Les icônes "**DOOR LOCKED**", "**CLEAN**" et "**HOT**" demeurent affichés à l'écran.
2. Lorsque le four est froid (après environ 1 heure), et que "**DOOR LOCKED**" n'est plus affiché à l'écran, la porte du four peut alors être ouverte.

Note: Lorsque le four a refroidi, essuyez les résidus ou la poudre de cendre à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

Pour arrêter ou interrompre le cycle autonettoyant

Si un cycle autonettoyant doit être arrêté ou interrompu à cause d'une fumée excessive ou d'un incendie dans le four:

1. Appuyez sur **ARRÊT**.
2. Lorsque le four est froid (après environ 1 heure), et que "**DOOR LOCKED**" disparaît, la porte du four peut alors être ouverte.
3. Redémarrez un cycle autonettoyant une fois les conditions corrigées.

Notes Importantes:

- Lorsqu'un cycle autonettoyant est mis en marche, la fonction verrouillage de la table de cuisson est **ACTIVÉE**. La table de cuisson demeure verrouillée jusqu'à ce que le cycle autonettoyant soit terminé et que la porte du four puisse être ouverte.
- Lorsqu'un cycle autonettoyant est mis en marche, la lumière intérieur du four ne peut pas être activée et si elle est allumée, elle s'éteindra automatiquement.

Entretien et nettoyage (Tableau de nettoyage)

Nettoyage des composantes de la cuisinière

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

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Boutons de commande peints, en plastique, pièces du châssis et pièces décoratives	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si pulvérisés sur un tissu doux d'abord. NE pulvérisiez PAS les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de commande. N'employez pas des grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de commande peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons à récurage, ou certaines serviettes de papier - ils terniront le fini. Pour enlever les boutons de commande, tournez-les à la position OFF; saisissez le bouton fermement et tirez-le hors de son axe. Pour replacer les boutons après nettoyage, alignez les côtés plats du bouton et de l'axe et poussez le bouton à sa place.
Acier inoxydable (certains modèles) Porte de four, devant de tiroir et moulures décoratives	Nettoyez l' acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez pas de produits de récurage agressifs. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.
Émail Lèchefrite (certains modèles), revêtement de la porte, fond du four, et l'intérieur de la cavité du tiroir réchaud	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toutes traces de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. N'UTILISEZ PAS de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Grilles du four	Les grilles du four devraient être enlevées ou bien leur fini deviendra terne et leur couleur légèrement bleue. Si elles passent à travers un cycle autonettoyant, attendez que le four refroidisse et frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un linge contenant une petite quantité d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.
Oven door	Pour l'entretien général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. NE PLONGEZ PAS la porte dans l'eau. NE NETTOYEZ PAS le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles avec autonettoyant, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention de ne pas frotter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.

Entretien et nettoyage

Entretien de la surface de cuisson

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.

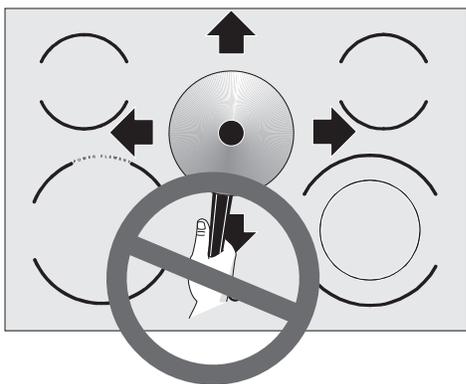
Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasifs**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

- Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson.

NE PAS:

- **Ne pas utiliser des ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres.
- **Ne pas Faire glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson.
- **Ne pas utiliser** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.
- **Ne pas cuire** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson.
- **Ne pas laisser** tomber des objets lourds ou durs sur la surface; ceci risque de la casser.



Nettoyage de la surface de cuisson

! ATTENTION Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

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

Saleté légère à modérée:

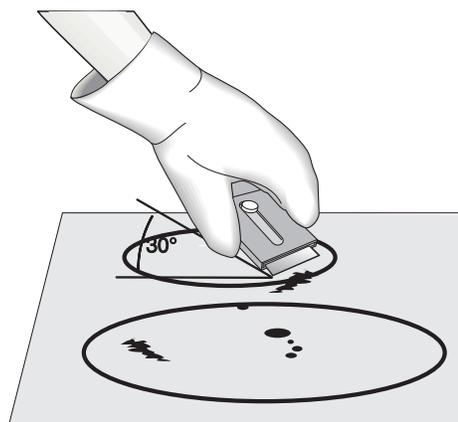
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée:

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

REMARQUE IMPORTANTE: La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.



Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

Entretien et nettoyage

Nettoyage de la surface de cuisson

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

- Produits de nettoyage abrasifs ou tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs, 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 papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.



Précautions 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.

Nettoyage de l'acier inoxydable

Certains modèles sont équipés de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont **requis** pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Référez-vous au tableau de **Nettoyage Général** pour les instructions de nettoyage.

