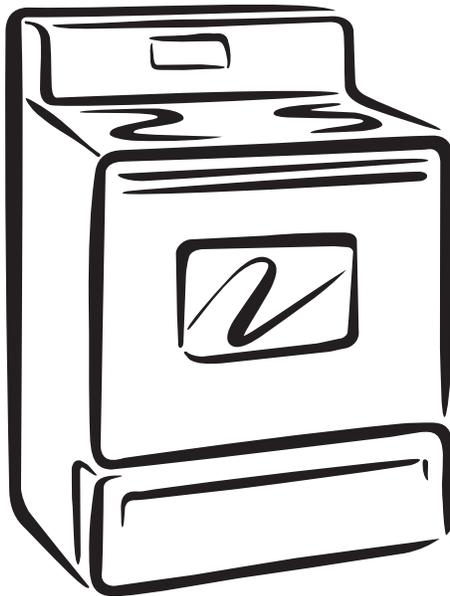




## Electric Range

Use & Care Guide



ENGLISH

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada, M5B 2B8  
Visit our website: [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

318200437 (0504) Rev. A

**Table of Contents**

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	3-4	Setting Oven Controls .....	12
Protection Agreements .....	5	Cooking Informations .....	13-14
Installation Instructions .....	6-7	Adjusting your Oven Temperature .....	14
Setting Surface Controls .....	7-10	General Care & Cleaning .....	15-20
Surface Cooking .....	11	Before you Call .....	21-22
Before Setting Oven Controls .....	12		

**Anti-Tip:**

For the Anti-tip Installation Instructions, refer to the Anti-Tip Kit located in a plastic bag in the oven.

## *Limited Warranty*

### KENMORE ELECTRIC RANGE

Sears Canada Inc. warrants every Kenmore Range to be free from defects in material or workmanship, as follows:

**What Sears will do, in case of defect:**

LENGTH OF WARRANTY:	COVERED BY WARRANTY:	NOT COVERED BY WARRANTY:
One year full warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized servicing outlet.	<b>A. Service calls to:</b> 1. Correct the installation of the range. 2. Instruct you how to use the range. 3. Replace house fuses or correct house wiring. <b>B. Repairs when range is used in other than normal home use.</b> <b>C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes.</b> <b>D. Any labor costs during the limited warranties.</b> <b>E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada.</b> <b>F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home.</b> <b>G. Repairs to glass ceramic cooktop if it has not been cared for as recommended in the User &amp; Care Guide.</b> <b>H. Repairs to parts or systems caused by unauthorized modifications made to the appliance.</b>
2nd through 3rd year limited warranty from date of purchase.	Replacement parts for coil and oven elements to correct defects in materials or workmanship.	
2nd through 5th year limited warranty from date of purchase.	Replacement parts for radiant elements to correct defects in materials or workmanship.  Replacement glass ceramic if breakage is due to defects in materials or workmanship.	

*This warranty applies only to Kenmore Range purchased at Sears Canada Inc., and which are owned and operated in Canada for household use only.*

*This warranty is in addition to any statutory warranty.*

*If any service is required under this warranty, call the toll free number 1-800-4MY HOME.*

**SEARS CANADA INC.**  
Toronto, 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. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Date of purchase \_\_\_\_\_

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

**Please carefully read and save these instructions**

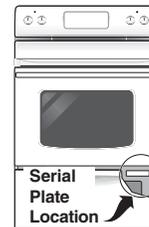
This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Printed in United States

**Serial Plate Location**

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located as shown below.

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 range. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range.** Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation — Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with CSA C22.1 PART 1 — latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

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 range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing panels, wire covers or any other part of the product.**

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

**⚠ WARNING** Do not use the oven for storage.

- **Storage in or on Appliance — Flammable materials should not be stored in an oven, near surface units or in the storage drawer.** 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 range. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

**⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range. 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.** Both surface units and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel — Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

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

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

ENGLISH

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

### 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.
- **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 range. 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.

### FOR GLASS COOKTOPS ONLY

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

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Door** — Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven is vented between the cooktop and the backguard. 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 Racks.** Always place oven racks in desired location while oven 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.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler 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 range or turn off the power to the range 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 the broiler pan and any utensils stored in the oven.
- **Do not clean the oven door gasket.** Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PROTECTION AGREEMENTS

### In the U.S.A.

#### 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.

*Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.*

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"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** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call any-time day or night, or schedule a service appointment on-line.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply.**  
**For prices and additional information call 1-800-827-6655.**

#### 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. call **1-800-4-MY-HOME®**

### In Canada

#### Maintenance Agreements

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 2400 Service Technicians and more than a million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Your Kenmore® product is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. But like all products, it may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

#### The Sears Maintenance Agreement:

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your product is in proper running condition.

**Some limitations apply. For more information about Sears Canada Maintenance Agreements, call 1-800-361-6665**

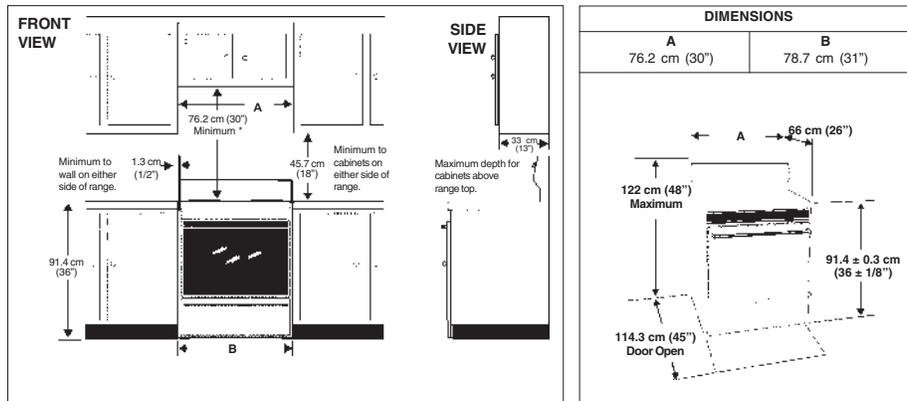
ENGLISH

## Installation Instructions

**Installation and service must be performed by a qualified technician.**  
**IMPORTANT: Save for local electrical inspector's use. Read and save these instructions for future reference.**

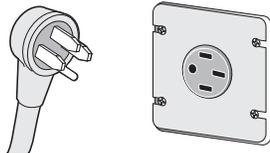
### Clearances and Dimensions

- Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surface (1.3cm (1/2")) to the cabinet side walls and the rear wall).
- Location—Check location where the range will be installed. Check for proper electrical supply and the stability of floor.
- Dimensions that are shown must be used. Given dimensions provide minimum clearance. Contact surface must be solid and level.



\* 76.2 cm (30") minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet; or 61 cm (24") minimum when bottom of wood or metal cabinet is protected by not less than 0.64 cm (1/4") flame retardant millboard covered with not less than 0.038 cm (0.015") stainless steel, 0.061 cm (0.024") aluminum or 0.051 cm (0.020") copper. 1.3 cm (1/2") clearance is minimum for the rear and sides of the range. Follow all dimensions requirements provided above to prevent property damage, potential fire hazard, and incorrect countertop and cabinet cuts.

**To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 12.7 cm (5") beyond the bottom of the cabinets.**



### Electrical Hook-Up

This appliance must be connected to a grounded 120/240 volt or 120/208 volt, 45 AMP. Range outlet. If no outlet is available, have one installed by a qualified electrician.

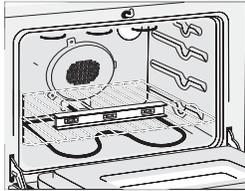
### Location

Set your new range 1.3 cm (1/2") away from the rear wall and line it up with the kitchen counters. Make sure there is at least 1.3 cm (1/2") of clearance between each side of the range and the kitchen counters. Allow 7.6 cm (3") min. clearance between your range and the refrigerator, if they are side by side.

## Installation Instructions (continued)

### Levelling

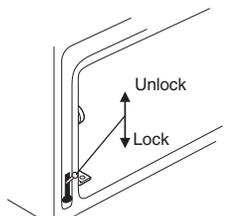
For good baking results, your range should be level. Screw type levelling legs are provided at each corner of the range at the base. Remove the storage drawer to adjust the levelling legs. (Refer to Storage Drawer section).



#### To level the range:

1. Use a 1/4" open end key or an adjustable wrench to equally unscrew the four levelling legs two to three turns each.
2. Install an oven rack in the center of the oven.
3. Move the range to its final position, then put a spirit level on the rack to check for levelness. Take two readings, one with the level placed diagonally first in one direction, and then the other.
4. Use the 1/4" key or wrench to adjust the levelling legs. Turn each one until the range stands firm without wobbling.
5. Some models are supported by smooth glide rollers to facilitate moving. If floor is flat and level, open the drawer and lower the front roller locking levers (some models) to prevent the range from moving.

If floor is not flat or level or if this model has rollers without locking levers, use the 4 levelling legs to level, support and prevent the range from moving.



Locking the Front Rollers  
(some of the 30" models only)

### Circuit Protection

As a protection against surcharge, a 15 amp, 120 volt breaker is provided for each of the electric outlet(s) (2 max.). It (they) is (are) located on top or underneath of the control panel. Models with no electric outlet have no breaker.

ENGLISH

## Setting Surface Controls

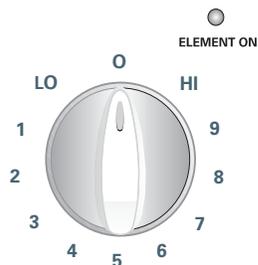
### Models with Coil Surface Elements (some models)

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

1. Place the pan on the surface element.
2. Push in and turn the surface element control knob to desired setting.
3. The Element On indicator lights are located on the control panel between two element control knobs, one on each side, and will glow when a surface element is turned ON. A quick glance at this indicator light after cooking is an easy check to be sure ALL surface controls are turned OFF. Always turn the element off before removing the pan.

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

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



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

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

**WARNING** DO NOT use the surface element in self-clean mode. During the self-clean cycle, the surface elements, when used, are subjected to high heat. To ensure maximum element life, do not use the surface element during a self-clean cycle.

## Setting Surface Controls

### Models with Ceramic Glass Cooktop (Some models)

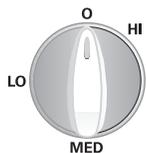
#### About the Ceramic Glass Cooktop

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. **Be sure** to match the pan size with the diameter of the element outline on the cooktop. Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. Only flat-bottomed cookware should be used.

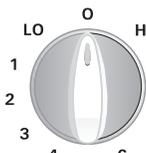
The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns**.

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface. Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it. Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface. Placing foods directly on the smoothtop surface (without cooking utensils) is not recommended as difficult cleaning will result and foods may smoke and cause a potential fire hazard.

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



**Warmer Zone  
Surface Control**  
(some models)



**Single Radiant  
Surface Control**  
(some models)



**Dual Radiant  
Surface Control**  
(some models)

#### About the Radiant Surface Elements

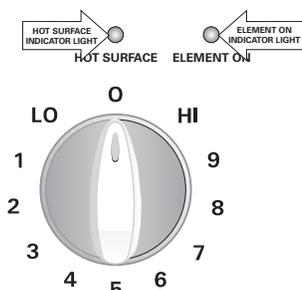
The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle.

For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

**NOTE:** Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** and **Before You Call** checklist sections of this Use & 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 will occur more often if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

**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).



#### Element On & Hot Surface Indicator Lights

Your model may be equipped with two different types of radiant surface control indicator lights that will glow on your range—the **ELEMENT ON** indicator light and the **HOT SURFACE** indicator lights (See illustration at left).

The **Element On indicator lights** are located on the control panel above and between two element control knobs and will glow when a surface element is turned ON. A quick glance at this indicator light after cooking is an easy check to be sure ALL surface controls are turned OFF. The **Hot Surface indicator light** located on the control panel above each control knob will glow when the surface cooking area heats up and will **REMAIN ON** until the glass cooktop has cooled to a MODERATE level.

If your model has only the **Hot Surface Indicator light** (one over each control knob) the light will glow when the element is turned ON and will **REMAIN ON** until the glass cooktop has cooled to a MODERATE level even if the element is turned OFF.

**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 smoothtop. 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 bottom is not flat.

## Setting Surface Controls

### Models with Ceramic Glass Cooktop (Some models)

#### To Operate a Single Radiant Element:

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 (See Fig. 1). Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The surface control knobs do not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
3. When cooking is complete, turn the surface element OFF before removing the cookware. Note: The **ELEMENT ON** indicator light will glow when one or more elements are turned ON. A quick glance at this indicator light when cooking is finished is an easy check to be sure all control knobs are turned OFF. The **Hot Surface** indicator light will continue to glow **AFTER** the control knob is turned to the "OFF" position and will glow until the heating surface area has cooled sufficiently.



Fig. 1

#### To Operate Simmer Select Surface Element (some models)

The element control may be used as a normal element or as a simmer element. The "Simmer Select" feature heats the element at a much lower temperature than when used as a normal surface element. You may switch between normal cooking and the Simmer Select feature at any time during the cooking process. When using the element control for normal cooking all of the settings on the control knob (LO to HI) function as normal.

#### To Start Simmer Select:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in the Simmer button located below the control knob at right.
3. Turn the surface control knob to the desired simmer setting within the dark band on the control knob (LO to 4). Use the marks as a guide and adjust the control knob from LO to 4 as needed (see illustration below). The Simmer Select indicator light will glow and remain ON while simmering (See Fig. 2).
4. To return to normal cooking, push in and release the "Simmer Select" button and the indicator light will turn OFF. When cooking is complete, be sure to set the control knob to the OFF position.

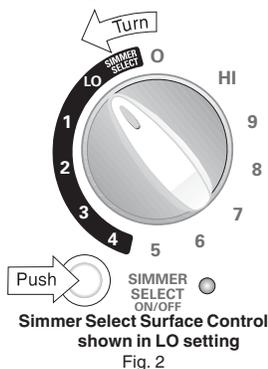


Fig. 2

The suggested settings found in the table below are based on cooking in medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

#### STANDARD SETTING FOR SURFACE ELEMENTS

Setting	Type of Cooking
HIGH (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
MEDIUM HIGH (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
MEDIUM (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
MEDIUM LOW (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
LOW (LO - 1)	Keep warm, melt, simmer

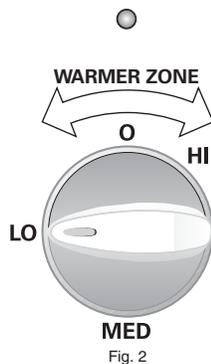
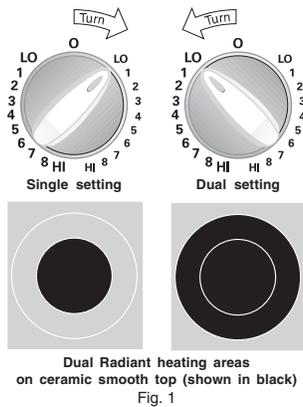
#### SIMMER SELECT SURFACE ELEMENT

Max. Simmer (4)	Larger quantities of food, stews and soups
Min. Simmer (LO)	Smaller quantities of food, delicate foods, melting chocolate or butter

**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 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.

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



Warmer Zone Recommended Food Settings Table	
Food Item	Heating Level
Breads/Pastries	LO
Casseroles	LO
Dinner Plates with Food	LO
Eggs	LO
Gravies	LO
Meats	MED
Sauces	MED
Soups (cream)	MED
Stews	MED
Vegetables	MED
Fried Foods	HI
Hot Beverages	HI
Soups (liquid)	HI

### To Operate Dual Radiant Surface Element (some models)

The right front control knob offers flexibility for different sized cookware with the Dual Radiant surface element. The inner element alone can be used for smaller or both the inner and outer in combination for larger cookware.

To operate the Dual Radiant surface element push in the control knob and turn clockwise to operate the small inner coil or turn counterclockwise to operate both the inner and outer portions of the element together (See Fig 1).

### SINGLE AND DUAL RADIANT SURFACE ELEMENTS

Setting	Type of Cooking
HIGH (HI - 9)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
MEDIUM HIGH (7 - 8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
MEDIUM (5 - 6)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies or steam vegetables
MEDIUM LOW (2 - 4)	Keep foods cooking, poach, stew
LOW (LO - 1)	Keep warm, melt, simmer

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

### Setting the Warmer (Warm & Ready™) Zone (some models)

The purpose of the Warmer Zone is to *keep hot cooked foods at serving temperature*. 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 or aluminum foil 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 to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.**

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

**CAUTION** Unlike the surface elements, the Warmer Zone will not glow red when it is hot.

**CAUTION** Always use potholders or oven mitts when removing food from the warm zone as cookware and plates will be hot.

### Setting the Warmer (Warm & Ready™) Zone Control

- To set the control, push in either direction and turn the knob (See Fig 2). The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
- When ready to serve, turn the control to OFF. The Warmer Zone will remain warm until the **indicator light** goes OFF.

**Temperature Selection** - Refer to the chart at the side column for recommended heating levels. 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.

**Note:** Use the Warmer Zone to keep cooked foods hot such as; vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates.

## Surface Cooking

### To Set the Cooktop Lockout Feature (some models)

The  or  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  or  until one beep is heard (after 3 seconds; See Fig. 1). If a triple beep sounds instead, check all surface elements and turn them to the OFF position and repeat this step. The Cooktop Locked indicator light will turn ON and the cooktop controls and functions are locked out until the cooktop is unlocked.



Fig. 1

#### To turn the Cooktop Lockout Feature OFF:

1. BE SURE ALL surface element controls are set to the OFF position.

2. Press and hold  or  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 indicator light will turn OFF and the cooktop may be used normally (See Fig. 2). **Note:** 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.



Fig. 2

### Using Power Element (some models)

The "Power Element" feature uses a higher wattage surface radiant element which can bring food items to boil much quicker. The radiant element will be clearly marked if this feature is available on your range (See Fig. 3). If equipped with the "Power Element" feature, place the cookware on the surface element and follow the instructions "To Operate a Single Radiant Element" in the **Settings Surface Controls** section.



Fig. 3

### 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 5). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 4.

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

### 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 discolors 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.

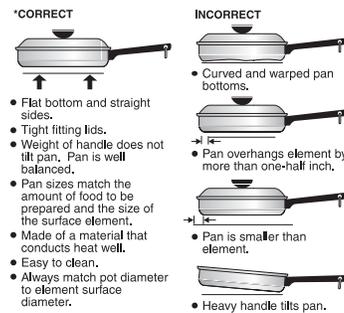


Figure 4

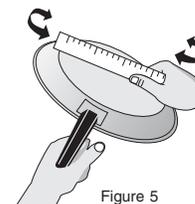
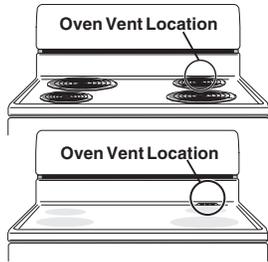


Figure 5

## 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

**Models with Coil Elements-** The oven is vented through the right rear coil element. **Models with Ceramic Glass Cooktop-** The oven vent is located at right rear of the surface cooktop.

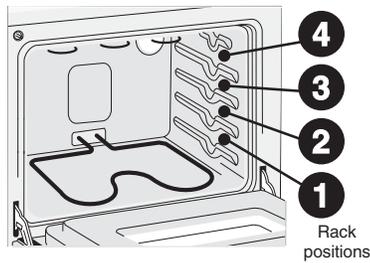
When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results. **DO NOT** block the vent. Doing so may cause cooking failures, fire or damage to the appliance.

### 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.



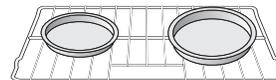
### RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING, BAKING & ROASTING

Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	3 or 4
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	2 or 3
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

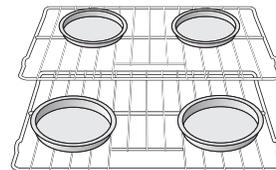
Note: Always use caution when removing food.

## 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

Refer to the Electronic Oven Control Guide for oven settings.

## Cooking Informations

### Oven Baking

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

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

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

ENGLISH

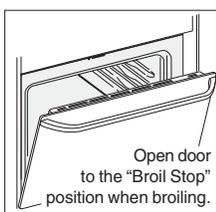
## Cooking Informations

### Broiling

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

#### Preheating

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



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

#### To Broil

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

#### Determining Broiling Times

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

#### Broiling Tips

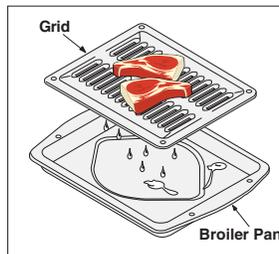
The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

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

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

#### Broiler Clean-Up Tips:

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



## Adjusting Your Oven Temperature

For instructions on how to adjust the oven temperature refer to the electronic oven control guide.

## General Care & Cleaning

### Cleaning Various Parts of Your Range

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

Surfaces	How to Clean
Aluminum & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	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. <b>DO NOT</b> 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 paper towels - they will damage the finish. To remove control knobs, turn to the <b>OFF</b> 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 <b>stainless steel</b> with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. <b>Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.</b> 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.
Surface Elements and Drip Bowls (some models)	Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip bowls easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cold element can be cleaned with a damp cloth any remaining soil will burn off the next time element is used. <b>NEVER IMMERSE A SURFACE ELEMENT IN WATER.</b> To remove surface element and drip bowls, follow the instructions under <b>General Cleaning</b> . To clean drip bowls, wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard-to-remove, burned-on soils can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minute in a slightly diluted liquid cleanser or solution made of equal parts ammonia and water. A nylon scrubber may be used after soaking. <b>DO NOT</b> use abrasive cleanser or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish, and dry with a soft cloth. To replace drip bowls and surface elements, follow the instructions under <b>General Cleaning</b> .
Porcelain Enamel Broiler Pan and Insert, Cooktop, Surface under Cooktop, Door Liner, Body Parts and Warmer Drawer and Drawer Cavity	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.
Oven Racks	Oven racks should be removed, or else their finish will dull and their color 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. <b>DO NOT</b> 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.



## General Care & Cleaning

### Coil Surface Element (some models)

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



#### To Remove and Replace Surface Elements and Drip Bowls

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

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

Coil elements clean themselves when they are turned on.

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

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

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

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

### To Raise the Cooktop for Cleaning

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

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



A rod swings up to support the top for cleaning underneath.

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

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

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

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

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

#### Daily Cleaning

##### For normal soil:

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

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

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

##### For sugary spillovers:

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

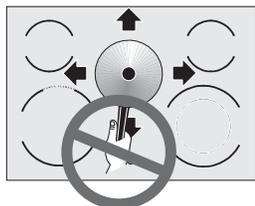
1. Turn off all surface units and remove all pans immediately.
2. Wearing an oven mitt, wipe up carefully or move hot spills away from the element area with a clean damp cloth.
3. Allow the cooktop to cool. Follow the instructions above for heavy, burned-on soil.

## General Care & Cleaning

### Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance (some models)

#### 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 (visit [www.sears.ca](http://www.sears.ca) for replacement cleaner) to the ceramic surface. Clean and buff with a non abrasive cloth or 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 slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, or they may crack it.

**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.

#### Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

##### For light to moderate soil:

Apply a few drops of Cooktop Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or a Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the sponge you use to clean the cooktop for any other purpose.

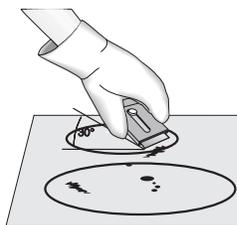
##### For heavy, burned on soil:

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

**CAUTION** Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use any scrub pad other than a Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge.

##### 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.



#### Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

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

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

- **Aluminum foil:** Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.
- **Aluminum utensils:** Since the melting point of aluminum is much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. Pans that boil dry may permanently damage cooktop by breaking, fusing to, or marking it.

## General Care & Cleaning

### Care and Cleaning of Stainless Steel (Some Models)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided at the beginning of the **General Care & Cleaning** section in this Use & Care Guide.

### Oven Cleaning

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

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

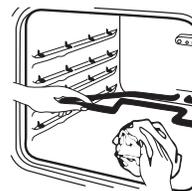
1. Remove the oven door; see under **To Remove and Replace the Oven Door** section.
2. Empty the oven including the racks.
3. You can wash the broiler pan, grid and racks in the kitchen sink.
4. Clean oven lining thoroughly with soap and a wet cloth and wipe with a dry cloth.

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

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

The lower element can be moved up for cleaning purposes.

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



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

**Adhere to the following cleaning precautions:**

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

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

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

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

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

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

#### Preparing the Oven for Self-Cleaning

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



## General Care & Cleaning

### Oven Cleaning (Continued)

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

##### What to Expect During Cleaning

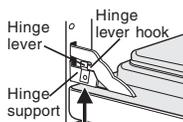
While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent, located on the top of the control panel.

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

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

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

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



Lock engaged for door removal - Figure 1



HINGE SLOT - Door removed from the oven - Figure 2



Lock in normal position - Figure 3

### Removing and Replacing the Oven Door

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

#### To Remove Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the hinge lever located on each hinge supports and engage it into the hinge lever hook (Figure 1). You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the lever fully over the hinge lever hook.
3. Grab the door by the sides and pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge support (Figure 2).
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the **Cleaning Chart**.

#### To Replace Oven Door:

1. Grab the door by the sides; place the hinge support in the hinge slot. Open the door to the fully opened position.
2. Disengage the lever from the hinge lever hook on each side (Figure 3).  
Note: Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge lever.
3. Close the oven door.

#### Special Door Care Instructions - Most oven doors contain glass that can break.

Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

### To Remove the "Hidden Bake" Cover (some models)

1. In order to remove the "hidden bake" cover, pull the back edge with one hand about 1/2" inch and lift up the "hidden bake" cover with both hands. (See picture)
2. When reinstalling the "hidden bake" cover, be sure to put it all the way to the back of the oven and lay it down on the 2 shoulder screws. Then push the front edge of the cover in its place below the front bracket.

To have easier access to the "hidden bake" cover, you can remove the oven door by following the instructions on previous page.

**IMPORTANT:** Always replace the "hidden bake" cover before the next use.



ENGLISH

## General Care & Cleaning

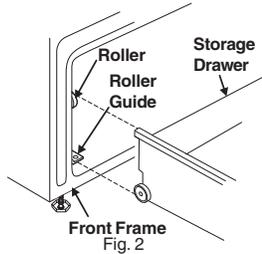
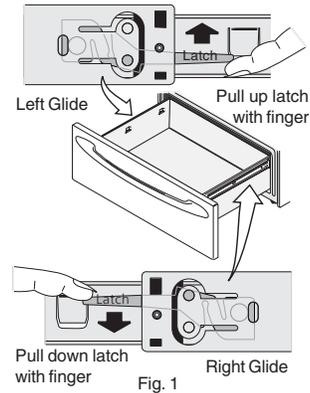
### Storage Drawer with extensible glides (some models)

#### To remove Warmer Drawer:

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

#### To Replace Warmer Drawer:

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



### Storage Drawer (some models)

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

#### 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.

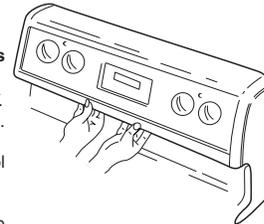
### Changing the Surface Light (some models)

**CAUTION** Be sure all surface element control knobs are turned off and elements are cool.

Use switch located on or underneath the control panel to turn the surface light ON/OFF. Replace the surface light, if after repeated attempts to turn it on you are not successful.

#### To remove and replace the fluorescent light:

1. Place your fingers under the tube located underneath and in the middle of the control panel.
2. To remove, turn the tube 90° then pull it down and out of its sockets.
3. To replace the tube, engage the new tube into the sockets, then rotate and snap the tube in place. Turn on the surface light to make sure it will lit.



### Oven Light

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 or underneath the control panel.

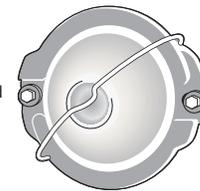
On a self clean oven the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder.

**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.



**CAUTION** DO NOT turn the oven light on during the self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

## Before you call Solutions to Common Problems

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

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

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

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Range is not level.	(1) Poor installation. Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until the rack is level. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level. (2) Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor. (3) Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.
Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.	(1) Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem. (2) Contact builder or installer to make appliance accessible. (3) Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.
Entire range or oven does not operate.	(1) Make sure cord/plug is tightly into outlet. (2) Service wiring is not complete. (3) Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Oven control beeps and displays an F error code.	(1) This oven is equipped with a state of the art electronic oven controller. Among the many features is a full time oven circuit diagnostics system. The controller constantly monitors the internal circuitry as well as several crucial oven circuits to insure they are all operating correctly. If at any time one of these systems fails, the controller will immediately stop the current operation and beep continuously (flashing an error code of "F1, F2, F3", or "F9" in the controller display window. (2) Electronic control has detected a fault condition. Press <b>STOP/CLEAR</b> to clear the display and stop the beeping. Reprogram oven. If fault remains, record fault number. Press <b>STOP/CLEAR</b> and contact authorized servicer.
Oven light does not work.	(1) Replace or tighten bulb. See Changing Oven Light in this owner's Guide for instructions.
Electrical outlet does not work.	(1) Reset the breaker located underneath the control panel. (2) If the problem returns, verify if the accessory that you connect uses more than 1800 watts. Verify if the accessory is defective. (3) If the problem is not resolved, contact an authorized servicer.
Surface unit does not heat.	(1) No power to the appliance. Check steps under "Entire Range or Oven Does Not Operate" in this Before you Call checklist. (2) Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used. (3) Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.
Surface units too hot or not hot enough.	(1) 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.
Drip bowls are pitting or rusting.	(1) Foods with acids, such as tomatoes, if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. Remove and wash drip bowls as soon as possible after spillover. (2) Normal environment. Houses along sea coast are exposed to salt air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.
Drip bowls turning color or distorted out of shape.	(1) Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. DO NOT use cookware of this type. Pan sizes should be matched to the size of the element. Replacement drip bowls may be purchased from your dealer.
Scratches or abrasions on cooktop surface.	(1) 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. (2) Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning. (3) Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.

## Before you call Solutions to Common Problems

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Metalmarks.	(1) Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. "Cooktop Cleaning - Ceramic Glass Cooktop Models" section under General Cleaning.
Brown streaks or specks.	(1) 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.	(1) Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.
Poor baking results.	(1) 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 " <b>Adjusting Oven Temperature</b> " in the Electronic Oven Control guide.
Fan noise during cooking operation.	(1) 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.	(1) 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.	(1) Control(s) not set properly. Follow instructions under " <b>Setting Oven Controls</b> ". (2) Make sure oven is opened to <b>Broil Stop Position</b> . (3) Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. (4) 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. (5) Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking. (6) Control(s) not set properly. Follow instructions under "Oven Cleaning" in the Electronic Oven Control Guide.
Self-cleaning cycle does not work.	(1) Self-cleaning cycle was interrupted. Follow steps under "Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle" in the Electronic Oven Control Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle.	(1) 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. (2) Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.

## Avoid Transportation Damage to your Range

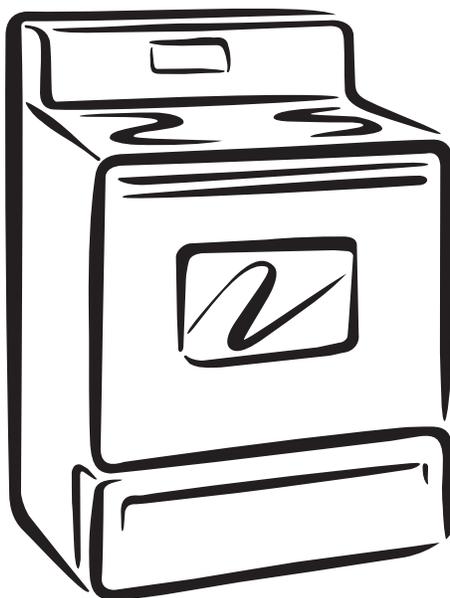
If you have to move your range into/out of your residence or when moving to a new home, it is suggested that you take the following precautions:

(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.



## Cuisinière électrique

Manuel d'utilisation et d'entretien



FRANÇAIS

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada, M5B 2B8  
Visitez notre site internet: [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

318200437 (0504) Rev. A

## Table des matières

<b>MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b> .....	3-4	Informations de cuisson .....	13-14
Contrat d'entretien .....	5	Ajustement de la température du four .....	14
Instructions d'installation .....	6-7	Entretien général et nettoyage .....	15-20
Réglages des commandes des éléments de surface ....	7-10	Avant d'appeler le service après-vente .....	21-22
Cuisson sur les éléments de surface .....	11	<b>Supports anti-bascules:</b>	
Avant de régler les commandes du four .....	12	Pour les instructions d'installation des supports anti-bas-	
Réglage des commandes du four .....	12	cules, se référer au nécessaire anti-bascule situé dans le	
		four de l'appareil.	

### Garantie Limitée

#### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE KENMORE

Sears Canada Inc. garantit toutes les cuisinières Kenmore contre tout vice de matériau ou de fabrication, tel qu'il est indiqué ci-dessous:

Ce que Sears effectuera en cas de défectuosité:

DURÉE DE LA GARANTIE:	PROTECTION CONFÉRÉE PAR LA GARANTIE:	CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE:
GARANTIE COMPLÈTE D'UNE ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Remplacement des pièces et frais de main-d'oeuvre pour rectifier les vices de matière ou de fabrication. Le service doit être rendu par un centre de service agréé.	A. Les demandes de service pour: 1. Modifier l'installation de la cuisinière. 2. Recevoir des directives sur l'utilisation de la cuisinière. 3. Remplacer un fusible du secteur ou modifier le câblage électrique. B. Les réparations quand la cuisinière sert à un usage autre que l'usage ménager normal.
GARANTIE LIMITÉE POUR LA DEUXIÈME ET TROISIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Remplacement des pièces des éléments à spirale et du four pour rectifier les vices de matière ou de fabrication.	C. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'un mauvais usage, d'un abus, d'une mauvaise installation ou d'une installation qui n'est pas conforme aux codes locaux de l'électricité. D. Les frais de main-d'oeuvre au cours des périodes de garanties limitées. E. Le remplacement de pièces ou les frais de main-d'oeuvre pour les réparations à l'extérieur du Canada.
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Remplacement des pièces des éléments à rayonnement pour rectifier un vice de matière ou de fabrication. Remplacement de la céramique vitrée si le bris a été causé par un vice de matière ou de fabrication.	F. Transport de la cuisinière (envoi à l'atelier et livraison). Cet appareil est conçu pour être réparé au foyer. G. Les réparations à la surface de cuisson en céramique vitrée si elle n'a pas été entretenue conformément aux directives du manuel d'utilisation et d'entretien. H. Les réparations aux pièces ou aux systèmes nécessitées suite à une modification non autorisée de l'appareil ménager.

*Cette garantie n'est valable que pour les cuisinières électriques Kenmore achetées chez Sears Canada Inc., et utilisées au Canada pour un usage domestique seulement.*

*La présente garantie est en sus de toute garantie légale.*

*Si vous avez besoin des services couverts par la présente garantie, téléphonez sans frais au numéro 1-877-LE-FOYER.*

**SEARS CANADA INC.**  
Toronto, Canada  
M5B 2B8

## Enregistrement du produit

Inscrivez dans l'espace réservé plus bas les numéros de modèle et de série ainsi que la date d'achat de votre appareil.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Gardez ces instructions et votre reçu d'achat pour référence future.

### 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 identiquement 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.

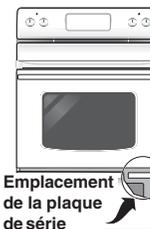
Imprimé aux États-Unis

2

## Emplacement de la plaque de série

Vous trouverez les numéros de modèle et de série de votre appareil sur la plaque de série. Elle est située tel que montré plus bas.

Conservez ces informations pour référence future.



Emplacement de la plaque de série

# 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 les matériaux d'emballage.
- **Installation – Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

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, protége-fils, 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 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 de l'appareil, des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez 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 la cuisinière ou sur le dossier. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil pour saisir des articles, ceci pourrait leur causer des blessures graves.

- **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 DU FOUR, OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** 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 de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts – L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **Enlevez la porte de toute cuisinière inutilisée qui doit être entreposée ou mise aux rebuts.**
- **IMPORTANT – N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière 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.

FRANÇAIS

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

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

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

- Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.
- Utilisez la grosseur de casserole appropriée – Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements 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.
- Protectors – 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.

### POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

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

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES

#### POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Soyez prudent en ouvrant la porte du four – Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- Ne bloquez pas les orifices d'aération. La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- Installation des grilles du four. Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne. Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.
- Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite de papier d'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.
- Nettoyeurs/Aérosols – Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation. Sachez que les résidus excessifs de nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

#### FOURS AUTONETTOYANTS:

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

## CONTRATS DE PROTECTION

### Aux États-Unis

#### Contrats de protection principaux

Nous vous félicitons pour votre achat. De par sa conception et sa fabrication, votre nouvel appareil Kenmore® vous fournira de nombreuses années de service fiable. Mais, comme tout autre produit, il pourrait nécessiter des réparations ou travaux d'entretien de temps à autre. C'est dans ces circonstances qu'un contrat de protection principal vous permettra d'éviter soucis et dépenses.

Souscrivez maintenant à un contrat de protection principal pour vous protéger contre les problèmes et dépenses inattendues.

Le contrat de protection principal vous permettra également de maximiser la longévité de votre nouvel appareil. Voici ce qu'il inclut:

- Service après-vente** dispensé par 12 000 professionnels, spécialistes des réparations des appareils ménagers
- Service après-vente illimité, et gratuité** (pièces et main-d'œuvre) de toutes les réparations couvertes
- Garantie de performance** – remplacement du produit couvert s'il subit plus de trois défaillances pendant une période de douze mois
- Remplacement du produit** couvert s'il ne peut être réparé
- Contrôle annuel d'entretien préventif** sur demande de l'utilisateur – sans frais additionnel
- Accès instantané à un service d'aide par téléphone** – fourniture d'instruction et d'information non technique sur les produits réparés à domicile, et prise de rendez-vous pour toute intervention
- Protection contre les surtensions** et les dommages imputables aux fluctuations de l'alimentation électrique
- Remboursement des frais** de location d'un appareil dans le cas où le produit réparé n'est pas disponible à la date promise

Lorsque vous êtes protégé par le contrat de protection, il suffit d'un appel téléphonique pour demander une intervention. Vous pouvez téléphoner à tout moment du jour ou de la nuit, ou fixer un rendez-vous en ligne.

Sears dispose d'une équipe de 12 000 professionnels spécialistes des réparations qui ont accès à plus de 4,5 millions d'accessoires et de pièces de qualité. C'est le genre de professionnalisme sur lequel vous pouvez compter, et qui vous aidera à maximiser la longévité de votre nouvel appareil. Souscrivez sans attendre à votre contrat de protection.

**Certaines limitations et exclusions sont applicables. Pour les prix et de l'information additionnelle, composez le 1-800-827-6655.**

#### Service d'installation Sears

Pour l'installation garantie par les professionnels Sears de tout appareil ménager ou de produit comme système d'ouverture de porte de garage ou chauffe-eau, aux É.-U. composez le **1-800-4-MY-HOME®**.

### Au Canada

#### Contrats d'entretien

Votre achat a une valeur supplémentaire parce que vous pouvez compter sur le HomeCentral® de Sears pour un service après-vente. Avec plus de 2 400 spécialistes formés à l'entretien et un accès à plus de 1 000 000 de pièces et d'accessoires, nous avons les outils, les pièces, le savoir et le talent pour répondre à votre demande: nous réparons ce que nous vendons.

Votre appareil Kenmore® est conçu, fabriqué et essayé pour vous assurer des années d'un fonctionnement fiable.

Cependant, comme tout appareil ménager, il peut nécessiter un entretien de temps à autre. Le contrat d'entretien Sears vous offre un remarquable programme de service à un prix abordable.

#### Le contrat d'entretien Sears

- C'est votre manière d'acheter un service pour demain au prix d'aujourd'hui.
- Élimine les factures de réparation résultant d'usure normale.
- Fournit une assistance non technique et informative.
- Même si vous n'avez pas besoin de réparation, vous fournit un contrôle d'entretien préventif annuel à votre demande, pour vous assurer que votre appareil est en bon état de marche.

**Certaines limites s'appliquent. Pour de plus amples informations sur les contrats d'Entretien Sears Canada, composez le 1-800-361-6665.**

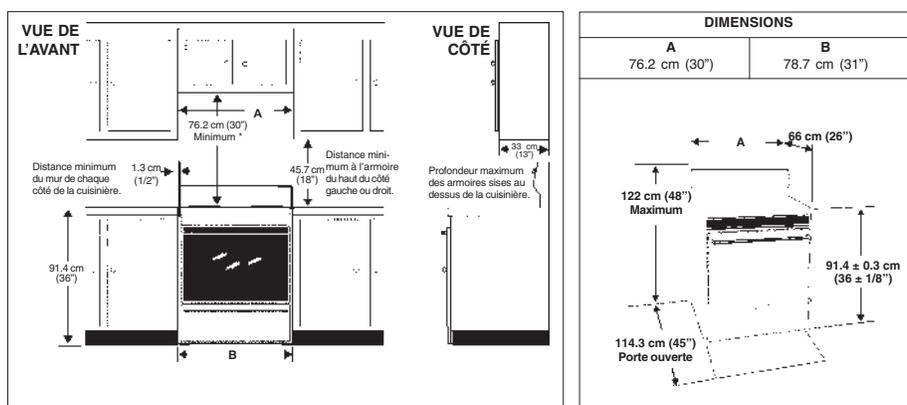
FRANÇAIS

## Instructions d'installation

L'installation et le service doivent être exécutés par un technicien qualifié.  
**Important: conservez ce document pour le présenter à l'inspecteur local d'électricité s'il le demande.**

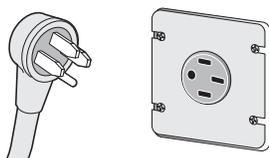
### Espaces prévus et dimensions

- Laissez suffisamment d'espace entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes (1.3cm (1/2")) sur les côtés et à l'arrière).
- Endroit – Vérifiez l'endroit où la cuisinière sera installée. Assurez-vous qu'il y a une source d'alimentation électrique adéquate et que le plancher est solide.
- Les dimensions qui sont données doivent être respectées. Ces dimensions allouent un minimum de jeu. Les surfaces en contact doivent être solides et de niveau.



\* Espace minimum de 76,2 cm (30") entre le dessus de la surface de cuisson et le dessous d'une armoire en bois ou en métal non protégée, ou espace minimum de 61 cm (24") si le fond de l'armoire en bois ou en métal est protégé par un panneau résistant au feu d'au moins 0.64 cm (1/4") recouvert d'une feuille d'acier doux dont l'épaisseur est au moins de 0.038 cm (0.015") si en acier inoxydable, de 0.061 cm (0.024") si en aluminium ou de 0.051 cm (0.020") si en cuivre. Un espace de 1.3 cm (1/2") minimum pour l'arrière et les côtés de la cuisinière est requis. Respectez toutes les dimensions indiquées ci dessus afin d'éviter des dommages à la propriété, de créer un danger potentiel d'incendie et de faire des découpages incorrects du comptoir et de l'armoire.

Évitez d'ajouter des espaces de rangement au-dessus de l'appareil pour éliminer tout risque de brûlures ou de feu en vous penchant au-dessus de surfaces chaudes pour prendre des objets. Si des espaces de rangement doivent être ajoutés, les risques peuvent être réduits en installant une hotte qui excède le devant de l'armoire d'au moins 12.7 cm (5").



### Branchement

Cet appareil nécessite une alimentation électrique de 120/240 ou 120/208 volts correctement mise à la terre. Branchez le câble d'alimentation de la cuisinière à une prise murale. S'il n'y en a pas, faites-en installer une par un maître électricien.

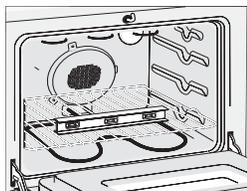
### Emplacement

Installez votre nouvelle cuisinière à 1.3 cm (1/2") du mur arrière et alignez-la avec les comptoirs de la cuisine. Assurez-vous qu'un espace libre de 1.3 cm (1/2") est conservé entre les côtés de la cuisinière et les comptoirs. Espacez votre cuisinière d'au moins 7.6 cm (3") minimum de votre réfrigérateur s'ils sont côte à côte.

## Instructions d'installation (suite)

### Nivellement

Pour obtenir de bons résultats de cuisson, votre cuisinière doit être de niveau. Des vis de nivellement sont installées aux quatre coins inférieurs de la cuisinière. Pour les ajuster, retirez le tiroir de rangement. (Voir section Tiroir de rangement).

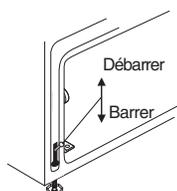
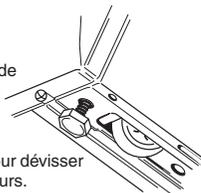


#### Pour mettre la cuisinière de niveau:

1. Utilisez une clé ouverte de 1-1/4" ou une clé à molette pour dévisser chacune des quatre vis de nivellement de deux à trois tours.
2. Installez une des grilles dans le centre du four.
3. Installez la cuisinière à son emplacement final et déposez le niveau à bulle sur la grille pour vérifier si le niveau est acceptable. Prenez deux lectures, une avec le niveau placé en diagonale dans le four et l'autre lecture dans l'autre diagonale.
4. Utilisez la clé 1-1/4" pour ajuster les vis de nivellement. Tournez chacune d'elles jusqu'à ce que l'appareil soit assis fermement sur le plancher sans se balancer.
5. Certains appareils sont supportés par des roulettes à roulement doux qui servent à en faciliter le déplacement.

Si le plancher est d'aplomb et de niveau, ouvrez le tiroir et abaissez les leviers d'ancrage des roulettes avants pour empêcher la cuisinière de se déplacer (certains modèles).

Si le plancher n'est pas plat ou de niveau, servez-vous des vis de nivellement pour mettre l'appareil de niveau et le supporter.



Ancrage des roulettes avant  
(certains modèles)

#### Coupe-circuit de protection (Modèles avec prise(s) de courant)

Comme protection en cas de surcharge, chacune des prises de courant (2 max.) qui se trouvent au dessus du panneau de commande est protégée par un disjoncteur de 15 ampères, 120 volts. Ils sont situés sur ou sous le panneau de commande. Aucun disjoncteur ne sera fourni si l'appareil ne comprend pas de prise de courant.

## Réglage des éléments de surface

### Modèles avec éléments spiralés (certains modèles)

**NOTE:** L'apparence et le graphisme sur vos commandes peuvent être différents de ceux montrés ici.

1. Placez le plat sur le foyer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande du foyer au réglage désiré.
3. Le témoin lumineux d'élément en marche est situé au dessus et entre deux boutons de commande et s'allume lorsqu'un des deux éléments de surface est EN MARCHÉ. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le témoin lumineux.

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

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

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

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

**ATTENTION** NE PAS utiliser les éléments de surface pendant le cycle autonettoyant. Les éléments de surface sont exposés à des températures élevées s'ils sont utilisés alors que le four fonctionne en mode autonettoyant. Pour maximiser la durée de vie des éléments de surface, ne pas utiliser la surface de cuisson durant le cycle autonettoyant.



## Réglage des éléments de surface

### Modèles avec surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

#### À propos de la surface de cuisson en vitrocéramique

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. 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**. La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail. Si vous laissez tomber des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, vous risquez de la faire éclater. Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson. Il est recommandé de ne pas déposer d'aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine), car le nettoyage sera plus difficile et les aliments pourraient générer de la fumée et entraîner un risque potentiel d'incendie.

#### À propos des éléments de surface radiants

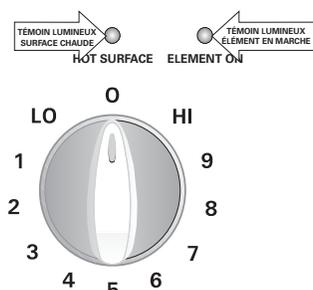
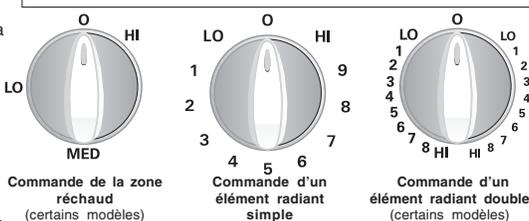
La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante 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.

**NOTE:** Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Entretien & nettoyage** 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.

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

**NOTE: L'apparence et le graphisme sur vos commandes peuvent être différents de ceux montrés ici.**



#### Témoins lumineux d'élément en marche & de surface chaude

Votre cuisinière peut être munie de deux types de témoins lumineux : le témoin lumineux d'élément en marche et le témoin lumineux de surface chaude (voir la figure à gauche).

Les **témoins lumineux d'élément en marche** sont situés au-dessus entre deux boutons de commande et s'allument lorsqu'un élément de surface est EN MARCHÉ. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que TOUTES les commandes de surface sont éteintes en vérifiant les témoins lumineux. Le **témoin lumineux de surface chaude** est situé sur le panneau de commande au dessus de chaque bouton et s'allume lorsque l'élément devient chaud et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon **MODÉRÉE**.

Si votre cuisinière possède seulement le témoin lumineux de surface, ce dernier s'allumera lorsque l'élément de surface est mis en marche et **RESTERA ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon **MODÉRÉE** et ce même si la commande est à la position ARRÊT.

**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.

## Réglage des éléments de surface

### Modèles avec surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

#### Pour régler les éléments radiants simples:

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite selon le réglage désiré (Fig. 1). Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à une position plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge débordé de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
3. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note: Le témoin lumineux de surface chaude** situé au-dessus du bouton de commande s'allume lorsque l'élément devient chaud et RESTE ALLUMÉ jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon MODÉRÉE. Le témoin lumineux peut rester allumé même si le bouton de commande est à la position OFF (arrêt).

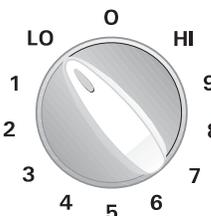


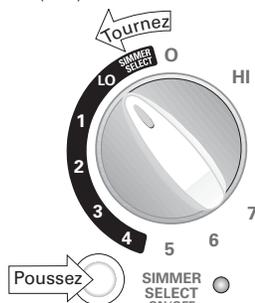
Fig. 1

#### Pour régler l'élément de mijotage (certains modèles)

La commande de l'élément sert pour l'élément régulier et pour l'élément de mijotage. La caractéristique chauffe l'élément à une température beaucoup plus basse que lorsqu'il sert d'élément régulier. Vous pouvez passer de la cuisson normale à la caractéristique de mijotage en tout temps durant la cuisson. Lorsque vous utilisez la commande de l'élément pour la cuisson régulière, les réglages du bouton de commande (LO/bas à HI/élevé) fonctionnent normalement.

#### Pour débiter un mijotage:

1. Placez un ustensile de la grandeur qui convient sur l'élément de surface radiant.
2. Appuyez sur le bouton de mijotage situé sous le bouton de commande à droite.
3. Tournez le bouton de commande pour choisir le réglage de mijotage désiré sans dépasser la bande foncée sur le bouton de commande (de LO/bas à 4). Utilisez les repères pour vous guider et ajustez le bouton de commande de LO/bas à 4 selon le besoin (voyez l'illustration ci-dessous). Le témoin lumineux de la sélection de mijotage s'allume et reste ALLUMÉ durant le mijotage (fig. 2).
4. Pour retourner à la cuisson normale, appuyez sur le bouton « Sélection de mijotage » et relâchez-le. Le témoin lumineux s'ÉTEINT. Lorsque vous avez terminée la cuisson, assurez-vous de mettre le bouton de commande à la position OFF (arrêt).



Commande de l'élément de mijotage réglé à LO (bas)

Fig. 2

Les réglages suggérés dans le tableau ci-dessous sont basés sur la cuisson avec casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

#### RÉGLAGE STANDARD DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ (HI - 9)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuisson à feu vif dans une casserole.
MOYEN ÉLEVÉ (7 - 8)	Continuer une ébullition rapide, frire, frire à grande friture.
MOYEN (5 - 6)	Maintien d'une ébullition lente, épaissement des sauces, cuisson des légumes à la vapeur.
MOYEN BAS (2 - 4)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson
BAS (LO - 1)	Maintenir chaud, faire fondre, mijoter

#### ÉLÉMENT DE MIJOTAGE

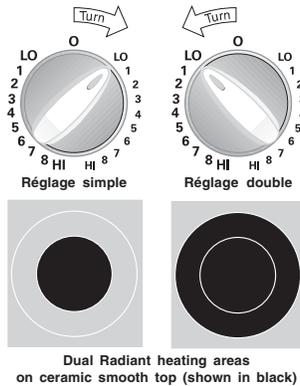
Mijotage max. (4)	Pour la cuisson des grandes quantités de nourriture, des ragoûts et des soupes
Mijotage min. (LO)	Pour la cuisson des quantités de nourriture plus petites, des aliments délicats et pour faire fondre le chocolat ou le beurre

**ATTENTION** Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et peut brûler si vous la touchez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

**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.

## Réglage des éléments de surface

### Modèles avec surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)



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

Fig. 1

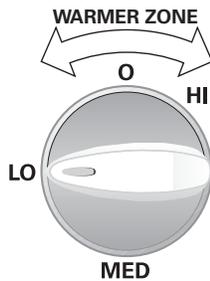


Fig. 2

réglages recommandés pour la zone réchaud	
Aliments	Réglage
Pains/Pâtisseries	LO (bas)
Plats mijotés	LO (bas)
Assiettes-dîner avec nourriture	LO (bas)
Oeufs	LO (bas)
Sauces	LO (bas)
Viandes	MED (moyen)
Compotes	MED (moyen)
Soupes (crème)	MED (moyen)
Ragoûts	MED (moyen)
Légumes	MED (moyen)
Aliments frits	HI (Élevé)
Boissons chaudes	HI (Élevé)
Soupes (bouillon)	HI (Élevé)

Note: 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.

### Pour régler l'élément radiant double (certains modèles)

Le bouton de commande de l'élément double peut accommoder différentes tailles d'ustensiles grâce à l'élément radiant double. L'élément intérieur peut être utilisé seul avec un ustensile plus petit ou l'élément intérieur et extérieur combinés peuvent être utilisés avec des ustensiles plus grands.

Pour utiliser l'élément radiant double, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la droite pour faire fonctionner la spirale intérieure ou vers la gauche pour faire fonctionner la portion intérieure et extérieure de l'élément en même temps (fig. 1).

ÉLÉMENTS RADIANTS SIMPLES ET DOUBLES	
Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ (HI - 9)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuisson à feu vif dans une casserole
MOYEN ÉLEVÉ (7 - 8)	Continuer une ébullition rapide, frire, frire à grande friture.
MOYEN (5 - 6)	Maintien d'une ébullition lente, épaississement des sauces ou cuisson des légumes à la vapeur
MOYEN BAS (2 - 4)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson
BAS (LO - 1)	Maintenir chaud, faire fondre, mijoter

Note: La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité et le genre des aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir la meilleure cuisson.

### Réglage de la zone réchaud (Warm & Ready™) (certains modèles)

Cette caractéristique pour fonction de *conserver les aliments chauds à la température de service*. 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 par la suite.**

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

**ATTENTION** La zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude contrairement aux éléments de surface.

**ATTENTION** Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour fours pour retirer les aliments de la zone réchaud, car les ustensiles et plats qui s'y trouvent sont chauds.

### Réglage de la zone réchaud (Warm & Ready™)

- Pour régler le thermostat, enfoncez le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par **hi** (haut), **med** (moyen) et **lo** (bas). Toutefois, le bouton peut être positionné à tout endroit entre les repères **hi** (haut) et **lo** (bas) pour des niveaux de chaleur différents.
- Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande de thermostat à OFF (ARRÊT). Le témoin lumineux s'éteint lorsque la zone réchaud s'est refroidie à un niveau sécuritaire.

**Sélection de la température-** Reportez-vous au tableau de la colonne de gauche pour connaître les niveaux de chauffage recommandés. Si un aliment en particulier n'est pas indiqué dans le tableau, commencez par une température moyenne et ajustez selon le besoin. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant la température moyenne.

## Surface de cuisson

### Réglage de la caractéristique de verrouillage de la surface de cuisson (certains modèles)

Les touches  ou  servent à activer la caractéristique de verrouillage de la table de cuisson. Celle-ci empêche qu'un des éléments de surface se fasse ALLUMER par erreur. Cette caractéristique verrouille uniquement la table de cuisson.

**Mise en MARCHÉ de la caractéristique de verrouillage de la surface de cuisson:**

1. ASSUREZ-VOUS que TOUTES les commandes des éléments de surface soient à la position OFF (arrêt).

2. Appuyez sur  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip (après trois secondes). Si vous entendez trois bips au lieu d'un, vérifiez tous les éléments de surface et mettez-le à la position OFF (arrêt) et répétez cette étape. Le témoin lumineux qui indique que la surface de cuisson est verrouillée s'ALLUME et les commandes et les fonctions de la surface de cuisson sont verrouillées jusqu'à ce que cette dernière soit déverrouillée.

**ARRÊT de la caractéristique de verrouillage de la table de cuisson :**

1. ASSUREZ-VOUS que TOUTES les commandes des éléments de surface soient à la position OFF (arrêt).

2. Appuyez sur  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un bip (après trois secondes). Si vous entendez trois bips au lieu d'un, vérifiez tous les éléments de surface et mettez-le à la position OFF (arrêt) et répétez cette étape. Le témoin lumineux qui indique que la table de cuisson est verrouillée s'ÉTEINT et vous pouvez utiliser la surface de cuisson normalement. Note: En démarrant un cycle autonettoyant, vous activez aussi la caractéristique de verrouillage de la surface de cuisson. La surface de cuisson demeure verrouillée jusqu'à ce que le cycle autonettoyant se termine et que la porte de four se déverrouille. S'il y a une panne d'électricité et que le verrouillage de la surface de cuisson est activé, vous devez ÉTEINDRE la caractéristique de verrouillage de la surface de cuisson avant de pouvoir utiliser à nouveau les caractéristiques de la surface de cuisson.

### Utilisation de l'élément puissant (certains modèles)

La caractéristique de « élément puissant » utilise un élément radiant de plus grande puissance qui peut chauffer les aliments beaucoup plus rapidement. L'élément radiant est clairement identifié si votre cuisinière possède cette caractéristique (fig. 1). Si vous possédez la caractéristique « élément puissant », placez l'ustensile sur l'élément de surface et suivez les instructions sous la rubrique **Pour régler les éléments radiants simples**.

### Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments de surface

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Vérifiez que 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 utilisés influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

### 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 vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

**ACIER INOXIDABLE** - 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 recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

**FONTE ÉMAILLÉ** - Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. Émaille 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.

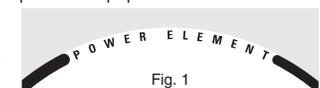


Fig. 1

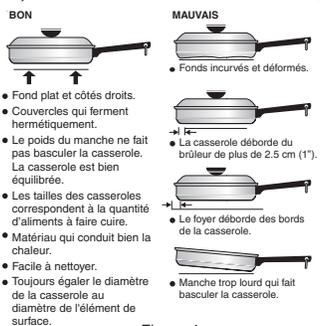


Figure 4

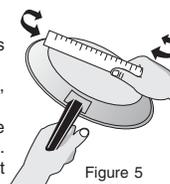
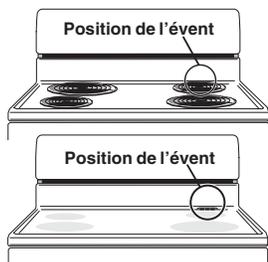


Figure 5

FRANÇAIS

## Avant l'utilisation 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

**Modèles avec éléments de surface spiralés-** L'évent est situé dans la cuvette de l'élément arrière à droite.

**Modèles avec dessus en vitrocéramique-** L'évent est situé à l'arrière de la table de cuisson à droite.

Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson. **NE BOUCHEZ PAS** cet évent, ceci pourrait des dommages à l'appareil ou un feu.

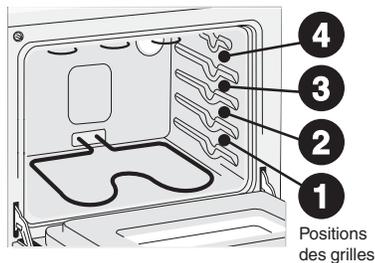
### Enlever et replacer les grilles de four

**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.



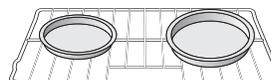
### POSITIONNEMENT DES GRILLES RECOMMANDÉS POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE.

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

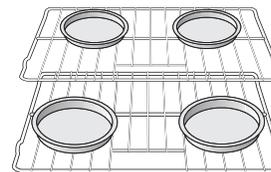
Note: Toujours faire attention lorsque vous retirez la nourriture du four.

### 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 grille



Cuisson sur plusieurs grilles

### Réglage des commandes du four

Référez-vous au guide des commandes électronique du four pour des réglages de four.

## Informations de cuisson

### Cuisson au four

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

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

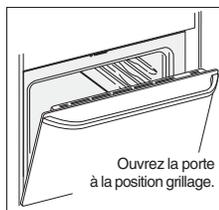
Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions		
Problème de cuisson au four	Causes	Solutions
<p><b>Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage.</li> <li>Grille du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

FRANÇAIS

## Informations de cuisson

### Cuisson au grill

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



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

#### Préchauffage

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

#### Pour la cuisson au grill

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

#### Calcul des durées de cuisson au grill

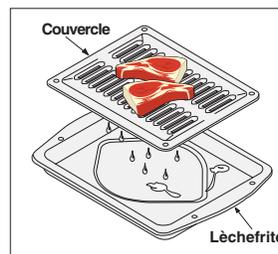
Les durées de cuisson au grill peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend-elle de la distance par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le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

#### Conseils pour la cuisson au grill

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

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

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



#### Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite:

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

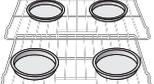
### Ajustement de la température du four

Pour des instructions sur la façon d'ajuster la température du four référez-vous au guide de la commande électronique du four.

## Entretien général et nettoyage

### Nettoyage des composantes de la cuisinière

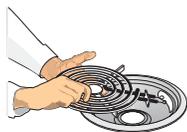
Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES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

Surfaces	Méthodes de nettoyage
<b>Aluminium et vinyle</b>	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
<b>Boutons de commande peint et en plastique, pièces du châssis et pièces décoratives</b>	Employer un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincer 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. <b>NE PAS</b> pulvériser les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de commande. N'employez pas les grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de contrôle peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de 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; poussez alors le bouton à sa place.
<b>Acier inoxydable (certains modèles)</b> Porte de four, devant de tiroir et moulures décoratives	Nettoyez l' <b>acier inoxydable</b> avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. <b>N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.</b> N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés 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.
<b>Cuvette de propreté et éléments de surface (certains modèles)</b>	Les éléments de surface peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage des cuvettes de propreté. Ils se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont mis en marche. La nourriture renversée sur un élément chaud va brûler. La nourriture renversée sur un élément froid peut être nettoyée avec un linge humide, le reste de la saleté brûlera la prochaine fois que l'élément sera utilisé. <b>NE PLONGEZ JAMAIS UN ÉLÉMENT DE SURFACE DANS L'EAU.</b> Pour enlever les éléments de surface et les cuvettes de propreté, suivez les instructions sous <b>nettoyage général</b> , dans ce guide de l'utilisateur. Lavez les cuvettes de propreté dans l'eau savonneuse ou le lave-vaisselle. Rincez et séchez alors qu'elles sont encore tièdes. La saleté tenace peut être enlevée en faisant tremper les cuvettes de propreté pendant environ 20 minutes dans du produit de nettoyage liquide légèrement dilué ou dans une solution à parties égales d'ammoniaques et d'eau. Un tampon à récurer en nylon peut aussi être utilisé après le trempage. N'utilisez <b>PAS</b> de produits de nettoyage ou de laine d'acier qui risqueraient de rayer la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez avec un linge doux. Pour remettre en place les cuvettes de propreté et les éléments de surface, suivez les instructions sous <b>nettoyage général</b> , dans ce guide de l'utilisateur.
<b>Émail</b> Lèchefrite, revêtement de la porte et fond du four, et l'intérieur de la cavité du tiroir réchaud	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. <b>NE PAS</b> utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
<b>Grilles du four</b> 	Les grilles du four devraient être enlevées ou bien leur finition deviendra terne et leur couleur légèrement bleue. Si elles passent à travers le cycle de nettoyage, attendez que le four refroidisse, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.
<b>Porte du four</b> 	Pour l'entretien général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. <b>NE PLONGEZ PAS</b> la porte dans l'eau. <b>NE PAS</b> nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles avec autonettoyant, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Fait très attention à ne pas froter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.

## Entretien général et nettoyage

### Modèles avec éléments spiralés (certains modèles)

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



#### Enlever et installer les éléments spiralés et les cuvettes de propreté

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

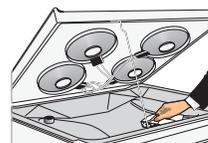
**Avant de débiter le nettoyage des foyers spiralés, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes soient à la position ARRÊT.**

Les foyers spiralés se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils fonctionnent. Les foyers spiralés et les cuvettes de propreté sont amovibles et permettent ainsi de nettoyer les cuvettes de propreté. Pour enlever un foyer spiralé, poussez sur sa partie avant et relevez-la, puis tirez-le hors de sa fiche. Pour un lavage à la main, lavez les cuvettes de propreté dans l'eau chaude savonneuse. Pour faire disparaître les taches résistantes, utilisez un tampon à récurer en nylon et du savon; rincez et séchez pendant que ces pièces sont encore chaudes.

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

#### Pour soulever le dessus pour le nettoyage

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



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

Une tige pivote pour retenir la table de cuisson et permettre le nettoyage.

### Nettoyage de la surface de cuisson en porcelaine émaillée (certains modèles)

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

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

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

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

#### Nettoyage quotidien

##### Pour la saleté normale:

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

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

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

##### Pour les renversements sucrés:

Les renversements sucrés peuvent attaquer le fini de votre surface de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud.

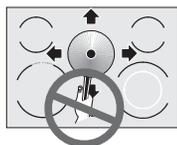
1. Éteignez tous les éléments de la surface de cuisson.
2. Protégez vos mains avec un gant et prudemment essuyez le débordement encore chaud avec un chiffon sans toucher aux éléments de cuisson.
3. Laissez refroidir la surface de cuisson et suivez les instructions précitées pour enlever les souillures restantes.

## Entretien général et nettoyage

### Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

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

Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour surface de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un tampon ou un linge non abrasif. 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.



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

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

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

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

### Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique

**Pour les cas de saleté légère à moyenne:**

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu.

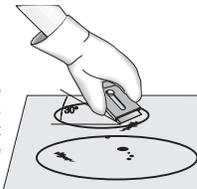
**Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:**

Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente. Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus de la surface chaude.

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

**Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:**

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



FRANÇAIS



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

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

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

- **Papier d'aluminium** - L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

## Entretien général et nettoyage

### Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)

Un entretien et un nettoyage spécial sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage général dans ce manuel.

### Nettoyage du four

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

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

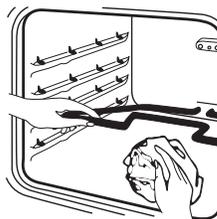
1. Enlevez la porte, voir sous la rubrique enlever et installer la porte du four de ce guide.
2. Videz le four de son contenu incluant les grilles.
3. La lèchefrite, le couvercle et les grilles peuvent être lavés dans l'évier.
4. Nettoyez l'intérieur du four à fond avec un linge humide et savonneux, puis essuyez à sec.

Pour faciliter le nettoyage des saletés incrustées difficiles à enlever, utilisez un produit pour usage domestique à base d'ammoniaque. Suivez le mode d'emploi suggéré par le fabricant. (Ne retirez pas la porte si vous utilisez de l'ammoniaque.)

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

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

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



#### Nettoyage du four autonettoyant (certains modèles)

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

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

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

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

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

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

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

#### Préparation du four avant l'auto nettoyage

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



## Entretien général et nettoyage

### Nettoyage du four (suite)

#### Nettoyage du four autonettoyant (certains modèles, suite)

##### Ce qui peut survenir durant l'auto nettoyage

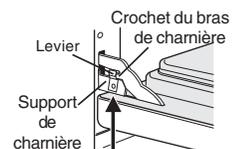
Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe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

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

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

##### Réglage des commandes du four pour un cycle autonettoyant

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



**Loquet en position engagée dans le bras de la charnière**  
Figure 1



#### Enlever et réinstaller la porte

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

##### Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières (Figure 1). Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières (Figure 2).
4. Pour le nettoyage de la porte, suivez les instructions situées dans le **tableau de nettoyage** au début de cette section.

##### Pour replacer la porte du four:

1. Avec une main de chaque côté de la porte, placez les supports des charnières dans les fentes des charnières. Ouvrez la porte complètement.
2. Dégagez les deux loquets des crochets des bras des charnières (Figure 3). Note: Assurez-vous que les supports de charnières sont bien en place avant de dégager les loquets des crochets des bras de charnières.
3. Fermez la porte.

#### Instructions spéciales pour l'entretien de la porte - Certaines

portes de four en verre peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Egratigner, 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.

FRANÇAIS

#### Enlever le couvercle de l'"élément caché" (certains modèles)

1. Pour enlever le couvercle de l'"élément caché", tirez le bord arrière du couvercle avec une main d'environ 1/2" et ensuite soulevez le couvercle avec les deux mains (voir la photo).
2. Pour replacer le couvercle de l'"élément caché", assurez-vous de placer le couvercle complètement à l'arrière et de le déposer sur les deux vis d'épaulement. Glissez ensuite le rebord avant du couvercle sous le support.

Pour avoir accès plus facilement au couvercle de l'"élément caché", enlever la porte du four. Voir les instructions à la page précédente.

**IMPORTANT:** Toujours replacer le couvercle de l'"élément caché" avant d'utiliser le four.



## Entretien général et nettoyage

### Tiroir de rangement avec glissières extensibles (certains modèles)

#### Pour enlever le tiroir réchaud :

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

#### Pour replacer le tiroir réchaud :

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

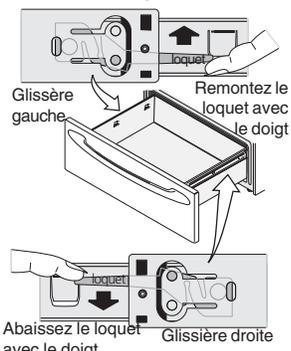


Fig. 1

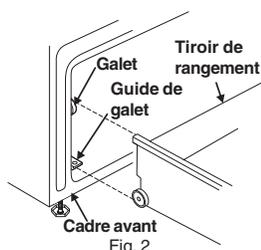


Fig. 2

### Tiroir de rangement (certains modèles)

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

#### Pour retirer le tiroir :

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

#### Pour replacer le tiroir :

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

### Remplacement de Lampe de surface (certains modèles)

**ATTENTION** Assurez-vous que tous les boutons de commande des foyers de la surface de cuisson sont à la position ARRÊT et froids.

Actionnez l'interrupteur situé sur ou sous le panneau de commande, du côté droit, pour allumer ou éteindre la lampe de surface.

Remplacez la lampe fluorescente si elle refuse de s'allumer après plusieurs essais.

#### Pour la remplacer:

1. Placez vos doigts sous la lampe au centre sous le panneau de commande.
2. Faites tourner le tube de 90° et le tirer vers le bas hors des réceptacles.
3. Installez le nouveau tube en l'insérant dans les guides des réceptacles et tournez-le pour l'engager en position de fonctionnement; vérifiez si la lampe fonctionne correctement.



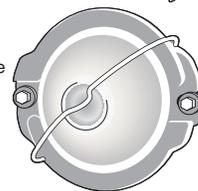
### Remplacement de l'ampoule du four

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes. Si le four est autonettoyant, la lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche. **CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.**

#### Pour remplacer l'ampoule:

**ATTENTION** ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

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



**ATTENTION** Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle d'auto nettoyage. Les hautes températures réduiront sa longévité.

## 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 où l'appareil est couvert par la garantie, si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse. Votre nouvel appareil ménager a été construit avec soin. Il est fréquent que ce qui semblait être une raison valable pour justifier la visite d'un technicien de service, ne nécessite en fait qu'un simple réglage de votre part, ou n'est qu'une conséquence normale du fonctionnement de l'appareil en certaines circonstances.

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE /SOLUTION
La cuisinière n'est pas à niveau.	(1) 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. (2) 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. (3) L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	(1) Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème. (2) Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible. (3) Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.
L'appareil ne fonctionne pas.	(1) Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. (2) Le branchement n'est pas achevé. (3) Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche une erreur F	(1) Cet appareil est équipé d'un contrôleur électronique de four dernier cri. Parmi les nombreuses caractéristiques on retrouve 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 et un signal sonore sans interruption se fera entendre (un code d'erreur F) apparaîtra sur le panneau d'affichage). (2) La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez <b>STOP/CLEAR</b> pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez <b>STOP/CLEAR</b> et contactez votre revendeur autorisé.
La lumière de four ne fonctionne pas.	(1) Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le remplacement de l'ampoule du four dans ce guide de l'utilisateur.
La ou les prise(s) électrique(s) ne fonctionne(nt) pas.	(1) Redémarrer le(s) disjoncteur(s) situé(s) sous le panneau de commande. (2) Si le problème persiste, vérifiez si l'appareil branché demande plus de 1800 watts. Vérifiez s'il est défectueux. (3) Si le problème est toujours présent, contactez un centre de service autorisé.
Les éléments de surface ne chauffent pas.	(1) L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique Rien ne fonctionne dans cette liste de contrôle anti-panne. (2) Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisée. (3) Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été utilisée.
Les éléments sont trop ou pas assez chauds.	(1) Utilisation de casseroles légères ou à fond tordu. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat, bien équilibrés, de poids moyen ou lourd. Les casseroles à fond plat chauffent mieux que celles à fond tordu. Le matériel et le poids des ustensiles de cuisine affectent la cuisson. Les casseroles de poids moyen ou lourd chauffent d'une manière uniforme. Les casseroles légères ne chauffent pas d'une manière uniforme, et les aliments peuvent plus facilement brûler.
Cuvettes de propreté piquées ou rouillées.	(1) La nourriture acide comme les tomates, peut entraîner la corrosion si elle reste sur ou dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes de propreté dès qu'un aliment a été renversé. (2) Environnement normal. Les maisons situées au bord de la mer sont exposées à l'air salin. Protégez autant que possible les cuvettes de propreté de l'exposition directe à cet air salin.
Changement de couleur ou distorsion des cuvettes de propreté.	(1) Le dessous des ustensiles dépasse des éléments et touche la surface de cuisson. Ceci entraîne des températures suffisamment élevées pour décolorer les cuvettes de propreté. N'utilisez pas d'ustensiles de ce type. Ils doivent être de dimension appropriée à celle de l'élément. Des cuvettes de propreté de rechange peuvent s'acheter chez votre marchand.
Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.	(1) 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.

## Avant d'appeler Solutions aux problèmes courants

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE /SOLUTION
Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.	(2) On a utilisé des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Reportez-vous aux instructions sur le "nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" dans la section <b>Nettoyage général</b> du présent guide. (3) On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.
Marques de métal.	(1) Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section <b>Nettoyage général</b> .
Rayures ou taches brunes.	(1) Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section <b>Nettoyage général</b> .
Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.	(1) 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	(1) Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section <b>Ajustement du four</b> du feuillet programmeur électronique ou minuterie.
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	(1) 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.	(1) Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" du feuillet Programmeur électronique ou minuterie.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	(1) Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie. (2) Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la <b>position d'arrêt</b> grillage. (3) 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. (4) La grille de la lèche-frite est utilisée du mauvais côté et le gras ne dégoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèche-frite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de dégoutter dans la lèche-frite. (5) 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 d'auto nettoyage ne fonctionne pas.	(1) Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie. (2) Le cycle autonettoyant a été interrompu. 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.	(1) 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. (2) Le four présente des éclaboussures excessives. Réglez le cycle autonettoyant pour une période plus longue.

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

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

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