Enlever et replacer la porte du four

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

IMPORTANT La plupart des portes de four contiennent du verre et peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:

- **Ne fermez pas** la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
- **Ne frappez pas** la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets. La porte de verre peut se briser ou encore se briser plus tard à un moment inattendu.
- Égratigner, frapper, faire subir un choc ou créer une vibration sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.
- Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour le verre sur l'extérieur de la porte. **Ne laissez pas** l'eau ou le nettoyeur entrer dans les ouvertures de ventilation. Vaporisez le nettoyeur sur un linge et par la suite, nettoyez la porte.
- **N'utilisez pas** les nettoyeurs puissants, en poudre ou les outils de nettoyage abrasif sur l'extérieur de la porte ou le verre.
- **Ne nettoyez pas** le joint de la porte. le joint se nettoie lors du cycle autonettoyant.

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement (horizontale au sol - Figure 1).
2. Tirez les loquets de charnières de chaque côté du cadre de la cuisinière complètement vers la porte du four (Voir figure 2 - en position déverrouillée). Un petit tournevis à tête plate peut être requis.
3. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour le grillage (la porte du four s'arrêtera à cette position juste avant de fermer complètement).
5. Avec la porte à la position d'arrêt pour le grillage, levez la porte pour que les bras des charnières passent au-dessus des tiges situées de chaque côté (Figure 4).

Pour replacer la porte du four:

1. Agrippez fermement les deux côtés de la porte (N'UTILISEZ PAS la poignée de la porte - Voir figure 3).
2. Tenez la porte du four dans le même angle que vous la teniez pour l'enlever, déposez les bras des charnières sur les tiges de chaque côté du cadre (Voir figure 4). Les bras des charnières doivent reposer complètement sur les tiges.
3. Ouvrez la porte du four complètement (horizontale au sol - Voir figure 1).
4. Poussez complètement les loquets de charnières de chaque côté de la porte du four vers l'encadrement de l'appareil (Voir figure 2 - en position verrouillée).
5. Fermez la porte du four.

Entretien et nettoyage

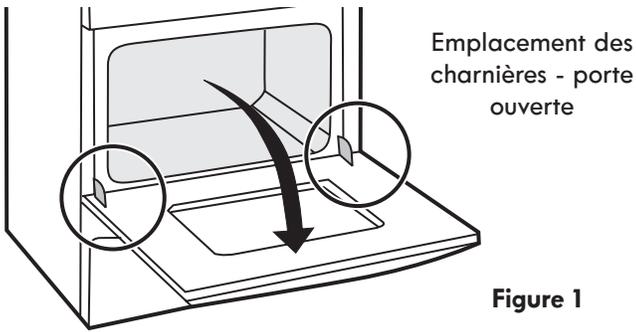


Figure 1

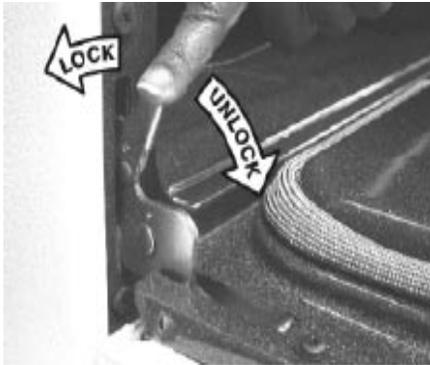


Figure 2

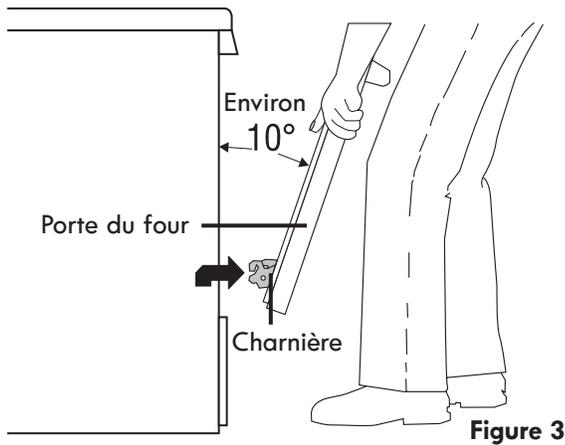


Figure 3

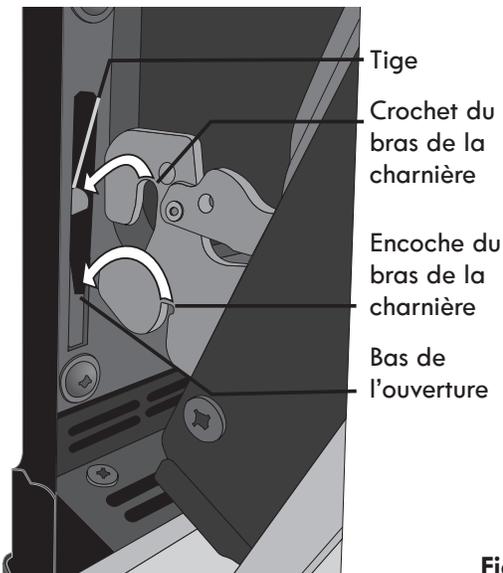


Figure 4

Remplacement de l'ampoule du four

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

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

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

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

Pour remplacer la lampe:

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

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



Tiroir de rangement

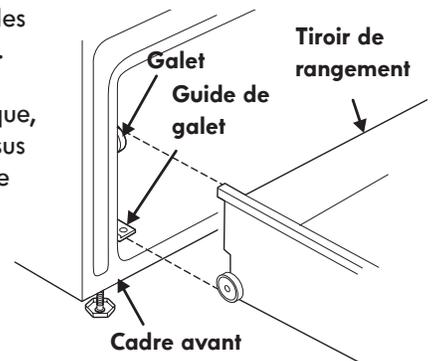
Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

Pour retirer le tiroir:

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

Pour replacer le tiroir:

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



Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un technicien de service lisez ce qui suit. Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service, en consultant la liste des vérifications préventives qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction. Vous devrez défrayer les frais pour toute visite d'un technicien de service durant la période pendant laquelle l'appareil est couvert par la garantie, si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse. Votre nouvel appareil ménager a été construit avec soin. Il est fréquent que ce qui semblait être une raison valable pour justifier la visite d'un technicien de service, ne nécessite en fait qu'un simple réglage de votre part, ou n'est qu'une conséquence normale du fonctionnement de l'appareil en certaines circonstances. Cette liste couvre différents modèles de cuisinières et certains items ne s'appliqueront pas nécessairement à votre appareil.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES /SOLUTIONS
La cuisinière n'est pas à niveau.	<p>Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau.</p> <p>Assurez-vous que le plancher est de niveau et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire.</p> <p>L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.</p>
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème.</p> <p>Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.</p> <p>Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.</p>
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.</p> <p>Le branchement n'est pas achevé.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.</p>
* Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.	<p>Ce four est équipé d'un contrôleur électronique de four dernier cri. Parmi les nombreuses caractéristiques est un système à temps plein de diagnostic de circuit de four. Le contrôleur surveille constamment les circuits internes ainsi que plusieurs circuits cruciaux pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Si à n'importe quel moment un de ces systèmes échoue, le contrôleur arrêtera immédiatement l'opération courante, un signal sonore sans interruption se fera entendre et un code d'erreur (F10, F30, etc.) apparaîtra sur le panneau d'affichage.</p> <p>La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez STOP/CLEAR pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le code de l'erreur. Appuyez STOP/CLEAR et contactez votre revendeur autorisé.</p>
La lumière de 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.
Les éléments de surface ne chauffent pas.	<p>L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique L'appareil ne fonctionne pas dans cette liste.</p> <p>Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que le bon bouton de commande a été utilisé.</p>
Les éléments sont trop ou pas assez chauds.	<p>Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que le bon bouton de commande a été utilisé.</p> <p>Utilisation de casseroles légères ou à fond tordu. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat, bien équilibrés, de poids moyen ou lourd. Les casseroles à fond plat chauffent mieux que celles à fond tordu. Le matériel et le poids des ustensiles de cuisine affectent la cuisson. Les casseroles de poids moyen ou lourd chauffent d'une manière uniforme. Les casseroles légères ne chauffent pas de manière uniforme, et les aliments peuvent plus facilement brûler.</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 à dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, avec un fond lisse.</p>

Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES /SOLUTIONS
Marques de métal.	Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général .
Rayures ou taches brunes.	Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général .
Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.	Dépôts minéraux d'eau et d'aliments. Enlevez-les avec une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine aux dessous propres et secs.
Mauvais résultats de cuisson au four.	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 du guide de la commande du four.
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	Un ventilateur démarre et arrête automatiquement afin de refroidir des pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération	Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée. Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" du guide de la commande du four.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique Réglage des commandes du four. Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la position d'arrêt grillage. 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. La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne s'égoutte 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 s'égoutter dans la lèchefrite. 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.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le guide de la commande du four. Le cycle autonettoyant a été interrompu. L'heure d'arrêt doit être réglée de 3 à 4 heures après le début du cycle. Suivez les étapes décrites à "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	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.

Évitez d'endommager l'appareil durant son transport

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

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

Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

Cuisson au four

Afin d'obtenir les 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 et les solutions

PROBLÈMES DE CUISSON	CAUSES	SOLUTIONS
<p>Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.</p> 	<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. • Choisissez 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.
<p>Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille placée trop haut ou trop bas 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.
<p>Gâteaux pas assez cuits au centre.</p> 	<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 libre tout autour.
<p>Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.</p> 	<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.
<p>Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.</p> 	<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 minimale de cuisson recommandée.

CONTRATS DE PROTECTION

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- «No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- \$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- 10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit**. Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection**.
- Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays**, à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- Un service d'aide téléphonique rapide**, appelé « **Résolution rapide** », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- Une couverture annuelle de 250 \$ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- Le remboursement de la location**, si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME**.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage my home

www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears